

CACIK

Ayten ÇETİN¹

1- Aksaray Ovası dolaylarında biten bir otun adı.

2- Sulandırılmış yoğurda hıyar doğranıp sarmisakla tad verilen bir tür yiyeceğin adı.

"Yurt dışında bir ülkede bir yabancı aile. Türk kültürünü seven, ona hayran bir ailedir. Bu aile bir gün o yörede bulunan Türk diplomat ve memurlarını eve yemeğe davet etmiş. Evin hanımı o gün bir de Türk yemeği yapmış ve konuklara bunu bir sürpriz olarak ikram edecekmiş. Yemekler yiyilip içilirken sıra Türk yemeğine gelmiş. Masanın ortasına büyük bir tencere içinde "Cacık" getirmişler. Sonra onları kaselere koyarak konuklara ikram etmişler. Konuklar Türk yemeği olarak ikram edilen cacığı görünce gülüşmeye başlamışlar. Çünkü cacık, bir yemek değil, yemekte bir salata, garnitürdür. Bu inceliği yabancı hanım bilmediği için onu Türk yemeği olarak ikram etmiş."²

Türk mutfağından büyük ölçüde etkilenen Pakistan mutfağında kebab, köfte, helva yoğurt, **cacık**, turşu gibi daha pek çok yemek Türkçe isimlerle bilinmekte ve yapılmaktadır. Tandır usulü et pişirme, eti pilav ile birlikte hazırlamak gibi Türk yeme pişirme usulleri Pakistan mutfağında yoğun olarak görülmektedir.³

Türk edebiyatında Âşıkların dile getirdikleri yemek konulu şiirlere "sımâtiye" denmiştir. Halk edebiyatının en önemli özelliklerinden biri, hemen hemen her konuda söylenmiş destanlarının bulunmasıdır. Yemek destanları yani sımâtiyeler de bunlardan biridir.⁴ Sımâtiyelerde geçen gıda isimleri arasında **cacıkta** zikredilmektedir.⁵

Cacık

¹ AYTEN USTA GURME ESKİŞEHİR

² Önder Şenyapılı, Damakta Kalan Tatların Akılda Kalan Adları, ODTÜ Yayıncılık, 2. baskı, Ankara, 2010, s.80.

³ Olgun Közleme, Türk Mutfak Kültürü ve Din, (Danışman: Prof. Dr. Ali Çoşkun), T. C. Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Felsefe ve Din Bilimleri Anabilim dalı Din Sosyolojisi Bilim Dalı, Doktora Tezi, İstanbul, 2012. s. 202., Puri, Shama Tariq, "Pakistan ve Türk Yemekleri Arasındaki Benzerlik" İçinde: İkinci Milletlerarası Yemek Kongresi (Türkiye 3-10 Eylül 1988 Konya), Haz: Feyzi Halıcı, Ankara: Konya Kültür ve Turizm Vakfı Yayınları, 1989, s. 368-370.

⁴ Güldane Gündüz, Bektaşî Kültüründe Yemek Motifi, (Danışman: Doç. Dr. Ali Bolat), Ondokuzmayıs Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Temel İslam Bilimleri, Yüksek Lisans Tezi, Samsun, 2012. s. 35., Doğan Kaya, "Halk Edebiyatında Yemek Destanları", Motif Dergisi, sayı: 48, İstanbul, 2007, s. 6.

⁵ Güldane Gündüz, a. g. e., s. 39., Orhan Şaik Gökyay, "Kaygusuz Abdal ve Sımâtiyeleri", Türk Folkloru-Aylık Folklor Dergisi, sayı: XIV, 1980, s. 2.

Malzemeler:

2 salatalık,

1 kilo yoğurt,

3 diş sarımsak,

1 çay kaşığı nane,

2-3 dal dereotu,

Bir çimdik tuz,

1 yemek kaşığı zeytinyağı

Hazırlanışı:

Salata, dereotu ve nane yıkanır. Salatalar rendelenir. Nane ve dereotu doğranır. Yoğurt su katılarak çırpılır ve içine salata, nane ve dereotu katılır. Tuz ve zeytinyağı ilavesi ile sunum yapılır.⁶

⁶ Kadriye Aslı Tiryaki, Kütahya Halk Mutfağı, (Danışman: yrd. Doç. Dr. Gökhan Tarıman Cenikoğlu), T. C. Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Kütahya, 2011, s. 108.