

# HAGGİS - İSKOÇYA'NIN CESUR GELENEĞİ

Prof.Dr.Oğuz ÖZYARAL Mikrobiyolog, Koruyucu Sağlık Uzmanı

**Haggis**, birçok kişi için sadece bir yemek adından fazlasıdır; o, İskoç mutfağının ve kültürünün kalbinde yer alan bir semboldür. İskoçya'nın tarihinden ve geleneklerinden kopmadan bugüne kadar gelen bu yemek hem damak tadı hem de içeriği ile cesaret isteyen bir deneyim sunar.

**Cesaret Gerektiren Tat:** Haggis, içeriği ve hazırlanış biçimiyle birçok insanın alışık olmadığı bir yemek. Sakatatların kullanılması ve koyun midesinde pişirilmesi, bazı kişiler için oldukça sıra dışı veya rahatsız edici olabilir. Bu nedenle Haggis'i denemek, ön yargıları aşmayı ve cesur bir adım atmaya gerektiriyor.

**Kültürel Gurur:** Haggis, İskoçya'nın tarihinden ve kültüründen doğan güçlü bir gelenek. Bu yemeğin arkasındaki hikâye ve kimlik, İskoçların ulusal gururunun bir göstergesi. Geleneklerini sürdürmek ve bu tür yemekleri tanıtmak, cesaret ve bağlılık ister.



## 1. Kültürel Arka Plan: İskoç Mutfağındaki Yeri ve Tarihçesi

Haggis, İskoç mutfağının adeta ruhudur.

Tarihsel olarak, yoksul çiftçi ailelerin hayvanların hiçbir parçasını ziyan etmemek için geliştirdiği bu yemek, sakatatları kullanarak besleyici bir öğün yaratma fikrinin örneklerindedir.

Aslında bu yönüyle Haggis, yıllar öncesine dayanan bir "mutfakta sıfır atık hareketinin öncüsü" olarak da görülebilir.

Hiçbir şeyin boşa gitmediği bir anlayışı yansıtan Haggis, İskoçya'nın pragmatik ve yaratıcı mutfak geleneğinin bir temsilcisidir.

**Robert Burns gecesi, Haggis'in** öneminin en belirgin şekilde hissedildiği bir kutlamadır. İskoç şairi **Robert Burns, "Address to a Haggis" adlı şiirinde bu yemeğe methiyeler düzmüştür.**

Her yıl Ocak ayında düzenlenen bu etkinlikte Haggis, şiirler ve şarkılar eşliğinde görkemiyle sunulur.



Ayrıca, İskoçya'dan göç edenler aracılığıyla Haggis, Kanada'dan Avustralya'ya kadar dünyanın çeşitli yerlerinde tanınmıştır. Bu yayılım hem İskoç kültürünün etkisini hem de Haggis'in evrensel cazibesini gösteriyor.

## 2. Hazırlık Süreci: Gelenekten Modern Mutfağa

Haggis'in geleneksel tarifi, cesur ve pragmatik bir yemek anlayışını yansıtır. Genellikle koyunun midesi bir torba gibi kullanılır ve içine yürek, karaciğer, akciğer gibi sakatatlar ince ince doğranarak konur.



Bu sakatatlar, yüksek besin değerleri ve yoğun aromalarıyla yemeğin temelini oluşturur. Malzemelere yulaf ezmesi, baharatlar ve soğan eklenir. Bu karışım, dikkatlice doldurulan koyun midesinde uzun sũreli pişirme işlemiyle bir araya gelir.

Piřirme sırasında aromaların harmanlanması, Haggis'i unutulmaz bir tat haline getirir.



Gũnũmũzde ise modern Haggis tarifleri, geleneksel yapıyı koruyarak çeşitlilik sunar. Geleneksel sakatat yerine dana veya kuzu kıyması kullanılarak hazırlanan tarifler, daha genç nesillerin damak tadına hitap etmektedir.



Bunun yanında, vegan ve vejetaryen Haggis versiyonları da popũler hale gelmiştir. Mercimek, ceviz, mantar ve baharatlarla zenginleştirilen bu tarifler, Haggis'in karakteristik dokusunu ve tadını koruyarak evre dostu bir alternatif sunar.

Ayrıca, endũstriyel mutfaklarda Haggis'in önceden paketlenmiş ve çeşitli boyutlarda satılan versiyonları, bu lezzeti daha kolay erişilebilir hale getirmektedir.

Geleneksel pişirme yöntemini tercih edenler için ise İskoçya'daki yerel kasaplar hala orijinal tarife sadık kalan el yapımı Haggis sunmaktadır.

Bu hem nostaljik bir deneyim hem de bir geleneği sũrdũrmek için önemli bir adımdır.



#### 4. Alışılmadık Yönler: Cesur Olmayı Gerektiren Bir Yemek

Haggis, bazı kişiler için alışılmadık bir yemek olabilir. Ancak, Türk mutfağının zengin sakatat kültürü nedeniyle Haggis, Türk damak tadına yakın bir yemek olarak dikkat çeker. Bizim mutfağımızda işkembe, kelle paça, ciğer gibi yemeklerin yaygın olması, Haggis'i deneyimlemeyi Türkler için daha kolay ve ilgi çekici bir hale getirir.

Hatta Haggis, Türk mutfağına şöyle benzetilebilir: bir nevi "İskoç işkembe dolması"!

Bu nedenle, bazıları için çok ekstrem olarak algılansa da Türk mutfağının zenginliğini sevenler için Haggis, harika bir deneme olabilir.



#### 5. Sonuç: Bir Geleneği Tatmanın Cesareti

Haggis, sadece bir yemek olmaktan öte, İskoçya'nın kültürünü ve tarihini yansıtan bir semboldür. Onu tatmak, sadece özgün bir lezzet deneyimi sunmakla kalmaz, aynı zamanda bir kültürün derinliklerini anlamak için bir kapı aralar.

Cesur olmak ve farklı tatlara yelken açmak, çok daha geniş bir dünyayı keşfetmenin anahtarıdır.

