

## KAZ ETİNİN DE TADI KAÇTI

---

Sessiz sedasız kesildi kazlar; Doğu'dan Batı'ya buzluklara tıklandı, yoksul sofralarında da, zengin yemeklerinde de boy göstermeye başladı.

Amansız karakışların oturduğu Kars-Ardahan platosunun, Kuzeydoğu Anadolu yaylalarının en önemli besin kaynaklarından birisidir kaz eti. Yaygın kanının tersine, Kuzeydoğu köylüsü beslediği sığırın ve koyunun etini bayramdan bayrama, ya da hayvan kazara dereden tepeden uçarsa, bir yerleri kırılıp yaşaması olanaksızlaşırsa, görür. Kazaya uğrayan hayvan kesilir, gereksinimi olsun olmasın, komşular birer parçasını satın alarak zarara uğrayan köylülerine yardımcı olur...

Aylar süren uzun kış mevsiminde, köylünün asıl enerji kaynağı ise, çok özgün bir tadı, güçlü bir protein ve yağ deposu olan kaz etidir. Her evde onlarca kaz beslenir. Bazı evlerde bu sayı altmış yetmiş bulur.

KAZ KESİM ŞENLİKLERİ yapılırdı yaylalarda... Kaz Kesimi'nden Koç Katımı'na, Saban Çıkarma'dan Yılbaşı Erfenesi'ne, Hıdırellez'den Nevroz'a, bir arada yaşayan tüm halklar, belli iklim dönüşümlerini, bereketi kutsarken tüm farklılıkları da yok eder, yüzünü boyayıp başkası olur, kadın erkeğe, erkek kadına dönüşerek cins ayrımlarını siler, deliyi padişah seçip ata bindirir, Savaş'dan Arap oyununa, Tavuk Barı'na, güler eğlenir, cinselliğin ve insan olmanın en doğal yüzüne dokunur, yaratıcı yeteneklerini sınırdı.

Şimdi teneke-beton-AVM-toplu açılış- toplu ibadet resmi geçitlerinde izleyen ve taklit edenin kulluğuna sürükleniyor. Nevroz gibi güzel bir Asya geleneği yalnızca bir etnik kimliğin politik meydan okuma gösterilerine dönüştürülüyor.

Televizyon saldırganlığının ve politikadan günlük hayata doğru yayılan, korku, itaat ve sadakayı egemen kılan inanç istismarcı kültürün Kuzeydoğu'ya verdiği en büyük zararlardan birisi de bu şenlik geleneğinin yok edilmesi oldu. Yüzlerce, belki de binlerce yıllık bir geleneğin yok olup gitmesi en acı gerçekliğimiz. Kendi şenlikçi kültürüne, halklar kardeşliğine, seküler yaşamına, hoşgörüsüne sahip çıkmayı başaramayan Orta Doğu, Yakın Asya, Afrika ülkeleri yayılcı tüketim kültürüyle inanç istismarcılığının ektiği öfke, kin, kan, savaş bataklığında bocalayıp duruyor. Rönesans ve reform hareketleriyle günlük yaşamıyla inancını birbirinden farklı tutmayı başarmış, karnavallarını, paskalyalarını yaşatmayı sürdüren Batı'nın egemenleri, Şark'ı din kışkırtıcılığı ile elde tutuyor.

Kaz etinin de tadı kaçtı... Sonbahardan kışa geçilirken, ilk karın düştüğü günlerde kazlar da topluca kesilirdi. Kesim öncesi kazlar evin kuytadaki "büyük ev" bölümüne kapatılıp besiyeye çekilirdi. Dinlendirilerek kasları gevşetilir, bolca tahıl verilerek yağlanması sağlanırdı.

Sonra ev ev kaz kesim şenlikleri başlardı. Hangi evde kaz kesilecekse, mahallenin gençleri oraya toplanırdı. Kızlar imeceyle kazları temizleyip soyar, gaçını güçünü, ciğerini ayırırdı...

Akşamüzeri tulum çıkagelirdi. Lüks lambaları yakılır, geniş ahırlarda, tahta döşeli odalarda oyunlar başlardı.

"Al kazlar güzel kazlar / Kanatları bayazlar

Şimdi yağiye (uyku) geçti / Fincan memeli kızlar...”

Türküler söylenirdi arka arkaya. Saatler sürerdi oyunlar, eğlenceler, sonra birlikte oturulurdu kaz yağında pişirilmiş bişinin, mafişin, pirinç pilavının eşlik ettiği geniş sofralara. Sonra yine türküler:

“Kaz gelir kalka kalka / Boynunda gümüş halka

Yar yüzüğün yitirmiş / Arıyor korka korka”

Temizlenip tuzlanan kazlar evin önündeki örtmede ya da “büyük ev”de bulunan tahta ambarlara konur, dinlenmeye bırakılırdı.

Kazın kanadı, kadınlar için ocak taşı süpürgesidir; kaz teleğinden yapılmış düdük öter çocuğun ağzında... Kaz tüyüyle doldurulur yastıklar, yorganlar...

Metrelerce karın yağdığı, ak örtüler altında tezek dumanlarının tütüğü, güneşin doğayı oya gibi işlediği kış günlerinde köylüler kaz davetine çağırırdı birbirini. Dışarıdan gelen konuklar için de en gözde sunum olurdu kaz eti. Havalar iyice ısınıp karlar eriyene kadar kaz eti de eksik olmazdı sofralardan.

Pişirilmek için alınan kazın yağlı kısımları, derisi soyulur, kaz yağı ve deri eritilerek (yağı erirken kuruyan kaz derisi CIZLAK olur) saklanır, diğer yemeklere, hamur işi kızartmalara tat vermesi için kullanılırdı.

Şimdi, birçok yoksul köylü kendi yetiştirdiği kazları kesip satmak zorunda kalıyor. Yiyen de sessiz sedasız, kendi sofrasında... Batı’daki varşil restoranlarda da boy gösteriyor artık kaz eti...

Nerede o eski tatlar?...

26 KASIM 2013, Alper AKÇAM