

KARS VE ÇEVRESİNDE KAZ YEMEKLERİ

 **Ülkü ÖNAL**

Beslenen kümes hayvanları arasında kazın özel bir yeri olduğu öteden beri bilinmektedir. Kaz yemeklerinin revaçta olduğu başlıca yöremiz de Kars ve çevresidir. Çıldır'da gördüğümüz kaz sürüleri çok dikkatimizi çekmişti. Söylenenlere bakılırsa en lezzetli kaz eti Ardahan'ın Cincirop köyünde olurmuş. Eskiden Posof'ta da *kaz cadısı* meşhurmuş...

Kaz etiyle ilk tanışmamız Karslı komşularda olmuştu. Onlarda yediğimiz kaz eti çok lezzetli. Kazın ayağı ve başı pişirilerek pilavın etrafına konmuştu.

Kaz, her zaman kesilmez; onun bir zamanı var. Bu, sonbaharın son günleri, yani ilk karların düştüğü bir zamandır. Kaz, kar yemelidir, derler. Bu da kasım ayında kar yağdıktan sonraki günlerdir. Kazlar, kesilmeden kırk gün önce karanlık bir yere kapatılıp arpa, su ve ekmekle beslenir. Kesileceği gün çeşmeye götürülüp yıkanıp temizlenirler.

Derler ki, yeni kesilmiş kazın yemeği lezzetli olmaz. Onun için kaz kesilip temizlenir, tuzlanıp asılarak kurutulur.

Yörede herkesin on, on beş kazı olurmuş. Eskiden kazların güdülmesi, yetiştirilmesi

için hususi çoban tutulurmuş. Akşam olunca çobanın köye getirdiği kazlar, kendi evlerini tanır, ona göre giderlermiş. Kazlar ot otlar, arpa tarlalarında dökülen arpaları yermiş. Son yıllarda kazlar çiftlikte üretildikten sonra civciv olarak köylülere veriliyormuş. Çıldır'da söylenenlere bakılırsa, bu da kaz etinin lezzetinin bozulmasına yol açmış.

Kazlar kesilip kurutularak kışa saklanır. Bu işlem şöyle yapılır: Kazanda su kaynatılır. Kaynamakta olan suyun üzerine bir süzgeç konur. Henüz kesilmiş kaz da bu süzgece bırakılır. Su kaynadıkça kazın tüyü yavaş yavaş yolunur. Ortadan kesilip içi temizlenir ve tuzlanır. İki ayağı bağlanıp tar denen ağaçtan asılarak gölgede kurutulur. Kuruduktan sonra ahşap kutulara koyup soğuk yerde saklanır. Yemek yapılacağı zaman çıkarılır.

Kars ve Ardahan illerinde kaz üretiminin daha fazla yapılması ve Türkiye çapında tanıtılmasının sağlanması gerekir. Hatta kaz yemekleri yapan lokantalar da açılabilir. Birkaç sene evvel Kars'ta bir lokantada kaz yemeği ve kaz pilavı yemiştım. Halk, kaz etini tarif ederken, "Ye kaz etini, gör lezzetini." der.



Şimdi Kars-Selim, Posof, Ahıska ve Çıldırılardan derlediğim kaz yemeklerini sunuyorum.

Çızlak: Koyunun ve kazın yağı kaynatılır. Posa ile yağ ayrılır. Bu posaya *cızlak* denir. Cızlak, lezzet vermesi için bulgur pilavı ve bazı yemeklere katılır; soğuk hâlde de yenilebilir.

Kaz yağı gözlemesi: Hamur, kulak memesi kıvamında yoğrulur. İnce yufkalar açılır. Kazın yağı yufkanın üzerine sürülür. Patates haşlanıp soyulur ve elle yoğrulur. Soğan ve tuz ilâve edilir. Patatesler de üzerine dökülerek dürüm yapılır. İkiye katlanıp ağzı kapatılarak sacda pişirilir.

Hanım Kabak, Selim-Yolgeçmez köyü

Kazayağı pilavı: Kazın ayağı tüy bitiminden kesilir. Sıcak suda haşlanır. Derisi çıkarılır, tırnakları kesilir. Kazın kafası sıcak suya sokulup çıkarılır. Tüyleri yolunur ve satırla ortadan ikiye bölünür, yıkanır. Kafa ile ayaklar suyla beraber tencerede pişirilir. Suyu ile beraber bir kaba alınır. Pilavlık bulgur yıkanıp tereyağı ve soğanla tencerede kavrulur; küp şeklinde doğranmış bir patates ilâve edilir. Bir miktar tuz ile ayak ve kafanın suyu bu karışıma eklenir. Suyu çekilinceye kadar pişirilir, tepsiye alınır. Kazın ayakları ve kafası kenarlara dizilerek servis yapılır.

Aynur Kabak, Selim-Yolgeçmez köyü



Tandırda kaz pilavı: Kaz önce az miktarda suda haşlanıp suyu değiştirilir. Az su konarak tekrar haşlanır. Kazın yağına soğan doğranıp (*anık*) kavrulur. Buna bulgur, tuz ve su ilâve edilerek tencere ağzı açık şekilde tandıra konur. Kaz demire bağlanarak tandırın üzerinden asılır.

Kaz ısındıkça yağlar erir ve pilavın üzerine akar. Bir saat sonra tandırdan çıkarılır. Pilav tepsiye alınarak sofraya getirilir. Kaz da bütün olarak pilavın üzerine konur. Elle parçalanarak yenir.

Kazın ince bağırsağının yemeği: Kazın ince bağırsağı ortadan kesilerek içi boşaltılır. Yıkanır. Bir santim uzunluğunda doğranır. Bir kaba su konarak sabaha kadar suda bekletilir. Süzgece konup tuzlanır. Kızgın tavaya bağırsaklar dökülüp kendi yağıyla kızartılıp servis yapılır.

Medet Kabak, Selim-Yolgeçmez köyü

Kaz hengeli: Kaz pişirilir, didilerek parçalara ayrılır. Buna bazen kıyma da karıştırabilir. Soğan, biber ve tuz konur. Hamur açılır, kare kare kesilir. Didilen etler bu hamurun içerisine konularak ağzı zarf şeklinde kapatılır. Suda haşlanıp süzülür. Tereyağı eritilerek üzerine serpilir. Bir tepsiye alınarak ortası açılır. Ayrıca hazırlanmış olan sarımsaklı hengelin suyu bir kâseyle ortaya konulur. Hengel bu suya batırılarak yenir.

Hanım Kabak

Posoflular, *kaz haşosu* yaparlar. Kaz eti pişirilip didilir. Mısır unu sulu bir şekilde tuz katılarak pişirilir. Bir miktar kaz eti de buna ilâve edilir, karıştırılır. Bir tavada tereyağının içerisine soğan doğranarak kızartılıp yemeğe ilâve edilir.

Münibe Bayraktar, Posof-Merkez

Çıldır'da *patatesli kaz yemeği* yapılır. Patatesler soyulup doğranır. Kaz az piştikten sonra dökülüp kavrulup pişirilir. Ayrıca kaz pilavı da meşhurdur. Kaz pişirilip parçalara ayrılır. Pirinç pilavının içine konularak pişirilir.

Yılmaz Aşıkşenlikoğlu-Çıldır

Ahıskalılarda *kaz kikili* meşhurdur. Kaz eti tahtada dövülerek buna tuz ve baharatlar konup karıştırılır. Hamur yoğrulduktan sonra yuvarlakça açılır. İçine kaz eti konarak ağzı büzülür ve sacda pişirilir. Kaz eti yufkanın içerisine pişirilerek de konur.

Livaze Uravelli, Uravel Köyü-Ahıska