

## Türkiye'de Geleneksel Olarak Kaz Üreticiliği Ve Kaz Etinin (Karkas) Saklanması: Arakonak Köyü Örneği

Yalçın Yetkin<sup>1</sup>, Nevruz Yardımcı<sup>2</sup> ve Aysen Yetkin<sup>3</sup>

Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Tıp Fakültesi, Fizyoloji Abd<sup>1</sup>, Van, Süleyman Demirel Üniversitesi, Ziraat Fakültesi<sup>2</sup>, Isparta ve Van Sağlık Yüksekokulu<sup>3</sup> Türkiye

**ÖZET:** Kazlar, *Anatidae* ailesinden; kuğu ve kazları da içine alan *Anserinae* alt ailesinden ve *Anserini* soyundandır. Suculdurlar, uzun boyunları ve yanar döner olmayan renkleriyle tanınırlar. Kazlar iki büyük dölle ayrılır: *Anser* kazları, pembe, turuncu, gri ayak, bacak ve gagaları vardır ve testere dişleri ile ayırt edilirler. Ülkemizdeki kaz çeşitleri de bu gruba girer. Kaz yetiştiriciliği her yörede olmakla birlikte; özellikle Doğu ve Kuzey-Doğu Anadolu Bölgesi en uygun yörelerdir. Kaz üreticiliği ailesel olarak et gereksinmesini için yapılır

Yumurta veren dişi kazlara *anaç*; erkeklerine ise *horoz* denir. Kışın arpa, buğday, mısır ve kepek gibi yemlerle beslenen kazlar; gündüzleri çeşmelerdeki su başlarına bırakılarak orada çiftleşmeleri sağlanır. Şubat'ta yumurtlamaya başlarlar. İki günde bir yumurta olmak üzere 15-30 yumurta yaparlar. Mart'ta yaklaşık bir aylık kuluçkaya yatarlar. Kuluçkanın ilk haftası sonunda yumurtalar, güneş ışığına tutularak döllenmiş olup olmadıkları belirlenir. İlk çıkanlara bazı yörelerde *baş cüceler* (büyükler), ikinci kuluçkadan çıkanlara *ortancalar* denir. Ve üçüncü bir kuluçka daha olursa bunlara da *son cüceler* (küçükler ya da balacalar) denir. Yavrular önceleri süt ve ekmeğin içi ile beslenir ve güçlenmeleri sağlanır. Sonra ilk baharla birlikte çimenlere bırakılır, akşamları ek besin verilir.

Çimenlerin biçilmesi ve kurumasından sonra biçilmiş ekin tarlalarına götürülerek başak ya da tanelerle beslenirler. Bu kaynak tükendikten sonra, dağlık bölgede kurumuş ve dökülmüş olan kenger tohumları ile beslenirler.

Ekim başında ise yaklaşık bir ay süreceği besiyeye bırakılırlar. Bu dönemde suda şişirilmiş mısır, arpa, buğday ve kepek verilir. Besili kazlar iyice yağlanır ve yürüyemez duruma gelirler. Sonra, bir günde topluca kesilirler. Kadınlar arasında imece yoluyla temizlenirler. İç organları çıkarılan kazlar bir süre Sonbahar güneşinde tutulduktan sonra, iç tarafı kaya tuzu ile (nitratlı tuz) iyice tuzlanır. Kiler olarak bilinen soğuk bölmelerde ipe asılarak tuza bırakılır. Et pastırma özelliği kazandıktan sonra yenilmeye başlanır. Yemek olarak daha çok bulgur pilavı, patatesle birlikte kızartma ve pirinçle terbiyeli haşlama şeklinde tercih edilir.

**Anahtar sözcükler:** Kaz, üretim, yetiştirme, et, saklanma, yemek, bölgeler, Türkiye.

## Production of the Goose in Türkiye traditionally and the Storing of the Meat (Carcase) of the Goose: Arakonak Village as a Sample

Yalçın Yetkin<sup>1</sup>, Nevruz Yardımcı<sup>2</sup> and Aysen Yetkin<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Yüzüncü Yıl University, Medical Scholl, Department of Physiology, Van,

<sup>2</sup>Süleyman Demirel University, Agricultural Faculty, Isparta, and

<sup>3</sup>Yüzüncü Yıl University, Van Health Collage, Van, Turkey

**SUBJECT:** Within the family *Anatidae*, subfamily *Anserinae*, is the tribe *Anserini*, consisting of the swans. There are two major genera. *Anser* geese typically have pink, orange or gray legs and serrated bills. True Geese belong to the sub family *Anserinae*. They are colored in blacks, whites, greys, and browns. The sexes are very similar in appearance. True geese are mainly terrestrial in their feeding habits and have strong bills adapted for grazing. In Turkey, the geese are included in *Anser* genera. To feed the goose East and North-East Anatolia and

Caucasus are especially the best regions. However goose is more or less grown in every regions of Turkey.

The production of the goose is especially performed as familial to provide their meat necessities. The geese kept for breeding (Matured: female, Rooster: male). They left around the fountain daily to kill time, to keep small stones and to be fertilized. Females spawn about 15-30 eggs in February. In March, they incubate. After a week the eggs choose in front of a light beam coming from a window or skylight whether they are fertilized or not. The chicken feed first time with milk and softened bread, and then they feed with fresh plants in spring season. Hygienic conditions are occurred and some times aspirin are given in low doses.

Young geese are taken away to the fixed crops field. They are feed with kernels and plants. They get a belly in ventral side of the body lightly. In September, young geese are taken away to the regions of the seed of the thorny plants. On October, young gees fatten for a month with moist and swollen corn, bran, barley and wheat. Geese get fat well, and they must be fatty as well as they can not walk easily.

In a cooperation for the community by women, all the geese cut just behind of the heads in same time. Then, their feathers clean up. The carcasses of the geese kept on the Sun for a few days. Then carcasses are salted with the nitrated salt well. Then, carcasses are hanged up with rope in storeroom for a month. Goose meat is eaten after feature of the pastrami-like beef. The meals of the goose are preferred in the manner of the rice with boiled and pounded wheat, fried by own fat with potato, tomato and onion and boiled with the rice, tomato or potato. In the families who produce gees some women were very successful to produce for goose.

**Key words:** goose, producing, growing, meat, storing, regions, meals, Türkiye.'

## Giriş

Beslenme olayı günümüzde bilimsel, geleneksel, güncel ve rasgele (fast food) şeklinde sınıflandırılabilir. Sağlıklı beslenme koşullarından biri de hayvansal kökenli protein tüketilmesidir (1). Ne yazık ki Ülkemizde protein tüketimi gelişmiş ülkelere göre yeterli değildir. (2). Beslenme insanın yaşına, işine, yaşadığı yere ve iklime, cinsiyetine, sağlık durumuna ve günlük olarak etkinliklerine göre yapılmalıdır. Bu amaçla karbonhidratları, proteinleri, yağları, vitaminleri, elektrolitleri ve suyu yeterli oranlarda alması gerekir. Rasgele beslenmede (ayak üstü) tüketilen besinler yüksek oranda trigliseritler ve kolesterol içermesi nedeniyle insan sağlığına zararlı olarak tanımlanır. Bu tür beslenmede yüksek kalori, yeterince tokluk oluşturmama, öğün sayısını da arttırma ve katkı maddesi kullanılması yiyecekleri sağlıksız yapmaktadır.

Bununla birlikte, yörenin egemen ürünlerine dayanan geleneksel beslenme daha çok damak tadını öne çıkaran tek yanlı bir beslenme olarak kabul edilir. Ancak bu beslenme özellikle birkaç besin çeşidiyle çeşitle birlikte hazırlandığı için çok fazla da tek yanlı sayılmayabilir. Örneğin tarhana (karışık), kurut (yağsız yoğurt), pastırma ve kavurma (et), meyve ve sebze kurutmaları (üzüm, erik, kayısı, domates, gah). Bu tür beslenme batıdan yayılan hızlı ve ayak üstü beslenmeden çok daha sağlıklı ve dengeli görülmektedir. Örneğin bulgurla yapılmış kaz etli pilav ve kuru soğandan oluşan bir yemek 600 kaloriyi aşmamakta ve daha uzun süre tokluk kazandırmaktadır.

Geleneksel beslenme alışkanlıkları ve yemekleri, toplumların tarımla uğraşmaya başladığı ve yerleşik düzene geçtikleri dönemlerden başladı ve 20 yy. başlarına kadar değişmez bir şekilde geldi. Bu nedenle uluslara ve halklara özgü mutfak kültürünü oluşturdu. Günümüzde mutfaklar ulusları folklorik olarak temsil eder. Bu yemekler genellikle ailelerde ve kadınlar tarafından yapılır: Yemek yükü, "tümüyle kadınların üzerindedir. Bununla birlikte Ülkemizde "Kazan yemekleri" adı altında kentlerde bir zamanlar aşevi denilen mekanlarda yemek yapılabiliyordu. Sonradan bunların "lokanta, restoran, fastfood, kafeteria" adı altında açılan mekanlara dönüşmesiyle

geleneksel kazan yemekleri yok olma sürecine girdi. Özellikle genç kuşak için çekici gelen ayak üstü beslenme, tüm dünyada şişmanlığı (obesite) birlikte getirmektedir.

Ülkemizde yemeklerle ilgili tüm gıda maddelerini kadınlar hazırlar. Et gereksinmesi için en kolay çözüm yolu kümes hayvanları yetiştirmektir. En kolay yetiştirilen kümes hayvanı tavuk, daha çok yumurta ve güntü birlik kolay et yemekleri için beslenirler. Hindi bakımı zor narin sayılan kümes hayvanıdır; çabuk hastalanırlar. Tavuk vebasası ve kuş gribi gibi hastalıklara kolay yakalanırlar. Şu anda Batı Anadolu Bölgemizde (Manyas, Kızıksa) kuş gribi olayına rastlandı (8 Ekim 2005) ve beş bine yakın hindi ve tavuk telef oldu. Kararlı bir mücadele ile kısa sürede denetim altına alındı. AB uzmanlarının yaptığı inceleme sonucunda "kuş gribinin tamamen önlendiğine" karar verildi. Ancak daha sonra (Ocan 2006) başta İğdır olmak üzere bir çok ilimizde de ortaya çıktı ve ölümlere neden oldu.

Kaz ise, hastalıklara daha dayanıklı, kendi başının çaresine bakabilen ve eti uzun süre saklanmaya uygun olan bir hayvandır. Daha çok et gereksinmesini karşılamak için beslenir. Bu nedenle de kazın üretimi, yetiştirilmesi, beslenmesi ve uzun süre saklanması ve iyi bir damak tadı kazanması önemlidir.

## Sınıflandırma

Kazlar, *Anatidae* ailesi (3), *Anserinae* alt ailesi ve kuğu ve kazları içine alan *Anserini* soyundandır (4-7). Uzun boyunları ve yanardöner olmayan renkleriyle bilinirler (8). Kazlar kendi aralarında iki büyük cinse ayrılır. Bunlardan biri **Anser cinsi** kazlardır (9; 10-12). Ülkemizde yetiştirilen kazlar da *Anser* grubuna girer (Şekil 1, 2). **Anser** kazları pembe, turuncu ya da gri çıplak bacak kısmı, ayak ve testere dişli gagalıdır (13, 14). **Brantalar** siyahtırlar. Ayrıca, **Brantaların** gagaları daha yumuşak ve testere dişleri yoktur (15). Burada örnek olarak ülkemizdeki kazları da içine almasından dolayı anser kazlarını örnek olarak verildi (Ek Şekiller:

<http://www.goose.org/species/anser>). Bunların sınıflandırmada yerleri Tablo 1. de gösterildiği gibidir (16, 17).

## Örneklendirme

Bu çalışma için örnek alan olarak Arakonak Köyü (Bulanık-Muş) seçildi. Burada bir yetiştiricinin (Nebahat YETKİN) kazların yumurtlamalarından başlayarak kesime kadar süren işlemlerini izledi ve bilgileri aktardı. Kars, Ardahan (Balıkçılar Köyü) ve

Çıldır (Taşdeğirmen Köyü) yörelerinde de inceleme ve gözlemler yapıldı. Kaz sürüleri görüntülendi. Bu yörelerde Kaz yetiştiren kadınlarla görüşülerek bilgiler alındı. Elde edilen bilgiler tüm metin içinde ilgili yerlerde açıklandı.

**Tablo 1. Ülkemizdeki kazların sınıflandırılmadaki (Taxonomy, Sistematic) yerleri:(<http://www.goose.org./species/anser>).**

Alan: (Category)	Sınıflandırma: (Taxonomy)	Tanımlama:(definition)
Alem :Regnum	Animalia	Animales: Hayvanlar : Yer değiştirir ve besinlerini ararlar
Altalem: Subregnum	Eumetazoa	Animales: Gelişmiş ve simetrik yapılı.
Yapı :Structure	Bilateral	Sagittal düzleme göre iki yanlı simetrikli.
Şube : Phylum	Chordata	Cordatas: Kordalılar : Sinir şeridine (corda) sahip hayvanlar.
Altşube:Subphylum	<u>Vertebrata</u>	Vertebrats: Omurgalılar. Sinir şeridi bir omurga kanalı içinde
Üstsinif : Superclass	Gnathostomata	Vertabrats: Omurgalılar. Alt çeneliler
Sınıf : Class	<u>Aves</u>	<u>Aves</u> : Kuşlar; renkli tüylü-telekli omurgalılar.
Alt sınıf :Subclass	Neornithes	Aves : Modern kuşlar
Üsttakım:Superordo	<u>Neognathae</u>	<u>Aves</u> : <u>Kuşlar</u> ; gagalılar
Takım: Ordo	<u>Anseriformes</u>	Anser formları: Kanarya (canard) , kuğu (cygne), ördek (Duck), kaz (Goose), ötücü kuşlar (Screamers), turna (Swan), su kuşları(Waterfowl).
Alt takım:Subordo	<u>Anseres</u>	Anserler
Üstaille:Superfamilia	Anatoidea	Anatoideler
Aile: Familia	<u>Anatidae</u>	<u>Anatideler</u> : Kanaryalar (canards), kuğular (cygnes), ördekler (Ducks) kazlar (Geese), turnalar (Swans)
Alt aile (Subfamilia)	<u>Anserinae</u>	Anseriniler
Cinsler (Genus)	<u>Anserini</u>	<u>Anserini</u> , <u>Branta</u>
Tür (ler): Species	Anser Species	Anser türleri (bkz Ek 1: Şekiller1-13)

Gerçek kazlar Anserinae alt ailesindedir: Siyah, beyaz, gri ve kahve rengi olabilirler. Bu örneklerine Ülkemizde de rastlanmaktadır. Kazların; dıştan cinsiyetleri ayırt edilemez (19). Bununla birlikte geliş(tiril)miş bir çok kaz ırkları vardır. Bunların et ve yumurta verimleri yüksektir. Yerli ırk olarak ülkemizde yetişenlerin kazların erkekleri 5-6 kilo, dişileri 4-5 kilo et veriminde olabilirler (Ardahan, Çıldır yöresi).

Ülkemizde kaz, en çok Kars (Şekil 3; 20) ve Ardahan (Çıldır) yöresindeki köylerde yetiştirilir (Örneğin; Ardahan: Balıkçılar, Çıldır: Taşdeğirmen Köyleri). Bu illeri Erzurum, Ağrı, Muş (Bulanık: Arakonak; Şekil 4), Iğdır ve Van illerindeki köyler izler. Buna karşın yurdumuzun her bölgesinde kaz yetiştirildiği görülür (Şekil 5, 6). Bununla birlikte kaz besiciliği daha çok Kafkas'ya yöresi Türk kültüründe önem kazanmaktadır. Otlaklarda beslenir. Eti sevilerek yenir. Yağı yemeklerde kullanılabilir. Kazların Üretimi henüz geleneksel ve ailesel olarak yapılır.

Kaz yetiştiriciliğinde Doğu ve Kuzey-Doğu Anadolu Bölgesi ve Kafkasya en uygun yerlerdir (1, 20). Kazlar serin, soğuk, sulak, otlağı ve yeşili bol yörelerde yetiştirilir (21, 22). Kuzey-Doğu Anadolu'nun büyük pay almasında bölgenin ikliminin uygunluğu gelir. Kuzey-Doğu Anadolu'da diğer kümes hayvanlarına oranla kaz beslemesini sağlar. Bu bölgelerde kaz besiciliğinde geleneksel yöntemler kullanılmaktadır ve ancak ailenin et gereksinmesini karşılamaya yöneliktir. Yetiştirilen kazlar sonbaharda topluca kesilir, etleri terbiye edilir ve kışlık et gereksinmesini karşılamak üzere saklanır. Kaz tüyünden yapılan yataklar; özellikle yastık ve döşek çok değerlidir.

#### *Kaz Yetiştirmede Arakonok Örneği*

Araconak'ta tavuk, hindi ve kaz gibi kümes hayvanları beslenir. Ancak kaz besleme daha bir beceriklilik ve üstünlük olarak görülür; çünkü kazla uğraşmak oldukça zordur. Kaz eti ve yemeği hem tavuk ve hem de hindi eti ve yemeğine göre daha üstün kabul edilir.

Araconak'ta (Oduñcor) kaz besleme daha çok ailesel olarak yapılır ve evin et gereksinmesini karşılar. Pazarlama için bir

üretim görülmemektedir. Bazı aileleri ürettiklerinin bir kısmını satarak diğer gereksinmeleri için harcarlar. Damızlık için saklanan anaç(dişi) ve horoz(erkek) kazlar kışın sıcak olmasından dolayı ahırda; arpa, buğday, mısır ve kepek gibi kuru ve yoğun yemlerle beslenirler; gündüzleri çeşmelere su başlarına bırakılarak orada döllenmeleri sağlanır. Yumurtlamayı güçlendirmek ve artırmak için Ocak ayı başında beslenme yoğunlaştırılır. Yumurta verimi artırılır. Şubat'ta yumurtlama başlarlar. İki günde bir olmak üzere 15 yumurta yapabilirler. Martta yaklaşık bir aylık (27-30 gün) kuluçkaya yatarlar. İyi denetlenmişse 10-15 civciv çıkar. Bir hafta sonra yumurtalar, bacadan ya da pencereden sızan parlak ve yoğun ışığa tutulur. Yumurta avuç içine geniş kısmı aşağıda olacak şekilde dikine yerleştirilir ve diğer elin arkası ışığa karşı, el ayası yüze doğru yumurtanın sivri tarafı üzerinde tutularak ışığın tümüyle yumurtaya yönelmesi sağlanır ve döllenmiş olup olmadıkları belirlenir. Dölsüz ve ölü yumurtalar ayrılır. Bunlar pişirilerek yenilir. 27. gün, başvurmaya başlamış yumurtalar anaç kazın altından alınır. Cüceler çıkmaya başlar. Havalarda uygun değilse sele içinde üstü örtülü olarak sıcak bir ortama alınır. Palazlar önceleri süt ve ekmeğin içi; bir haftalık olduktan sonra iyi havalarda ilk baharla birlikte otlarla beslenirler, ancak akşamları ek besin verilir. Bu besinler yumuşak ve lapa şeklindedir. Koruyucu olsun diye ara sıra aspirin verilir. Kümes temiz tutulur ve havalandırılır. İlk çıkan (Mart) civcivlere "baş cüceler" ya da "büyükler", ikinci sırada çıkanlara (Nisan) "ortancalar", üçüncü sırada çıkanlara (Mayıs) da "son cüceler" ya da "balacalar" denir. Civcivlerin kuyrukları uzadıkça kesilir; böylece verimin vücuda gittiği düşünülür. Her ailenin belirli bir kaz işareti vardır. Örneğin bizim işaret sağ ayağın sağdan iki tırnağı kesilerek oluşturulur. Kazlar renkleriyle çağrılır: Siyahlara "kara kaz"; beyazlara "ağ-bayaz kaz"; siyah-beyaz karışıklara "ala (ca) kaz" ve kanat telekleri ve sırtı kabarık ya da kıvrık olanlara "saçaklı" ya da "çullu kaz" denir (Şekil 7)

Araconak'ta en başarılı kaz yetiştiricileri olarak Yetkin, Tahsin, Pehlivan, Atakişi, Koçak, Günel, Koçer, Karaç, Turan, Dudunalı,

Akbulak, Gökdağ, Gündüz ve Yardımcı aileleri öne çıkmaktadır. Ancak kişisel üretime, besleme, saklama ve kaz yemekleri yapmada en başarılı kadın Fezile Yetkin görülmektedir. Yılda yaklaşık 120 ile 130 kadar kaz yetiştirebildiği saptandı (1). Yetkin ailesinde kaz yetiştirme ve güzel yemek yapma geleneğini Endeze, Şamama, Mutlu, Nebahat ve Ayşen Yetkin sürdürmektedir.

### **Otlama Dönemi**

Evin yakın çevresinde yetiştirilen yavrular yeterince olgunlaştıktan sonra, Temmuz ortalarına dek çimenlerle sonrada biçilmiş ekin tarlalarında biçim sırasında dökülen buğday ve arpa başakları ve taneleri ile beslenirler. Kazlara eve döndüklerinde akşamları taneli besinler ya da bunların lapası verilir. Otlakta Güneşten korumak için su başlarına ve gölgelik alanlara götürülür (Şekil 8). Böylece günlük su gereksinmesi karşılar ve uçma denemeleri yaparlar. Günün sabah ve öğleden sonraki serin dönemlerinde yeniden otlaklarında yayılırlar. Kazlar genel olarak yaşlı kadınlar; genç kız ya da erkek çocuklar tarafından otlatılır. Bu otlatma Eylül ortalarına kadar sürer.

Bu aşamada yavrular yaklaşık ataları kadardır. İyi bakılmışsa karın bölgesinde bir çit göbek belirmeye başlar. Daha sonra, dağlık bölgede kurumuş ve dökülmüş yağlı kenger tohumları ile beslenirler. Artık havalar soğumaya başlamıştır. Besiye hazırlık yapılır. Bunun için mısır, arpa, yemlik buğday, kepek ve diğer besi maddeleri ıslatılarak şişirilir.

### **Besiye Alınma ve Ağırılık Artışı Sağlanması**

Dışarıda, besiye alınan kazlara ("besi kazı") yaklaşık bir ay süreyle günde 3 öğün yem ve su verilir, hareket ettirilmezler. Kilo alırlar ve yağlanırlar (Şekil 9). Ekim ortalarında başlayan besi yaklaşık bir ay sürer. Amaç kazların soğuğu yemesi ve kar yağmış duruma gelirler. İnce bir oklavayı atlayamazsa besi tamdır. Artık kesim zamanıdır. Evin kadını kazların kesime hazır olduğunu erkeğine söyler ve imece için nazı geçen kadınları evine çağırır ve iş öncesi onlara iyi bir yemek sunar.

### **Kesim ve Saklanma**

Yeterince beside kalan ve yağlanan kazlar; havalarında iyice soğumasıyla artık kesime alınırlar. Kazlar, belirli bir gün topluca kesilir ve imece yardımı ile telek ve tüylerinden temizlenirler. Kesimden önce, yarım gün aç bırakılır ve su verilir. Kaz, birisi tarafından kanatları çapraz geçirilerek sıkıca tutulur. Kesecek olan kişi tekbir getirdikten sonra kazın başını sol elinin içine alır ve keskin bir bıçakla hızla keser. Daha kolaylık için ise kazın başını bir kütüğün üzerine koyarak keserle kafa iskeletinin bittiği ve boyun bölgesinin başladığı noktadan hızla keser, kanı boşalınca dek beklenir. Önce telekli kanatlar kol başından kesilir ve ev içi, halı, kilim ve soba temizliğinde süpürge olarak kullanılır. Kazlar önceden hazırlanan kızgın su kazanına sokulup çıkarılır; az-çok derisi haşlanır ve böylece tüyleri kolayca yolunur. Daha sonra; yolunmamış ve deride kalan küçük tüyleri ve telek köklerini yok etmek için aleve tutulur (alazlama). Kesimden sonra ciğer, yürek ve taşlık gibi iç organları çıkarılıp kavru olarak yardıma imece kadınlara sunulur. Kazlar tuzlandıktan sonra birkaç gün iplere geçirilerek güneşte tutulur. Gün kokusunu alıp pastırma özelliği kazandırılır. Daha sonra iç tarafı daha çok olmak kaydıyla etli kısımlar kaya tuzu ile (nitratlı tuz) bolca tuzlanır. Soğuk kilerlerde iplere asılarak bu kez tuza bırakılır. Tuz, soğuk ve donmuş ortamda yavaş yavaş dokuya yayılır ve rengini değiştirir. Bu sayede et iyice pastırma özelliği kazanır. Damak tadı artırılır. Belirli bir süre sonra et yenilmeye hazır duruma gelir (Şekil 10-11).

### **Yemek Çeşitleri**

**Kaz Etli Bulgur Pilavı:** Kazın gövdesi kol, but, döş (göğüs), sepetlik (kaburgalar), pöçük (kuyruk) ve boyun parçaları tencereye (kalaylı) konulur (Şekil 12). Kaynama sırasında oluşan tortu (yağ ve kan artıkları) temizlenir. Kendi tuzu olduğu için tuz atmaya gerek yoktur. Sonra bulgur tencereye eklenir ve etle birlikte kaynatılır. Pilav suyunu çekinceye kadar, ocak dışında kor üzerine demlenmeye bırakılır. Ayrı bir tavada yağı eritilir. Kıyılmış soğan sararınca dek yağda kavrulduktan sonra pilavın üzerine dökülür: Bu karışıma anık denir; böylece bir süre demde kalır. Bu yemeğin iyi olması tortunun alınmasına, bulgurun iri taneli oluşuna ve iyi yıkanmasına, demlenmenin süresine ve anık konulmasına

bağlıdır. Yemeğin yanında kuru ya da yeşil soğan sunulur. Yemekte bir konuk varsa tabağına but ya da döş eti eklenir.

**Kavurma:** En çok sevilen kaz yemeğidir. Daha çok ikram için yapılır. Et kendi yağıyla kazanda kavrulur. Tüm parçalar kavrulabilir; ancak iyi bir kavurma için döş eti, but, kol ve kuyruk eti seçilir. Önce kaynamış suda bir süre tutularak deri ve et üzerindeki tortu ve kirler alınır. Daha sonra et kendi yağıyla ve kavrulmaya bırakılır. Etin suyunu saldığı aşamada; istenirse patates ve soğan doğranır; birlikte kavrulur. Domates yemeğin doğal tadını bozar; bu nedenle yemeğe eklenmez, ancak pul biber eklenebilir. Et pastırma özellikleri taşıdığı için aşırı pişirmemelidir; canlı kalmalıdır. Ya da katkısız kavrulur bulgur ya da pirinç pilavı üzerine eklenebilir.

**Sulu Yemekler:** Kaz etinin sulu yemekleri patates ya da pirinçle yapılan yemeklerdir. Et bol suda kaynatılıp tortusu alındıktan sonra biraz kalınca kesilmiş patates ve bolca soğan eklenir (1). Eğer üzerine anık eklenirse daha lezzetli olur. Ya da (2) et kaynatılıp tortusu alındıktan sonra, suya ayıklanmış ve temizlenmiş pirinç eklenir; kuru soğan doğranır. Çorba ortamı oluşur. Üzerine anık ve pul biber eklenir.

**Et Haşlama:** Kazın eti bol suda haşlandıktan sonra, etin suyu alınır ve bulgur pilavında kullanılır. Etler soğutulur. Bu şekilde kaz eti daha çok yolculuk yemeği olarak düşünülür. Ancak soğuk etler, etin suyu ile yapılan pilavın üstüne didiklenerek ikram edilebilir.

**Yağlı Deri Kızartması (Cızdak):** İyi beslenen kazlardan kesimde iç yağı çıkarılır. Bu iç yağı ve diğer yağlı deriler kazanlarda kaynatılarak sade kaz yağı elde edilir. Bu kaynama sırasında yağ dokusu içinde bulunan bağ dokusu ile deri parçaları kızarmış olarak kalır. Bunlara kavrulurken cızırdadığı için "cızdak" denir. Diğer yemeklere ya da çorbalara katılarak yemeğe tat kazandırır (Şekil 13).

### Kazla İlgili Sosyal İlişkiler

**Konuk Çağırma ve Ağırılama:** Konuk severlik geleneğinin bir sonucu olarak ortaya çıkan bir geleneksel davranıştır. "Türk insanı yiyeceğinin değil yedireceğinin kaygısını çeker" derler. Bu

çok yüksek düzeyli insancıl ve evrensel bir kültürün ürünüdür. Kaz, ailenin et gereksinmesi karşılamak için beslense de; asıl konuklar için saklanır ve en etin güzel parçaları konuklara sunulur. Askere gidecek olan gençler kaz etine davet edilir. Yakın akrabalara, iyi komşulara gelen hatırlı konukların aileye hediye getirenlerine; davet edilerek kaz eti sunulur. Bu onlara verilen önemi gösterir. Elbette konuk severlik ve konuk ağırılama ile ilgili bir çok güzel sözler vardır. "Konak kısmetiyle gelir: Baş göz üstünde yeri var" derler.

**Davetler:** Uzun kış gecelerinde bir çok oyun; örneğin, fincan altı, çöp, iskambil ve aşık oyunları, arkadaşlar arasında kaz yemeğine davet etmek üzerine oynanır. Yenilenler, diğer oyuncular ve izleyicileri kaz eti yemeğine çağırır. Ayrıca, askerden ya da gurbetten dönen, bir okulu kazanan, kötü bir olaydan kurtulmuş olandan iyi haberler getiren, doğum haberini veren ya da bir işte gönüllü olarak aileye yardım eden kaz yemeğine çağırılır.

**Pay:** Kesilen kazlardan, kazı olmayan yakınlarına ve dostlarına tam ya da yarım kaz götürülür ya da gönderilir. Buna "kaz payı" denir. Bazı aileler kestikleri kazların çoğunu pay dağıtır. Hastalara kaz yemeği pişirilerek götürülür.

**Kaz Hırsızlığı (çalma):** Kaz hırsızlarının başında çalagan (kara kargalar), tilkiler ve kediler gelir. Eğer yörede varsa diğer avcı kuşlar da götürebilirler. Bunlar daha çok civciv iken çalarlar. Bunu önleme kaz yetiştiren kadının uyanıklığına bağlıdır. Kazlar irileşip de yenilecek duruma geldiğinde ise asıl iki ayaklı hırsızlar ortaya çıkar. Bunlar akşamın alaca karanlığında sürüden kopardıklarını yakalayabilirse bir kazı koltuklar ve götürürler. Kimi zaman dışarıda ağılda beside olan kazları çalmaya çalışırlar; ancak bu oldukça zor ve tehlikelidir. Çünkü kazlar bu durumu bağırsarak ev sahibine bildirebilirler ya da köpekten dolayı da evin önündeki kazlara yaklaşamazlar. Eğer suçüstü yapılabilirse kaz kurtarılır. Bu yapılamazsa "kimin çaldığı ancak kaz çalanın komşularıyla kavgasında ortaya çıkar" derler. Eğer çalınan kazdan hiçbir haber alınmazsa artık umut kesilir. Bu kez kaz çalanın hacca gitmesini beklemek gerekir: Çünkü, hacca hırsız olarak gitmemek için, hırsızın kaz sahibinden

helalleşmesi gerekir. Bunun için de kazı çaldığını söyler ve bedelini ödemek ister. Helalık alamamışsa artık kul hakkı olarak öteki dünya da cezasını çekmesi beklenir. Arakonak'ta da oldukça başarılı kaz hırsızları (M.G.) ve kaz çaldıkları için hacca gitmeden ya da ölmekten önce sahipleriyle helalleşenler (İ.Y.) vardı. Bunun yanında bazı gençler, hatırı geçtiği yakınlarının ya da komşularının kazlarını kesip pişirdikten sonra onları da yemeğe çağırır ve “öz malınız gibi yiyin” diyerek ya da yedikten sonra evlerine giderek kazı yediğini söyler.

### Tartışma ve Sonuç

Kaz Ülkemizin her bölgesinde yetiştirilebilen bir kümes hayvanıdır. Arakonak'ta et gereksinmesine yönelik kaz yetiştiriciliği kadınlar tarafından emek, çaba, sabır harcanarak gerçekleştirilen zorlu bir üretim ve yetiştirme yoludur (1). Damızlık kazlar kış boyunca, tarla, harman ve sofraya artıkları, yeşil otlar ve taneli yemlerle beslenirler: Yalnızca mutfak ve ev işleri ile bunalan kadınlar; bu hizmetlerin dışında kendilerinin başarısı olan kazları beslerler. Amaç ettir, ancak bunun yanında tüyünden de nitelikli yatak yapılıdır. İstatistiksel bilgilere göre (23) yaklaşık 1.800.000 kaz sayılmıştır (24). Kazlar iyi bakıldığında yılda 30-80 yumurta üretirler. Ortalama olarak 1 hayvan 5-8 kg karkas, 1-1.5 kg yağ ve 700-800 g civarında karaciğer verimine sahiptir. Üniversitelerde Yağlı Karaciğer Üretimi, Besi Performansı, Kuluçkası ve Yumurtası ile ilgili bilimsel araştırmalar da yapılmaktadır. Bu alanda tek kamu kuruluşu olan Kars Kazcılık Üretim İstasyonu da kapatılmıştır. Üretim halk elinde ve ticareten uzak olarak yürütülmektedir. Üniversiteler araştırma materyallerini halk elinden sağlamaktadır. Üretimin tamamı ailenin kendisi tarafından tüketilmektedir. Ekonomik önemi fark edilmemiş bir üretim koludur. Dünya da birçok ülke etini, yumurtasını, yağını, karaciğerini severek tüketmekte, tüylerinden ise yatak; yastık, yorgan döşek yapmakta yararlanmaktadırlar. Bu ürünlerin tümü açısından çeşitli ülkelerde ciddi bir ekonomik avantajı bulunmaktadır (25).

Kazlar soğuğa dayanıklı hayvanlardır.

Ahır ve kümeste ayrılacak bir bölmede yetiştirilebilirler. Önemli olan, kuru bir altlık, iyi bir havalandırmadır. Akarsu varsa, kazlar için çok yararlıdır (Şekil 14.) .Son yıllarda, yağsız oluşundan kanatlı hayvanların eti kırmızı etin yerini almaktadır. Kırmızı et tüketimi azalmakta, buna karşılık kaz, ördek, deve kuşu üretimi ve tüketimi artmaktadır. Bununla birlikte bu artışta kaz etinin payı yeterli düzeyde değildir. Sağlıklı oluşu ve kolay üretilmesi nedeniyle diğer kanatlıların eti tüketimi özellikle gelişmiş ülkelerde hızla artmaktadır. Bu çalışmada Arakonak'ta geleneksel yöntemlerle kaz yetiştirilmesi, beslenmesi ve gövdesinin özel koşullarda saklanması; bu yolla damak tadı kazanmasının nasıl sağlandığı ve yemeklerinin tanıtılması amaçlanmıştır. Bununla birlikte farklı enerji-protein düzeyinde kazların besi performansı ve karkas özellikleri üzerine etkileri birçok üniversitede (Kars, Tekirdağ vb) araştırılmaktadır. Bu çalışmalarda başlangıç döneminde yüksek protein düzeyinde beslenen kazların canlı ağırlıklarında artış ve yemden yararlanma oranının da daha olumlu olduğu vurgulanmaktadır. Aile yetiştiriciliği anlayışı değiştirilmeden, eğitim ve destekle bu besicilik özendirilmelidir. Kaz besleme, bir bakıma ev kadınlarımızın ekonomik bağımsızlığıdır. 2005 sonu ve 2006 yılı başında patlak veren kuş gribi nedeniyle kanatlıların (kümes hayvanları) itlaf edilmesinden dolayı kazlarını yemek istemeyen Çıldır'ın Aşık Şenlik Suhara Köyünden bir ev kadını “Kaz, bizim ekonomik özgürlüğümüzdür. Onları kışın satarak kocamıza minnet etmekten kurtuluyoruz” dedi.



**Şekiller: (1-14)** Yurdun Değişik Yörelerinden (Arakonak, Antalya, Ardahan, Kars) Kaz Örnekleri.



Şekil 1. Arakona'ta aynı türden kaz çeşitleri (Foto: Y. Yetkin, 2004, Arakonak-Bulanık): Beyaz, siyah ve beyaz alacalı, saçaklı ve açık kahve renkli kazlar eşinme bölgelerinde.



**Şekil 2. Yemlenen beyazlı ve siyahlı iki alaca kaz (Foto: Y. Yetkin, 2004; Düden, Antalya)**



**Şekil 3. Karışık Özellikte açık alanda yeşil yemlenen bir kaz sürüsü (Kars:20; Y. Yetkin,2004)**



**Şekil 4. Yemlenen yetişkin yavrular. Siyah, beyaz, açık ve koyu renkli çullu kazlar (Foto: Y. Yetkin, 2004; Arakonak, Bulanık- Muş)**



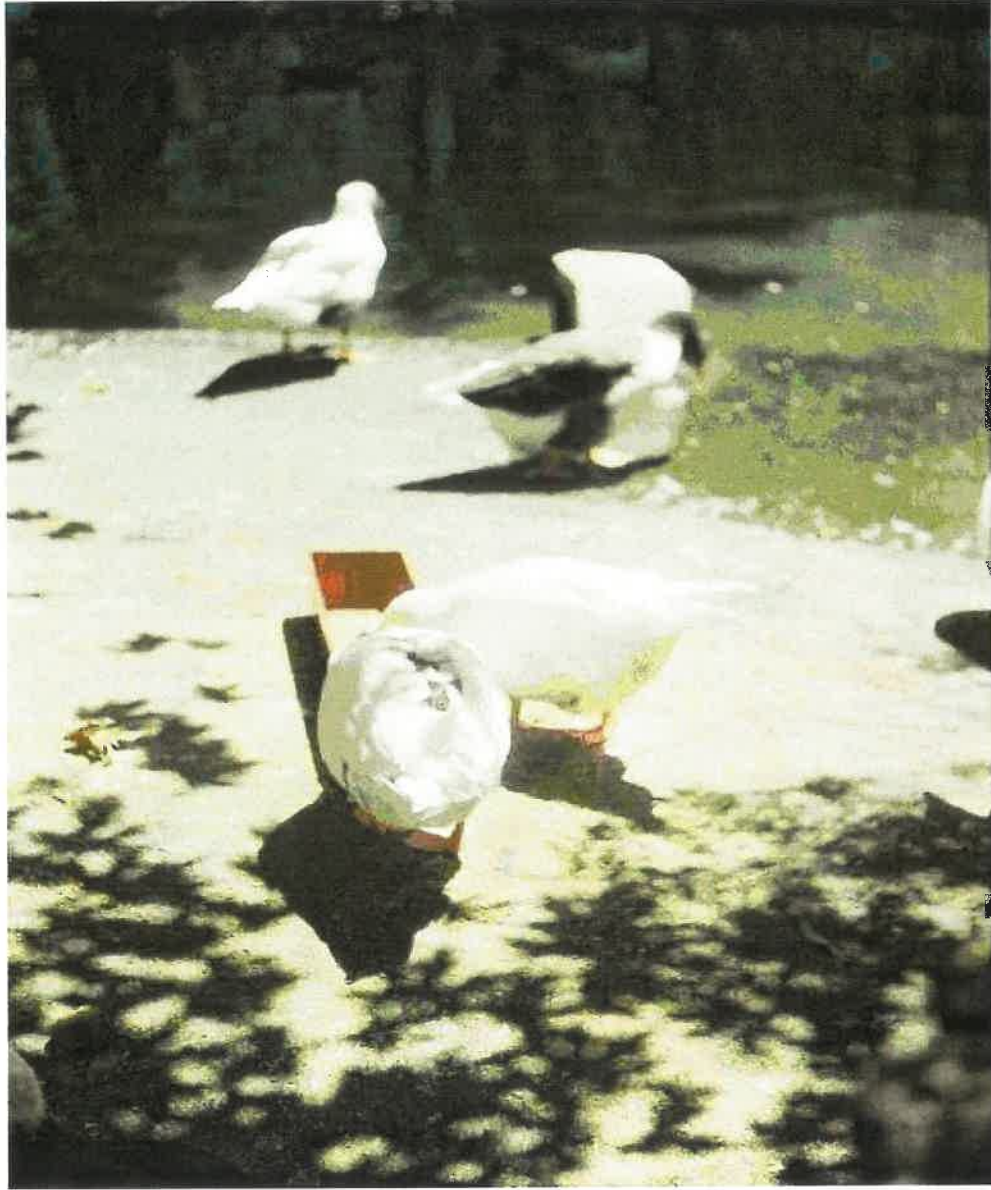
**Şekil 5. Yemlendikten ve suda yüzdükten sonra dinlenmede ve temizlik yapan kazlar (Foto: Yetkin, 2004; Düden, Antalya).**



Şekil 6. Yemlenmekte olan beyaz ve siyah-alaca kazlar (Foto: Y. Yetkin, 2004; Düden, Antalya, 21.08.2004)



Şekil 7. Yavruluktan yetişkinliğe geçmiş olan genç kazlar (Foto: Y. Yetkin:2004; Arakonak, Bulanık). Beyaz anaç kazda (ok işaretli) karın altında oluşan sağ göbük yağı görülmektedir



Şekil 8. Açık alanda, sağlıklı bir ortamda kazların bakım ve beslenmesi (Foto: Y. Yetkin, 2005; Düden, Antalya)



**Şekil 9. Uygun bir ortamda beslenerek yeterince kilo artışı sağlamış beyaz bir kaz (Foto: Y. Yetkin, 2004; Manavgat, Antalya).**



**Şekil 10. Temizlendikten sonra, kaya tuzu ile tuzlanan ve kar soğuşunda dondurulan kazın karkasının sırt tarafından görünüşü (Foto: Y. Yetkin, 2004; Manavgat, Antalya).**



Şekil 11: Kaya tuzu ile tuzlanmış kazın karkasının buzlanmış şekliyle karından görünüşü (Foto: Y. Yetkin, 2004; Manavgat, Antalya).



Şekil 12: Temizlenmiş ve pişirilmek üzere hazırlanmış kaz eti parçaları (Foto: Y. Yetkin, 2004; Manavgat, Antalya).



Şekil 13: Kazdan çıkarılan göbek yağı ve diğer iç yağların kavrularak sade yağ ve cızdak elde edilmesi (Foto: Y. Yetkin, 2004; Manavgat, Antalya).



Şekil 14. Kaz üretimi, yetiştirilmesi ve beslenmesi için istenilen uygun ortam (Foto: Y. Yetkin, 2004; Düden, Antalya).



**EK:1. Sınıflandırmalarına göre Anser Kaz Türleri**

Şekil 1. *Anser anser rubrirostris*



Doğu yaban kazı: Türkiye'de örnekleri vardır.

Şekil 2. *Anser fabilis fabilis*



Batı türü : Türkiye'de örnekleri vardır.

Şekil 3. *Anser canagicus*



Emparor: Türkiye'de yetiştirilmemektedir

Şekil 4. *Anser indicus*



Çizgilibaş: Türkiye'de yetiştirilmemektedir

Şekil 5. *Anser anser anser*



Batı yaban kazı: Türkiye'de yetiştirilmektedir.  
Türkiye'de

Şekil 6. *Anser brachyrhyncus*



Pembe ayaklı açık siyah alacalı:  
Yetiştirilmemektedir.

Türkiye’de Geleneksel Olarak Kaz Üreticiliği

Şekil 7. *Anser rossi*



Beyaz rossi

Şekil.8. *Anser caerulescens Atlanticus*



Karbeyazı: Ağız kenarları siyah Çevreli beyaz kazlar

Şekil 9. *Anser caerulescens caerulescens*



Beyaz ve mor-mavili alaca kazlar

Şekil10. *Anser caerulescens caerulescens*



Karbeyazı

Yalçın YETKİN, Nevruz YARDIMCI ve Ayşen YETKİN

Şekil 11. *Anser cygnoides*



Kuğu boyunlu: Türkiyede görülmemektedir.

Şekil 12. *Anser albifrons frontalis*



Pasifik Beyaz alacalı

Şekil 13. *Anser erythropus*



Siyah- az alacalı kazlar

*Kaynaklar*

1. Yetkin, Y., 2004. Arakonak'ta (Odunçor, Bulanık, Muş) Geleneksel Olarak Kaz Etinin (Karkas) Saklanması. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Eylül 2004 (Van). Filiz Matbaacılık Ltd. Şrk., Ankara.
2. Türkoğlu, M., 1995. Türkiye tavukçuluğunun durumu. Yutav'95 Uluslararası Tavukçuluk Kongresi. 24-27 Mayıs, : 14-21. İstanbul.
3. American Ornithologists' Union. 1998. Check-list of North American birds: 7th edition. The American Ornithologists' Union. Allen Press, Lawrence, Kansas.
4. Cogswell. 1977. Water Birds of California. Berkeley, California: University of California Press.
5. Weller, M. W., 1980. The Island Waterfowl. Ames, Iowa: Iowa State University Press.
6. Bellrose, F. C . 1980. Ducks, Geese, and Swans of North America. Harrisburg, Pennsylvania: Stackpole Books, third edition.
7. Madge, S. and Burn, H., 1988. Waterfowl: An Identification Guide to the Ducks, Geese, and Swans of the World. Houghton Mifflin Company. Boston, Massachusetts
8. Aarvak, T. and Oien, I. J., 2003. Moults and autumn migration of non-breeding Fennoscandian Lesser White-fronted Geese *Anser erythropus* mapped by satellite telemetry. Bird Conservation International, 13, 213-226.
9. Johnsgard, P.A. 1978. Ducks, Geese, and Swans of the World. Lincoln: The University of Nebraska Press. Lincoln and London.
10. Todd, Frank S. Waterfowl: Ducks, Geese and Swans of the World. San Diego, California: Sea World Press, 1979.
11. Todd, F.S., 1997. Handbook of Waterfowl Identification. Vista, California: Ibis Publishing Company.
12. Todd, Frank S. Natural History of the Waterfowl. Vista, California: Ibis Publishing Company, 1997.
13. Livezey, B.C. 1986. A Phylogenetic Analysis of Recent Anseriform General Using Morphological Characters. The American Ornithologists' Union Volumen 103. 737-754.
14. Swann, B., Brockway, I. K., Frederiksen, M., Hearn, R. D., Mitchell, C., and Sigfusson, A. Within-winter movements and site fidelity of Icelandic Greylag Geese *Anser anser*. Bird Study, 52, 25-36.
15. Berry, J., 1934. Some taxonomic problems presented by geese of the type *Anser fabilis*. Proceedings of the International Ornithological Congress, 8, 339-344.
16. Sibley, C. G. And Monroe, B. L. Jr., 1990. Distribution and Taxonomy of Birds of the World. Yale University Press. New Haven and London. Systematic: <http://www.goose.org/species/anser>
17. Salvadori, T. 1895. Catalogue of the chenomorphæ (Palamedææ, phoenicopteri, anseres), crypturi, and ratitæ in the collection of the British Museum British Museum (Natural History). London. Volumen 27.
18. Shortt, and Cartwright, 1980.. Know Your Ducks and Geese. Des Moines, Iowa: Sports Afield.
19. Taylor, 1995
20. Aksu, D. ,2003. Farklı Enerji-Protein Düzeyinde Beslemenin Kazlarda Besi Performansı ve Karkas Randımanına Etkisi. Tez, Kafkas Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü.
21. Soothill, E., and Whitehead, P., 1978. Wildfowl of the World. Dorset, Great Britain: Blandford Press.
22. Baldassarre, Guy A. and Eric G. Bolen. 1994. Waterfowl Ecology and Management John Wiley & Sons, Inc. New York.
23. Devlet İstatistik Enstitüsü, 1998. Türkiye İstatistik Yıllığı, Devlet İstatistik Enstitüsü matbaası, Ankara. Erişim [google.com; 11.08.2004](http://www.goose.org/species/anser) [Http://www.goose.org/species/anser](http://www.goose.org/species/anser)
24. Türkiye İstatistik Yıllığı, 1996. DİE Yayınları, Ankara.
25. Tarım Bakanlığı., 2003. Tarım Ve Köyişleri Bakanlığı Merkez Teşkilatı Görev Yönetmeliği Kısım. Amaç, Kapsam Ve Dayanak. [google.com; 11.08.2004](http://www.goose.org/species/anser)