



KARS KÜLTÜREL VE GASTONOMİK KİMLİĞİNDE KAZ

Goose in Cultural and Gastronomical Identity of Kars

Yrd.Doç.Dr. Oğuz DİKER¹

Doç,Dr. Taşkın DENİZ²



Özet

Kimlik; topluma benlik katan, biz duygusunu oluşturan ve toplumları birbirlerinden ayıran bir olgudur. Kimlik kavramı ile ilgili olarak kültürel kimlik de sadece gelenekler, görenekler, el sanatları ve edebiyatta değil aynı zamanda toplumun beslenmesinde de etkisini gösterir ve yemek kültürünün oluşumunu sağlar. Toplumların yemek kültürleri içerisinde belirleyici ve ayırıcı olan tüm özellikleri, o toplumun gastronomik kimliğini meydana getirir. Gastronomik kimlik gerek kültürel gerekse çevresel şartların etkisi ile gelişir ve bu şartlara doğrudan bağlıdır. Bu açıdan ele alındığında kültürel kimliğin bir unsuru doğrudan gastronomik kimliğin de unsurunu oluşturur. Stratejik konumu ile tarih boyunca birçok topluma ev sahipliği yapan Kars ili, bu hususun örneklerini taşımaktadır. Nitel araştırma tekniklerinden betimsel analiz ile derinlemesine içerik analizinden ve görüşme tekniğinden yararlanılarak yapılan bu çalışmada, Türk kültüründe ve mitolojisinde önemli bir yeri olan kazın Kars ilinin kültürel ve gastronomik kimliğindeki yeri araştırılmıştır. Araştırma sonucunda kazın toplumsal rollerin oluşumundan kişilere atfedilen sıfatlara, el sanatlarından edebiyata kadar birçok şekilde kültürel kimliğin bir parçası olduğu belirlenmiştir. Ayrıca Kars ili, kaz pilavı gibi kaz etinden yapılan birçok yemek anıldığında akla ilk gelecek il olacak kadar gastronomik kimlik içerisinde kendine yer bulmuştur. Ekonomik değeriyle de öne çıkan kaz kültürünün il için son derece önemli olduğu ve nesilden nesile aktarılması gereken bir miras olduğu araştırma sonucu elde edilen diğer bir bilgidir. Bu bağlamda alınacak önlemler ile bu kültürün yok olmaması önem taşımaktadır.

¹ Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, oguzdiker@comu.edu.tr

² Karabük Üniversitesi, Edebiyat Fakültesi, Coğrafya Bölümü. askindeniz@karabuk.edu.tr

Dergiye Müracaat Tarihi: 31.03.2017

Anahtar Kelimeler: Kültürel Kimlik, Gastronomik Kimlik, Kars, Kaz Yetiştiriciliği, Kaz Yemekleri

Abstract

The definition of identity is a phenomenon that constitutes self-empathy, self-consciousness, and separates societies from each other. As regards the concept of identity, cultural identity is also influenced not only by traditions, customs, crafts and literature, but also by society at large and provides for the formation of food culture. All the qualities of communities that are decisive and distinctive in food cultures bring about the gastronomic identity of that community. Gastronomic identity evolves by cultural and environmental influences and is directly linked to these conditions. From this point of view, an element of cultural identity is also an element of direct gastronomic identity. The province of Kars, which has hosted many gatherings throughout history with its strategic position, carries examples of this matter. In this research which is made by using descriptive analysis, in depth content analysis and interview technique of qualitative research techniques, the place of cultural and gastronomic identity of Kars province, which has an important place in Turkish culture and mythology, was investigated. As a result of the research, it has been determined that goose is a part of cultural identities in many ways, from adjectives attributed to persons from the formation of social roles to handicrafts to literary works. In addition, Kars province has found its place in the gastronomic identity as much as it will come to mind when mentioning many meals made from goose meat such as goose pilaf. It is another result of the research that the goose cultures that stand out with its economic value are extremely important for the province and that it is a heritage that must be transferred from generation to generation. In this context, it is important that these cultures do not disappear with the measures to be taken.

Keywords: *Anatolia, Cousine Culture, Kars, Goose Breeding, Goose Meal*

1. GİRİŞ

Kültür; bir toplumun örf, adet, gelenek, görenek gibi kültürel, iklim, yer şekilleri, güneşli gün sayısı gibi coğrafi ve ekonomik, siyasi birçok unsurun etkisi altında tarihi süreç içerisinde gelişen bir olgudur. Toplumların yaşam tarzı, değer yargıları, beslenme şekilleri, yönetim biçimleri, sanatsal faaliyetleri gibi birçok unsur temelde kültür çerçevesinde şekillenir ve süregelir. Toplumun sahip olduğu kültüre ilişkin belirli özellikler o kültüre ait bir kimlik oluşturur ve bu kimlik söz konusu toplumu diğerlerinden ayırt eder. Ayrıca söz konusu kimlik topluma bağlı olan kişiler nezdinde bir tabiiyet durumu doğurarak, kişilerin varlıklarına da anlam kazandırır. Kültürel kimlik kavramının varlığından bahsedebilmek için öncelikle toplumca paylaşılan ortak değerlerden bahsetmek gerekmektedir. Bu değerler aynı zamanda kültürü de oluşturan unsurlardır.

Birer özellik ve birer nitelik gösteren kimlikler her şeyden önce farklılıkları da ortaya koyar. Kimliğe yüklenebilecek işlem ise bir sınıflama işlemidir ve bu işlem farklılıkları belirtir (Aşkın, 2007: 213). İster felsefi, ister kültürel temelli olsun insanın kendisini tanımlaması onun en önemli sorunlarından biridir. Ben kimim? ve neyim? sorusu kimlik arayışının özünü oluşturur. Benlik ve kişilik, insanın içinde yaşadığı toplumdan bağımsız olarak şekillenemez (Akdemir, 2004: 44). Kimlik türünü üçe ayırmak mümkündür. Bunlar; 1. Kişisel kimlik (ben kimim?), 2. Psikososyal kimlik (biz kimiz?), 3. Ulusal/kültürel kimlik (bizler hangi ulus/kültürden geliyoruz? (Mora, 2008: 4). Kültürel kimliğin oluşum süreci toplumsallaşma ile başlar ve birey ile toplumun bütün yaşamını, yaşamsal faaliyetlerini ve hayata bakışını etkiler (Assman ve Czaplicka, 1995: 129). Kültürel kimlik ya da başka bir ifadeyle ulusal kimlik kişiyi ve toplumu farklılaştıran, en yakınlarından başlayarak diğer benzerlerinden ayıran özellikleridir (Kösoğlu, 1992: 10). Kültür ile kimlik arasında kurulacak ilişki, aynı zamanda farklı toplumsal olguları göz önünde bulundurmaya gerektirir. Tarih, gelenek, tutumlar, din, ekonomik algılar, siyasi düşünme biçimleri başta olmak üzere bütün toplumsal durumlar, zamanla kültürel öğelere dönüşmektedir. Böylece kültür, kimlikleri dışarıdan şekillendiren bir unsur haline gelmektedir (Tacoğlu vd., 2016: 68).

Kültürel farklılıklar yaratan yiyecek, üretim ve tüketim sürecindeki unsurların aynı zamanda toplum kimliklerinin bir parçası olduğu ifade edilmektedir (Beşirli, 2010: 159). Kültürel unsur olarak beslenme de, bir toplumun ilgili hayat tarzıdır. Yiyeceklerin üretimi, tüketimi, hazırlanması gibi faaliyetler tamamen kültürün öğeleri olan gelenekler, sevmek sevmemek, inançlar ve tabularla bağlantılıdır (Talas, 2005: 275). Ayrıca beslenme ile ilgili değerler kültürün ayırt edici özellikleri olarak da karşımıza çıkmaktadır. Gastronomik kimlik; bir topluma ait, beslenme şekilleri, yiyeceklerin üretimi, hazırlanması, tüketimi ile ilgili, toplumun kültürünü ve benliğini tasvir edecek kadar özgü, onu diğerlerinden ayıracak kadar özdeşleşmiş özellikleri anlatmak adına kullanılan bir olgudur.

Gastronomik kimlik olgusu, topluma ait yiyecek, içecek, özgün tatlar, tarifler ve yemek kültürü üzerinde çevrenin (coğrafya ve iklim) ve kültürün (tarih ve etnik etkiler) etkisini gösteren bir bütüne karşılık gelmektedir (Harrington, 2005: 131). Başka bir ifadeyle gastronomik kimlik ile ilgili bilgiler toplumun sahip olduğu kültürel ve çevresel etkilerin içerisinde gizlidir ve meşruiyetini burada kazanır (Fox, 2007: 51).

2. Kars

Anadolu'ya giriş kapılarından biri olması sebebi ile tarih boyunca stratejik önemini korumuş ve bu sebeple işgallere uğramış olan Kars ili, Doğu Anadolu Bölgesi Erzurum - Kars Bölümü'nde $39^{\circ} 22'$ - $41^{\circ} 37'$ kuzey ve $42^{\circ} 10'$ - $44^{\circ} 49'$ doğu koordinatları arasında bulunmaktadır. Kuzeyde Ardahan, batıda Erzurum, doğuda Ermenistan, güneyde Ağrı ve güneydoğuda Iğdır illeri ile çevrilidir (Şekil 1). Kars ilinin toprakları kuzeyde Ardahan sınırında Akbaba Dağı, Çıldır Gölü ve Kısır Dağı; kuzeybatı ve batıda Erzurum sınırı boyunca uzanan Allahuekber Dağları; güneyde Ağrı sınırı boyunca Aras Nehri ve Aras Güneyi Sırtları; güneydoğuda ise Iğdır sınırı boyunca Iğdır Ovası arasında yer alan, kabaca KD-GB yönünde uzanan volkanik kökenli bir plato üzerine konuşlanmış durumdadır. Platonun rakımı 1500-2000 m arasında değişmektedir (Demir, 2014: 209).



Şekil 1: Kars Lokasyon Haritası

Sert karasal iklimin hüküm sürdüğü Kars'ta yaz mevsimi kısa süreli, serin ve yağışlı; kış mevsimi ise uzun süreli, sert ve kar yağışlı geçmektedir. Yıllık ortalama sıcaklık 5 °C iken, yıllık ortalama yağış miktarı ise 550 mm civarındadır. Kış sıcaklıkları -40 °C'ye kadar düşebilmektedir. En sıcak aylar temmuz ve haziran, en soğuk aylar şubat ve ocak iken en yağışlı ay nisan ve en kurak ay ise ocaktır. Yılın ortalama 90 günü karla kaplı geçmektedir. İl yüzölçümünün % 40'ı çayır ve meralardan, % 34'ü tarıma uygun topraklardan, % 22'si yerleşim alanı ve tarıma uygun olmayan topraklardan ve % 4'ü orman ve fundalıklardan meydana gelmektedir (Saraçoğlu, 1989: 335; Demir, 2016: 43).

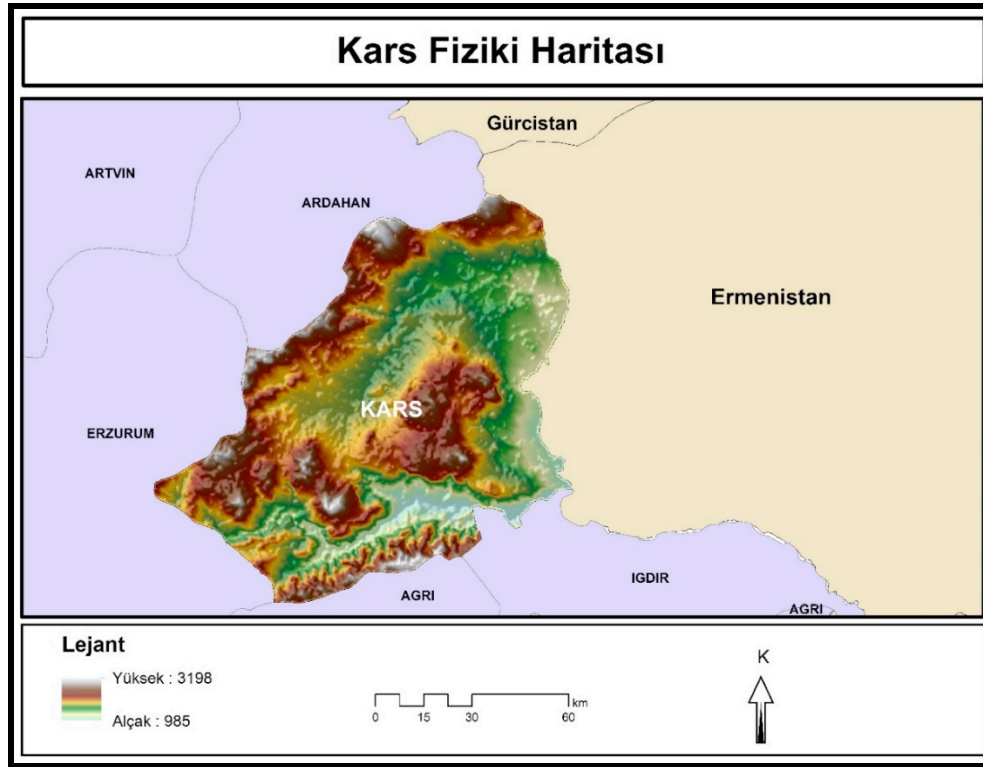
İklim özelliklerine ve yer şekillerine bağlı olarak flora ve fauna açısından zengin olan Kars ili arazisinin önemli bir kısmı kuvaterner dönemde oluşmuş verimli volkanik malzemelerle örtülü durumdadır. Bu durum hayvancılık için iklimden kaynaklanan olumsuzlukları kısmen giderirken aynı zamanda hayvancılık faaliyetlerine temel girdiyi oluşturan çayır ve bozkır bitkilerinin çeşitlenmesine neden olmaktadır. Yükselti sebebi ile sert karasal iklim özelliklerinin yaşandığı ilde bitkisel tarım faaliyetleri yerine hayvancılık faaliyetleri baskın ekonomik uğraşı oluşturmaktadır. Kars'ın en önemli tarım ürünlerini arpa, buğday, korunga, patates, soğan, beyaz lahana, fasulye, kayısı, ceviz ve elma; yeraltı kaynağını ise perlit teşkil etmektedir (Demir, 2016: 43). Genel itibarı ile il topraklarının Ermenistan sınırına doğru uzanan doğu kesimleri ile kısmen merkezinde yükselti azalmakta ve yer şekilleri sadeleşmektedir. Diğer kesimlerinde yükselti fazla ve yer şekilleri engebeldir (Şekil 2). Kars ili sınırları içerisinde Kars-Sarıkamış-Allahuekber Dağları Milli Parkı; Çıldır Gölü, Allahuekber Dağları ve Sarıkamış Ormanları olmak üzere 3 “Önemli Bitki Alanı (ÖBA)” mevcuttur.

Kars ilinin simgesi durumundaki Kars (Serhat¹) Kalesi hem Güney Kafkasya'dan hem de Kuzeybatı İran üzerinden gelen ticaret yollarını koruyan stratejik bir öneme sahiptir. Örneğin Orta Asya içlerinden başlayan ve Hindistan, Afganistan, İran üzerinden kuzeyde Ani ve Kars'a gelen İpek Yolu, batı yönünde Erzurum üzerinden Trabzon'a ulaşmaktadır. Bu ünlü kara ticaret yolu Erzurum - Erzincan - Sivas üzerinden İç Anadolu içlerine ulaştığı gibi özellikle çok daha elverişli ve kolay olan Trabzon Limanı üzerinden de deniz yoluyla İstanbul'a ulaşmaktaydı (Belli, 2007: 78). İlk yerleşimin M.Ö. 13000 yıllarına kadar uzandığı Kars ve çevresinde Kalkolitik, Eski Tunç Çağı, Erken Demir Çağ kültürleri ile Urartu, Part, İskit, Kimmer, Pers, Roma, Arsaklı, Sasani, Emevi Abbasi, Bizans, Bagratlı, Selçuklu, Saltuklu, Moğol, Gürcü, Karakoyunlu, Akkoyunlu, Osmanlı, Rusya ve Türkiye devletlerinin izleri görülmektedir.

İlde hüküm süren medeniyetlerin çoğunun geçim kaynaklarının tarım ve hayvancılık olması, söz konusu ekonomik faaliyetlerin tarihi süreçte adeta bir geleneğe

¹ Sınır boyu demektir.

dönüşmesinde etkili olmuştur. Nüfusun önemli bir bölümü geçimini tarım ve hayvancılık faaliyetlerinden sağlamaktadır. Gerek iklim koşulları gerekse geleneksel üretim alışkanlıkları nedeniyle ilde tarıma elverişli arazinin önemli bir kısmı tarla ürünleri üretiminde kullanılmaktadır. Kars coğrafi yapısı ve sahip olduğu geniş çayır ve mera varlığı nedeniyle özellikle büyükbaş hayvancılık için oldukça elverişli şartlara sahiptir. Bu bakımdan Erzurum ile birlikte alan bölge ekonomisinde önemli bir paya sahiptir. İlde kanatlı hayvan üretimi yaygın olmasına rağmen geçimlik üretim nedeniyle faaliyetin ekonomik geliri kısıtlı kalmaktadır. İl için markalaşma potansiyeline sahip olan kaz, ildeki toplam kanatlı hayvan varlığının % 28,8'ini oluşturmaktadır. 2016 yılı sonu itibari ile mevcut 75.222 kaz, Türkiye'deki kazların %11'ini oluşturmaktadır. İlde kaz yetiştiriciliği geleneksel olarak yapılmaktadır (Tutar vd., 2012 : 30-33). Bu durum yörenin kültürüne de doğrudan etki etmektedir.



Şekil 2: Kars Fiziki Haritası

Yalın haliyle düşünüldüğünde sadece bir hayvan olsa dahi kaz ilin gerek kültürel kimliği gerekse gastronomik kimliği içerisinde önemli bir yere sahiptir. Bu bağlamda bu çalışmanın amacı; Kars ilinde kültürel ve gastronomik kimliğin oluşumuna etki eden gelenek, görenek, örf, adetler, beslenme şekilleri gibi değerlerin içerisinde kaz kullanımının

etkisinin araştırılmasıdır. Çalışmada, nitel araştırma tekniklerinden betimsel analiz ile derinlemesine içerik analizi tekniğiyle birlikte görüşme tekniklerinden yararlanılmıştır. Bu analiz yöntemleri ile ilin gerek kültürel kimliği gerekse de gastronomik kimliğini açıklamada kullanılan bütün verileri açıklayabilecek kavramlara ve ilişkilere ulaşarak, verilerin kavramsallaştırılması, organize edilmesi, verileri açıklayan temaların saptanması, verilerin doğrudan alıntılar yardımıyla temalara ayrılması, neden-sonuç ilişkilerinin belirlenmesi, temaların ilişkilendirilmesi ve özetlenip yorumlanması amaçlanmıştır. Bu nedenle konu ile ilişkili bütün yazılı ve görsel materyaller ile daha önce ilişkili konularda yapılan araştırmalar, çalışmanın temel bilgi kaynağını oluşturmaktadır. Bunun yanında ilgili verilere ulaşabilecek olan kurum, kuruluş ve kişilerden de görüşme yöntemi ile alınan bilgi, belge ve deneyimlerden de yararlanılmıştır.

3. Kars İli Kültürel Kimliği İçerisinde Kazın Yeri

Türk kültüründe mitolojik bir hayvan olan kaz birçok destana konu olmuştur. Efsanelerimizin hemen hepsinde ortak olan bir motif olarak karşımıza çıkmaktadır. Radloffun tespit ettiği Yyaradılış Efsanesi'nde, Divan-ü Lügati Türk'te, Dede Korkut'ta, Noksanî, Kaygusuz Abdal, Viranî ve Pir Sultan Abdal gibi şairlerde de tespit edilen bir motiftir. Ayrıca Şamanizm'den bugüne kadar çeşitli Türk topluluklarında totem ve sembol olarak da kullanıla gelmiştir. Bu arada çeşitli yer adlarının da kaz kelimesinden kaynaklandığı bilinmektedir (Duymaz, 2001: 95). Alp Er Tunga destanında, Alp Er Tunga'nın (Afrasyab) kızlarından birine, kaz (kuğu) kadar güzel olduğu için Kaz adının verildiğinden bahsedilmektedir. Kızına büyük bir çayın kenarında bir kale yaptırmış ve burada yaşamasını sağlamıştır. Destana göre Kaz'ın oynayıp yüzdüğü suyun Türkler tarafından "Kaz Suyu" olarak anıldığı, oturduğu ve oynaya oynaya büyüdüğü yerin ise zamanla büyük bir şehir olduğu rivayet edilir. Bu şehir bugün İran sınırlarındaki Kazvin'dir.

Alıp Manaş Destanında²; Alıp Manaş içine düşürüldüğü doksan kulaçlık çukurda iken yaktığı ağıtı kazlar duyar. Kazlar kuyuya gelir, Alıp Manaş mektup yazar ve bir kazın ayağına bağlar. Alpamış Destanı'nda³ da kuyuya düşürülen Alpamış, kaz ile manzum olarak haberleşir, kaz kuyuya inince onun ayağına bir mektup bağlar (Köktürk, 2006: 395). Bunun yanında Türk mitolojisinde ruhun, beyaz büyük bir kuş olan kaz ile anıldığı bilinmektedir. Türk kültürüne bu kadar girmiş olan bir varlığın uzun süre Türk hâkimiyetinde kalan, her haliyle bir Türk şehri olan Kars ilinin kültürel kimliğine girmemiş olması imkânsızdır.

² Dede Korkut hikâyelerinin Bamsı Beyrek Boyu'nun Altay Türkleri arasında yaşayan halidir.

³ Bu destan on altı kavmin birleşmesinden ortaya çıkan Kongrat kabilesinin hayatını anlatır. Alpamış ya da Alpamış Han'ın kahramanlıklarını anlatır.

Ani Antik Kenti kazılarında bulunan ve M.Ö 2000'lere tarihlenen Aras Boyalıları Kültürü⁴ne ait bir çömlek parçası üzerindeki kaz betimi, kaz kültürünün bölgedeki köklü geleneğine ilişkin önemli bir kanıt sunmaktadır. Bu betimleme, günümüzden 4000 yıl önce bölge insanının kaza verdiği sosyal, kültürel ve ekonomik değer ne kadar eskilere uzandığını göstermesi açısından önem taşımaktadır (<http://aktuelarkeoloji.com.tr/karstakaz-kulturunun-4-bin-yillik-gecmisi>). Daha önce de belirtildiği üzere Kars kültürel kimliğinde Türk medeniyetlerinin etkisi fazlaca görülmektedir. Buna en büyük göstergelerden birisi **“Kars'ın kızı kazdır”** sözüdür (Anonim). Evcilleştirilen ilk kümes hayvanıdır. Zeki, sadık ve öğrenme kabiliyetleri yüksek hayvanlar olarak nitelendirilirler. Bu nedenle yöre kızının evcil, zeki ve sadık özelliklerini sembolize etmek adına kullanılmaktadır.

Kars ilinde yaşayan Türk boylarından Karapapak⁵ kültüründen kalma **“Karapapağın babasını öldür sana düşmanlık beslemez, kazını öldür sana kan davası güder”** sözüyle kazın önemini vurgulamaktadırlar (Anonim). Kaz bölge edebiyatında da yer almaktadır. Âşık Şenlik⁶ ya da diğer bilinen adıyla “Şenlik Baba” eserleriyle bölgede köy hayatını edebi şekilde aktarması ile bilinen önemli şahsiyetlerden birisidir. Rivayete göre Âşık Şenlik bir gün hastalanır ve babasından kazlarından birini keserek pişirmesini ister. Yöre halkının kaza bakışını da yansıtır şekilde, babası kendisi için “önemi olan” **“kazlardan hiçbirini senin başına değişmem”** diyerek bu isteğini geri çevirir. Âşık Şenlik ise babasına beddua eder ve o gece çıkan bir fırtına ile kümes yıkılır ve kazlar telef olur. Bunun üzerine Âşık Şenlik şu dizeleri yazar (asiksenlik.com);

*Elvanlı kuşların bir bak haline
Bizi saltanattan salıptır baba
Dost görse bu günde yazıklar bizi
Düşmanlar şad olup gülüptür baba*

*Elinkiler talka vurer havada
Bizinkiler kuruyufu yuvada
Bilmem kar gış mıydı yoksa beddua
Ettiğin karşına geliptir baba.*

Kaz toplumsal açıdan da önem taşımaktadır. İl genelinde **“kaz çobanlığı”** genelde kadınlar arasında yapılan bir meslek, hatta bir toplumsal sınıf olarak karşımıza çıkmaktadır. Kazlara çobanlık etme **“imece usulü”** ile gerçekleştirilen bir meslektir. Çevredeki güvenilir

⁴ Bu kültüre ait izler Kars il merkezine 8 km uzaklıktaki Azat ve Ataköy köyleri arasında uzanan Borluk Vadisi'nde yer almaktadır.

⁵ Kazak boyundan gelen Kıpçak, Kuman, Bulgar ve Hazar Türkleri'nin Ön-Asya'daki koluna verilen addır.

⁶ 19. Yüzyılın Türk edebiyatında önemli eserleri olan bir Âşık'tır.

kişiler tarafından yapılmakta ve nesilden nesle aktarılmaktadır. Bu *imece* yalnızca kazların bakımında değil, yumurtadan çıkarılmasında da kendini gösteren bir husustur. Bu açıdan bakıldığında kaz yerel kültür açısından işbirliğini ve birlikteliği sağlayıcı bir etkiye de sahiptir. Kaz bakımının kadınlar tarafından gerçekleştirilmesi, kazın önemi göz önüne alındığında bir yetkinlik göstergesi olarak kaşımıza çıkmaktadır. Yerleşik inanışa göre önceleri “kız isteme” törenlerinde kızın babasına kızının kaz çobanlığı yapıp yapmadığı sorulduğu ifade edilmektedir. Bunun nedeni kaz hayvanının yetiştirilmesinde gerekli olan özen ile alakalıdır. Şöyle ki, kaz yumurtadan çıkıp üç günlük olduğunda ağzı süt ile açılıp, evin en sıcak yerinde 15 gün boyunca süt ve şerbet ile beslenerek hayatta kalması sağlanır, 15 gününü doldurduğunda ise meralara otlatmaya çıkarılır. Bu süre kazın hayatta kalması için önemlidir. Bu işi yapan ve kazları hayatta tutabilen kız evini de sahiplenip aynı özeni eşine de gösterebilir inanışı nedeniyle evlenmelerde önemsendiğini göstermektedir. Ayrıca evlenen kıza çeyiz olarak kaz tüyü yatak ve yastık verilerek ayrı bir kültür meydana getirilmiştir.

Kaz, etkisini Kars kültürel kimliği içerisinde el sanatlarında da kendini göstermektedir. Kadınların el emeği göz nuru halı ve kilim işlemlerinde, geleneksel kıyafetleri olan üç etek kıyafetlerinde kaz ve kazayağı motiflerine sıkça rastlanmaktadır. Bunun nedeni ise kazın bereketi ve iyi şansını temsil etmesidir. Kaz aynı zamanda insanları bir araya getiren bir özellik taşımaktadır. Gerek Kars ilinde yaşayanlar gerekse il dışında ikamet edenler düzenlenen “*kaz geceleri*” ile bir araya gelerek çeşitli kültürel etkinlikler gerçekleştirilmekte ve kaz geleneğini yaşatılmaktadır. Diğer yandan kaz, kendi adıyla kurulan bir pazara sahiptir. Örneğine yalnızca Kars ilinde rastlanan bu pazarlar sonbaharda kurulur. Yaz boyu kazları ile ilgilenen yöre kadınları “*kaz pazarları*” kazlarını getirerek satarlar ve ekonomilerine katkıda bulunurlar. Bu pazarlar kendi içerisinde belirli prensiplere sahiptir. Bunlardan en bilineni pazarların öğleye kadar kurulu olmasıdır. Diğer yandan pazarda satılan ürünlerin, satıcıların el emekleri, göz nurları olması nedeniyle alıcıların saygıda kusur etmemeleridir.

4. Kars İli Gastronomik Kimliği İçerisinde Kazın Yeri

Kaz, selüloz içeriği yüksek yemleri, otları ve hatta yabancı bitkileri sindirebilen, sert iklim koşullarına ve hastalık etkenlerine dayanıklı ayrıca barınak gereksinimi az olan bir kanatlı türüdür (Boz vd, 2014: 16). Kaz eti yüksek besleyici değeri, düşük yağ ve kolesterol içeriği sebebi ile sağlıklı bir et türüdür. Kaz etinden hazırlanan yemeklere Türkiye'nin yanı sıra Kuzey Kafkasya, Nahcivan, Azerbaycan ve İran'ın kuzeybatı bölgelerinin mutfak kültürlerinde de rastlanmaktadır. Daha önce de belirtildiği üzere Türk kültüründe ayrı bir yere sahip olan kaz etinin tüketiminin benzer kültürlerde kullanımının yaygınlığını, diğer bir ifadeyle paylaşılan kültürü ifade eder. Kaz eti Türkiye'de sadece bölgesel ve yöresel ev yemeklerinde kullanılmakta ve ülke genelinde yeterince

tanınmamaktadır (Aral ve Aydın, 2007: 32). Bu ise ağırlıklı olarak Doğu Anadolu'nun Muş, Ardahan, Batman, Ağrı ve özellikle de Kars illerinde yaygınlık göstermektedir.

Kars yemek kültürü, bireylerin gelir kaynakları ile doğrudan ilişkilidir. Kars ili yemek kültürü ağırlıklı olarak tahıl ve türevi gıdalar ile kırmızı et üzerine kurgulanmıştır. Kars yemek kültürüne özgü belli başlı yemekler; hengeli (mantı), pişi, kuymak, umaç helvası, elma dolması, hürre (un) çorbası, piti, ekmeğe aşı, evelik adlı bitkiden yapılan evelik aşı, yarma buğdaydan yapılan haşıl, Bozbaş ve Kars böreği olarak sıralanabilir. Bu yemeklerin geneli Kars ile birlikte bulunduğu bölgenin diğer şehirlerinde de bilinen yemeklerdir. Fakat kaz eti, Kars yemek kültürü ile özdeşleşmiş ve bir kimlik kazandırmıştır. Kaz eti ile yapılan birçok yemek söz konusu olduğunda akla ilk olarak Kars gelmektedir.

Hane halkının kışlık et ihtiyacını karşılaması ve ek gelir sağlaması, Kars ilinde kaz yetiştiriciliğinin en önemli özelliklerindedir (Demir ve diğerleri, 2013: 129). Kars'taki iklim koşulları gerek kaz yetiştiriciliği gerekse de kaz etinin kurutulması açısından uygun özelliklere sahiptir. Belki de Kars kazını gastronomik kimlik olarak karşımıza çıkaran da budur. Daha önce de belirtildiği üzere bölgede kaz besiciliği meralarda bahar ve yaz aylarında gerçekleştirilmektedir. Sonbahar ise kazların kesimleri için uygun dönemdir. Kazların kesiminde kültürel eğilim haline gelen bir zaman periyodu söz konusudur. Bu zaman periyodu kar yağışı ile başlar.

Yaygın inanış kazın "*kar ya da buz yedikten sonra*" kesilmesi yönündedir. Bunun için de 29 Ekim'e atfen "*Cumhuriyetten sonra kaz kesilir*" tabiri kullanılmaktadır. Kesilen kazın içi temizlenir ve tuzlanarak *tar* adı verilen ağaca iki bacağından asılarak soğuk ve karanlık bir odada kurutulmaya alınır. Kaz etinin kullanıldığı diğer coğrafyalarda kullanılmayan bu teknik Kars'a özgü kazın hazırlanması için ilk aşamadır. Kazın saklanması için evlerin dışlarında sandıklar hazırlanır. Kurutulan etler sandıklar içerisine alınarak bekletilir. Hava koşullarının uygun olması nedeniyle bu korunaklı ortamda kış boyu ihtiyaç duyuldukça alınan kaz etleri kullanıma sunulur.

19. yüzyılın sonlarında Bulanık'da subay olarak görev yaparken "Aşçıbaşı, Bir Osmanlı Subayının Yemek Kitabı" adlı eserini yazan Mahmud Nedim Bin Tosun, kışın kesilen kazın içinin temizlenmesinden sonra etin ağır olan kokusunu gidermek amacıyla içinin kar ile doldurulup bir gün bekletildikten sonra kaz dolması gibi yemeklerin yapıldığını yazmaktadır. Kurutulmuş kaz etinden bulgur ve nohut ile birlikte yapılan yemekler oldukça eski, patates ile pişirilen kaz yemeği ise ancak 17. yüzyıldan sonra yaygınlık kazanmaya başlamıştır. Kurutulmuş kaz etinden bulgur pilavı ile birlikte pişirilen yemek, Kars yöresinin geleneksel mutfak kültürünün en eski ve özgün lezzetini oluşturmaktadır. Eski Çağdan günümüze kadar herhangi bir değişikliğe uğramadan, hayal ürünü yiyeceklerle karıştırılmadan pişirilen kaz yemeği, Kars yöresinin sade, yalın ve


gerçekçi mutfak kültürüyle çok büyük bir uyum göstermektedir. Tıpkı kaz eti gibi, yüzlerce yıldan beri geleneksel mutfak kültüründe sevilerek kullanılan kaz yağı, yemeklere çok büyük bir lezzet vermektedir. Kars'ta kış mevsiminin çok sert ve uzun geçmesinden dolayı kaz yağı ile pişirilen çorba, bulgur pilavı, sulu yemek çeşitleri, hamur işleri, kuymak ve helva hem lezzetli hem de çok besleyicidir (<http://karsagidiyorum.com/kars-yoresel-kaz-yemekleri/>) (Şekil 6).



Şekil 6: Kaz Etinin Pişirilmesi ve Servisi

Kars ilinde geleneksel mimaride evlerin ocak (tandır) kısmı bulunmaktadır. Bu yemek kültürüne yansımakta, yemekler tandırda pişirilmektedir. **Kars kazı** ya da **Kars pilavı** olarak bilinen yemekler de her ne kadar günümüzde azalmış olsa da tandırda pişirilmesi adettendir. Tandır hafif közle bırakılarak bulgur tencere içerisinde tandıra indirilir. Kaz ise tencerenin üzerine gelecek şekilde tandıra asılır. Sıcak ile kazın eriyen yağı ağır ateşte pişen pilav üzerine akar. Piştikten sonra ise kaz eti bulgur üzerine konularak servis edilir. Günümüzde bu tekniğin yerini kazın ve bulgurun fırında pişirilmesi tekniği almıştır (bkz. Tablo 1).

Tablo 1. Kars Kazı

YEMEĞİN TÜRÜ	ET YEMEĞİ
YEMEĞİN ADI	KARS KAZI (FIRINDA/TANDIRDA KAZ)
YÖRESİ / ÖZELLİĞİ	KARS (DOĞU ANADOLU BÖLGESİ)
KAYNAK KİŞİ VE İLETİŞİM BİLGİLERİ	NURAN ÖZYILMAZ TEL: 0.532.1319529 / 0.474.2123713
İÇİNDEKİLER (Gram ya da kap Ölçüsü)	Kaz göğüs eti, Bulgur, soğan, Et suyu, Tereyağı
GÖRSEL	

Kaynak: Kars İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Kars kazı ve Kars pilavdan ibaret değildir. Kaz ve kurutulmuş kaz etinden yapılan yemekler, Kars'taki sosyal yaşamın ve geleneksel mutfak kültürünün vazgeçilmeyen unsurunu oluşturmaktadır. İl kültürüne özgü kaz; *çızlak*, *kaz yağı gözlemesi*, *kaz hengeli*, *kaz hoşosu*, *kazayağı pilavı* gibi değişik tat ve lezzete sahip yemeklerin ana unsurunu oluşturur. Kars'ta kazın yenilebilir iç organlarının dışında iç yağı, bağırsağı, baş ve ayakları yenilmektedir (Kırmızıbayrak, 2002: 667) (bkz. Tablo 2).

Tablo 2. Kars İlinde Yapılan Kaz Yemekleri

Cızlak	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.

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.
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.
Kaz hengeli	Kaz pişirilir, didilerek parçalara ayrılır. Buna bazen kıyma da karıştırılabilir. Soğan, biber ve tuz eklenir. 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

Kaynak: Önal, 2014: 47

Kazın gastronomik kimlik ve kültür içerisindeki yeri yalnızca yemeklerde değil aynı zamanda sofrada da etkisini görmektedir. Sofraya gelen kazın hangi kısmının ailede kimler tarafından tüketileceği hakkında da bir inanış bulunmaktadır. Kazın but kısmını ailenin reisi ve misafiri tarafından yenir. Annelere ayrılan kısım kazın göğüs kısmıdır. Evin küçükleri olan çocuklara kuyruk kısmı verilirken evin kızlarına “kanatlanıp evden uçuşması” temennileri ile kazın kanat kısmı yedirilir. Kaz eti aynı zamanda Kars kültüründe birliğin beraberliğin de sağlayıcılarındadır. Özgün bir gelenek olan ‘kaz payı’, kesilen kazlardan bir kısmının akraba ve dostlara dağıtılması ritüelinden oluşur (SERKA, 2012: 85).

Gerek iklim gerekse yaşam koşulları bakımından zorluklara sahip olmasına karşın, stratejik konumu nedeniyle tarih boyu hep göz önünde olan Kars ili geçmiş medeniyetlerin etkilerini hala taşımaktadır. Özellikle il genelinde yaşayan Türk boyları, devletlerinin kültüre yaptıkları etkiler büyük önem taşımaktadır. Kazın kültür içerisindeki yeri de bunlardan bir tanesidir. Kars ilinin yalnızca kültürel kimlik kazanmasında değil aynı zamanda gastronomik kimliğinin oluşmasında da hayli öneme sahip olan kaz kültürü nesilden nesile aktarılan bir miras olarak karşımıza çıkmaktadır.

SONUÇ

Kimlik kavramı bir toplumun sahip olduğu kültürün o toplumu diğerlerinden ayırıcı özellik haline gelmesi ile oluşmaktadır. Kültürel kimlik de bunun bir örneğidir. Görüldüğü üzere kültürel kimliğin parçası olan bir unsur kültürün oluşturucusu ya da

tamamlayıcısı olan bütün öğelerde kendine yer bulmaktadır. Gastronomik kimlik bu anlamıyla köklerini kültürel kimlikten alan bunun yanında onun tamamlayıcısı olan bir unsurdur. Gastronomik kimlik, kültürel kimlik ile birlikte bir toplumun en ayırıcı özelliklerini oluşturmaktadırlar.

Bu açıdan ele alındığında Kars ili kimliğini oluşturan unsurların başında kaz olgusu gelmektedir. Batılı toplumlarda yalnızca bir hayvan olarak ele alınan kaz bir toplumun tarihini, kültürünü, yaşamını doğrudan etkilemektedir. Kaz öncelikli olarak sahip olduğu özellikler sayesinde bir sıfat olarak kültürel kimlik içerisinde kendine yer bulmuştur. “Kars’ın kızı kazdır” sözü bu noktadan hareketle söylenmiştir. Kaz toplumsal rollerin oluşmasında da önem taşımış bu bağlamda kaz çobanlığı ekstra meziyetlere sahip kadınlar tarafından yapılan bir iş olarak tanımlanmıştır. Hatta meziyetlerin ötesinde vasıf göstergesi olarak öne çıkmıştır. Mitolojik bir hayvan olması kaza yüklenen anlamı arttırmış, geleneksel el sanatlarından, yöre edebiyatına kadar kendini hissettirmiştir.

Kazın belki de kendini en fazla ilin gastronomik kimliği içerisinde hissettirmiştir. İle özgü olarak geliştirilen kesim zamanları, teknikleri, saklama prosedürlerinin yanı sıra pişirme teknikleri bulunmaktadır. Kars kazı, Kars pilavı gibi anıldığında doğrudan Kars ilini anlatan birçok ürünü bulunmaktadır. Yalnızca eti ile değil aynı zamanda iç organları, yağı, yumurtası gibi unsurlarıyla da yemek kültürü içerisinde yer bulan kaz Kars için bir hayvandan daha fazlasını ifade etmektedir. Öyle ki, kaz yemeğin tüketilmesinde ya da paylaşılmasında da Kars’a özgü ritüellerin olduğu bir hayvandır.

Günümüzde “kaz geceleri” adı verilen kimi organizasyonlar ile kaz kültürü kuşaklara aktarılmaya çalışılsa da gerek yörede zayıflayan besicilik gerekse yöre hayvanlarının yumurta verimliliğinin düşük olması gibi sebeplerle gelecek nesillere aktarılması tehlike altındadır. Buna bir de büyük şehirlere yönelik göçler eklendiğinde durumun ciddiyeti artmaktadır. Kültürel değerinin yanı sıra ekonomik değeri de göz önünde bulundurulduğunda kaz kültürünün devamlılığının sağlanması önemlidir.

Sonuç olarak, farklı ticari verim özelliklerine sahip bulunan kazların ülkemiz şartlarında özellikle kaz eti, tüy ve yağlı karaciğer üretimi bakımından sözleşmeli besi ve yetiştiriciliğinin kurulacak entegrasyonlar vasıtasıyla büyük ölçekte, karlı ve modern işletmecilik anlayışı ile yapılması, ihracata dönük pazar araştırmalarının yanı sıra üreme ve verim özelliklerinin iyileştirilmesine yönelik genetik ıslah çalışmalarının yürütülmesi hayvancılık ve ulusal ekonomi açısından da büyük önem taşımaktadır (Aral ve Aydın, 2007: 37).

KAYNAKÇA

- Akdemir, A. Müslim, (2004), Küreselleşme ve Kültürel Kimlik Sorunu, Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, Cilt 3, Sayı 1, s: 43-50.
- Aral, Yılmaz ve Aydın, Erol, (2007), Türkiye’de Kaz Yetiştiriciliğinin Ekonomik Önemi ve Kaz Ürünlerinin Değerlendirme Olanağı, Veteriner Hekimler Derneği Dergisi, 78(3), s: 31-38.
- Assmann, Jan; Czaplicka, John (1995), Collective Memory and Cultural Identity, Cultural History Cultural Studies, pp: 125-133.
- Aşkın, Muhittin, (2007), Kimlik ve Giydirilmiş Kimlikler, Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, Cilt 10, Say 2, s: 213-220.
- Belli, Oktay, (2007), Kars Adının Kökeni ve Anlamı, Kars 2. Kent Kurultayı - Kafkasya’da Ortak Geleceğimiz, İstanbul, Kars Belediyesi Yayınları No: 21, s: 76-90.
- Beşirli, Hayati, (2010), Yemek, Kültür, Kimlik, Milli Folklor, Yıl 22, Sayı 87, s: 159-169.
- Boz, Mehmet Akif, Sarıca, Musa, Yamak ve Umut Sami, (2014), Yozgat İlinde Kaz Yetiştiriciliği, Tavukçuluk Araştırma Dergisi, Cilt 11, Sayı 1, s: 16-20.
- Demir, Mucip, (2014), Kars İlinde Büyük ve Küçükbaş Hayvancılık, Doğu Coğrafya Dergisi, Cilt 21, Sayı 35, s: 39-62.
- Demir, Mucip, (2016), Kars İlinin Arıcılık Potansiyeli ve Değerlendirme Durumu, Doğu Coğrafya Dergisi, Cilt 19, Sayı 32, s: 209-230.
- Demir, Pınar, Kırmızıbayrak, Turgut ve Yazıcı, Kemal, (2013), Kaz Yetiştiriciliğinin Sosyoekonomik Önemi, Ankara Üniversitesi Veterinerlik Fakültesi Dergisi, Sayı 60, s: 129-134.
- Duymaz, Ali, (2001), Oğuz Kağan Destanı’ndan Dede Korkut’a Toy Geleneğinin Simgesel Anlamı ve Türk Paylaşım Modeli, Karadeniz Araştırmaları, Sayı 5, Bahar, s: 37-60.
- Fox, Renata, (2007), Reinventing the Gastronomic Identity of Croatian Tourist Destination, Hospitality Management, 26, pp: 546-559.
- Harrington, R.J., and Ottenbacher, M.C., (2010), Culinary Tourism, A Case Study of the Gastronomic Capital. Journal of Culinary Science & Technology, 8, 14-32.
- Kırmızıbayrak, Turgut, (2002), Kars İlinde Halk Elinde Yetiştirilen Yerli Irk Kazlarının Kesim ve Karkas Özellikleri, Turkish Journal of Veterinary and Animal Sciences, Sayı 26, s: 667-670.

- Köktürk, Şahin, (2006), Türk Destanlarında Hapsedilme Motifi, TÜBAR, Bahar, 19, s: 383-400.
- Kösoğlu, Nevzat, (1992), Milli Kültür ve Kimlik, Ötüken Yayıncılık, İstanbul.
- Mora, Necla, (2008), Medya ve Kültürel Kimlik, Uluslararası İnsan Bilimleri Dergisi, Cilt 5, Sayı 1, s: 1-14.
- Önal, Ülkü, (2014), Kars ve Çevresinde Kaz Yemekleri, Bizim Ahıska Dergisi, Kış, s: 46-47.
- Saraçoğlu, Hüseyin, (1989), Doğu Anadolu Bölgesi, MEB Yayınları, İstanbul.
- Serhat Kalkınma Ajansı, (2012), Kars Turizm Keşif Rehberi, Kars Serhat Kalkınma Ajansı Basımı, s: 114.
- Şahin, İ.F., 2011, Küreselleşme, Avrupa Birliği ve Türkiye, Pegem Yayınları, Ankara.
- Tacoğlu, Tuğça, Poyraz; Sağır, Âdem; Arık, Ferhat, (2016), Türkiye'nin Tek Arap-Ortodoks Köyü Tokaçlı'da Dinsel ve Kültürel Kimlik, Milli Folklor, Yıl 28, Sayı 110, s: 68-75.
- Talas, Mustafa, (2005), Tarihi Süreçte Türk Beslenme Kültürü ve Mehmet Eröz'e Göre Türk Yemekleri, Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi, Sayı 18, s: 273- 283.
- Tutar, Hüseyin; Demir, Evren; Elyıldırım, Gökhan; Boztemir, İsa; Sarışen, Mustafa, (2012), Kars'ın Sosyo-Ekonomik Durumu ve Uygun Yatırım Alanları, Serhat Kalkınma Ajansı (SERKA), Kars.

İNTERNET KAYNAKLARI

- <http://aktuelarkeoloji.com.tr/karsta-kaz-kulturunun-4-bin-yillik-gecmisi>
- <http://www.asiksenlik.com>
- <http://karsagidiyorum.com/kars-yoresel-kaz-yemekleri/>
- <http://www.karskulturturizm.gov.tr/>
- <http://www.serka.gov.tr>