

Bu makaleye atıfta bulunmak için/To cite this article:

USTA, N. (2021). Çevir Kazı Yanması, Tarım Toplumunda Bir Gastronomi Örneği Olarak Kaz Asma. Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 25 (2), 843-850.

## Çevir Kazı Yanması, Tarım Toplumunda Bir Gastronomi Örneği Olarak Kaz Asma

Niyazi USTA (\*)

**Öz:** Kazın asılarak odun ateşinde pişirilmesi farklı bir tat lezzet olması yanında kültürel kökleri olan bir tarzdır. Tarım toplumunun bir gastronomi örneğidir. Mesele sadece kazı pişirip yemek olsaydı uzun ve zahmetli ve suda pişirmeye nazaran pahalı bir pişirme usulü olan kaz asmaya gerek duyulmazdı. Samsun'un Havza ilçesi kırsalında uzun kış gecelerinde akran gruplarınca uygulanan "ferfene" kaz asma, kaz yeme geleneği lezzet harikası bir yemek yeme yanında bir sosyalleşme, dostluklar oluşturma, bencillığe karşı paylaşımı diri tutma, haberleşme imkânlarının azlığında, haberdarlığı artırma, güncel sohbetleri edebileştirme gibi birçok kazanıma matuftur. Çalışmada kaz asma tarzı ve geleneği anlatılırken kültürel bağlantıları ortaya konulacaktır.

**Anahtar Kelimeler:** Kaz asma, Gastronomi. Ferfene

### Turn The Goose not to Lose, Goose Hanging as an Example of Gastronomy in The Agricultural Society

**Abstract:** Goose hanging and cooking on a wood fire is a different taste and a culturally rooted style. It is a prime example of gastronomy of agricultural society. If it was just digging and eating, there would be no need to hang goose, which is a long and laborious and expensive cooking method compared to cooking in water. The "ferfene" goose hanging, eating tradition which is practiced by peer groups on long winter nights in the countryside of Havza District of Samsun, has many gains beyond a great taste such as socializing, forming friendships, keeping sharing alive against selfishness, increasing awareness in the absence of communication opportunities, making up-to-date conversations literalized, etc. In the study, the style and tradition of goose hanging will be explained and cultural connections will be revealed.

**Keywords:** Goose hanging, Gastronomy Ferfene


**Makale Geliş Tarihi:** 22.01.2021


**Makale Kabul Tarihi:** 20.05.2021

#### I. Giriş

##### A. Gastronomi

"Bu terimi ilk kullananın Antik Yunan döneminde IV. Yüzyılda yaşayan Sicilyalı Archehestratus'un olduğu düşünülmektedir. Kitap mevcut değilse de "Gastronomia" başlıklı kitabına yapılan göndermelerden anlaşılmaktadır. Daha sonraları Fransız Joseph Berchoux'un "Gastronomi ya da Tarladan Sofraya İnsan (Gastronomie ou L'Homme des Champs a Table)" kitabı ile 1801 yılında tekrar gündeme gelmiş ve hatırlanmıştır. Joseph Berchoux bu kitabında gastronomiyi "nitelikli, güzel ve iyi yemek yeme sanatı" şeklinde tanımlamıştır. Bu kitaptan iki yıl sonra, Croze Magnan'ın Paris'te Gastronomi

\*) Prof.Dr., Ondozkuz Mayıs Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Sosyoloji Bölümü (e-posta: niyaziusta@hotmail.com)  ORCID ID: orcid.org/0000-0002-3712-3990

Bu makale araştırma ve yayın etiğine uygun hazırlanmıştır  iThenticate® intihal incelemesinden geçirilmiştir.

(Gastronomie a Paris) adıyla basılan kitabı ile beraber gastronomi kavramı bilinir hale gelmeye ve kullanılmaya başlanmıştır. Croze Magnan gastronomiyi “bütün şart ve yaşlarda tadılabilen sanat” olarak açıklamıştır (Kurt, 2019).

### **B.Tarım Toplumu**

Tarım Toplumu; ekip biçme ve yetiştirdiği hayvanlarından elde ettiği ürünler ile geçinen, güneşin doğuşu ile başlayıp akşam hava kararınca gündelik aktif işin sona erdiği, mevsimlerin döngüselliğine bağlı olarak tekrarlanmanın yeknasaklaştırdığı, gelenekleştirdiği, bir sosyal yapıya sahiptir. Modernitenin tutsaklaştırıcı dijital araçlarından mahrumiyetine bağlı bir özgürlük alanına ve zamana sahiptir tarım toplumu.

### **C.Ferfene**

Akran arkadaşların çoğu zaman eğlenceli hoş bir şekilde birlikte bir şeyler yemek için oluşturdukları gruptur (Mete, Candeğer ve Koca, 2017).

### **D.Kaz**

Kaz asma yani odun ateşinde çevrilerek kızartmak suretiyle pişirilen kaz yeme; terimin “nitelikli, güzel ve iyi yemek yeme sanatı” ve “bütün şart ve yaşlarda tadılabilen sanat” biçimindeki tanımlamaları ile birebir örtüşmektedir. Çünkü pişirilmesinden yenilmesine kadar bir kültür, gelenek eşlik eder kaz yemeye.

Ayakları perdeli bir kuş türü olan evcil kazlar ancak tehlike anında, heyecanlandıklarında çok kısa mesafeli olarak uçabilirler. Evcilleştirilme sonucu morfolojik ve fizyolojik değişimler meydana geldiği, kanat ve kas yapısındaki farklılaşmaların uzun mesafe uçmalarına mani olduğu ifade edilir (Tan, 2015). Kırsal alan insanı uçan kazları bildiklerinden yetiştirdikleri kazın neden uçamadığını kendilerine sormuş ve bilimsel izahını yapamayacağı için de tam da tarım toplumuna uygun bir basitlikle bu uçuş yeteneksizliğini dini motifle izah etmiştir. Efsaneye göre kazların tümü bir yerde konaklamışlar ve ertesi gün (göç) yollarına devam etme hususunda bir grup kaz : “Allah izin verirse yarın uçarız” demiş. Bir grup kaz ise yola devam etme kararlılığının bir ifadesi olarak “Allah izin verse de vermese de yarın uçacağız” demiş. Ne olduysa bu ifadeden sonra olmuş ve bu grup kaz uçamaz hale gelmiş. Mecburen evcil olan kazlar olmuşlar, diğer uçan kazlar –ki yerel tasnife göre “gök kazları” tanrının iznini önemsedikleri için cezalandırılmamışlar ve uçmaya devam etmektedirler.

Kaz genellikle yeşil ot ve tahıl taneleri ile beslenir. Doğal ortamdaki suların içindeki yumuşakçaları minik canlıları da yediği görülür. O yüzden çoğu kez kesilip asılmadan önce 10 gün hapsedilerek sadece arpa buğday mısır ve sudan ibaret bir beslenmeye tabi tutulur. Bu surette kaz hem daha besili olur. Ancak hapsetmedeki temel saik beslenmesi, kilo alınması değil su içerisinde gagasından süzerek bulup yediği o mikro organizmaların sebebiyet verme ihtimali söz konusu olan kokunun yok edilmesi ve etinin sağlıklı olmasını temin amaçlıdır. Kaz genelde 5 ila 15 adet yumurtlar, şayet çok yumurtlamış ise yumurtaların tamamı kuluçkaya konmaz. Kazın cüssesine göre kuluçkaya yumurtaları konur çok yumurtlamış ise bunların hepsini kuluçkada kapatıp

ısıtamayabilir. Yumurtalarının büyüklüğü göz önüne alındığında bunun son derece doğal olduğu anlaşılır. Genelde 7-8 yumurta ortalamadır. Artan yumurtalar az yumurtası olan başka bir kazın kuluçkasında koyulur. Kuluçka makinasının olmadığı zamanlardan bahsettiğimiz unutulmamalıdır. 30 gün kuluçkadan sonra yavruları yumurtadan çıkar mevsim bahar başlangıcıdır. Taze otların yeşerdiği dönem ve yavruların (Havza/Ilıca'daki yöresel adıyla badiklerin) soğuktan korunabildiği zamanlardır. Yavruların taze yeşil, koparılmaları kolay otlarla beslenmeleri yanında sahiplerince hazırlanan ek gıda ile beslenmeleri yavru kaybını önler. Arazide beslenen kazlar ekili alanlara zarar vermeleri nedeniyle sahibi tarafından takip edilir. Ekili alanın sahibi kazları ekili alandan uzaklaştırmak için yapacağı hatalı hamle kazın ölümüne neden olabileceği gibi komşuluk ilişkilerinin de kısa süreli zedelenmesine sebebiyet verebilir. Zira genelde yerleşim yerine yakın, bitişik ekili alanların yetişkinlerden ziyade küçük çocuklarca gözetlenmesi bir görev dağılımıdır. Kaz ebeveynlerinin yavrularını korumak için yaptığı hücumu defetmek için çocuklar taş atmayı seçerler. Atılan taş kazın ya da yavrulardan birinin başına isabet etmesi halinde kaz ya da yavru ölebilir. Kazın başı oldukça naiftir başını koruma refleksi zayıftır, darbeye dayanıksızdır. Kıyasla ifade etmek gerekirse aynı şiddetteki darbeden bir tavuk ölmeyebilir. Kazın ölümüne sebebiyet veren çocuk olduğu için problem çıkmaz ancak yetişkin birinin kazın ölümüne sebebiyet vermesi komşuluk ilişkilerini zedeler.

Hasat mevsimi sonunda suda pişirilerek nadiren yenilen kaz genelde kış aylarında asma biçimiyle kızartılarak yenilir. Tarım tarla işlerinin bittiği boş zamanın bol olduğu uzun kış geceleri kaz asma “ferfene” zamanıdır kırsalda, üstelik kaz bu mevsimde azami ağırlığa ekonomik değere ulaşmış olur. Elbette ailecek kaz asıp yemek söz konusudur. Aile içerisinde tüketilmesinden çok ferfene geleneği ile kaz asma kültürel içeriklere sahiptir. Bilindiği üzere ferfene ev halkının dışında oluşturulmuş akran grup yemeğidir.

Ferfene grubu ile bir günü ya da geceyi yeme içme, sohbet ve eğlence eşliğinde paylaşmak, sıra geceleri yaren meclisleri ve benzeri adlandırılmalar ile Anadolu'nun pek çok bölgesinde görülen bir kültürel aktivedir Göçebe hayat tarzından yerleşik topluluk yaşamına geçildikçe genişleyen, ritüelleri karmaşıklaşan bu küçük ya da daha kalabalık toplanma biçiminin oldukça eski tarihe dayandığı müşahede edilmektedir. “*Ferfene'nin tarihsel geçmişini incelediğimizde Orta Asya'ya kadar dayandırmak mümkündür. Eski Türklerde, “toy”, “şölen” gibi adlarla görebildiğimiz, işleyişin belli usul ve törelere göre belirlendiği toplantıların, günümüzde, Anadolu dışındaki Türk Dünyası Coğrafyası'nda da yaşatıldığı görülmektedir.* (Mete, Candeğer ve Koca, 2017)

Kışın kaz asmak için genelde 5 ya da 6 kişiden oluşan akranlar ferfene grubunu oluşturur. Bu grupların en küçük yaş ortalaması 15 dir. Lakin genelde 18 yaşından itibaren ferfene grupları oluşur. 15 yaşındaki gençlerin bir kaz satın alma ve dolayısıyla kendi başlarına kaz asma ve pişirme becerileri bu geleneğe dâhil olmalarını pek mümkün kılmaz. Oysa 18 yaş ve yukarısı gençlerin alt yaştakilere göre aileye iş gücü katkıları daha yüksektir, becerileri itibarıyla de kendilerini kabul ettirmişlerdir. Aile reisi olarak baba oğlunun sosyalleşmesini çevre edinmesini delikanlılık zamanını değerlendirmesini ister. Babanın kendi yaşadığı ferfene tecrübesi oğlunun bir arkadaş grubu oluşturmasına

rızasını ve gönüllülüğü kolaylaştırır. Gencin ferfene grubu oluşturması onun yaşadığı köy hayatında ve çevresinde saygınlığını da artırır. Anlaşılacağı üzere ferfene grubu ile kaz asma erkeklere has bir ferfene grubudur. Kadınların kaz asma için ferfene grubu oluşturması söz konusu değildir. Genç kızların evli kadınların arkadaşlık grubu süreklilik sağlamaz. Kadınların arkadaşlık grubu büyük ölçüde kişiliklerinin benzeşmesi veya ayrışmasına göre gerçekleşir. Oysa erkelerin ferfene grubu oluşturmasında kişiliklerinin benzeşmesi ya da farklılık göstermesi değişkeni yanında gelir durumu, birbirlerinin ihtiyaçlarını tamamlama potansiyeli yanında geçmişteki aile dostlukları veya aileler arası gerginlikler etkindir. Aralarında ciddi husumet olan ailelerin bireyleri aynı ferfene grubu içerisinde yer almaz. Bununla birlikte aileler arası gerginliklerin şiddetine göre müsamahalı olunabilir. Özellikle genç kızların geçici birliktelikleri hoş görülür fakat geçmişte bir şekliyle tartışma çıkmış ailelerin erkeklerin bir araya gelmesi yadırganır.

Ferfene grupları sadece genç erkeklerden oluşmaz orta yaş erkeklerinde ferfene grupları vardır. Ya gençlikten beri ilk oluşturdukları grup devam ediyor olabilir veya yeniden bir ferfene grubu oluşturmuş olabilirler.

## II. Araştırmanın Amacı

Çalışmanın amacı, kaz asma geleneği içerisinde tarım toplumu gastronomisinin günümüz modern toplum gastronomi anlayışından farklı olduğunun ve bu farklılığın yazın haline dökülmesidir.

## III. Araştırmanın Yöntemi

Bu çalışmanın yöntemi; içinde doğup büyüdüğümüz kaz asma geleneği ve kültürünün sosyolojik müşahedesine dayanmaktadır. Dolayısıyla genel akademik referanslandırmadan nicelik anlamında muaftır.

## IV. Bulgular

### A.Kazın Asılıp Pişirilmesi

Kaz asmanın tarihçesi hakkında sözlü kültüre dayalı ifadeler bakılırsa Havzanın Ilıca köyünde ve civar beldelerde 1800 lü yıllara belki de daha da eskiye kadar uzanmaktadır.1926 doğumlu kişilerin büyük babalarının da ferfene ile kaz yediklerini ifade etmesi bu tahminin dayanağıdır. Esasen ateşte araçsız, aletsiz pişirmenin tarihi belki de ateşin bulunuşuna dek uzanmaktadır. Çömlek ve benzeri şekil verilmiş toprağın ateşte pişirilerek kap haline getirildiği düşünülürse suda pişirme ateşte pişirmeden sonradır denilebilir. Muhtemelen avcı ve çoban kültürüdür eti ateşte kızartarak pişirmek. Kap kacağa ihtiyaç duymadan eti pişirmenin başka yolu da yok zaten güneşte kurutmayı bir pişirme usulü saymaz isek. Yerleşik hayat tarzında ve tarım toplumunda kazın asılarak pişirilmesinin avcıların avladıkları kuşları ateşte çevirerek pişirme mecburiyetlerine, usulüne dayandığı tahmin edilebilir.

Kaz asma genelde kış aylarında yani aralıktan başlayıp ocak sonuna kadar devam eder. Doğal olarak ferfene de bu aylarda yapılır. Kış mevsimi tarım ve diğer işlerin en az, gecelerin uzun, zamanın bol olduğu, kazların da en etli ekonomik değere ulaştığı bir mevsimdir.

Kaz hangi evde asılıp yenilecek ise o evin kadınlarından biri kesilmiş kazın önce tüylerini yolar. Kazın kanatları hariç bütün tüyü bir torbada biriktirilir. Kaz, tavuk hindi ördek gibi kanatlıların tüyleri biriktirilerek çocuklar için şilte yapılır. Kazın kanatları ikinci ekleminden kesilerek hamur işlerinde yağlama fırçası olarak kullanılmak üzere korunur. Kaz kuyruk kısmından deşilerek iç organları çıkarılır. Taşlık ciğer bilahare pişirilmek üzere ayrılır. Kazın kursağı uzundur, bazen temizlenip bir ucu iple bağlanıp balon gibi şişirilerek eğer evde küçük çocuk varsa oynaması için ona verilir. Ayakları suda haşlanıp derisi çıkarılır ve çorbası yapılır. İç organlar ve ayaklar fefene grubuna ikram edilmez. Bazı kadınlar kazın kafasını gagasından ayırıp ateşte ütölüyerek ayaklarından yapılan çorbaya ilave eder. Kısacası kazın hiçbir parçası çöpe atılmaz hemen hemen her şeyi değerlendirilir.

Köy evlerinin hemen hemen her odasında ocak bulunur. Bugünkü anlamda bir çeşit şömine görünümünde bir yapıdır ocak. Kaz misafirlerin ağırlanacağı en geniş odada ocağa asılır. Kazın kuyruğundan alınan bir parçacık yağdan geçirilerek yağlanan kendirden yapılmış ip kazın boynuna geçirip ocağın “baca başı” denilen kısmına bir çivi ile takılır. Önceden hazırlanıp yakılmış ateşe kazın yakınlık mesafesi, ateşten uzak kalıp pişme süresinin uzamaması ve çok odun sarfiyatını önleyecek biçimde ayarlanır. Kazın kuyruk kısmının hemen altına denk gelen yere uzun saplı derinlikli geniş bir tava konur ki kaz piştikçe yağı buraya aksın diye. Kor halindeki ateşte bir buçuk ila iki saatte çevrilerek pişirilecek/kızartılacak kazı çevirme işini genelde fefene gurubunun en sabırlı kişisi üstlenir. Bazen de grubun statüce en alt üyesi bu işi yapar. Belirtmekte fayda var ki grup üyeleri denk statüde bireylerdir lakin göreceli olarak biri diğerlerinden nispeten farklı olabilir. Bu fark birazda sohbet etmeyi pek sevmeyen ya da anlatacak birikimi görgüsü gözlemi yeterli olmayan bireydir. Bir metreden daha uzun bir ağaç çubukla kaz butlarına küçük dokunuşlarla çevrilir. Kazı çevirenin yüzü ocağa arkası pencere tarafındadır. Köy evlerinin o zamanki düşük ısı yalıtım derecesi ve kaz asma zamanlarının yılın en soğuk ayları olduğu göz önüne alındığında kazı yakmadan kızartmak belli bir sabrı gerektirir. Kazı çevirenin yüzüne ocaktaki ateşin sıcaklığı vururken sırtı pencerenin sızdırdığı soğukla birleşince ve uzun süre bu duruma maruz kalınca uykusunu getirir çoğu kez. Oysa kaz aheste, yavaş yavaş sürekli çevrilmek zorundadır ateş karşısında. Lakin bu uzun süreye dayanamayıp bazen kazı çevirenin dikkati dağılır uyuklar kaz sabit kalıp ateşin kazı yakması söz konusu olabilir. Sohbet edenlerden göz ucuyla kazı çevireni kontrol altında tutanlardan birinin “ çevir kazı yanmasın” ikazıyla kendine gelir kazı çeviren. Bu ikazı yapan kazı çevireni ikaz etmek istemiş olabileceği gibi sohbet ederken sohbette sorulan bir soruya cevap vermekten kaçınma ya da sohbetin içeriğinden uzaklaşma isteğine de bir bahane oluşturmuş olabilir kendince. Kazı çeviren gerçekte kazı çevirmekte kusurlu davranmadığının farkında iken böyle bir ikaz alırsa anlar ki ikazı yapan sohbette uzaklaşmayı istemektedir. İkazı yapana “gel sen çevir o zaman” deyip cezalandırıyor gibi gözükse de aslında bir çeşit naziklik yapıp halden anlayıp ikazı yapanın zor durumdan kurtulmasına yardım etmiş olur. Hem bu surette kazı çevirme külfeti de paylaşılmış olur.

Sohbet konuları fefene grubunun yaş ortalamasıyla yakından ilişkilidir. Bekârlardan oluşan gruplarda sevdâ, gönül ilişkileri, gençlik heyecanlarına dayalı sohbetler

ağırlıktadır. Bu sohbetler bir çeşit sevda/ aşk çatışmalarını önlemiş olur. Gruptan bir delikanlının dile getirdiği sevdasına konu olan kıza diğerlerinden birinin gönül vermesi engellenmiş olur. Şeklen görücü usulü ile evliliklerin gerçekleştiği kırsalda flört olgusu yoksa da aslında dolaylı bir beğeni üzerine evlilikler gerçekleşir. . Gençlerin ailelerinin haberdar olmadığı aşk ilişkilerine aileler gençlerin kaz asma gecelerindeki sohbetlerinden dışarı sızan haberler sayesinde haberdar olurlar. Böylece evlilik yaşındaki her hangi bir genç ailesinin arkadaşının sevdiği kızın kendisine istenmesine mani olur, eğer o kıza karşı bir ilgisi beğenisi yoksa.

Otuzlu yaşlardaki ferferene grubu üyelerinin sohbetlerini daha ziyade geçinme, zenginleşme hedefleri hayvancılık ve çiftçilik konuları oluşturur. Tabi ilk defa köyden dışarı çıkıp çok farklı bölgelerden toplanmış insanlarla karşılaşma vesilesi olan askerlik anıları hep vardır sohbetlerde.

Orta yaş gruplarda sözlü kültürün ürünü hikâyeler, anılar hayata dair farkına varılmış olunan birikimler paylaşılır. Komşu köyde köylüsüne iyi davranmayan hatta eziyet eden varlıklı birinden köylülerin nasıl bir plan dâhilinde kurtulduklarından tutun yarım yamalak kesik kopuk da olsa tarihi olaylar, dini yaşantıya dair konular sohbet konusudur. Netice itibariyle çay eşliğinde yapılan bu sohbetler katılımcıların uzun kış gecelerini değerlendirdikleri hoşça vakit geçirdikleri ve bir çeşit haberdar olma sosyalleşme aracı zamanı ve mekânıdır.

Kırsal alanda ailenin geniş ve büyük aile tipi oluşunun ortaya çıkardığı mecburiyetler başlı başına bir sosyalleşme alanıdır. Mesela herkese ait bir odanın olmayışı ya da olsa bile ev içinde zaman geçirmenin en küçük bireyden en yaşlısına kadar topluca evin en geniş odasında oluşu aileye informal eğitim fonksiyonu yükler. Örneğin kışın her bir odada ayrı ayrı soba yakmak masraflı ve külfetli oluşu aileyi icbari bir birlikteliğe sokar. Büyük baba ve büyük anne ailede adeta öğretmendir. Deneyimlerini yetişmekte olan nesile aktarır. Uzun kış gecelerinde bu deneyim aktarmaların içinde masallar hikâyeler ve bilmeceler söz konusu ettiğimiz informal eğitim müfredatıdır adeta. Kastettiğimiz ortamı somutlaştırması bakımından kalabalık bir çekirdek ailede çocukluğu böyle bir ortamda geçmiş biri olarak bir anektodu burada zikretmek yerinde olacaktır. Mesela büyüklerden biri; “ arazide bir kadın ve bir erkek bir yöne doğru giderken karşılarından gelen biri onlara “uğurlar olsun karı-koca” demiş ve kadın düzeltmeci bir itirazla biz karı koca(eş) değiliz Bu adamın annesi benim annemin kaynanası/kayınvalidesi demiş. Soru: bu ikilinin akrabalıkları nedir? Uzun uğraştan sonra “babası ile kızı” diyerek cevapladığınızda aslında doğru cevap verdiğiniz halde soruyu soran hayır diyebilir Çünkü cevap eksiktir. Belki de bir kız ile amcası da olabilir demedikçe tam cevaplanmış olmazsınız. Bu, akrabalık terminolojisini öğretmenin bilmece formunda eğlenceli bir yöntemidir. Ailenin, yetişmekte olan üyelerini her yönden mümkün mertebe donatmaya çalışır. Bu örnek tanımasanız dahi herhangi bir yerde karşılaştığınız kimselerle selamlaşmayı öğütler. Başka bir bilmecede ya da sohbette başka bir şey öğretir informal sistem. Kimisinin liderlik, kimisinin sır saklama, kimisinin grupla çalışma, kimisinin detayları fark etme gibi kazanımlara matuf ev içi veya dış mekan çocuk oyunlarının geliştirilmesi de söz konusu tarım toplumu informal sisteminin fonksiyonlarından.

Genç bireylerin aileden aldıklarını arkadaş ortamlarında paylaşması ve etkileşimleri onların kişiliklerinin, standartlarının oluşumuna katkı sağlar

Nihayet kızarmıştır kaz. İpten koparılarak bir tepsiye alınır. Kaz kızarıken evin en tecrübeli kadını veya becerisi varsa ev sahibi ya da fefene grubundan bir erkeğin yağ katmadan pişirdiği bulgur pilavı sini içerisinde getirilir kazın bulunduğu tepsinin yanına.

Bugünkü gibi şebeke suyu olmadığından odaya getirilen ibrik leğen sabunla önce kazın etini parçalayacak olan kişi herkesin gözü önünde elini güzelce yıkar. Diğerleri isterlerse ellerini yıkarlar ki genelde hemen hepsi ellerini yıkamayı ihmal etmezler. Sonra ateşte kızarıken kazdan sızan tavada birikmiş yüksek ısıya yağ odanın dışına çıkarılıp bir bardak su dökülür ki çıkardığı buhar her tarafı kaplar. Bu surette kazın yağı sindirim açısından hafifletilmiş olur. Kazın etini parçalamakla görevli olan kişi bu yağı bulgur pilavının üstüne gezdirerek döker. Ve eliyle yağın pilava homojen bir şekilde karışmasını sağlar. Yağın miktarı pilavın kuru olmaması ile aşırı yağlı olamaması arasındadır. Elle harmanlanan pilavın üzerine kızarmış kazın eti parçalanıp dağıtılır. Et pilavın üstüne serpiştirilir içerisine karıştırılmaz. Hazırlanmış olan sini herkesin yer alabileceği genişlikteki bir yer sofrasına konur. Turşu, sulandırılmış kızılçık ekşisi ayrı ayrı içecek olarak eşlik eder menüye. Saçta incecik olarak pişirilmiş saç ekmeği yani yufka konur sinini kenarına. Yufka etle birlikte pilavı da kavrayacak biçimde kullanılır. İsteyen kullansın diye tahta kaşık da vardır sofrada. Aç gözlülük veya oburluk sayılacak yeme biçimi gözlenmez bu topluca yenilen yemekte. Kaldı ki takriben dört kilogram civarında olan bir kazın eti pilavla birlikte tüm grubu yani 5-6 kişiyi rahatça doyurmaya yeter. Grubun daha fazla kişiden oluşması halinde iki kaz birden asılır ocaktaki odun ateşine. Afiyetle yenen kazın arkasından kazın yağına şerbet ilave edilip ince yufka ekmeği içinden geçirilerek varsa içerisine parçalanmış ceviz konulup sigara böreği tarzında sarılan tirit ikram edilir ki bu hafif tatlı kaz ve pilavdan oluşan yemeğin oluşturduğu doygunluk ve ağırbaşlılık hissini bertaraf eder. Aslında tirit buna denilir. Tekrar çay içilip bir sonraki kaz asmanın kimin evinde olacağı ve ne zaman olacağı kararlaştırıldıktan sonra fefene gecesi son bulur ki saat gece yarısını çoktan geçmiştir zaten.

#### V. Etik Beyan

“ÇEVİR KAZI YANMASIN Tarım Toplumunda Bir Gastronomi Örneği Olarak Kaz Asma” başlıklı çalışmanın yazım sürecinde bilimsel, etik ve alıntı kurallarına uyulduğunu, toplanan veriler üzerinde herhangi bir tahrifat yapılmamış olduğunu ve bu çalışmanın herhangi başka bir akademik yayın ortamına değerlendirme için gönderilmediğini taahhüt ederiz.

#### Kaynaklar

Mete, F., Candeğer, Ü. ve Koca, T. (2017). *Somut Olmayan Kültürel Miras: Fefene (Ankara Örneği)*. Milli Folklor Dergisi, Yıl 29, Sayı 114, 100-111.

Kurt, İ. (2019). *Gasdronomi nedir? Gastronomi nedir?*.

([https://derstarih.com/gastronomi-tarihi/#Gastronomi\\_Nedir](https://derstarih.com/gastronomi-tarihi/#Gastronomi_Nedir)) adresinden  
24.11.2020 tarihinde alınmıştır.

Tan, İ. (2015). *Evcil Ördek (Anas domestica) ve Evcil Kaz (Anser domesticus) Neurocranium'u Üzerinde Karşılaştırmalı Makro-Anatomik İncelemeler* (Yüksek Lisans Tezi). Atatürk Üniversitesi, Sağlık bilimleri Enstitüsü, Erzurum