



**Uşak Üniversitesi Fen ve Doğa
Bilimleri Dergisi**
Usak University Journal of Science and Natural Sciences

<http://dergipark.gov.tr/usufedbid>



Derleme makalesi

**Ege Bölgesinde Kaz Yetiştiriciliği ve Bölge Mutfak Kültüründe
Kazların Önemi**

Yüksel Akın, Mehmet Fatih Çelen*

Zootekni Bölümü, Ziraat ve Doğa Bilimleri Fakültesi, Uşak Üniversitesi, Uşak, Türkiye

Geliş: 9 Aralık 2019

Kabul: 21 Şubat 2020 / Received: 9 December 2019

Accepted: 21 February 2020

Abstract

Geese, are grown in Northern Anatolia Kars, Ardahan and surrounded provinces, in Central Anatolia Yozgat, Aksaray and Kırşehir provinces, in Aegean Region Kütahya, Afyonkarahisar and Uşak provinces and, other provinces are had terrestrial climates. Geese are important poultry animals which their meats had high protein content and, precious edible liver and oil also their feathers used in many industrial departments. In our country, geese are used in many recipes with different local names according to the socio-cultural structure of each region and are consumed by applying different cooking techniques. In this study, it is aimed to give information about the status of goose breeding in Aegean Region and the place and importance of goose meat in culinary culture of the region.

Keywords: *Geese, goose meat, aegean region, culinary culture.*

Özet

Kazlar ülkemizde yoğun olarak Kuzey Anadolu Bölgesi'nde Kars, Ardahan ve çevre illerde, Orta Anadolu'da Yozgat, Aksaray ve Kırşehir'de, Ege Bölgesi'nde Kütahya, Afyonkarahisar ve Uşak'ta ve diğer karasal iklimle sahip illerimizde yetiştirilmektedir. Kazlar; yüksek protein içeriğine sahip, karaciğeri ve yağı değerli olan, tüyleri birçok sanayi alanında kullanılan önemli kanatlı hayvanlardandır. Ülkemizde kazlar her bölgenin sosyokültürel yapısına göre farklı yöresel isimlerle ifade edilen birçok yemeğin hazırlanmasında kullanılmakta ve farklı pişirme teknikleri uygulanarak tüketilmektedir. Bu çalışmada, Ege Bölgesi'nde kaz yetiştiriciliğinin durumu ve bölgenin mutfak kültüründe kaz etinin yeri ve önemi hakkında bilgi verilmesi amaçlanmıştır.

Anahtar Kelimeler: *Kaz, kaz eti, ege bölgesi, mutfak kültürü.*

©2020 Usak University all rights reserved.

1. Giriş

İnsanların beslenmesinde hayvansal protein kaynağı olarak; kırmızı et, beyaz et ve yumurta ve süt kullanılmaktadır. Ülkemizde; diğer ülkelerde olduğu gibi beyaz et kaynağı olarak broyler (etlik piliç) yoğun taleple karşı karşıya kalmış böylece broyler sektöründe

*Corresponding author:

E-mail: yuksel.akin@usak.edu.tr

büyük bir ivme kazanılmıştır. Ancak kaz yetiştiriciliğinin sadece yetiştiriciliği yapılan bölgelerde tüketilmesi, yeterince tanıtımının yapılmaması ve bu alanda bilimsel çalışmaların da oldukça sınırlı olması nedeniyle ülkemizde kaz yetiştiriciliğinde ilerleme kaydedilememiştir [1]. Oysaki değerli karkasının yanında, özellikle tüy ve karaciğeri gibi yan ürünlerinin önemli ihracat imkânlarının olmasına rağmen, bu sektörde gelişme sağlanamamıştır. Bu sorunlara ilaveten, kaz yetiştiriciliğinde yumurta veriminin düşüklüğü, bazı durumlarda dömlü yumurta alınmasında problemler olması ve bu duruma paralel olarak kuluçkada sorunlar yaşanması da kaz yetiştiriciliğinde ilerlemenin arzu edilen düzeylere ulaşamamasının diğer önemli sebepleridir [2]. Yine de son yıllarda kaz eti ve ürünlerine hem tüketicilerin hem de girişimcilerin ilgi duymasıyla kaz yetiştiriciliğine olan talepte artış sağlandığı bildirilmiştir [3].

Ülkemizde kazlar; başta Kuzey Anadolu Bölgemizde Kars, Ardahan ve çevre illerimizde olmak üzere, Orta Anadolu'da Yozgat, ve Kırşehir dolaylarında, Ege Bölgesi'nde Kütahya, Afyonkarahisar ve Uşak'ta, Karadeniz'de Samsun ve Çorum civarında olmak üzere karasal ve soğuk iklime sahip diğer illerimizde yetiştirilmektedir [3-7]. Kaz yetiştiriciliğinde; daha çok küçük ölçekteki aile işletmelerinin açıkta otlatma şeklinde sürdürdüğü geleneksel üretim yapısı benimsenmiş olmakla beraber son yıllarda kaz yetiştiriciliğine olan talebin artması ile semi-entansif ve entansif koşullarda üretim girişimlerinin olduğu görülmüştür [3, 6].

Türkiye'de yetiştirilen kazlar ırklara göre değişiklik göstermekle beraber genel olarak Aralık-Nisan ayları arasında yumurta bırakırlar. Ortalama bir aylık kuluçka sürecinden sonra yumurtadan çıkan civcivler oldukça hassas olup, bir aylık civciv döneminin akabinde ekstansif yetiştiricilik koşullarında gündüzleri merada otlatma ve bunun yanında mısır, buğday ve arpa gibi dane yemlerle ile beslenirler. Yerli kaz yetiştiriciliğinde sonbahar sonlarına doğru kesime alınan kazlar 14-16 haftalık yaşta 2.5-4.0 kg karkas ağırlığına ulaşabilmektedir [8-9]. Arzu edilen seviyeye ulaşan kaz karkaslarının büyük çoğunluğunun kırsal alanda ailenin hayvansal protein ihtiyacını karşılamak amacıyla aile içi tüketiminde kullanıldığı, üretim fazlasının ise yerel hayvan pazarlarında canlı veya karkas olarak satıldığı belirtilmiştir [1]. Ege Bölge'mizde özellikle Kütahya, Afyonkarahisar ve Uşak'ta yoğunlaşan kaz üretiminin diğer bölgelerimizde yetiştirilen yöntemlerden önemli bir farklılığı olmadığı görülmüştür. İklimsel farklılıklara bağlı olarak yumurtlama dönemi (Kasım-Mayısaya kadar) küçük farklılıklar göstermekte ve beslemede otlatma süresi, kullanılan dane yemlerin besin içeriği gibi birçok faktöre bağlı olarak karkas ağırlığı (2,5-4,5 kg.) ve arzu edilen bu karkas ağırlığına ulaşma süresi (14-20 hafta) değişiklik göstermektedir.

Ülkemizde kazlar her bölgenin sosyokültürel yapısına göre farklı yöresel isimlerle ifade edilen birçok yemeğin hazırlanmasında kullanılmakta ve farklı pişirme teknikleri uygulanarak tüketilmektedir. Karadeniz bölgesinde Samsun ilimizde kazdan yapılan yemekler ilçelere göre küçük farklılıklar göstermekle beraber genel olarak kaz tiriti, kaz bastırması, kaz asması gibi isimlerle bilinir. Pişirme tekniği olarak kazlar önce haşlanır ve daha sonra ya köy fırınlarında ya da kaz asması olarak bilinen yöntemle gerçekleştirilir [5, 10].

Kazlar, Orta Anadolu'da Yozgat yöresinde genellikle özel günlerde tüketilmekte olup, arabaşı (Ara-aşı) çorbasında, etle yapılabilen yemeklerde ve sarmada kullanıldığı belirtilmiş, ayrıca; haşlama (bulgur pilavı ile), kılınış, kızartma ve kaz eti köftesi olarak değerlendirildiği bildirilmiştir [3]. Kars ve dolaylarında ise; kesilen kazın içi temizlenir ve tuzlanarak tar adı verilen ağaca iki bacağından asılarak soğuk ve karanlık bir odada kurutulmaya alınır. Kazın saklanması için evlerin dışlarında sandıklar hazırlanır ve

kurutulan etler sandıklar içerisine alınarak bekletilir, daha sonra yıl boyunca ihtiyaç halinde tüketilir. Bunun yanında Kars pilavı olarak bilinen yemekler de her ne kadar günümüzde azalmış olsa da tandırda pişirilmesi devam etmektedir [11].

Ege bölgesinde; et yemekleri olarak Kütahya usulü kavurma, papaz yahni, göveç, kuru köfte, kalbur köftesi ve kaz tirdi yer aldığı belirtilmiştir [12]. Kütahya Aslanapa'da asırlardır süre gelen kaz tirdi yapılmaktadır. Temel pişirme prensibi diğer illerimizdeki tekniklere benzer olmakla beraber servis edilme şeklinde farklılıkları olduğu görülmüştür [13]. Yine bölgede yoğun kaz yetiştiriciliğinin yapıldığı Afyonkarahisar'da, bütün halde kullanılan etlerden elde edilen paçık, duvaklı (hindi veya kaz) adında yöresel yemekler ilk sırada gelmektedir [14].

Bu çalışmada, Ege Bölgesi'nde kaz yetiştiriciliğinin durumu ve bölgenin mutfak kültüründe kaz etinin yeri ve önemi hakkında bilgi verilmesi amaçlanmıştır.

2. Ülkemizde ve Ege Bölgesinde Kaz Varlığı

Türkiye'de, 2017 yılında TÜİK verilerine göre kaz yetiştiriciliğinin durumuna dair bilgi verilmesi amacıyla istatistiki tablo hazırlanırken, İstatistiki Bölge Birimleri Sınıflandırması (İBBS) Düzey-1'den yararlanılmış olup, kaz yetiştiriciliğinin çok düşük düzeyde olduğu İstanbul, Doğu ve Batı Marmara bölgeleri, Marmara bölgesi olarak tek bölgede gösterilmiştir [15]. Ülkemiz kaz varlığı 2017 TÜİK verilerine göre toplam 978.384 adet olup sırasıyla; Kuzey Doğu Anadolu'da 388.849 (%39,75), Ortadoğu Anadolu'da 123.276 (%12,59), Ege Bölgesinde 96.340 (%9,85), Batı Karadeniz'de 85.407 (%8,73), Marmara Bölgesinde 78.244 (%8,00), Güney Doğu Anadolu'da 74.119 (%7,58), Orta Anadolu'da 67.849 (%6,93), ve diğer bölgelerimizde 64,300 (%6,57) olarak gerçekleşmiştir (Tablo:1) [16].

Tablo 1. Bölgelere göre 2017 yılına ait kaz üretim miktarları [16]

Üretim Miktarı Sıralaması	Yetiştirilen Bölge Adı	Yetiştirilen Bölge Yüzölçümü (km ²)	Kaz Adedi	Yet. Bölgede km ² Düşen Kaz Sayısı (Kaz/km ²)	Toplam Üretimdeki Payı (%)
1.	Kuzeydoğu Anadolu	70.903	388.849	5,48	39,75
2.	Ortadoğu Anadolu	78.458	123.276	1,57	12,59
3.	Ege Bölgesi	90.456	96.340	1,07	9,85
4.	Batı Karadeniz	73.946	85.407	1,15	8,73
5.	Marmara Bölgesi	96.027	78.244	0,81	8,00
6.	Güney Doğu Anadolu	76.192	74.119	0,97	7,58
7.	Orta Anadolu	90.868	67.849	0,75	6,93
8.	Batı Anadolu	73.126	33.336	0,46	3,40
9.	Akdeniz	89.983	29.328	0,33	3,00
10.	Doğu Karadeniz	37.551	1.636	0,04	0,17
Toplam Üretim			978.384		100

Kilometrekareye düşen kaz sayısı bakımından bölgelerimiz değerlendirildiğinde; 5,48 adet kaz sayısı ile Kuzeydoğu Anadolu bölgemiz 1., 1,57 ile Orta Anadolu 2., 1,15 ile Batı

Karadeniz Bölgesi 3., ve 1,07 ile Ege Bölgemiz 4. sırada yer almaktadır. Kaz varlığı açısından 3. Bölge konumunda olan Ege bölgesi her ne kadar kilometrekareye 1,07 adet kaz ile 4. sırada görünse de Tablo 1’den de anlaşılacağı üzere kaz yetiştiriciliğinin çok düşük düzeylerde olduğu iller çıkarıldığında araştırma illerimizi kapsayan (Afyonkarahisar, Kütahya ve Uşak) alandaki kilometrekareye düşen kaz sayısının 2,56 adet ile Kuzey Anadolu Bölgemizden sonra 2. sırada olduğu ve İç Ege bölgemizdeki kaz yetiştiriciliği faaliyetlerinin ne kadar önemli olduğu görülmektedir [15].

TÜİK verilerinden de anlaşılacağı üzere kaz yetiştiriciliği yoğun olarak Kuzey Anadolu’da ve Orta Doğu Anadolu’da yapılmakta bu nedenle de yapılan bilimsel çalışmalar daha çok Kars ve çevresindeki iller ile Yozgat ilimizin çevresindeki illerimizde yoğunlaşmıştır [1–4, 6, 17]. Bu bağlamda, böyle bir çalışmanın bölgenin kaz varlığı hakkında bilgi vermesi ve dolayısıyla literatüre önemli katkıda bulunacağı düşünülmektedir. TÜİK (2017) verileri incelendiğinde, Ege bölgesi kaz yetiştiriciliğinde İç Ege Bölümü illerimizin aktif rol aldığı ve sırasıyla; Kütahya, 44.427, Afyonkarahisar, 29.568 ve Uşak, 6.030 adet kaz üretimiyle bölge üretiminin % 83’ünü oluşturduğu görülmektedir (Tablo 2) [16].

Tablo 2. Ege Bölgesi İllerimizin 2017 yılına ait kaz üretim miktarları [16]

Üretim Miktarı Sıralama	Yetiştirilen İl Adı	Yetiş. İlin Yüzölçümü (km ²)	Kaz Adedi	Yet. İlde km ² Düşen Kaz Sayısı (Kaz/km ²)	Bölge Üretimindeki Payı (%)	Toplam Üretimdeki Payı (%)
1.	Kütahya	11.634	44.427	3,82	46,11	4,55
2.	Afyonkarahisar	14.016	29.568	2,11	30,70	3,02
3.	Uşak	5.555	6.030	1,09	6,26	0,63
4.	Denizli	12.134	4.683	0,39	4,86	0,47
5.	İzmir	11.891	4.030	0,34	4,18	0,41
6.	Aydın	8.116	3.214	0,40	3,33	0,32
7.	Muğla	12.654	2.656	0,21	2,76	0,27
8.	Manisa	13.339	1.732	0,13	1,80	0,18
Toplam Üretim			96.340		100	9,85

Kütahya ilimizde Altıntaş, 25.010 adet kaz yetiştiriciliği ile Kütahya’daki üretimin % 56,30’unu, iç ege bölgesi üretiminin ise % 31,25’ini karşılamaktadır. Sırasıyla; Aslanapa, il üretiminin % 33,38’ünü, bölge üretiminin % 18,53’ünü; Merkez ilçe, il üretiminin % 4,50’sini, bölge üretiminin % 2,50’sini; Dumlupınar, il üretiminin % 1,02’sini, bölge üretiminin % 0,57’sini ve toplamda, Kütahya kaz varlığının % 95,20’sini ve bölge üretiminin de % 52,85’ini oluşturmaktadır (Tablo 3) [16]. Afyonkarahisar’da; Merkez ilçe, İhsaniye, Sinanpaşa ve İscehisar, Afyonkarahisar kaz varlığının sırasıyla; % 22,32’sini, % 20,64’ünü, % 13,53’ünü ve % 9,14’ünü; bölge kaz varlığının ise; % 8,24’ünü, % 7,63’ünü, % 5,00’ini ve % 3,37’sini; toplamda ilin % 65,63’ünü ve bölgenin % 20,87’sini oluşturmaktadır. Uşak ilimizde ise, kaz yetiştiriciliğinin % 70,16’sı Merkez ilçeye bağlı köylerde yapılmakta olup bölge üretimine katkısı % 5,29’dur. Banaz ve Ulubey ilçeleri Uşak kaz varlığının sırasıyla; % 4,15 ve % 3,31’ini; bölge üretiminin de % 0,31 ve % 0,25’ini oluşturmaktadır (Tablo 3) [16].

Tablo 3. İç Ege Bölgesi İllerimize ait ilçelerin 2017 yılına ait kaz üretim miktarları [16]

Yetiştirilen İl Adı	Yetiştirilen İlçenin Adı	Kaz Adedi	İl Üretimindeki Payı (%)	Bölge Üretimdeki Payı (%)
Kütahya	MERKEZ	2.000	4,50	2,50
	ALTINTAŞ	25.010	56,30	31,25
	ASLANAPA	14.830	33,38	18,53
	DUMLUPINAR	455	1,02	0,57
	DİĞER	2.132	4,80	2,67
Kütahya Toplam Üretim		44.427	100	55,52
Afyonkarahisar	MERKEZ	6.600	22,32	8,24
	İHSANİYE	6.103	20,64	7,63
	İSCEHİSAR	2.700	9,14	3,37
	SINANPAŞA	4.000	13,53	5,00
	BOLVADİN	1.852	6,26	2,31
	ÇOBANLAR	1.040	3,51	1,30
	DİNAR	1.414	4,78	1,77
	SANDIKLI	1.790	6,05	2,23
DİĞER	4.069	13,77	5,09	
Afyonkarahisar Toplam Üretim		29.568	100	36,94
Uşak	MERKEZ	4.230	70,16	5,29
	BANAZ	250	4,15	0,31
	ULUBEY	200	3,31	0,25
	DİĞER	1.350	22,38	1,69
Uşak Toplam Üretim		6.030	100	7,54
İç Ege Bölgesi Toplam Üretim		80.025	100	100

3. Ege Bölgesinde Kaz Yetiştiriciliği

Türkiye’de yetiştirilen yerli kaz ırkları tüy rengine göre varyetelere ayrılmış; siyah, beyaz, gri ve alaca ırklarından oluştuğu ve bunların ya tek tek ya da karışık sürüler halinde yetiştirildiği bildirilmiştir [3, 18–19]. Kazcılıkta ileri düzeyde olan Polonya’da küçük ölçekli işletmelerde 100-150 baş kaz, büyük ölçekli işletmelerde ise 400-500 baş kaz olduğu düşünüldüğünde ülkemizde kaz yetiştiriciliği yapan ailesel işletmelerin küçük işletme düzeylerine dahi ulaşamadığı, bu nedenle kaz yetiştiriciliğimizin geliştirilmesi için teşvik ve tanıtımların artırılması gerektiği kaçınılmaz bir gerçektir [20]. Ülkemizde gerçekleştirilen ekstansif kaz yetiştiriciliğinde, kazların kesimden 1-1,5 ay öncesine kadar merada otlatıldığı, son dönemde ise; arpa, mısır daneleri, ya da kesif yemlerle beslenmeye alındıkları görülmektedir [17]. Serbest gezinmeli ve yarı-kontrollü (semi-entansif) üretim siteminde beslenen kazlar 14-16 haftalık yaşta; 2,5-4,0 kg karkasa ulaşabildiği daha önce yapılan çalışmalarda bildirilmiştir [8–9]. Tam kontrollü (entansif) yetiştiricilik koşullarda yetiştirilen kazlar ise; yaklaşık olarak 8-10 hafta bakılıp, beslendikten sonra pazarlanabilecek karkas düzeylerine ulaşabildiği bildirilmiştir [21–22]. Kazlarda karkas özelliklerini etkileyen faktörlerin başında şüphesiz besleme ve bakım yöntemleri, hayvanın yaşı, genotipi, cinsiyeti ve çevresel etkileşimler gelmektedir [23–24]. Yapılan çalışmalara göre; Yozgat ili halk elinde yetiştirilen beyaz ve alaca kazlarda kesim ve karkas özelliklerinin tespit edilmesi amacıyla yapılan bir araştırmada 24 hafta sonunda ortalama kesim ağırlığı 4.2 kg., sıcak karkas 2.8 kg., diğer çalışmalarda ise sırasıyla; 25 haftalık yaştaki yerli kazların ortalama kesim ağırlıklarını 4.7 kg. ve sıcak karkas 3,1 kg dolaylarında olduğu belirtilmiştir [2, 25].

Ege Bölge’imizde özellikle Kütahya, Afyonkarahisar ve Uşak’ta yoğunlaşan kaz üretiminin diğer bölgelerimizde yetiştirilen yöntemlerden önemli bir farklılığı olmadığı görülmüştür. Kuluçkadan çıkan civcivler bir aylık olduktan sonra mera otlatılmasının yanı sıra ekmek, yemek artığı v.b. malzemeler ve mısır, arpa, buğday gibi dane yemlerle beslenmektedir. İklimsel farklılıklara bağlı olarak yumurtlama dönemi (Kasım-Mayısaya kadar) küçük farklılıklar göstermekte ve beslemede otlatma süresi, kullanılan dane yemlerin besin içeriği gibi birçok faktöre bağlı olarak karkas ağırlığı (2,5-4,5 kg.) ve arzu edilen bu karkas ağırlığına ulaşma süresi (14-20 hafta) değişiklik göstermektedir. Bu bilgiler ışığında genel olarak ülkemizde yerli kazların benzer yaş aralıklarında hemen hemen aynı kesim ve karkas özelliklerine sahip olduğu, kesim dönemi ve besleme koşulları gibi çevresel faktörlerden dolayı farklı değerlerin tespit edildiği görülmüştür.

Ege Bölgesi başta olmak üzere, ülkemizde, kaz yetiştiriciliğinin istenen düzeylere ulaşmamasında bazı sorunlar baş göstermektedir. Zengin protein ve yağ içeriğine sahip kaz etinin yeterince tanıtımının yapılmamasından dolayı tüketim sadece üretimin gerçekleştirildiği alanlarla sınırlı kalmıştır. Her ne kadar son yıllarda kaz etine talebin artmasıyla entansif üretime yakın kaz yetiştiriciliğinin yapıldığı ve bin başı aşan sürülerden oluşan kaz çiftliklerinin kurulduğu görülse de diğer ülkelerle kıyaslandığında bu sayı oldukça gerilerde kalmaktadır. Yaşanan tüm bu gelişmelerle kaz üretiminde yüksek kapasiteye sahip çiftliklerin kurulması her ne kadar sevindirici de olsa kaz üretimine dair kredi desteklerinin sadece Kars ve çevresinde sınırlı kalması diğer bölgelerde ve de bölgemizin kaz yetiştiriciliğinin gelişmesinde en önemli engel olarak karşımıza çıkmaktadır. Bunun yanında kazların kesiminin yapılabilmesi için broyler sektöründe olduğu gibi entegre üretim ve kesim merkezlerinin olmaması da üreticileri güç durumda bırakan diğer sorunlardandır. Ayrıca kaz etinin, özellikle kışın tüketilen bir hayvansal gıda olması diğer zamanlarda tüketimini sınırlandırmakta bu sektörün gelişimine sekte vurmaktadır. Bu sorunun çözümü için yeterli kapasitede soğuk hava

depolarının yetiştiriciliği yapılan alanlarda bulunması gerekmektedir. Bahsi geçen sorunlar bölgemizin temel sorunları olmakla beraber ülkemiz kaz yetiştiricilerinin genel problemleri olarak ifade edilebilir.

4. Mutfak Kültürümüzde Kazın Yeri ve Önemi

Ülkemiz asırlardır süregelen kültürel zenginliği ile dünyanın sayılı mutfaklarından birisidir. Her coğrafi bölgemizde kendine has yemek kültürü bulunmakla beraber bazı yemekler farklı pişirme teknikleri ile diğerlerinden ayrılabilir. Ülkemizin zengin mutfağında kazın ayrı bir yeri bulunmakta, birçok bölgemizde toplumsal kaynaşma ve dayanışmaya adeta vesile olmaktadır. Kaz deyince her ne kadar akla Kars ve çevre iller gelse de Samsun, Yozgat ve Kütahya gibi illerimizde de kazın sosyokültürel açıdan apayrı bir yeri bulunmakta olup, özellikle Samsun ilimizde çeşitli köy sohbetlerinde kaz tiritinin yer aldığına dair tarihi kaynaklara da rastlanıldığı belirtilmiştir [26]. Samsun mutfağında bölgeye has; mısır, karalahana, fasulye, sığır eti, pirinç ve hamurlu yiyecekler ağırlık göstermekle beraber, yörenin geleneksel beslenmesinde kaz, ördek, tavuk gibi kümes hayvanlarının eti kullanılarak yapılan tirit, lepsi, herse, kaz asma ve çevirme gibi yöresel yemeklerin apayrı bir yeri vardır [10]. Nitekim Samsun'da özellikle kış aylarında çok fazla tüketilen ve geleneksel yöntemlerle hazırlanan yemek kaz tiriti olup, Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından Samsun İç Bölge Belediyeler Birliği (Havza, Lâdik, Kavak, Asarcık ve Vezirköprü) adına 27.12.2011 koruma tarihi ve 174 tescil numarası ile "Samsun Kaz Tiriti" olarak coğrafi işaret verilmesi kazın bölge mutfağında ne denli öneme sahip olduğunun bir göstergesidir. Samsun Kaz Tiriti yapılış ve servis aşamalarındaki farklılıklarından dolayı coğrafi işaret olarak tescillendiği belirtilmiştir [7]. Samsun'da kaz tiriti yapılırken önce kazın iç organları çıkarılıp, ince tüyleri de tütsülendikten sonra asılarak, herhangi bir işlem yapılmadan odun ateşinde 3-3,5 saat kadar çevrilerek pişirilmesi diğer bölgelerde yapılan tiritlerden farklı olmasını sağlayan özelliklerden biridir. Kazın yavaş yavaş pişerken yağları altta bir tepsi içerisinde biriktirilir ve bu akan yağa "tirit" denilmektedir. Samsun'daki kaz tiritini diğer bölgelerde yapılan tiritlerden ayıran diğer önemli fark ise servis aşamasıdır (Şekil1: Samsun Yöresi kaz tiriti) [7]. Eriyen yağın bir kısmı ile bulgur pilavı, diğer kısmı ile de hazırlanan yufkaların daldırılarak ıslatılması aşamasında kullanılmasıdır. Son olarak kaz eti parçalanarak pilavın üstüne konular ve ıslatılmış yufkalar ile birlikte servis edilir, yufkayla birlikte elle pilav ve kaz eti dürüm yapılarak yenir [7].



Şekil 1: Samsun yöresi kaz tiriti [7]

Kars yöresinin geleneksel mutfak kültürünün en eski ve özgün lezzetini kaz etinden yapılan yemekler oluşturmaktadır. Bu yöremizde genellikle kurutulmuş kaz eti bulgur pilavı ile birlikte pişirilerek tüketilmektedir. Diğer geleneksel yöntem ise tandırda kaz etinin pişirilmesidir. Doğu Anadolu, Güneydoğu Anadolu bölgelerimizin geleneksel

mimarisinde evlerin ocak (tandır) kısmı bulunmakta ve bu nedenle bölgenin yemek kültüründe genel olarak yemeklerin tandırda pişirildiğini görmekteyiz. Nitekim Kars kazı ya da Kars pilavı olarak bilinen yemekler Kars yöresinde geleneksel mutfak kültürünün bir parçası olup de her ne kadar günümüzde azalmış olsa da tandırda pişirilmesi bu mimari özellikten ileri gelmektedir [11]. Tandırda kaz eti yapılırken; tandır hafif közle bırakılır ve bulgur tencere içerisinde tandıra indirilir. Samsun’da yapılan tekniğe benzer şekilde kaz, tencerenin üzerine gelecek şekilde tandıra asılır. Ağır ateşte kazın eriyen yağı pişen pilav üzerine akar, kaz eti piştikten sonra bulgur pilavının üzerine konularak servis edilir (Şekil 2: Kaz yöresine ait tandırda kaz) [11]. Günümüzde bu tekniğin yerini özellikle şehir merkezlerinde tandır bulunamayışından dolayı kazın ve bulgurun fırında pişirilmesi tekniği almıştır [11]. Kars’ta kaz sadece kurutulmuş ya da tandırda kazdan (kaz pilavı) müteşekkil olmayıp, kurutulmuş kaz etinden yapılan yemekler, Kars geleneksel mutfağının vazgeçilmeyen unsuru konumundadır. Kars’ta yöreye has kaz etinden yapılan yemeklere örnek olarak; cızlak, kaz yağı gözlemesi, kaz hengeli, kaz hoşosu, kazayağı pilavı gibi değişik tat ve lezzete sahip yemekler sayılabilir [11].



Şekil 2: Kars yöresine ait tandırda kaz [11]

Kaz etinin tüketilme alışkanlıkları bakımından Yozgat yöresine özgü diğer bölgelerimizden birtakım farklılıkları göze çarpmaktadır. Yörede kaz etinden yapılan ve ara-aşı (arabaşı) olarak bilinen salça, biber ve kavrulmuş un ile terbiyesi ile yapılan ve kaz etince yoğun olan çorba yaygındır (Şekil 3: Yozgat yöresi kaz etiyle ara-aşı (arabaşı) yapılışı) [27]. Bu çorba diğer yörelerimizde olduğu gibi kış gecelerinde genellikle özel günlerde ve misafir çağrılacağı zaman topluca tüketilen toplumsal kaynaşma ve dayanışmayı sağlayan geleneksel bir lezzet olarak yörenin mutfağında yerini almıştır. Kaz eti, Yozgat yöresinde ara-aşı çorbası hariç çoğunlukla et yemeklerinde ve sarmada kullanıldığı görülmekte olup, bunun yanı sıra haşlama, bulgur pilavı, gılınış, kızartma ve kaz eti köftesi yapılarak değerlendirildiği belirtilmiştir [27].



Şekil 3: Yozgat yöresi kaz etiyle ara-aşı (arabaşı) yapılışı [27].

Ege bölgesinde; et yemekleri olarak Kütahya usulü kavurma, papaz yahni, gövec, kuru köfte, kalbur köftesi ve kaz tiridi yer aldığı belirtilmiştir [12]. Kütahya ili ve çevresinde yöresel yemeklerin başında kaz tiridi önemli bir yere sahiptir. Özellikle Kütahya'nın Aslanapa ilçesinde kaz üretimi oldukça fazla olup, yörede yetiştirilen kazlardan haşlanma yoluyla elde edilen kaz suyu, daha önceden hazırlanan yufkanın üzerine sıcakken dökülerek yöreye özgü kaz tiridi yapılır. Kaz tiridi pişirme tekniğinde ve servis edilmesinde diğer yörelerimizde genel olarak bulgur pilavı kullanılmakta ve pilavın üzerine kaz eti ilave edilerek servis edilmekte iken, bu yöremizde yufkanın üzerine kaz eti serpiştirilerek hazırlanır ve servis edilir (Şekil 4: Kütahya kaz tiridi) [13, 28]. Bu yönüyle Kütahya kaz tiridi diğer yörelerimizden farklılık göstermektedir. Kütahya yöremizde de kaz eti, diğer yörelerimizde olduğu gibi kış gecelerinde köy odalarında topluca tüketilen yörenin mutfağının eşsiz lezzetleri arasında yerini almaktadır.



Şekil 4: Kütahya kaz tiridi [13]

4. Sonuç ve Öneriler

Sağlıklı bir yaşam için vücudumuzun metabolik faaliyetlerinin sorunsuz bir şekilde sürdürülmesi noktasında günlük diyetlerde hayvansal proteinlerin varlığı zaruridir. Hayvansal protein kaynağı olarak; kırmızı et, beyaz et ve yumurta kullanılmakta olup, kaz eti yapısında ihtiva ettiği protein ve lezzet veren kendine has yağı ile ülkemizin farklı bölgelerinde geleneksel mutfak kültüründe yerini almıştır. Kazlar insan gıdası olmasının yanı sıra, çeşitli sanayi alanlarında; kaban, yorgan, yastık, badminton topu, süs eşyaları gibi ürünlerin üretilmesinde tüyleri değerli bir yan üründür [29]. Kazların diğer kanatlı hayvanların aksine yabancı otlar gibi selüloz içeriği yüksek bitkileri de tüketebilmeleri

önemli avantajlarından olup, özellikle kırsal, soğuk iklime sahip alanda alternatif hayvancılık faaliyeti olarak karşımıza çıkmaktadır.

Ülkemizin geleneksel mutfak kültürünün oluşmasında iklim şartları etkili olmakta ve bu durum yörenin mimarisini de etkilemektedir. Böylece her yöreye has pişirme teknikleri ve servis yöntemleri ortaya çıkmıştır. Yörelerimiz arasında genel olarak bir değerlendirme yapılacak olursa kaz yetiştiriciliği temel prensiplere dayanılarak sürdürülmektedir. Nitekim hemen hemen her bölgemizde küçük kaz sürülerden oluşan ekstansif (merada otlatma) üretim benimsenmiş ve genelde aile içi ya da köy odaları gibi merkezlerde topluca tüketim gerçekleştirildiği, üretim fazlasının ise yerel pazarlarda satışa sunulduğu görülmüştür. Son yıllarda kaz etine talebin artmasıyla entansif üretime yakın kaz yetiştiriciliğinin yapıldığı ve bin başı aşan sürülerden oluşan kaz çiftliklerinin kurulduğu görülmektedir. Bu durum zengin protein ve yağ içeriğine sahip kaz etinin yeterince tanıtımının yapılmamasından dolayı üretimin gerçekleştirildiği alanlar dışında da tüketilmesine ve tanınmasına olanak sağlamıştır.

Yaşanan tüm bu gelişmeler her ne kadar sevindirici de olsa kaz üretimine dair kredi desteklerinin sadece Kars ve çevresinde sınırlı kalması diğer bölgelerdeki kaz yetiştiriciliğinin önündeki en önemli engel olarak değerlendirilebilir. Bunun yanında kazların kesiminin yapılabilmesi için broyler sektöründe olduğu gibi entegre üretim ve kesim merkezlerinin olmaması da üreticileri güç durumda bırakan diğer sorunlar olarak karşımıza çıkmaktadır. Ayrıca kaz eti özellikle kışın tüketilen bir hayvansal gıda olması diğer zamanlarda tüketimini sınırlandırmakta bu sektörün gelişimine sekte vurmaktadır. Bu sorunun çözümü için yeterli kapasitede soğuk hava depolarının yetiştiriciliği yapılan alanlarda bulunması gerekmektedir.

Doktora tezi olarak; *“İç Ege Bölgesinde Üretilen Yerli Kaz Genotiplerinin Genetik Çeşitliliğinin SSR Tabanlı Moleküler Analizi ve Yetiştirici Koşullarındaki Kazların (Anser anser) Yumurta, Kesim ve Karkas Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi”* kapsamında yürütülen araştırmanın bir parçası olan bu çalışmayla; Ege Bölgemizde kaz yetiştiriciliğinin durumu ve bölge mutfak kültüründe kaz etinin öneminin saptanması amaçlanmıştır. Ege Bölgesinde kaz yetiştiriciliğine dair ilk araştırma olan bu çalışmanın, ileride yapılacak çalışmalara ışık tutacağı, ve bölgenin kaz üretiminin artırılmasının daha fazla bilimsel çalışmalarla sağlanabileceği düşünülmektedir.

Teşekkürler

Ege Bölgesinin kaz yetiştiriciliği hakkında ve yöreye has kaz tirdinin yapılışı, tarihsel süreci hakkında değerli katkılarını esirgemeyen “Taş Kaz Çiftliği”nin sahibi Uğur TAŞ’a teşekkürlerimizi sunarız.

Kaynaklar

1. Aral Y, Aydın E. Türkiye’de kaz yetiştiriciliğinin ekonomik önemi ve kaz ürünlerinin değerlendirme olanağı. Veteriner Hekimler Derneği Dergisi, 2007;78 (3):31-38.
2. Tilki M, Gül B, Sarı M, Önk K, Işık S. Yetiştirici koşullarındaki yerli türk kazlarının büyüme, kesim ve karkas özellikleri. Atatürk Üniversitesi Veteriner Bilimleri Dergisi, 2011;6(3):209-215.
3. Boz MA, Sarıca M, Yamak US. Yozgat ilinde kaz yetiştiriciliği. Tavukçuluk Araştırma Dergisi, 2014;11(1):16-20.

4. Tilki M, Saatçi M, Kırmızıbayrak T, Aksoy AR. Kars ili Boğazköy'de yetiştirilen kazların kesim ve karkas özellikleri. *Kafkas Üniversitesi, Veterinerlik Fakültesi Dergisi*, 2004;10(2):143-146.
5. Turhan S, Sarıcaoğlu FT. Samsun mutfak kültüründe kaz etinin yeri ve önemi. *Samsun Sempozyumu*, 2011; 13-16 Ekim, 2011; Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Samsun; 1: 1-4.
6. Taşkın A, Karadavut U, Camcı Ö. Kırşehir ilindeki damızlık kaz yetiştiriciliğini etkileyen faktörlerin belirlenmesi. *Türk Tarım ve Doğa Bilimleri Dergisi*, 2017;4(2):138-144.
7. Tekbalkan M. Yöresel yemeklerin bölge turizmine katkısı: Samsun kaz tiridi örneği. *Journal of Gastronomy Studies*, 2017;5(4): 155-169.
8. Boz MA, Sarıca M, Yamak US. Production traits of artificially and naturally hatched geese in intensive and free-range systems I. Growth Traits. *British Poultry Science*, 2017a;58(2): 132-138.
9. Boz MA, Sarıca M, Yamak US. Production traits of artificially and naturally hatched geese in intensive and free-range systems II. Slaughter, Carcass and Meat-Quality Traits. *British Poultry Science*, 2017b;58(2): 166-176.
10. Canbolat E, Çakıroğlu, FP. Tarihi Çarşamba kıvratması. III. Uluslararası Halk Kültürü Sempozyumu, 2015;8-10 Ekim 2015;Ankara Üniversitesi; 2:527-531.
11. Diker O, Deniz T. Kars kültürel ve gastronomik kimliğinde kaz. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 2017; 22 (38):189-204.
12. Ceylan U, Güven ÖZ. Yiyecek içecek işletmelerinin menü planlamasında Kütahya'nın yöresel yemeklerinin yeri üzerine bir araştırma. *Journal of Gastronomy Studies, Special Issue*, 2018;6(3):451-459.
13. Anonim. Asırlık bir gelenek: Kaz tiridi, 2019a. <http://www.hurriyet.com.tr/lezizz/asirlik-bir-gelenek-kaz-tiridi-41066129>
Son erişim tarihi: 25.11.2019.
14. Kızıldemir Ö. Afyonkarahisar mutfak kültürü üzerine bir değerlendirme. *Journal of Gastronomy Studies*, 2019;7(1): 647-663.
15. Anonim. Resmi Gazete. İstatistiki bölge birimleri sınıflandırılması (İBBS Düzey - 1) hakkında 24884 Sayılı Resmi Gazete, Karar No: 2002/4720, 2002. <http://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2002/09/20020922.htm>.
Son erişim tarihi: 27 Kasım 2018.
16. Anonim. Türkiye İstatistik Kurumu. Hayvan istatistikleri, 2017 TUİK verileri, 2018. <https://biruni.tuik.gov.tr/medas/>
Son erişim tarihi: 06 Ekim 2018
17. Kırmızıbayrak T, Önk K, Yazıcı K. Kars ilinde serbest koşullarında yetiştirilmiş yerli ırk kazların kesim ve karkas özellikleri üzerine yaş ve cinsiyetin etkisi, *Kafkas Üniversitesi Veterinerlik Fakültesi Dergisi*, 2011;17(1), 41-45.
18. Selçuk E, Aykurt İ, Geliyi C. Kaz Yetiştiriciliği. *Tarım ve Orman Bakanlığı, Ziraat İşleri Genel Müdürlüğü Yayınları*, 1983;5-27.
19. İşgüzar E, Pingel H. Growth, carcass composition and content of meat of different local geese in Isparta region of Turkey, *Arch Tierz Dummerstorf*, 2003;46 (1):71-76.
20. Rosinski, A. Goose production in Poland and Eastern Europe. *Goose production, FAO Animal Production and Health Paper*, 2002;154(2),123-137.

21. Cave NA, Grunder AA, Butler G, Fortin A, Pawluczuk B. Influence of age, sex and pre-slaughter holding conditions on live weight and carcass traits of broiler geese. *Archiv Geflugelkunde*, 1994;58, 106-110.
22. Grunder, AA, Cave NA, Pawluczuk B, Butler G, Poste LM. Influence of breed, finisher diet, age and sex on liveweight and carcass traits of broiler geese, *Archiv Geflugelkunde*, 1991;55, 148-152.
23. Sarıca M, Boz MA, Yamak US. Yozgat ili halk elinde yetiştirilen beyaz ve alaca kazların kesim ve karkas özellikleri, *Türk Tarım-Gıda Bilim ve Teknoloji Dergisi*, 2015;3(3),142-147.
24. Tilki M, İnal Ş. Türkiye’de yetiştirilen değişik orijinli kazların verim özellikleri II. Büyüme özellikleri. *Turkish Journal of Veterinary & Animal Science*, 2004;28,157-163.
25. Kırmızıbayrak T. Kars ilinde halk elinde yetiştirilen yerli ırk kazların kesim ve karkas özellikleri, *Türk Journal Veterinary Animal Science*, 2002; 26, 667-670.
26. Özdemir C. Havza ilçesinin genel folklorik yapısı, *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 2009; 2 (7):185-206.
27. Boz MA.. Yozgat yöresinde kaz eti ara-aşı (arabaşı) çorbası ve yemekleri, Yozgat’ın Turizm Potansiyelleri ve Sorunları, II.Uluslararası Bozok Sempozyumu 04-06 Mayıs 2017, 2017c; 3,84-89
28. Anonim, Kaz tiridi-Kütahya. Türkiye Kültür Portalı, 2019b.
<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/kutahya/neyenir/kaz-tiridi633725>
Son erişim tarihi : 25.11.2019.
29. Oral O, Dirgar E. Dolgu malzemesi olarak kaz tüyünün kullanım alanları ve özellikleri. *Düzce Üniversitesi Bilim ve Teknoloji Dergisi*, 2017;5:10-14.