



KAHRAMANKAZAN'IN KEÇİ PASTIRMASI

Büyümin ZİLE

Köyde evimizin bahçelerinin önünde geniş harmanlık olan bir yerdedi. O günlerden anımsadığım bu harmanlığa kışın akşamüzeri Ankara keçisi sürümüz yaylımdan gelirdi. Sayısını tam olarak bilmiyorum ama babam 500'ün üzerinde keçimizin olduğunu söylardı. Erkeçlerimizin (kısırlaştırılmış erkek keçi) tiftiklerinin yere değdiği ni hatırlarım. Bembeyaz, uzun, parlak ve kıvrımlı tiftikler...

Beş altı yaşlarındaydım sanırım; bana diktirdikleri takım elbiseyi giyer, ellerimi pantolonun cebine koyar, keçi sürüsünün içerisinde sürekli gezinirdim. Keçilerin, tekelerin ve erkeklerin boyunlarına takılan (çanların) takıların sesini dinlemek çok hoşuma giderdi. Yeryüzünde notasız doğaçlama bu kadar güzel müzik üreten başka bir orkestra var mı bilmiyorum doğrusu.

Çok güzel, çok temiz ve meraklı hayvanlardı. Hatırladığım kadarıyla özgürlüklerine çok düşkünlüler. Sevmek isterdim ama tutmak ne mümkün. Yanıma yaklaşıp meraklı gözlerle beni uzun uzun inceler, tutmak için elimi uzattığımda hemen kaçarlardı. Baharın ilk ayında sanırım, keçiler kuzulamaya başlardı.

Çok ama çok tatlı, şirin, kıpır kıpır hiç yerinde duramayan oğlaklarımız olurdu. Akşamüzeri keçilerin sütlerinin bir kısmı oğlakları ishal etmesin diye bir iki litrelik kalaylı bakır helkelere sağılırdı. Ağılın kapısının önünde annem ve halamın sağımdan çıkmasını beklerdim. Sağımdan çıkanın ilk işi helkeyi bana uzatmak olurdu. Sıcacık, köpüklü sütü bir miktar içerdim ama hepsini içirmezlerdi...

Kasım ayı geldiğinde dedem erkeklerin etlilerinden birkaç tane ayırırdı. Bunlar kesilir sızgıç, haşlama ve pastırma vs. yapılırdı. Ayakları ve kelleleri bile hoşlenir, çorba yapılırdı. İşkembeleri de öyle...

Pastırma için ayrılan kısımları dedem iyice tuzlar, üzerine ağırlık koyarak bir hafta on gün bekletirdi. Meraklı gözlerle dedemi izlerdim. Arada bir "dede, basdırma bişdi mi? diye sormayı ihmal etmezdim. O zamanlar yumurtalı erkek Pastırma kavurmasını çok severdim. Niye yalan söyleyeyim o tadı hala ararım.

Eskiden etlik semtinde üç yerde kesim yapılmış. Hemen hemen Ankaralı her aile burada dana, erkek v.s. keser; pastırma, sucuk ve sızgıç yaparmış. Ekim ayının diğer adı etlik bayramıymış. Dedem varyeti olup da etlik

bayramında kış hazırlığını yapmayanlar için "Gendi yapmayorda, gışın gizli bazardan alıyo, bilmem naapdığımın uluğu (tembeli).", diye çok kızardı. Bir tür mahalle baskısı...

O zamanlar Yenimahalle ilçesine bağlı olan köyümde yaşadığım, yaklaşık elli yıl öncesinin anılarına dalıp gittim. Ankara keçi pastırmasının yapımından uzun uzun bahsetmek istemiyorum. Her işte olduğu gibi keçi pastırması yapımında da araştırma, gözlem ve ustalık gerekmektedir. Ama merak eden ve isteyen herkes rahatlıkla yapabilir. Öncelikle Ankara keçisini, iyi tanımak gerekmektedir.

Hani bir söz vardır. "Teke gibi yırlı yırlı kokuyo." diye, bu söz teke "Damızlık erkek keçi" için doğrudur. Tekeler özellikler Eylül ve Kasım ayları arasında yoğun olarak testosteron hormonu salgıladıkları ve bunu bir şekilde dışarı attıkları için etlerini de kokutur. Damızlık vasfını kaybetmiş keçilerin ve erkeklerin (burulmuş erkek keçiler.) eti asla kokmaz; üstelik doğal ortamda otların taze sürgünleri ve meşe pürü ile beslendikleri için sağlıklı, yağsız, gevrek ve çok tatlı etleri olur. Etlilerinin bu özelliği Evliya Çelebi'nin övgüsüne dahi mazhar olmuştur.