



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BAYBURT AİLE KASABI

BA Öncelikle Çok teşekkür ederiz bizimle söyleşi yaptığınız için, adınızı soyadınızı öğrenebilir miyim?

MÖ Sizi biraz beklettim çok özür dilerim, bayram sonu biraz yoğun. Buraya gelen insanları iyi ağırlamak lazım, bizde fabrika yok, gelen misafirleri ağırlamak güzel bir fabrika. Yazlıkçılar gittikten sonra, öğrenciler gelecek, öğrencileri de iyi ağırlamamız lazım.

BA Bayburt'un insanı nasıldır misafirperver midir?

MÖ Bayburt'un insanı mütasıptır, serttir.

BA Nasıl sert?

MÖ En son söyleneceği ilk önce söyler.

BA Ona mert de denir.

MÖ Komşuluklarımız çok güzeldir, insandırlar, düşünlerde, cenazelerde Bayburt insanı ayrılır. Bayburtlu iyidir ama Bayburt sahipsiz bir memleket, bizim 2 milletvekilimiz vardı bire düşürdüler.

BA Oysaki nüfus olarak 2 milletvekili çıkartan Artvin'den, Gümüşhane'den daha büyük.

MÖ Gümüşhane'ye bakarsanız alanları bizden dar, oysa Bayburt oldukça geniş ve ferah. Gümüşhaneliler "ah şu Bayburt gibi toprağımız olsa" diyorlar. Gümüşhane'de bir yere bina yapılacaksa, önce bir daire parası kadar arsayı düzenlemek için para harcıyor, dağı yıkıyor, yarıyor, inşaat yapıyor, bizim yerimiz daha düz ve geniş.

BA Kaç doğumlusunuz?

MÖ 1969 doğumluyum. Kabahatin birazı da bizde, hep iş güç diye Bayburt için görev almadık, alan arkadaşlar da bu kadar yapabildi, ama nasip olursa bundan sonra Bayburt için de çalışacağım. Bir memleketi iyi yapan iki özellik vardır, birisi hava, diğeri sudur. Bayburt'ta ikisi de çok güzeldir.

BA Bir memleketin insanları da oranın havasına ve suyuna göre şekillenirmiş.

MÖ Tabi, yan, çok okuyup çok bilmek de önemli değil. Ben ilkokul mezunuyum, okuyup yazabiliyorum, imzamı atıyorum o da bana yeterli, niye okumak için illa da okula gitmeye gerek yok ki. Şuraya gelen her insandan sohbetle, muhabbetle bir şey öğrensen, bilgi sahibi olusun.

BA Bayburt'ta yaşamaktan memnun musunuz?

MÖ Bayburt'ta yaşamak bana göre çok güzel, zaten güzel olmasa burada durmam. Biz köken olarak buralıyız, bizim köyümüz yok, merkezliyiz, atadan, deden kalma bir tane dikili ağacımız yok. Eskiden itibar insana vardı, birinin kapısına gittiğin zaman 10 tane dana alacaksın, para pul sorulmazdı. Bu gün 10 tane dana almak için kapıyı çaldığında önce para konuşulur, vadesi konuşulur, vade farkı fiyata eklenir. Eskiden insanları sözü senetti ve güven vardı. O zaman insana itibar vardı, şimdi paraya itibar var.

BA Kasaplık mesleğine nasıl başladınız?

MÖ Ben kasap olmadım, kasap doğdum. Zaten sonradan kasap olunmaz. Bu sevgi işi, bizde de var çocuklar okumamış gelmiş, kasap olacakmış sevgisiz olmuyor ki.

BA Bayburt'ta et seviliyor mu?

MÖ Fazlasıyla seviliyor hatta etsiz yemek pişmez. Mesela akşam eve gidersin, "hanım yemek getir" dersin, "yok" der, "niye yemek yok", "et getirmedin ki" der.

BA Çok enteresan yani sizin yemek kültürünüzde zeytinyağlılar, sebzeler yok mu?

MÖ Var da yemek olarak kabul edilmez, onlar et yemeğini yanında garnitür kabul edilir. Yani Bayburtlu et yemeyince doymaz.

BA Peki hamur işleriniz var mı?

MÖ Mantımız var, su böreğimiz var, şerbetli tatlılarımız da var mesela Erzurum'un kadayıf dolması bizde de vardır, halbur tatlısı var.

BA Bu halbur tatlısı, kalbur tatlısı mı?

MÖ Evet hamuru kalburun üzerinde çevirerek izini çıkartırlar, burada halbur tatlısı derler, bardak tatlısı vardır.

BA Bardak tatlısı nasıl oluyor?

MÖ Baklava hamuru gibi hazırlanır, bardak basılır, fırında pişirilip şerbetlenir, incir dolmamız meşhurdur. Süt böreği yaparlar.

BA Süt böreği "Laz böreği" gibi tatlı değil mi?

MÖ Doğru, o da baklava gibidir ceviz içi vardır, ama şerbeti süttten yapılır, çok güzel olur, genelde tatlılarımız da bunlar. Hamur işlerinden yaprak mantı vardır, doldurma mantı vardır, bunlar Kayseri mantısından büyüktür. Bunun yanında ziron vardır.

BA Ziron Gümüşhane ve Artvin'de de var.

MÖ Doğrudur ama bizdeki biraz daha farklıdır. Mesela 30 yıl öncesinden "kalacoş" vardır.

BA Evet kalacoşu merak ediyorum nedir?

MÖ Eskiden buzdolabının olmadığı devirlerde, insanlar yoğurdu mayalarlar, bu yoğurdu torbaya koyarak süzerler, olur süzme yoğurt, bu süzme yoğurdu yumruk büyüklüğünde sıkırlar güneşe koyup kuruturlar. O şekilde kış boyu saklarlar.

BA Tarhana gibi, kışın yemesi nasıl oluyor.

MÖ Kışın o kurumuş parçalardan birini alırlar suya koyup ezerler, bayat ekmeklerin üzerine bunu yoğurt gibi döküp ıslatırlar, diğer tarafta kıyma ile mercimeği kavururlar ve yoğurdun üstüne dökerler, en üstüne de tereyağı gezdirip yerler.

BA Bu harika bir yemek oldu, zaten tereyağı de girince lezzeti artacaktır.

MÖ Şimdi yeni nesilde bir sıkıntı var, aman yağsız olsun diyorlar.

BA Kolesterol sorunu var mı?

MÖ Bilinçsiz bir beslenme var, biz çok yağlı yeriz.

BA Zaten yağda lezzet vardır.

MÖ Benim doktor müşterilerim var, kuzu eti alırlar. Etlerin içinde en lezzetli ama en yağlı et kuzudur, keçidir, oğlaktır. Dana eti pek de makbul bir et değildir. Zaten eskiye dönüp baktığınız zaman dana eti diye bir et de yoktu.

BA Eski yemek tariflerinde etler hep kuzu etiydi.

MÖ Tabi dana dediğimiz, büyük baş yemek için değil, araba çeksin ya da tarla sürsün diye kullanılırdı, ineğin de sütünden istifade edilirdi. Bunları yemek bize dışarıdan geldi, biz hep koyun yerdik. Bunlar sinsî programlarla belki de 20-30 sene içinde yayıldı. Bundan 25-30 sene önce Türkiye İran'a çok fazla soyu da koyun gönderirdi, günde ortalama 5000 adet Antep'de kesilir hazırlanır soğuk hava tırlarıyla gönderilirdi.

BA Yani Türkiye'de hayvancılık birden mi bitirildi?

MÖ Bir program yapıldı ve başarılıydı, geniş zamana yayıldı, küçük parçalar halinde yapıldı. Nasıl PKK yıllar içinde adım adım ilerlediyse, Türkiye'nin et işi de uzun vadeli ve derin bir planın ürünü, Türk milleti acelecidir, uzun vadeli işlere pek girmez, mesela bir kızı sever, gider ister, vermezlerse kızı kaçırr, biraz sabredim, kızın ailesine kendimi sevdirim gibi bir düşünce taşımaz. Biz sabırsız ve yeni nesle ne bırakacağımızı bilmiyoruz.

BA Çok güzel örnek veriniz.

MÖ Dış dünyada bu böyle değil, çok uzun yıllara yayılan planları zaman içinde aşama aşama uyguluyor. Adam sana altın fiyatına, tohum satıyor, iyiymiş diyorsun bol ürün alıyorsun, ama o ürün tohum vermiyor, çünkü İsrail o tohumu sana kısırlaştırarak veriyor, sen de bir şeyler yap sat.

BA Çok doğru.

MÖ Yoğurdun ilk mayası nasıl bulunmuş biliyor musunuz? Ben bu konuya çok taktım, yıllarca araştırdım, sonra

öğrendim. Sütü kaynatırlarmış, içine de ocakta ısıtılmış kızgın taşı koyarlarmış, biraz bekletirlermiş olurmuş yoğurt, bir gün siz de deneyin oluyor. Bir yolunu daha öğrendim, ben dağın tepesinde çobanlıkta yaptım, dağda olduğun için yanımda her türlü ilaç var. 3 tane Aspirini ezip az suyla karıştırdım, bunu da süte kattım, ertesi gün yoğurt oldu.

BA Murat Bey bunlar çok değerli bilgiler.

MÖ Ben okulda okuyamadım, ama çok okudum, çok araştırdım. Türk insanının sabırsızlığına dönersek, okumuyoruz, araştırmıyoruz, her şeyin kolayını ve hazırını istiyoruz, bunu çok iyi bilen dış güçler bizimle istedikleri gibi oynuyorlar.

BA Peki neden "Aile Kasabı" ?

MÖ Aile kasabı dememiz şundandır, benim dedemin dedesi, Kars muhacirleriymiş, celepçilikten gelmeler, dedem kasaplığa başlıyor, bir de sarışın, yeşil gözlü bir ninem vardı, 95-100 sene yaşadı, dedem mal kesermiş, nenem peşinden soya soya gelirmiş, karı koca kasaplık yaparlaşmış, böyle bir kadın nerde şimdi, işte aile kasabı lafı oradan geliyor, dedemin dedesi, dedem, babam, ben kardeşlerim, hepimizin aile mesleğimiz olduğu için.

BA Anneniz kasaplık biliyor mu?

MÖ Annem Bayburt'un en zenginlerinden, annem iyi kavurma yapar. Babam annemi istetmiş, annemi vermemişler, babamda annemi kaçırmış. Babamın bir gözü ak hastasıydı, çok güzel cirit oynar, ata binerdi, bir at sevdasına köy köy gezermiş, bir gün gözünün birine perde inmiş.

BA Peki Bayburt'ta bu etlerle neler yapıyorsunuz?

MÖ Kefinli Kebabımız var?

BA Kefinli Kebabı biraz anlatır mısınız?

MÖ Çok güzel bir kebab ama ayın 30 günü yenilecek bir kebab değildir.

BA Ağır mı?

MÖ Çok ağır bir kebab haftada ya da 15 günde bir yersen tadına doyamazsın. Bu kebab kuzu etinden olması lazım, şu an kuzunun kıt zamanı, yazlıkçının fazla zamanı yetişmiyor. Hemşerilerimiz de bize sitem ediyorlar "Kefinli kebabı bilmiyorduk sevdirdiniz, şimdi de yok diyorsunuz" diyorlar. Göçü çok fazla verdiğimizden gurbette insanımız çık fazla, bunlar yazın geliyorlar, memleket yemeğini özliyorlar ama biz de karşılayamıyoruz. Bir kaç televizyon kanalında bu kebabı anlattık, ondan sonra acayip bir patlama oldu. Yakın illerden de; Erzurum, Trabzon, Rize'den de gelip kebabımızı istediler, ama yetiştiremiyoruz.

BA Kefinli kebab nasıl hazırlanıyor?

MÖ Kefinli kebab kuzu budundan yapılır, bir kuzu zaten 16-17 kilo gelir, ondan en fazla 2-3 kilo et çıkartabilirsiniz. Bunu soğan, domates ve sivri biberle terbiye ediyoruz, içinde yenibahar, karabiber de var, bununla bir gün terbiyede kalıyor, buzdolabında artı dört derecede.

BA Tuz atılıyor mu?

MÖ Tuz da koyuyoruz, su koymuyoruz.

BA Domatesin suyu yeterli mi?

MÖ Tabi domatesi kabuklarını soyuyoruz, sadece onun suyu yeterli, bu terbiyede bir gün durunca bu et zaten pamuk gibi oluyor, kefinli kebab değil de şişe bile taksanız çok yumuşak olur. Bu eti 2-3 kat kağıda sarıp fırında 4 saat pişiriyoruz.

BA Yağlı kâğıt mı?

MÖ Tabi yağlı kâğıt. Biz bunu hızlı olarak 10 dakikada pişirsek bu kadar lezzetli olmaz.

BA Kefin ne demek?

MÖ Eti sarıyoruz ya.

BA Yani kefen gibi bir şey mi?

MÖ Evet sarıyoruz, ondan sonra da belini bağlıyoruz. Kuzunun kemiklerini çatarak bir iskele yapılır, güvece konur, altına su koyarız bu suyu ete deymeyecek yükseklikte koyarız, üstüne sarılmış eti koyarız 4 saatte pişiririz dibinde su hiç bitmeyecek, su bitince üstündeki kebab yanar. Piştikçe kâğıdın içinde şişiyor, kâğıdı zorluyor, patlayacak gibi oluyor, zaten patlarsa içindeki et yanar.

BA Aşağıda sucuk ve kavurma gördüm, onları da imal ediyorsunuz?

MÖ Bayburt'un akıllı adamları hep göç etti. Bizim gibi yarım akıllı adamlar Bayburt'ta kaldı.

BA Esas akıllılar burada kalmış, insan memleketini terk etmemeli.

MÖ Terk etmemeli de burada kalanlarda da ufuk yok. İnsan dışarı da gördüğünü öğrendiğini buraya getirmiyorsa buna ben de dahil, ufuk yok demektir. Ben hiç bir destek, teşvik almadan kavurma ve sucuk imalatına başladım. Diğer dükkânın 200 metre kare bodrumunu komple imalathane yaptım. Bayburt bundan 35-40 sene evvel Ankara, İstanbul ve İzmir'in kavurmasını temin eden bir ildi. Bu gün Rize kavurma yapıyor, işi değildi, öğrendi ve yapmaya başladı. Mesela Coşkun diye bir marka var, Kemal Coşkun, Bayburtlu, gitti sucukçuluğu İstanbul'da yapmaya başladı. Kalitelidir çok da iyi satar.

BA Sizin sucuğunuzun özelliği nedir?

MÖ Bizim sucuğumuz natürelidir katkısı yoktur, baharat, kimyon, tuz, sarımsak ve etten oluşur. Herhangi bir koruyucu ve katkı maddesi içermez. Güneşte kurutulur, güneşim tam olmadığı zamanlarda fırınımız var orada kurutulur. Sucuğun ayı 10. ve 11. aylardır. O zaman kavurmalıklar kesilir, kavurmalık yerleri kavurma olur, sucukluk yerleri sucuk olur. Kemikleri de yemeklerde kullanılır, hayvanın her tarafı değerlendirilir.

BA Sucuğu bağırsağa dolduruyorsunuz değil mi?

MÖ Tabi sucuğumuzun bir özelliği de suni bağırsağa konmaz.

BA Ne kadar dayanıyor sucuğunuz?

MÖ Buzdolaplarında en az 6 ay saklanabiliyor. Eskiden kilerler vardı ısısı +4-5 derece olurdu. Şimdi evlerimiz hep beton, beton evde kiler olmaz. Beton öyle bir şey ki gıdaların olsun, insanın olsun ömrünü kısaltıyor. Eskiden evler topraktan yapıldı, toprak da koruyucu bir şey, toprak evlerin kileri olur, mahzeni olur, burada gıdalara hiç bir şey olmaz. Şimdi derin dondurucular var, donduruyoruz. Bakteri iki şekilde ölür, birincisi pişerken ölür, ikincisi de -18 derecede bir hafta tutarsın, orada ölür. Bazı etler kontrollerde şüpheli görünür, veterinerler riske girmesin diye, kesimden donra eksi depoya attırırlar, bir hafta - 10 gün sonra çıkartırlar hiç bir bakterisi kalmaz. Bazı hayvanlar için veteriner kavurma yapın der, kavurma yapılır. Bu iki şekilde de bakterilerinden kurtulmuş olur. Zaten etten zehirlenme olmaz, etin en büyük özelliği budur.

BA Peki sucuğunuz yüzde kaç yağ içeriyor?

MÖ Biz sucuğumuza bir gram dışarıdan yağ katmıyoruz, etin kendisinde ne varsa o kadar yağ katılıyor. Bizim sucuklarımıza dikkat edin kuruttuktan sonra yağını dışarı bırakır.

BA Özelliği bu mudur?

MÖ Tabi, hem normal bağırsak kullandığımız için hem de katkısı olmadığı için. Kimisi sucuğun içine soya eti, tavuk eti katıyor, böyle olunca, yağı toparlar içe çeker, sünger gibi oluyor, parmağınla bastır fırlayacak gibi.

BA Piyasadaki ucuz sucukların muhteviyatı bu mudur?

MÖ Piyasada 6-7 liraya sucuk var, bu olacak şey değil, içinde de ararsan var. Biz 24 liraya et satıyoruz, 27 liraya sucuk satıyoruz. Biz sucuğu hizmet için üretiyoruz, müşteri gelince yok dememek için, hem de etin döş kısmını değerlendiriyoruz. Kavurma etinden sucuk olmaz, sucuk etinden kavurma olmaz. Bu şekilde etin her tarafı değerlendirilmiş oluyor.

BA Bundan sonra kasaplık adına idealleriniz var mı?

MÖ Ben bugüne kadar 600 sene yaşayacağıma inanıyordum, şimdi vazgeçtim, yaşılanıyorum, bir de seven yok, çalışmak ekip işidir. Kim işini severse, işine doyamaz, bu mesleğin çeşidi çok, kavurması var, sucuğu var, salamı var, bir kişi her şeyi yapamaz. Bir de et sevgi işidir, seven azalıyor, ben kendi çocuklarımda bile o heyecanı göremiyorum. Benim elim ete 20 gün değmesin, çalışmayım oturur ağlarım, bunu canilik olarak algılamayın, hayvanı keserken de gözlerim dolar. Et işi başlı başına bir sanattır. Müşteri gelip etin şurasını ver köfte yapacağım dese vermem, oradan köfte olmaz derim.

BA Çocuklarınız bu işi yapmayacak anlaşılan?

MÖ Bir tane oğlum var, çalışıyor, yaparlarsa yaparlar, benden yana zoru yok, bu memlekete kasap da lazım, hamal da lazım. Önemli olan helalinden ekmeklerini kazansınlar.

BA Eklemek istediğiniz bir şey var mı Murat Bey?

MÖ Bu çok hazırlıksız oldu, bir dahaki sefere, inşallah kebabımızı hazırlayıp size ikram etmek isterim. Bize vakit ayırdığınız için çok teşekkür ederiz, ayağınıza sağlıklar.

BA Biz de size çok teşekkür ederiz.





 **AİLE KASABI 2**
Önal Kavurma ve Sucukları
Murat ÖNAL



Genç Osman Mah. Akşemsettin Cad. (Yeni TOKİ Konutları) 10. Blok Tic:1
☎ (0458) 211 61 83 • Cep ☎: 0532 712 44 43 BAYBURT