

Çorum'un Sungurlu İlçesinde 1895-1947 Yılları Arasında Kasapoğlu Ailesi Üzerinden Kasaplık Kültürüne Bir Bakış

Butchery in Çorum/Sungurlu (1895-1947) as Described by the Kasapoğlu Family

Pınar Kasapoğlu Akyol^{*1}

Özet:

Kasapoğlu ailesi Çorum'un ilçesine yerleştikten sonra kasaplık mesleğini sürdürmüştür. Makalede verilen bilgiler ailenin sekizinci nesil mensuplarının sözlü anlatımlarına dayanmaktadır. Makalede hayvan kesiminde uygulanan ritüeller, kullanılan aletler, kesim yapılan mezbahanın şekli, mezbahanın ve kasabın denetlenme şekli, kesilen et ve yapılan et ürünleri, et haricinde hayvansal ürünlerin nerelerde kullanıldığı gibi geleneksel bilgiler kaydedilmiştir.

Anahtar kelimeler: Kasaplık kültürü, Çorum, Sungurlu, Kasapoğlu Ailesi, Kasaplık aletleri, Mezbaha.

Abstract:

After settling in Sungurlu, a district of Çorum, the Kasapoğlu family continued as butchers. The information of this article was compiled from oral narration by the eighth-generation descendant of the family. The article describes the butchery equipment used by the family, the slaughterhouse, the inspection of the slaughterhouse, the types of meat and food prepared with different types of meat.

Keywords: Butchery Culture, Çorum, Sungurlu, Kasapoğlu Family, Butchery equipments, Slaughterhouse.

* Pınar Kasapoğlu-Akyol, Hacettepe Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü doktora öğrencisi, Ankara.
pinarkasapoglu@yahoo.com

¹ Makalede aktarılan bilgiler dolayısıyla, anneannem Sevim Bilgin'e, büyükbabam Necati Kasapoğlu'na, büyük amcam Halit Arslan Kasapoğlu'na, babam Lütfi Feza Kasapoğlu'na, kardeşim Necati Kasapoğlu'na, teyzem Sevil Bilgin'e ve hocam Suat Ünal'a teşekkür ederim.

Türkler, yaşadıkları coğrafi bölgeler ve yaşam koşulları sebebiyle yüzyıllar boyunca hayvanlara ve hayvancılığa çok önem vermişlerdir. Yerleşik hayata geçmeden önce avcılıkla, yerleşik hayata geçtikten sonra tarım ve hayvancılıkla uğraşan Türklerin yaşamında, bu yaşam tarzıyla doğru orantılı yeni meslek grupları ortaya çıkmıştır. İnsanların gerek beslenme şekillerinden, gerekse ticari sebeplerden dolayı hayvancılık, önde gelen uğraşlardan biri hâline gelmiştir. Bunun doğal bir sonucu olarak da “kasaplık”, bir meslek olarak şekillenmiştir. Yüzyıllar boyunca edinilen bu meslekle ilgili bilgilerin tümü, usta-çırak eğitimiyle nesilden nesle aktarılmıştır.

Bu makalede anlatılanlar, Kasapoğlu sülalesinin altıncı nesil temsilcilerinin birebir yaşadıkları gözlem ve anılarına dayanmaktadır. Necati Kasapoğlu tarafından anlatılanlar, kasaplığa erkek işçiliği gözüyle bakışı, Sevim (Kasapoğlu) Bilgin’in anlattıkları ise daha çok işin mutfak kısmını, yani daha çok bayanlar tarafından yapılan detayları içermektedir. Bu iki farklı bakış açısı, kasaplığın hem herkes tarafından görülen, hem de görülmeyen tüm detaylarını içermekte ve bizim de çok daha farklı bilgiler edinmemizi sağlamaktadır. Makale yazılırken, altı nesildir kasaplık yapan bir ailenin yaşadıkları anlatıldığı için ve konuyla ilgili daha önce yazıya geçirilmiş herhangi bir yazılı kaynak bulunmadığından, sözlü kaynakların anlattıkları ön planda tutulmuştur. Sözlü kaynaklarla yapılan mülakatlar, Kasapoğlu sülalesine ait sekizinci nesil torun olan yazar tarafından deşifre edilerek yazıya geçirilmiştir.

Bilinen beş nesildir kasaplık yapan büyükleri tarafından -işin zorluğu sebebiyle- okumaya ve iyi bir meslek sahibi olmaya yönlendirilen Necati Kasapoğlu, kasaplığın kendine has bir kültürü olduğunu, eskiden yapılan kasaplıkla günümüzde yapılan kasaplığın çok farklı olduğunu, zamanla çoğu şeyin değiştiğini, teknolojinin gelişmesiyle kasaplığın da değişip bazı ayrıntılarda geliştiğini dile getirmiştir. Eskiden “kasaplık” denince, bir hayvanın beslenmesinden, kesilmesine ve hatta sofraya yemek hâline gelişine kadarki süreç algılanırken günümüzde, yalnızca et satış yerindeki et satış işi olarak algılanmaktadır. Günümüzde çoğu kasap, dükkânında sattığı hayvanın kesilmeden önce hangi şartlar altında beslendiğini, nereden geldiğini, ne şekilde kesildiğini bile bilmemektedir. Bu da yaşanan değişimin en büyük göstergelerinden biridir.²

Kasapoğlu sülalesinin şu an hayatta olan altıncı nesil temsilcilerinin, Buhara’dan göç edip önce Yozgat’a, bir süre sonra da (eski adı *Kalinsaz* olan ve içinde Sungur kuşlarının çokluğu nedeniyle zamanla adı değişen) Çorum’un Sungurlu ilçesine yerleşen aile büyüklerinden birebir bildikleri ilk kişi, Kasap Behçet Efendi’dir. Behçet Efendi’nin

² Necati Kasapoğlu’ndan naklen.

babasının ve dedesinin de kasap olduğu bilindiği hâlde bu konuda herhangi bir yazılı kanıt bulunmamaktadır. 1900’lü yıllarda Sungurlu’da çıkan bir yangın sonucu nüfus kayıtları tamamen yanmıştır. Yangın sonrası yeniden kayıt almaya başlayan nüfus müdürlüğünde Behçet Efendi ve daha önceki aile büyükleriyle ilgili ele geçen herhangi resmi bir kayıt bulunmamaktadır. Behçet Efendi’nin o dönemde yaşadığı, işinin en iyisi, usta bir kasap olduğu nesilden nesle aktarılan bir bilgidir.

Dördüncü nesil olarak karşımıza Behçet Efendi’nin oğlu, Araboğlu Hafidi Kasap Mehmet Ziya Efendi çıkmaktadır. Ziya Efendi’nin (Hicri 1300-Miladi 1947) dünyaya gelen beş çocuğundan (iki kız, üç oğlan) üç oğlu, Lütfi Sırrı Efendi (Hicri 1317-Miladi 1935), Mehmet Ali Efendi (Hicri 1328-Miladi 1974), Memduh Efendi (Hicri 1332- Miladi 1387), babalarından öğrendikleri kasaplığı devam ettirmişlerdir (Resim 1-4).

Soyadı kanununun kabulüyle “*Kasapoğlu*” soyadını alan Mehmet Ziya Efendi, yaşlandıktan sonra da her sabah kasap dükkânına gitmiş ve ölene kadar günümüzde görmeye alışık olduğumuz şekildeki kasaplığı devam ettirmiştir. Büyük oğlu Lütfi Sırrı Efendi, İstanbul gibi büyük şehirlere kasaplıktan elde edilen yan ürünlerin satışını yapmaktan sorumlu olmuştur. Ortanca oğlu Mehmet Ali Efendi, Sungurlu Belediyesi’ne ait olan mezbahada memur kadrosunda kesim ustası olarak çalışmış ve bu süre içinde yeni kesim ustaları da yetiştirmiştir. Başlarda ağabeylerine ve babasına yardımcı olan küçük oğul Memduh Efendi ise, sonra kasaplığı bırakarak bağırsakçılığa başlamıştır. *Bağırsakçılık*, kasaplıktan farklı bir meslektir. Kesilen hayvanların yalnızca ince bağırsaklarının işlenmesi işini yapan kişilere kasap değil, *bağırsakçı* denirdi. Memduh Efendi’nin oğulları Edip Kasapoğlu ve Kemal Kasapoğlu da bu mesleği sürdürmüştür.

Kasapoğlu sülalesinde kasaplığı devam ettiren son nesil, beşinci nesil olmuştur. Kasaplık yerine bağırsakçılıkla uğraşan Memduh Efendi ve oğulları haricindeki sonraki nesil temsilcileri, mesleğin zorluğundan ve pisliğinden dolayı okutulmaya ve başka meslekler yaptırılmaya yönlendirilmişlerdir.³ (Resim 5-6).

Lütfi Sırrı Efendi’nin ve Mehmet Ali Efendi’nin oğulları Necati Kasapoğlu, Halit Arslan Kasapoğlu ve Ziya Kasapoğlu okutulup asker olmaları sağlanmış, ailenin tek kızı olan Sevim (Kasapoğlu) Bilgin ise -dönemin düşüncesine göre- kendi hayatını kurması için genç yaşta evlendirilmiştir (Resim 7-10).

³ Sevim Kasapoğlu Bilgin, Halit Arslan Kasapoğlu, Necati Kasapoğlu’ndan naklen.

Kasaplığın zorluklarını birebir yaşayan, kendisi okuyamadığı için torunlarının okumasını isteyen büyükbaba Kasap Ziya Efendi'nin duygularını dolaylı bir yolla nasıl ifade ettiğini torun Necati Kasapoğlu, şu şekilde dile getirmiştir:

“İlkokula başladığım yıl, günlerden bir gün büyükbabam, bir kâğıt bir kalem alıp yanına oturmamı istedi. Kâğıda büyük harflerle KASAP yazdırdı. Daha sonra da aynı kelimeyi tersten yazıp okumamı söyledi. Kasap kelimesinin tersten okunuşunun PASAK olduğunu şaşkınlıkla gördüm. Büyükbabam bana “Bak gördün mü, eğer okumazsan sen de bu pasağın içinde olursun.” diyerek bana önemli bir ders verdi. Ben de onu üzmemek için okudum ve bir meslek sahibi oldum.”⁴

Sevim (Kasapoğlu) Bilgin'in aktardığına göre, Kasap Ziya Efendi, hayatta olduğu süre boyunca evin reisi konumundadır ve oğulları da onun yardımcılarıdır. Hem evde hem de iş konusunda her zaman ön planda olan kişi, büyükbaba Kasap Ziya Efendi'dir. Gençlik yıllarında kasaplığın her aşamasını kendi yapan Ziya Efendi, yaşlanınca Sungurlu'daki kasap dükkânına çekilmiş, daha fazla fiziksel güç isteyen diğer işler, mesleğinin ustalık sırlarını öğrettiği oğulları tarafından yürütülmüştür.

1935 doğumlu olan Sevim (Kasapoğlu) Bilgin'in hatırladığı kadarıyla büyükbabası kasap dükkânında çalışırken, ilk önce babası (1935 yılında ölene kadar) Lütfi Sırrı Efendi, ona yardımcı olmuş; daha sonra da amcası Mehmet Ali Efendi, her sabah erkenden kalkarak belediyeye bağlı olan mezbahaya gitmiş ve orada kesim ustası olarak çalışmıştır. Lütfi Sırrı Efendi zamanında işler çok gelişmiş ve Sungurlu dışına da üretim yapılmaya başlanmıştır. Özellikle İstanbul'a giderek orada Ermeni, Rum, Çerkez, Tatar ve Göçmenlerle temasa geçen Lütfi Sırrı Efendi, birçok yenilik öğrenmiş ve bunların Sungurlu'da da uygulanmasını sağlamıştır. Kasapoğlu ailesinin en parlak dönemleri bu yıllara denk gelmektedir. Lütfi Sırrı Efendi'nin çok genç yaşta vefat etmesi üzerine bütün sorumluluk Mehmet Ali Efendi'nin üzerine kalmıştır. Bu dönemler, 1940'lı yıllara denk gelmektedir ve II. Dünya Savaşı'nın da etkisiyle daha zor ve sıkıntılı dönemler geçirilmiştir.

Bir kasabın evde ve dükkânda yaptığı tüm işleri bütün detaylarıyla hatırlayan o dönemin en küçükleri, evin torunları, bugünün ise en yaşlıları, şu bilgileri aktarmaktadırlar: Ziya Efendi, Sungurlu pazarının kurulduğu pazartesi günleri, pazara giderek haftalık kesimi yapılacak hayvanları (tiftik keçisi, koyun) satın alır, sürü hâlinde özel çobanlarına teslim ederdi. O yıllarda büyükbaş hayvanlar -pastırma, sucuk yapılacağı zaman haricinde- günlük olarak tüketilmek için pek tercih edilmezdi. Çoban da günlük kaç hayvan kesilecekse o sayıda

⁴ Necati Kasapoğlu'ndan naklen.

hayvanı her sabah mezbahaya bırakırdı. Sabaha karşı 2:00-3:00 gibi mezbahaya giden Mehmet Ali Efendi, sabaha kadar günlük satışı yapılacak kadar et keser, yardımcılarını yardımıyla dükkânı olan kasaplara satacakları etleri belediyeye ait olan at arabasıyla dağıttırırdı. Böylelikle tüm ilçenin et ihtiyacı karşılanmış olurdu. Birkaç kasap dükkânı haricinde Sungurlu'da iki tane de yöreye has olan *tandır kebabçısı* vardı. Onlar da etlerini mezbahada Mehmet Ali Efendi'ye kestirirlerdi ve her sabah erken saatte kesilmiş olan bu etleri dükkânlarına öğle yemeklerinin hazırlanması için götürürlerdi.

Kasap Ziya, hangi ailenin günlük olarak etin neresini ve ne kadar alacağını bilir kendi dükkânında ona göre keser, tartar etleri hazırlardı. Et sahipleri gelir ve “bizim eti versene” der, zaten hazırlanmış eti alır, götürürlerdi. Hatta sipariş üzerine, güveç gibi yemekler de hazırlanırdı. Sipariş veren kişi, tüm malzemeleri konularak yenmeye hazır hâle getirilmiş yemeği alır, pişirilmesi için fırına götürürdü.

O dönemde kıyma makinesi olmadığı için etler, parçalar hâlinde satılırdı. Kişiler ne yapmak istiyorlarsa ona göre eti ya tüm olarak kullanırlar, ya kuşbaşı doğrarlardı. Eğer eti kıyma yapmak istiyorlarsa ya *iki bıçak arası*⁵ diye adlandırılan bir yöntemle, ya da *satırla kıyarak* kıyma hâline getirirlerdi (Resim 11).

O dönemde özellikle et ağırlıklı beslenildiği ve yeterince sebze, meyve gibi yiyecekler bulunmadığı için tüm bu işlemler, günlük olarak tekrarlanırdı ve insanlar sürekli et tüketirlerdi.⁶

Sözlü kaynaklar tarafından anlatılan bilgiler göz önünde bulundurulduğunda, kasaplığın aslında yalnızca erkekler tarafından gerçekleştirilen bir meslek olmadığı anlaşılmaktadır. Erkekler genellikle ön planda görünseler de, kasaplıkla ilgili olan, özellikle kışa hazırlık için yapılan bütün işlemler evdeki bayanlar (eş, kız, gelin, ya da parayla tutulan gündelikçi bayanlar) tarafından yapılmaktadır; ancak fiziksel güç gerektiren işlerde kadınlar, erkeklerden yardım almaktadırlar. Örneğin, pastırma yapımında erkekler, daha ön plandadır; bunun haricindeki ev içinde yapılan et ürünlerinin hazırlanmasına pek karışmazlardı.

Eskiden kasaplığın, besicilikten, et ürünlerinin imalatına kadarki tüm aşamaları içeren çok fazla bilgi, emek, tecrübe ve para isteyen bir uğraş olduğunu söyleyen Necati Kasapoğlu, eski kasaplık anlayışında ilk amacın, hayvanın çok sağlıklı, çok temiz gelişmesini sağlamak olduğunu belirtmiştir.

“Bu da, ancak hayvanın temiz su içmesiyle, iyi gıda almasıyla, daha doğrusu neye ihtiyacı varsa onu yemesiyle mümkündür. Bir hayvana sadece saman vererek beslemek, onu

⁵ Sağ elle tersten, sol elle düzden tutulan iki bıçak arasında sıkıştırılarak etin kesilmesi yöntemi.

⁶ Sevim Kasapoğlu Bilgin, Halit Arslan Kasapoğlu, Necati Kasapoğlu'ndan naklen.

yalnızca şişirir; bu sağlıklı beslenme değildir. Bugün insanlara uygulanan gıda rejimi mantığının hayvanlara da uygulanması suretiyle (adalelerinin, kaslarının yeteri kadar geliştirilmesi, yağlarının yeteri kadar artırılması) etin lezzetli olması sağlanırdı.” diye açıklayan Necati Kasapoğlu, büyükbabasının hayvanın etinden çok iyi anladığını (hangi mevsimde hayvanın hangi tarafının daha lezzetli olduğu, hayvanın kesilmeden önce, beslenirken de neye ihtiyacı olduğu) aktarmıştır:

“Büyükbabam, hayvanları inceler ve çobanlara talimatlar verirdi (Şu hayvan, susuz kalmış; şu hayvana tuz verin, yonca verin..!), işini çok sever ve çok önemserdi. Herhangi bir hayvanın boyun kökünü, bir de kuyruk kökünü kontrol ettikten sonra o hayvandan kaç kilo et çıkacağını bilir ve bu konuda hiç yanılmazdı. Hayvanlarından sorumlu olan üç ayrı çobanı vardı. Biri, devamlı otlakta hayvanların başında yatarı. Biri evdeki beside olan hayvanlara bakardı ve evin süt, yoğurt ihtiyacını gidermek için onlarla ilgilenirdi. Bir tanesi de yazıdaki (yayladaki) hayvanla mezbahane arasında büyükbabamın verdiği talimatları yerine getirirdi.”⁷

Necati Kasapoğlu kasaplık yapacak kişinin hayvanın anatomik yapısından çok iyi anlaması gerektiğini, ete zarar vermeden kesim yapabilmek için hangi kasın nerede başlayıp nerede bittiğini bilmesi gerektiğini ve kasları parçalamadan kesimi ona göre yapması gerektiğini belirtmiştir: “Bilirkişinin elinden çıkan et hem çok güzel görünür, hem de lezzeti bozulmaz.”⁸

Eskiden bir kasap, satın aldığı hayvanı (kesim yapılmadan en az bir hafta ya da on gün kadar) kendi beslemek isterdi. Ne yiyip ne içtiği bilinen bir *hayvanın içi temizlenir ve mısmıl* hâle getirilirdi. Mısmıl kelimesi “İslami şartlara uygun olarak kesilmiş, temiz, helâl et” anlamına gelmektedir. Mısmıl etin, daha semiz ve daha lezzetli olduğuna inanılırdı.⁹

Kasaplıkta hayvanların sınıflandırılması

Eskiden de hayvanlar aynı bugün olduğu gibi büyükbaş hayvanlar ve küçükbaş hayvanlar olmak üzere ikiye ayrılırdı. Bu hayvanların dışisine, erkeğine ve hatta belli yaşlarda olanlarına değişik isimler verilirdi. Örneğin, büyükbaş hayvanlar şu şekilde adlandırılırdı: Erkekliği giderilmemiş olan büyükbaş hayvana *boğa*, giderilene *öküz* (bu hayvan sadece yük çeker), dışisine *inek* denir. Bu hayvanların 1 yaş civarındaki dişi yavrusuna *düve*, erkek yavrusuna ise *tosun* denilir. Ayrıca, hem dışisine hem de erkeğine genel olarak *manda* denilen; fakat Sungurlu’da *camız* olarak bilinen bir başka hayvan daha vardır. Bu hayvanın

⁷ Necati Kasapoğlu’ndan naklen.

⁸ Necati Kasapoğlu’ndan naklen.

⁹ Sevim Kasapoğlu Bilgin, Halit Arslan Kasapoğlu, Necati Kasapoğlu’ndan naklen.

yavrusuna da *balak* adı verilir. Küçükbaş hayvanlarda karşımıza şu adlandırmalar çıkar: Keçinin erkeğine *teke*, dişisine *damızlık* ve yavrusuna *oğlak* denir. Koyunun erkeğine *koç*, dişisine *damızlık*, yavrusuna *kuzu*, 1 yaş civarına gelmiş olana *toklu*, 1-1,5 yaşında olan; fakat fazla gelişmemiş olanına ise *şişek* denir. Ayrıca, hamile koyuna *kuzulayıcı*, hamile ineğe de *buzalayıcı* denir.

Bunlara ek olarak, hayvanları tek tırnaklı ve çift tırnaklı olarak da sınıflandırmak mümkündür. Çift tırnaklı olan hayvanlar Müslümanlar için *mısmıl* sayılır, yenilir; ama tek tırnaklı hayvanlar (domuz, at, katır, eşek) ise *murdar* sayılır ve yenilmez. Murdar kelimesi Sungurlu'da yöresel olarak *mırdar* şeklinde telaffuz edilmektedir. Senelerce savaş, kıtlık olursa ancak atın sağ tarafından gösterilen bir kısım mısmıl sayılır ve insanların ölmemesi, soyun devam etmesi için yenilir. Yoksa diğer türlü at da murdar hayvan sayılır.¹⁰

Koyunlar ve koçlar bahar ve yaz döneminde ayrı çobanlarla, ayrı yerlere yaylıma gönderilirdi. Ağustos ayının son haftasında koyunlar ve koçlar *koç katımı* adı verilen bir törenle bir araya getirilir ve beraber yaylıma gönderilirdi. Bu dönemde hamile kalan koyunlar kesilmezdi.

Kışın tüketilmek için hazırlanan etlerin (kavurmalar, pastırmalar) hazırlanma süreci sonbaharın ortalarına kadar olan dönemi içine alırdı ve ekim-kasım ayları geldiğinde bütün işler biterdi. Herkes hazırladığı ürünleri uzun süre muhafaza edebilmek için soğuk yerlere yerleştirirdi. Kasaplar *mart dokuzuna kadar* diye tabir edilen döneme *bıçak silme mevsimi* derlerdi ve bu dönemde zorunda kalmadıkları sürece, yani bir hayvan hastalanmadığı sürece herhangi bir hayvanı kesmezlerdi. Bıçaklarını kullanmadıkları bu süre içerisinde paslanmaması için suyla yıkamazlar, *gömlek yağı* diye adlandırılan işkemenin çevresini saran yağdan bıçağa *kın* yaparlardı. Bu beklenen süre içerisinde serin bir yerde saklanır ve bıçak paslanmaz, bu kın kuruyarak bıçağı korurdu.¹¹

Mezbahanın şekli ve yapısı

Mezbaha hayvanların kesimlerinin yapıldığı yer olarak tanımlanabilir. Mezbahanın bilinen ilk adı *sallakhane* idi ve kesim ustasına da *sallak* denirdi. Mezbaha adı Sungurlu'da 1945 yılında yapılan ilk betonarme binaya verilmiştir. Daha önce *sallakhane* denilen yer, akıtılan kanın suyla akıp gitmesi için değirmen arkı yanına inşaa edilen, şehir dışına kurulmuş, ahşaptan yapılmış ufak bir kulübeydi. "Bu akan kanlı sular ile yakın çevrede bulunan bağ bahçe sulanırdı. Böylelikle orada yetişen bitkiler doğal yollardan beslenmiş olur

¹⁰ Sevim Kasapoğlu Bilgin'den naklen.

¹¹ Sevim Kasapoğlu Bilgin'den naklen.

ve vitamin dolu olurdu.”¹² Mezbaha 150-200 metrekare büyüklüğünde yapılmıştı. Bir defasında 10 sığır, ya da 50-60 koyun aynı anda yere yatırılıp kesilebilecek büyüklükteydi. Ayrıca, mezbahada kesim ustalarının ve hayvanlardan sorumlu olan veterinerin de dinlenme odaları bulunurdu.¹³ (Resim 12-13).

Mezbaha ve kasapların denetlenmesi

İlçede yaşayan tüm halkın tüketeceği et, bu mezbahada ve aynı kesim ustası tarafından kesildiği için hem ortamın, hem kesim işini yapan kasabın hijyen ve sağlık açısından denetlenmesi önemli idi. Yapılan her türlü işlemin kurallarına uygun olup olmadığını denetlemesi için devlet tarafından görevlendirilen bir veteriner sürekli olarak bu mezbahada görev yapmaktaydı.¹⁴

“Mezbahalarda bulunan veterinerin görevi, kesilen hayvanların etlerinin, iç organlarının yenilmeye uygun olup olmadığını belirlemek, yenilebilecek durumda olan etlerin üzerine ‘sağlıklıdır’ damgası basmaktır.” diye aktaran Sevim Bilgin, veterinerin görevini ne kadar titizlikle yaptığını bir anısıyla şöyle aktarmıştır:

“Bir kesim günü veteriner, kesilen etimizin hemen 100 derece ateşte kendisinin belirlediği bir süre boyunca kavrulması gerektiğine karar vermiş. Üstelik bu işlemi de gözünün önünde yapılmasını istediği için evimizde bulunan tüm tencere ve kapları mezbahanın bahçesine taşıdık, sabahtan akşama kadar kavurma yaptık. Kavurma yapılan etleri veteriner gelip kontrol etti ve ‘yenilebilir, sağlıklıdır’ dedikten sonra yapılan kavurma eve gönderildi. Ayrıca, pişmemiş etin değdiği tüm âletlerin (kesim tahtası, bıçaklar, tencereler, kaşıklar, vb.) o dönemde deterjan olmadığı için hijyeni sağlamak adına kaynatılmış meşe külü suyu ile yıkanması gerektiğini söylemiş ve onu da kontrol etti.”¹⁵

Yine Sevim Bilgin’in aktardığına göre, veterinerin onayladığı sağlıklı bulunan etler, ilk yıllarda mezbahaya ait olan at arabasıyla, daha sonraki yıllarda kamyonla ve belediye görevlilerince etin sahibi olan kasaplara ulaştırılırdı. Sağlıklı olmayan etler (hastalıklı iç organlar), mezbahanın bahçesine derin bir çukur açılarak içine atılır, üzerine de mikrobun etrafa yayılmasını engellemek amacıyla acı kireç konularak kapatılırdı.

Kasaplıkta kullanılan aletler

¹² Sevim Kasapoğlu Bilgin’den naklen.

¹³ Necati Kasapoğlu’ndan naklen.

¹⁴ Necati Kasapoğlu’ndan naklen.

¹⁵ Sevim Kasapoğlu Bilgin’den naklen.

Kasaplık yaparken bir kasabın kullanacağı, olmazsa olmaz diyebileceğimiz belli başlı aletler vardı. Bunları hem kasap dükkânında çalışırken hem de mezbahane hayvan kesimi yaparken kullanırlardı. Sevim Bilgin tarafından tarif edilen, o zamanki ilkel kasap dükkânında da bu aletlere rastlamak mümkündü:

“Dükkân denilen yer, ahşaptan yapılmış, yine ahşaptan kepenekleri olan ufak bir yerdi. Dükkânın içinde, et kesiminin yapıldığı büyük bir masa, kemikli etlerin satırla üzerinde kesildiği bir kütük ve paranın içine konulduğu, masanın bir kenarında duran bir kasa vardı. Akşam olduğunda bu ahşap kepenekler indirilir, kilitlenirdi.”¹⁶ (Resim 14).

1. İspire

Deri yüzmek için kullanılan kısa, küçük bıçak (Resim 13).

2. Bıçak

Eti kesmek için kullanılan, çelikten yapılmış, bıçak kemiğe rastladığında, bıçağı etten çıkarmadan ve ete zarar vermeden yönü değiştirilebilen bir bıçak.

3. Satır

Kemikli eti parçalamak için kullanılan büyük kesici alet.

4. Masat

Tüm bu bıçakları bileylemek, yani daha kesici hâle getirmek için kullanılan bir alet (Resim 13).

5. Çengel

Hayvanlar kesildikten sonra derisinin yüzülebilmesi ve etlerinin kesilebilmesi için hayvanı ayaklarından yükseğe asmak için kullanılan bir alet (Resim 13).

6. Masa

Etlerin üzerine konularak kesildiği büyük tahtadan yapılmış masa.

7. Kütük

Özellikle kemikli etlerin parçalanmasında kullanılan, satırla vurulduğunda parçalanmayacak, didik didik olmayacak yapıda olan büyük bir ağaç parçası.

8. Şirane

Pastırma yapılırken kullanılan aşağı yukarı 2,5 metreye 3 metre boyutlarındaki ahşap büyük sandukalara verilen addır. Pekmez yapımında da kullanılan şiranelerin yapımında paslanmaması için hiç çivi kullanılmazdı. Ayrıca, içindeki malzemeye koku vermeyecek yapıda ağaçlar seçilirdi. Birbirine geçmeli bir yapısı olan şirane kullanılmadan önce suyla doldurulur ve ağacın şişerek zamanla aralarda oluşmuş açıklıkların kapanması sağlanırdı. En

¹⁶ Sevim Kasapoğlu Bilgin'den naklen.

alt kısmında içindeki sıvının dışarı akmasını sağlayan *çörten* adı verilen bir oluk bulunurdu. Yapılan her işlemde sonra da kaynatılmış küllü su ve tahta fırçaları ile iyice temizlenerek bir sonraki kullanım için hazır hâle getirilirdi.¹⁷ (Resim 18).

Bu aletlere ek olarak da 1940 yılında İstanbul'dan kıyma yapmak için getirtilen elle çekilen et makinesi de sayılabilir. Bu alet dükkâna konulmamış evde özellikle sucuk yapımı sırasında kullanılmıştır.¹⁸ (Resim 15-16).

Hayvanın kesim şekli ve uygulanan ritüeller

Kasaplık kültüründe bir hayvanın kesimi de en az beslenmesi kadar önemli bir işlemdir ve işin ehli tarafından yapılması gerekir. Amaç, hayvana acı çektirmeden, eziyet etmeden en hızlı şekilde, dini kurallara uyararak ve ete zarar vermeden kesebilmektir.

İslamiyet'in etkisiyle ortaya çıkan, hayvan kesimi sırasında uygulanan ve uyulması şart olan bazı dini ritüeller bulunmaktadır. Bu kurallara göre, kesilecek hayvan, abdestli ve sünnetli bir erkek, ya da erkeklerin olmadığı bir yerde ay hâlinde (regl) kesilmiş bir kadın tarafından üç ayağı bağlanarak bir ayağı boşa bırakılacak şekilde kibleye çevrilerek temiz bir yere yatırılır. Gözlerinin arkaya bakması sağlanır. Hatta kurban olarak kesilecek hayvanın gözleri görmesin diye bir örtüyle bağlanır. Besmele çekilip tekbir getirilerek *boynuna bıçak sürülür*. İncitmeden bir hamlede başı kesilen hayvanın tüm kanının boşalması beklenir. Bir ayağının boşa olması hayvanın daha rahat hareket etmesi ve bedeninde kanın kalmaması içindir. Hatta, usta olan kasaplar hayvanın başını kestikten sonra kalbin içinde kan kalmasın diye bir de kalbine bıçak atarlar.¹⁹ Eti deriden ayırma işlemine *yüzme* denir. Deriye ve ete zarar vermeden yüzme için eski zamanlarda nefes ile, daha sonraki yıllarda *körük* adı verilen bir cins pompa ile hayvan derisi şişirilirdi. Daha sonra da etin kullanım amacına göre (pastırma mı yapılacak, sucuk mu yapılacak) usta kasap tarafından etler bölüm bölüm iskeletinden ayrılırdı. Deri, tabakhaneye yollanacaksa *post*²⁰ hâlinde açılır, tuzlanır ve güneşte kurutulurdu. Tabakhane sahipleri (deri, kösele yapan yerler) gelip bu derileri satın alırlardı. Peynir basılacaksa deri parçalanmadan, tek parça hâlinde, bıçak sürmeden *tuluk (tulum)* denilen şekilde deriyle etin arasına yumruk sokularak deri etten ayrılırdı. Temizlendikten sonra ayak yerleri sıkı sıkı bağlanarak adı tulum peyniri olan peyniri basmak için hazırlanırdı. Böylelikle bu çeşit peynire tulum peyniri denirdi ve bu peynir tulumundan dolayı çok uzun

¹⁷ Sevim Kasapoğlu Bilgin, Necati Kasapoğlu'ndan naklen.

¹⁸ Sevim Kasapoğlu Bilgin'den naklen.

¹⁹ Necati Kasapoğlu'ndan naklen.

²⁰ Bıçak yardımıyla karın kısmından ikiye keserek deriyi etten ayırma işlemi.

süre dayanırdı. Çorum'un Kargı ilçesinde meşhur olan bu çeşit peyniri yapan kişiler gelip bu tulukları satın alırlardı.²¹

Hazırlanan et ve et ürünleri

Bir hayvan kesilirken her şeyinden yararlanmak, esas olarak görülür ve hiçbir parçası ziyan edilmezdi. Kanından tırnağına, etinden sakatatına, derisine hatta dışkısına kadar her şeyi, bir amaç için kullanılırdı.

Belli bir süreç içerisinde hazırlanacak et ve et ürünleri hayvanın kesiminden sonra, belli bir sıralamayla yapılırdı. Örneğin, öncelikli olarak ticari amaçla et ve et ürünleri hazırlanır, daha sonra arta kalan etlerden de ev içinde tüketilecek ürünler yapılırdı.

Kışın yenecek et ürünleri anlamına gelen *etlik*, sonbahar döneminden itibaren hazırlanmaya başlanırdı. Bu yiyecekler:

I. Ticari amaçla hazırlanan etlikler

II. Evde yenmesi amacıyla hazırlanan etlikler

III. Hayvanın eti haricinde kullanılan organları ve hayvansal ürünler (deri, kan, boynuz) olmak üzere üç başlık altında incelenebilir.

I. Ticarî amaçla hazırlanan etlikler

Bir hayvan kesildikten sonra eti, kemiğinden iskelet şeklinde ayrılırdı. 24 saat serin bir yerde bekletilerek dinlendirilen bu et, daha sonra yapılacak yiyeceğe göre parçalara ayrılırdı. Örneğin, önce pastırmalık etler hazırlanırdı, geriye kalan etlerden de sucuk yapılırdı. Hazırlanan bu ürünler, hem evde tüketilir, hem kasap dükkânında satılır hem de İstanbul'a kasalarla ihraç edilirdi.²²

Pastırma

Sungurlu'da adı *bastırma* olan pastırma, sonbahar mevsiminde kışa hazırlık amacıyla yapılan önemli bir et ürünüdür. 4-5 tane sığırın kesilmesiyle yapılırdı. Çok ağır işi olan pastırma yapımında en az 4-5 kadın ve erkek işçi çalıştırılırdı. Hayvanın *döş etinden (ortalık)*, *döş pastırması* yani *yağlı pastırma* yapılırdı. *Siyer* ya da *kuşgömü* adı verilen tarafından yapılan pastırma en makbul, yumuşak ve yağsız pastırma idi. Bu, günümüzde buttan yapılan *kontrfile* denilen pastırma çeşididir.²³ (Resim 17).

²¹ Sevim Kasapoğlu Bilgin'den naklen.

²² Sevim Kasapoğlu Bilgin, Necati Kasapoğlu'ndan naklen.

²³ Sevim Kasapoğlu Bilgin'den naklen.

Pastırma yapmak için usta bir kasap tarafından et iskeletinden bütün olarak ayrılırdı. Pastırma şekli verilerek (20-30 cm. genişliğinde, 40-50 cm. boyunda dikdörtgen prizma şeklinde) kesilen etler üzerinde bıçak darbeleriyle açılan deliklere kaya tuzu doldurulurdu. Daha sonra tuzlanan bu etler, evin en alt katında bulunan ve çok serin olan *mahzen* adlı kısımdaki *şirane* denilen sandukaların içine bir kat et bir kat tuz olmak üzere üst üste dizilirdi (Resim 18). Daha sonra en üst kısma ette bulunan kanlı suyun şiranenin altında bulunan oluktan (çörten) dışarı akması için ağırlık yapan taşlar konurdu. Kanlı suyun akması bitene kadar, aşağı yukarı 3-4 gün bu şekilde etler basılı bekletilirdi. Kanlı, tuzlu suyun bu oluktan akmasına etin *çörteninden diğdirmesi* denilirdi. Bu su bir kaba toplanıp dökülürdü. Tuzlu etleri, zamanı dolup kıvama geldiğinde şiraneden çıkararak tuzları silkelenirdi. Bu etlerin kızılığ gider, pişmiş et gibi görünürdü. Yani tuz, eti pişirirdi. Daha sonra bu etler, fazla tuzdan arındırmak için bol suda yıkanır ve büyük leğenlerin içine basılarak bir müddet de burada suyun içinde bekletilirdi. Sonra iki parça pastırma *kındap* denilen kendirden yapılmış sağlam bir iplikle birbirine bağlanır ve *bir çift pastırma* oluşturulurdu. Bu bir çift pastırmanın suyunun tamamen süzülmesi için aralarında asılacak boşluklar bırakılarak *cerek* adı verilen kırmızı çam ağacından yapılan uzun ağaç sopalara asılırdı. Bu şekilde suları süzülünceye kadar aşağı yukarı 24 saat bekletilirdi. Etler kuruyup hazır hâle geldiğinde yine şiranenin içine bir kat et, bir kat çemen olmak üzere dizilirdi. Üzerine temiz bez örtülür ve dinlenmeye bırakılırdı. Bu şekilde aşağı yukarı üç gün bekletilirdi. Hazır olan pastırmalar *kındap*larından tutularak cerekteki çengellere asılır ve elleriyle şekil verilerek etin etrafındaki çemenin inceliğinin aynı olmasına çaba gösterilirdi. Çemen iyice kuruyunca pastırmalar indirilirdi. İstanbul'a ihraç edileceği gün, yıkanmış, üzerinden kolası alınmış Amerikan bezlerine pastırmalar sarılarak (bir kat pastırma, bir kat bez olmak üzere) ahşap sandıklara yerleştirilir ve *yaylı* adı verilen posta-yük arabalarıyla Kırıkkale'nin Çerikli ilçesine kadar, Çerikli'den de trenle İstanbul'a yollanırdı.²⁴

Pastırma yapımında etin işlenmesi kadar önemli bir yer tutan bir diğer aşama da *çemen* yapımıdır. Çemen, içindeki baharatlar sayesinde ete verdiği lezzetin dışında ayrıca etin havayla temasını keserek çok daha uzun süre dayanmasını sağlar. Çemen yapımında kullanılan başlıca malzemeler şunlardır: Değirmende çekilmiş çemen tohumu unu, kavrulmuş-çekilmiş kimyon tohumu, tatlı biber, acı biber, sarımsak (10 kilo ete bir kilo sarımsak olmak üzere), tuz, su. Çok fazla sarımsak kullanılacaksa çemen karşılığı komşulara sarımsak soydurulurdu.²⁵

²⁴ Sevim Kasapoğlu Bilgin, Necati Kasapoğlu'ndan naklen.

²⁵ Sevim Kasapoğlu Bilgin'den naklen.

Büyükler tarafından, ne kadar ete ne kadar çemen yapılması gerektiği bilindiği için çok büyük bir leğene ilk önce su, ezilmiş sarımsak, tuz, biber, kimyon konularak su, iyice karıştırılırdı. Bu karışıma çemen unu, yavaş yavaş eklenir ve bu karışım, kuvvetli biri tarafından boza gibi koyu bir kıvam alıncaya kadar hızlıca karıştırılırdı. Çemen hazırlanırken eğer bu sıralamaya dikkat edilmezse çemen, topak topak olur, bilye şeklini alır ve boza kıvamına getirilmezdi. Bir başka önemli ayrıntı ise çemenin her şey hazırlandıktan sonra, son dakikada yapılıyor olmasıydı diyen Sevim Bilgin, ayrıca günümüzde yapılan pastırmaların eskiye göre daha az özenle yapıldığını şu sözleriyle belirtmiştir:

“Eskiden pastırmanın çemenini ince tutar ve iyice kuruturduk ve tuzlu olmazdı; fakat günümüzde eskisi gibi iyi işlem yapılmıyor. Örneğin, yeni pastırmaları suda bekletmedikleri için çok tuzlu oluyor. Sonra etleri çok düzgün kesmiyorlar. Dıştan bakıldığında düzgün görünen pastırmanın, kesilince (yanlış kesim yapılan pastırma etinin) belli noktalarının daha çemenli olduğu görülür. Ağır çeksin ve daha çok para etsin diye etin üzerine sürülen çemeni, çok fazla koyuyorlar ve iyi kurutmuyorlar.”²⁶

Sucuk

Sungurlu’da eski adı *ilişkir* olan sucuk yapımında pastırma yapılamayacak olan etler kullanılırdı (O yörede pekmez ve cevizle yapılan tatlıya sucuk denilirdi.).

Etler, 1930’lu yıllarda satır ile kıyılırdı, et kıyma makinesi çıktıktan sonra makinede çekilmeye başlandı. Makinenin en ince bıçağı ile iki kez çekilirdi. Et yağsızsa, yumuşak olması için kıymaya biraz da çekilmiş kuyruk yağı ilave edilirdi. Bu işlemi dürüst- ahlaklı insanlar bu şekilde yapardı; fakat açgözlü bazı kişiler bu kıymaya akciğer, işkembe, iç yağ da karıştırarak daha ucuza mal etmeye çalışırlardı. Çekilen bu etlere *avcar* denilen kimyon, acı ve tatlı kırmızı biber, karabiber, tuz, ezilmiş sarımsak (10 kg ete, 1 kg sarımsak) gibi baharatlar katılarak kuvvetli bir erkek tarafından uzun bir süre yoğrulurdu. Ağız tadı ve göz alışkanlığıyla avcarın oranı ayarlanırdı. Hazırlanan bu karışım, serin yerde bekletilirdi. Kıymanın, *avcarıyla özdeşleşmesi* için 24 saat içinde belirli aralıklarla üç kez daha yoğrulurdu. Yoğrulan bu karışım, daha önceden temizlenip hazırlanmış olan sığır bağırsaklarına et kıyma makinelerinin ucuna takılan özel huniler aracılığıyla doldurulurdu. Bağırsağın en uç tarafından doldurmaya başlanır ve içine hava girmemesine özen gösterilerek çok dikkatli bir şekilde bu işlem tamamlanırdı. Herkesin bildiği gibi simit şekli verilen sucuğun iki ucu bağlanırdı. Bu çeşit sucuk için sığır bağırsağı tercih edilirdi. Ayrıca *parmak sucuk* adı verilen bir çeşit sucuk daha vardı. Bunun için (yapı itibarıyla daha dar olduğu için)

²⁶ Sevim Kasapoğlu Bilgin’den naklen.

dana ya da buzağının bağırsakları kullanılırdı. Bir uzun bağırsağın tamamı doldurulur ve sonra iki ucu yan yana getirilerek parmak uzunluğunda boğumlar oluşturulur ve ağzı bağlanırdı. Bağırsaklar doldurulup istenilen şekiller verildikten sonra kuruması için güneş görmeyen yerlere asılarak kurutulurdu. 24 saat boyunca kuruyan sucuklar indirilir ve bağırsakların üzerinde iğnelerle küçük delikler açılırdı. Bu delikler bağırsakların içinde kalan havanın ve en son aşamada içindeki etin suyunun dışarı çıkması ve etin ekşimesinin önlenmesi için yapılırdı. Delikler açıldıktan sonra oklavalarla sucuklar yassı hâle getirilir ve şiranenin içine bir kat sucuk bir kat Amerikan bezi konularak yerleştirilirdi. Üzerine ağırlıklar konularak etin suyunun ufak deliklerden dışarı çıkması sağlanırdı. Amerikan bezi de bu çıkan suyu emer ve sucuğun daha hızlı kurummasına yardımcı olurdu. Bu işleme *deng'e koymak* ya da *baskı yapmak* denilirdi. Bu işlem üç defa tekrarlanırdı. Böylece sucuk iyice kurur ve çok uzun süre bozulmadan muhafaza edilirdi. Sucuk yapımında özellikle koyunun kalın bağırsağı ile sığırın ince bağırsağı tercih edilirdi. Yeni kesilen hayvanların bağırsakları kullanıldığı gibi, daha önce kesilen hayvanların temizlenerek şişirilip kurutulan bağırsakları da kullanılabilirdi. Bu bilgilere ek olarak Sevim Bilgin, “Günümüzde artık bu deng’e koyma işlemini yapmıyorlar ve sucukların içleri ıslak ıslak oluyor ve çok çabuk tüketilmesi gerekiyor. Ayrıca, günümüzde kalın salamların yapımında da bağırsakların son kısımları yani *şirden* denilen yerleri kullanılıyor.”²⁷ diyerek yine eski-yeni karşılaştırması yapmaktadır.

Kasap dükkânında satılmak üzere hazırlanan etler

Kasaplar bir gün içerisinde ne kadar ve kime et satacaklarını bilirler ve ona göre sayılı hayvan keserlerdi. Eskiden eti uzun süre muhafaza edebilecek buzdolabı gibi aletler olmadığı için bu yöntem uygulanırdı. Bir günün sonunda elde hiç et kalmaz, dükkân kapatılır ve eve gelirlerdi. Dükkânda teşhir edilen etlerin yağlarına daha güzel görünmeleri için *şehre*²⁸ yapılırdı.²⁹

II. Evde yenmesi amacıyla hazırlanan etlikler

Kışın evlerde yemek üzere hazırlanan etlerin hepsine *kavurma* adı verilirdi. Etler kendi içinde yapılacak yemeklerin şekline göre ayrı ayrı kavrulur ve farklı isimler alırdı: kıyma, kuşbaşı, sızgıt, kakırdak gibi.

Kıyma

²⁷ Sevim Kasapoğlu Bilgin’den naklen.

²⁸ Yağın üzerine daha güzel görünmesi için yatay şekilde bıçakla yapılan kesiklere verilen ad.

²⁹ Sevim Kasapoğlu Bilgin, Necati Kasapoğlu’ndan naklen.

Etler 1930'lı yıllarda *iki bıçak arası* ya da *satırla kıyma* tabir edilen yöntemlerle, daha sonraki yıllarda teknolojinin gelişmesiyle elle çevrilen bir et kıyma makinesiyle çok küçük parçalara ayırarak kıyma hâline getirilip kavrulur ve tekerler hâlinde saklanırdı. Günümüzde ise bu kıyma makineleri elektronik hâle getirilmiş, elle çevrilen kısım ortadan kalkmıştır. Et, makinenin üzerinden konulmakta ve kıyma hâline gelmiş hâli makinenin diğer bir kısmından çıkmaktadır.

Kuşbaşı

Etler ve iç organların çevrelerinde bulunan yağlar *kuşbaşı* tabir edilen büyüklükte doğranarak ufak parçalara bölünür ve kavrulurdu. Bu kavrulmuş etler de soğutulmuş dondurulur ve uzun vadede yavaş yavaş tüketilirdi. En çok kuru fasulye, nohut, patates gibi yemeklerde kullanılırdı.

Sızgıt

Hayvanın kaburgalarının kısa kısa kesilerek kavrulmasına verilen addır. Daha çok kuru fasulye, nohut, bamya gibi sulu yemeklerde kullanılırdı.

Kakırdak

Koyunların kuyrukları eritilerek elde edilen posalı kısma verilen addır. Ağır bir yiyecek olarak düşünüldüğü için genellikle tek başına tüketilmese, bazı yemeklerin, özellikle de hamur işlerinin içine tat vermesi amacıyla baharatlandırılarak katılırdı.

Karaciğer

Hayvanın karaciğeri *iki bıçak arası* ince ince çekilirdi ve kuyruk yağıyla kavrularak dondurulurdu.

Kışım yenilecek bu etlerin kavrulmasında kullanılan yağ yine hayvanın kendi yağıydı. Bu yağlar, ya çiğ olarak ya da eritilerek satılırdı. Eritilen bu yağları içine koymak için tenekeleri enine kestirilip yanlarına kulplar taktırılarak geniş kaplar elde edilirdi. “El terazi, göz mizan; eşek yarım okka, sipa yüz dirhem” diyerek tartılır ve eritilen yağların satışı bu şekilde yapılırdı.

Bir hayvanın bedeninde dört ayrı isimle anılan yağı bulunur:

1. Beden yağı

Etlerin arasında bulunan yağlara denir. Yemek yapılırken yemeğe fazladan başka yağ eklenmezdi.

2. Böbrek yağı

Böbreğin etrafında bulunan yağlara denilir. Çok hızlı donduğu için buna “don yağı” da denilirdi. Ucuz olduğu için de genellikle maddi durumu iyi olmayan kişiler satın alırdı.

3. İç yağı

İç organlarının arasında bulunan yağlara denir. (Örn: İşkembenin etrafında bulunan yağa gömlek yağı denir ve bazı özel yemeklerin yapımında kullanılırdı, ciğer sarması, perde pilavı.)

4. Kuyruk yağı

Hayvanın kuyruk kısmında bulunan yağa denilir. Hemen donmamasından, ağızda hemen erimesinden ve et tadına daha yakın olmasından dolayı diğer yağlara göre daha lezzetli olurdu. Kakırdak da kuyruk yağından yapılırdı.

Kış için hazırlanan bütün bu yiyeceklerin saklanma şekli de oldukça önemliydi. O zamanlarda buzdolabı gibi teknolojik araçlar olmadığı için bu yiyecekler, daha zor şartlarda saklanmaktaydı. Bu yiyecekler, özel hazırlanmış temiz bez torbalara yerleştirilirdi, evin en alt kısmında bulunan ve en serin yer olan *mahzende* tavandan sarkan kancalara asılarak uzun süre muhafaza edilirdi. Yiyeceklerin yükseğe asılmasının sebebi de dıştan gelebilecek bazı zararları ortadan kaldırmak içindi.³⁰

III. Hayvanın eti haricinde kullanılan organları ve hayvansal ürünler (deri, kan, boynuz...)

Bir hayvan kesildiğinde o hayvanın hiçbir yeri ziyan edilmez; her organı, dışkısı, kanı bile kullanılırdı. (*Göden* 'inden³¹ tırnağına, tırnağından kanına kadar her şeyi kullanılırdı.)³²

Sakatat kullanımı

Yemek yapılan sakatlar

Demirciler tarafından körüklü ateşte *ütelenmiş*³³ kelle ve ayaklarından kelle paça yapılırdı. Büyük veya küçükbaş hayvanın beyni haşlanarak yapılan beyin salatası, akciğer yahnisi, karaciğer kavurması, koyunun kalın bağırsağından yapılan mümbar dolması, dalak-böbrek pirzolası, işkembe (söğüş işkembe, işkembe çorbası, nohutlu işkembe yahnisi), sıkça yapılan yemeklerdendi. Ayrıca, *takım ciğer* adıyla anılan akciğer, kalp, karaciğer, 2 böbrek bir arada satılır ve bunlardan karışık kavurma yapılırdı.³⁴

Bağırsak kullanımı

Bağırsakçılık kasaplıktan ayrı bir iş olarak yapılmaktaydı. Hem büyükbaş hem de küçükbaş hayvanların bağırsakları değişik amaçlarla kullanılırdı. Küçükbaş hayvanların bağırsakları büyükbaş hayvan bağırsağına göre daha makbuldü. Hayvan kesildiği anda ilk

³⁰ Sevim Kasapoğlu Bilgin'den naklen.

³¹ Oniki parmak bağırsağı, uykuluk, ince ve kalın bağırsağın tümüne verilen addır.

³² Necati Kasapoğlu'ndan naklen.

³³ Kılırlarını temizlemek, tırnaklarını ve boynuzlarını etten ayırmak işlemi.

³⁴ Sevim Kasapoğlu Bilgin'den naklen.

önce bağırsakları çıkarılır ve dışkısının bağırsağı yakmaması için içi hemen bol suyla temizlenirdi (Resim 18).

Bağırsağın içine, başlangıç noktasından bir huni yardımıyla su doldurulur ve bağırsakların içindeki dışkılar temizlenir. Bu işlem, bağırsaklar temiz olana kadar sürdürülür. *Kelep*³⁵ hâline getirilerek bağırsakların birbirine dolanması engellenir, sonra kullanmak amacıyla tuza yatırılırdı. Tuza yatırılan bağırsaklar *mayalanmaya* bırakılırdı. Bağırsağın dışındaki ince yağ tabakası kokana kadar bekletilmesi sürecine mayalanma denirdi. Kesim işlemleri çok olduğu dönemlerde işlenmesine fazla zaman ayrılamayan bağırsaklar, zamanın daha bol olduğu kış döneminde tekrar çıkarılır, yine bol suyla tuzundan arındırılırdı. Daha sonra, içlerine tekrar su doldurulup *ikiye katlanmış bir parça kamış* yardımıyla sıkıştırılıp sıyrılarak içlerinde kalmış olan pislikler boşaltılırdı ve bu işleme de *şirki ayrılmak* denirdi. En son aşamada temizlenen bağırsak, bir dil balığı büyüklüğünde ve bembeyaz renkte olurdu. Bu bağırsaklar ihraç edilecekse bir kat tuz, bir kat bağırsak olmak üzere sandıklara doldurulur ve İstanbul'a yollanırdı. Eğer bu bağırsaklar, sucuk yapımında kullanılacaksa daha sonra kullanılmak üzere balon gibi içleri şişirilerek kurutulurdu. İçleri doldurulacağı zaman kurumuş bağırsakların ağızları açılır, havası alınır ve bağırsaklar ılık suda bekletilir, yumuşadığında dolumu gerçekleştirilirdi.³⁶

Büyükbaş hayvan bağırsağı

Sosis, salam, sucuk yapımı için hazırlanırdı.

Küçükbaş hayvan bağırsağı

Sosis, salam, sucuk yapımı için hazırlanırdı. Ayrıca, ince bağırsaktan *kiriş* (kendirden yapılan kındap gibi sağlam bir ip çeşidi) yapımında, *katküt* (ameliyat ipi) ve enstrüman teli yapımında kullanılırdı.

Kemikleri

Kaynatılıp *ilic yağ* çıkarılırdı. İlic yağ yemek yapımında kullanılırdı. Özellikle maddi durumu iyi olmayan kişilerin yemek yapımında kullanmayı tercih ettikleri bir yağ çeşidiydi. Özellikle sucuk, pastırma yapılan zamanlarda kaynatılan kemikli etlerin suları, ilic yağları çevrede yaşayan maddi durumu iyi olmaya kişiler tarafından kova kova evlerine taşınırdı. Ayrıca, hayvanların kemiklerinden tarak ve bıçak sapı yapımında da yararlanılırdı.

Kanı

Hayvan yemi yapımında kullanılırdı. Hayvan kesildiğinde kanı boşa akıtılmaz, kan varillerde toplanır, daha sonra bir süre bekletilerek pıhtısının dibe çökmesi sağlanırdı. Üst

³⁵ Bağırsakların birbirine dolanmaması ve düğüm olmaması için yapılan bir şekil.

³⁶ Sevim Kasapoğlu Bilgin, Necati Kasapoğlu'ndan naklen.

kısımda kalan suyu döküldükten sonra *razman* denilen kepekli un ile bu pıhtı karıştırılarak yem yapılırdı. Özellikle, bu yem o dönemde horoz ya da kaz dövüşü yaptıran kişilerin hayvanlarının daha güçlü olması için tercih ettikleri bir üründü.

Dışkısı

Tezek ve gübre olarak kullanılırdı.

Derisi

Deriye bir zarar vermeden çıkarmak önemliydi. Bundan dolayı bıçak kullanılmadan yumrukla ya da oklava yardımıyla deri etten ayrılırdı. Post (deri eşya yapımında), manda ve kara sığırın derisine *gön* denirdi ve ayakkabı kösesi yapımında kullanılırdı. Ayrıca, peynir basmak için küçükbaş hayvan derisinden *tulum* yapılırdı. Kesilen hayvanların derilerinin içine çürümemesi için bolca iri tuz konur ve yuvarlayıp katlayarak eve getirilirdi. Bir yerde biriktirilir daha sonra mahallenin ortasında bulunan *sokunun*³⁷ etrafına serilir ve açık havada kurutulurdu. Tüm deriler sertleşir ve kururdu. Her hayvanın cinsine göre derileri üst üste konularak istiflenirdi. Deriler hazırlandığında tüccarına haber verilirdi. Tüccar geldiğinde pazarlık yapar, parasını verir ve derileri alır götürürdü.³⁸

Büyükbaş hayvanların tırnak ve boynuz kullanımı

Manda ve kara sığır boynuzundan tarak ve bıçak sapı yapılırdı. Tırnaklarından ise düğme yapılırdı.

Küçükbaş hayvanların yününün ve kılının kullanımı

Koyun ve keçinin yününden, kılından, tiftiğinden kışlık giyim eşyaları (iç çamaşırı, çorap) ve evde kullanılacak eşyalar (örneğin: battaniye, çadır, kilim, heybe, çuval, kumaş, keçe, yatak, yorgan, yastık) yapılırdı.

Sonuç

Türk kültürüne bakıldığında eskiden beri insanların hayatında hayvan ve hayvancılığın ne kadar önemli bir yer tuttuğunu anlamak zor değildir. Göçebe dönemde avcılıkla başlayan hayvanlarla olan bağ, yerleşik hayata geçişle düzenli bir hayvancılığa dönüşmüştür. Bunun doğal bir sonucu olarak da kasaplık, bir meslek olarak şekillenmiştir ve bu mesleğin kendine has ritüelleri oluşmuştur.

Bu makalede, kasaplığı beş nesil sürdüren Kasapoğlu sülalesinin altıncı nesil torunlarının birebir yaşadıkları, anıları ve gözlemleri anlatılmıştır. Sekizinci nesil torun tarafından da sözlü kaynaklarla yapılan mülakatlar sonucunda elde edilen bilgiler yazıya

³⁷ Bulgur öğütülen taş, oluk.

³⁸ Sevim Kasapoğlu Bilgin'den naklen.

geçirilmiştir. Makalede kasaplık mesleğinin Çorum'un Sungurlu ilçesinde 1895-1947 yılları arasında uygulanan tüm detayları anlatılmıştır. Eski kasaplık geleneği, bazı noktalarda günümüz kasaplık geleneğiyle karşılaştırılmıştır. Özellikle, bir kasabın işini ne şekilde yaptığı, hayvan kesiminde uygulanan ritüeller, kullanılan aletler, kesim yapılan mezbahanın şekli, mezbahanın ve kasabın denetlenme şekli, kesilen et ve yapılan et ürünleri, et haricinde hayvansal ürünlerin ne şekilde değerlendirildiği gibi konular detaylı bir şekilde irdelenmiştir.

Kasapoğlu sülalesinde kasaplık, bir meslek olarak bilinen beş nesil boyunca babadan oğula aktarılmıştır. Fakat beşinci nesil temsilcileri kasaplığın, zor bir meslek olması sebebiyle kendilerinden sonra gelen altıncı nesle bu mesleği miras bırakmak istememişlerdir. Onların okumaları ve farklı meslek sahibi olarak farklı hayatlar kurmaları desteklenmiştir. Bu mesleği birebir yapmamış olsalar bile, kasaplık kültürünün bütün ayrıntılarıyla yaşadığı bir ortamda büyüyen altıncı nesil üyeleri kasaplık kültürünü öğrenmişlerdir. Hayatları boyunca da bu bilgileri, birçok ritüeli günlük hayatlarında uygulayarak sonraki nesillere örnek olmuşlar ve nesiller arası bir köprü görevi görerek bütün bu bilgileri aktarmışlardır.

Kasapoğlu ailesi üzerinden incelenilen kasaplık kültürü, aslında bizlere kültür kavramının yaşayan ve yaşatılan dinamik bir kavram olduğunu ve bunun kasaplık haricinde herhangi bir konu üzerinde de incelenebileceğini gösteren çok önemli bir kanıttır.

Kaynak kişiler

Bilgin (Kasapoğlu), Sevim (1935; Çorum-Sungurlu; Ev hanımı) ile 27.7.2010, 15.8.2010, 7.10.2010 tarihlerinde Ankara'da yapılan görüşme notları. Derlemenin ses kayıtları P.K.A. arşivindedir.

Kasapoğlu, Halit Arslan (1943; Çorum-Sungurlu; Emekli asker) ile 13.8.2010 tarihinde Ankara'da yapılan görüşme notları. Derlemenin ses kayıtları P.K.A. arşivindedir.

Kasapoğlu, Necati (1933-2010; Çorum-Sungurlu; Emekli asker) ile 13.8.2010 tarihinde Ankara'da yapılan görüşme notları. Derlemenin ses kayıtları P.K.A. arşivindedir.

NÜFUS KAYIT ÖRNEĞİ

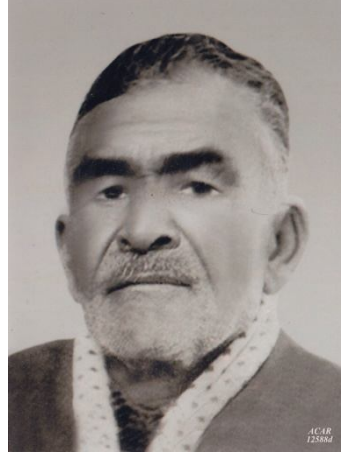
Nüfus kütüğünde yazılı olduğu yer		İli	İlcesi	Bucağı	Mahallesi	Sokağı	Köyü	Cilt No.	Sayfa No.	Hane No.
		Çorum	Sungurlu	Merkez	Bazpınar			9	52	156
Sıra No.	Adı ve Soyadı	Babasının adı ve soyadı	Anasının adı ve soyadı	Doğduğu T.	Doğum yeri	Medeni halli	Cinsiyeti	Dini ()	Nüfus siciline ne şekilde ve hangi tarihte kaydedildiği	Ölüm, nikâh, boşanma, yer değiştirme, taahhüt gibi bilgiler
1	Mehmet Ziya Kasapoğlu	Behcet	Faahhan	1300	Sungurlu	Evlü	Erkek	İslam	25 Haziran 1929	15.6.1947 Öldü
2	Kızı: Serife	Yacı Emine	Hatice	1310	Tığaç	Dul	Kadın		25.10.1937	16.5.1970 Öldü
3	~ Fethiye	Yacı Ali	Fatma	1300	Sungurlu				25 Haziran 1929	18.12.1967 Öldü
4	Oğlu: Lütfü Sırrı	Mehmet Ziya	Fethiye	1319		Evlü	Erkek			15.8.1975 Öldü
5	~ Mehmet Ali			1328						50.9.1941
6	Kızı: Nazik			1322			Kadın			30.6.1948 Öldü
7	Oğlu: Memduh			1331, 1331, 1332			Erkek		25 Ağustos 1931	12.11.1982 Öldü
8	Kızı: F. Saadet			1322, 1321, 1323			Dul	Kadın	22 Nisan 1935	26.11.1992 Öldü
9	Oğlu: İsmail Hakkı			1341		Behar	Erkek		24.06.1926	8.01.1986 Öldü
10	Kızı: Hacere			1927			Kadın		10 Nisan 1927	11.1.1979 Öldü
11										
12										

NOT: 1 — Son künyenin altına kaydına uygun olduğu yazılarak resmî mühür ve imza ile tasdik olunacaktır.
2 — () Gayri müslümlerin mezhebi de yazılacaktır.

Resim 1. Mehmet Ziya Kasapoğlu ve ailesinin nüfus kayıt örneği



Resim 2. Lütfü Sırrı Kasapoğlu



Resim 3. Mehmet Ali Kasapoğlu



Resim 4. Memduh Kasapoğlu



Resim 5. Edip Kasapoğlu



Resim 6. Kemal Kasapoğlu



Resim 7. Necati Kasapoğlu

(Memduh Kasapoğlu'nun büyük ve küçük oğulları)



Resim 8. Sevim (Kasapoğlu) Bilgin



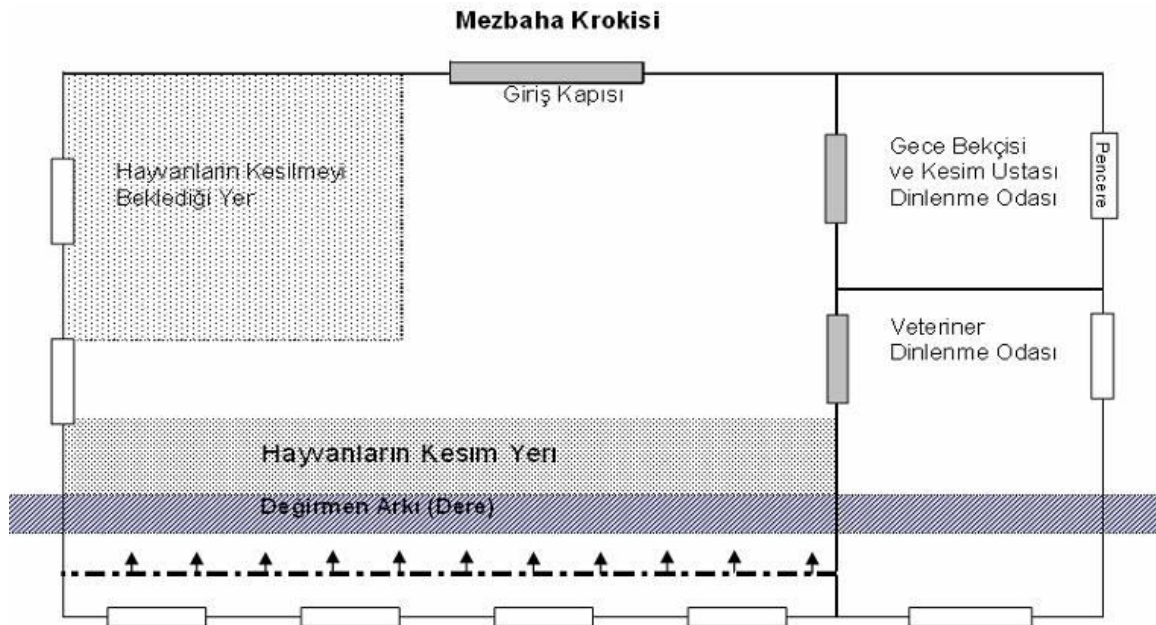
Resim 9. Halit Arslan Kasapoğlu



Resim 10. Ziya Kasapoğlu



Resim 11. İki bıçak arası diye adlandırılan yöntem



Resim 12. Mezbaha krokisi



Resim 13. Mehmet Ali Kasapoğlu (solda) ve yardımcısı Tatar Mahmut mezbahada kesim yaparken (Ellerinde ispire, bellerinde masat bulunmaktadır. Etler engellerle yukarı asılmıştır. Kesim değirmen arkının üzerinde yapılmıştır.)



Resim 14. Mehmet Ali Kasapoğlu (en sağda) yaşlılığında kasap arkadaşlarıyla Sungurlu'daki bir kasap dükkânının önünde



Resim 15. Elle çekilen kıyma makinesi



Resim 16. Sevim Bilgin kıyma makinesini kullanırken



Resim 17. Dana kontrfile



Resim 18. Memduh Kasapoğlu (ortada) oğulları Edip (solda) ve Kemal Kasapoğlu (sağda) şiranenin önünde bağırsak işlerlerken