



Büyüamin ZİLE

Kahramankazan Kavurması

Kahramankazan ilçesine özgü geleneksel lezzetlerimizden biri olan, yumuşaklığı, lezzeti ve pişirilmesi gibi birçok özellikleri ile diğer ilçelerimizde ve memleketimizin değişik bölgelerinde pişirilen kavurmalardan ayrılan “Kahramankazan Kavurması” kalitesi, lezzetinin ve diğer unsurlarının aynı düzeyde korunması ve sürdürülebilirliğinin sağlanması için büyük önem arz etmektedir.

KAHRAMANKAZAN COĞRAFI ANALİZİ

Kahramankazan ilçesi İç Anadolu bölgesinin Yukarı Sakarya bölümünde olup, Ankara'ya 45 km uzaklıkta yer almaktadır. Kahramankazan 1988 yılında ilçe olmuştur. 25 Ekim 2016 yılında Kazan ilçesine “Kahraman” unvanı verilmiştir.

Doğusunda Keçiören ve Çubuk ilçeleri, batısında Ayaş ilçesi, güneyinde Sincan ve Yenimahalle ilçeleri kuzeyinde ise Kızılcahamam ilçesi ile

çevrili olup, 48 mahallesi mevcuttur. Şehir merkezi içerisinde kalan 7 mahallesi ile ilçe sınırları içerisinde olan Akıncı Mahallesi'nde herhangi bir hayvancılık faaliyeti yapılmamaktadır. Diğer mahallelerinde hayvancılık faaliyeti yapılmaktadır. İlçenin yüzölçümü 600 km²'dir.

31 Aralık 2018 tarihli TÜİK verilerine göre Kahramankazan nüfusu 53.522'dir.

İlçemiz arazi yapıları bakımından genellikle düz arazilere sahiptir. Ankara ilinin en büyük ovalarından biri olan Akıncı ovası ilçemiz sınırları içerisinde yer almaktadır.

İlçemizin tek akarsu kaynağı olan Ova Çayı, Akıncı Ovasının içinden geçmektedir.

TÜİK verilerine göre toplam tarım alanı 270 bin dekadır. Geri kalan alanlar yerleşim alanları, çayır, mera dağ ve ormanlık alanlarıdır. Kahramankazan'ın denizden yüksekliği 890 metredir. Bazı yöremizde 1350

metreye kadar yükselmektedir. Hava nispi nemi %60 civarındadır. Yıllık yağış oranı 350-450 mm'dir.

Kahramankazan ilçe sınırları içerisindeki çayır, mera ve dağlık alanlar ile arpa, buğday, nohut ve fiğ gibi bitkilerin hasadından sonra açılan geniş alanlar büyükbaş ve küçükbaş mera hayvancılığı için çok elverişlidir.

Bu alanlar darıcan, yuvarlık buğday otu, ayrık, yabancı kamış, yabancı yulaf gibi hayvanların severek yediği buğdaygiller açısından zengindir. Ayrıca üçgül, sarı taş yoncası, korunga, mürdümük (mürdük), geven çeşitleri, yavruağzı yabancı fiğ çeşitleri gibi baklagiller açısından da zengindir. Bunlara ilave olarak dağlarımızda bol miktarda kekik bulunmaktadır. Ankara'nın en zengin bitki örtüsüne sahip bölgelerinden biridir.

Mera hayvancılığında buğdaygiller hayvanların ihtiyacı olan enerji açısından, baklagiller ise protein açısından önemli doğal ve organik yem niteliğine sahiptir. Dolayısıyla

Kahramankazan bölgesinde hiç yem vermeden Mayıs ayı başı ile Aralık ayı başına kadar mera hayvancılığı yapılabilmektedir.

Ayrıca bölgemizde yoğun olarak, arpa, fiğ, yulaf, yonca ve silajlık mısır ekimi yapılmaktadır. Bu bitkiler yeşil biçilerek balya ya da silaj yapılmaktadır. Kışın hayvanların kaliteli kaba yem ihtiyacı karşılanmaktadır. Kış aylarında çok az fabrika yemi yedirilmekte ya da hiç yedirilmemektedir. Hayvanlar genellikle kaliteli kaba yemlerle beslenmektedir.

31 Aralık 2018 tarihi itibarıyla Kahramankazan'da TÜRKVET sistemine kayıtlı 510 büyükbaş işletmesinde 20.326 büyükbaş hayvan, 110 küçükbaş işletmesinde ise 17.400 küçükbaş hayvan vardır.

Büyükbaş ve küçükbaş hayvanların etlerinin kalitesi ve lezzeti yedikleri ile bire bir orantılıdır. Meralarda yukarıda sayılan doğal ve organik otlarla beslenen hayvanlar enerji ve protein dengesi ile beslendikleri için etin kalitesi, besleyici değeri ve lezzeti de Ankara'nın diğer bölgelerine göre daha üstün seviyelere çıkmaktadır. Bu nedenle Kahramankazan Eti Ankara çevresinde yüzlerce yıldan beri tercih edilir hale gelmiş ve haklı bir üne kavuşmuştur. Gerek Salı ve Pazar günleri açılan halka açık et pazarına, gerekse kasaplara Ankaralı akın akın gelmekte ve et ihtiyaçlarının büyük bir bölümünü buradan karşılamaktadır.

KAHRAMANKAZAN KAVURMASININ HİKÂYESİ

Kahramankazan ilçesinde atalarımız bir Türkmen geleneği olan ve yöremizde sızgıç adıyla bilinen; o zamanlar küçükbaş ve büyükbaş hayvanları kendi yağlarıyla pişirip küpeciklere (küçük küp) ve bakır kaplara basarlarmış, doğal ortamda bu yiyecek çeşidi kendi yağıyla donduğunda uzun süre bozulmadan saklanırmış. Kış aylarında yemeklere katarlar ya da ısıtarak tüketirlermiş. Zamanla sızgıç



günlük tüketime de başlayan atalarımız günlük pişirilip tüketilenine etin kavru olarak pişirilmesinden dolayı "Kavurma" ismini vermişlerdir. Zamanla insanların tüketim tercihlerinde değişiklik olmuş; bu küçükbaş hayvanların etleri yağlı olduğu için daha az yağlı olan dana etinden kavurma pişirmeye başlamışlardır.

KAHRAMANKAZAN KAVURMASI İÇİN GEREKLİ ETİN SEÇİMİ

Kahramankazan Kavurması pişirmek için gerekli olan et; merada doğal ortamda organik otlarla beslenen büyükbaş hayvanların genç (1.5-2 yaş arası) danalarından seçilmektedir. Bu hayvanlar meralarımızdaki zengin ot çeşitleriyle beslendiği için çok kaliteli ve çok lezzetli et vermektedir. Mera hayvanlarının etleri insan sağlığı için çok önemlidir. Dana etinin lifleri arasında bulunan % 5 civarındaki yağın içerisindeki linoleik yağ asidi vücuttaki kolesterol dengesinin korunması için büyük önem arz etmektedir. Mera hayvanlarında bulunan yağların bir kısmı vücutta oleik aside yani zeytinyağı

asidine dönüşerek damar sertliğini önlemekte ve kalp sağlığı için büyük önem arz etmektedir. Merada yayılan hayvanların eti tüketildiğinde insan vücuduna kilo aldırılmamaktadır.

Bu etler insan sağlığı için önemli olan mineraller açısından da diğer bölgelere göre zengindir. Bunların başında antioksidan etkili selenyum, yüksek oranda sindirilebilen demir ve bağışıklık sistemini güçlendiren çinko, en etkili vitaminlerden olan tiamin, riboflavin, niasin, pantotenik asit, B6 ve B12 vitaminleri gelir.

Kahramankazan köylerinden seçilen ve bu özellikleri etinde barındıran genç dana (1.5-2 yaş arası) satın alınır. Kasaba kestirilerek kemiksiz hale getirilir; etin kol kısmı Kahramankazan Kavurmasının yapımında kullanılır.

KAHRAMANKAZAN KAVURMASININ YAPIMI

Kavurma yapımı için ayrılan dananın kol kısmı 1-2 gün artı (+) 4 derecede buzdolabında soğutulur ve dinlendirilir. Bu et lezzetinden bir şey kaybetmemesi için asla şoklanmaz;



herhangi bir terbiye işleminden de geçirilmez. Dinlenmiş kavurmalık et sınırlarından temizlenir ve varsa üzerinde bulunan yağlar alınır. Etin şoklanmaması ve sınırlarından arındırılması kavurmanın lezzetine katkı yapan önemli unsurlardandır. Etler yassı olarak kare biçiminde doğranır. Diğer taraftan da soğanlar doğranır. Meşhur kavurmacıda 40 yıllık kavurma ustası Erol ÜNLÜTÜRK 40 kilo kavurmalık et için 3-4 kilo soğan doğradıklarını söylemiştir. Kavurmalık et doğranmış soğanla birlikte dövme bakır tencereye koyulur. Ocakta meşe odununu yakıp üzerine tencere yerleştirilir. Kısık ateşte 3-4 saat pişirilir. Bir iki dakikada bir karıştırılır. İçerisine baharat dahil başka hiçbir şey katılmaz. Pişirme sırasında içerisine su katılmadığı gibi su da alınmaz. Kavurma kendi suyunda yavaş yavaş pişer. İçine konulan soğan pişirme süresinde eriyip kaybolur.

Pişirmede dövme bakır tencere kullanılmasının nedeni ısıyı tencerenin her tarafına aynı oranda yayması ve ısı iletkenliğinin çelik tencere ve benzerlerinden kat kat fazla olmasıdır. Ayrıca bakır tencere kavurma pişerken oluşabilecek diğer kokuları yok ederek etin kendine özgü güzel ve eşsiz kokusunu ortaya çıkarmasıdır.

Daha önce de söylediğimiz gibi kavurma için meralarımızda yetişen genç hayvanların etleri tercih edilir. Kış aylarında bile kaliteli kaba yemlerle beslenmeyen ve havadar olmayan, asit kokan ahırlardan dana alımı yapılmaz. Bu itinalı seçim Kahramankazan Kavurmasının yumuşak ve lezzetli olmasının önemli nedenlerinden biridir.

Kahramankazan Kavurmasına lezzet veren bir diğer unsurda içine konulan soğanın eriyerek kaybolması ve pişirme süresinin iyi ayarlanmasıdır. Bu da ustalık isteyen bir durumdur. Ayrıca kavurma piştikten sonra yarım saat dinlendirilir ve servis edilir. Kavurma piştikten sonra ateş üzerinde fazla beklerse et birbirine karışır ve dağılır.

Kahramankazan Kavurmasının pişirme zamanını iyi ayarlamak ustalık ister, etin gereğinden fazla pişirilmesi içerisinde bulunan suyun gereğinden fazla buharlaşmasına neden olacağı için kavurmanın yumuşaklığını kaybetmesine ve lezzetinin bozulmasına neden olacaktır. Kavurmanın yüksek ateşte pişirilmesi de aynı sonuçları doğuracaktır.

Piştirilen ve servise başlanan kavurma lezzetinden bir şey kaybetmemesi ve etin helmelenmemesi (eriyip, birbirine karışmaması) için 2 saat içerisinde tüketilmesi gerekmektedir. Kahramankazan'daki kavurma ustası Erol ÜNLÜTÜRK nasıl olsa tüketilir diye gereğinden fazla kavurma yapmadıklarını iki saat içerisinde tüketilecek kadar kavurma yaptıklarını ve bu süre içerisinde ne kadar kavurmanın tüketileceğini yılların deneyimi ile bildiklerini söylemiştir.

Kahramankazan Kavurmasının yumuşaklığını ve kendine özgü lezzetini kaybetmemesi için dananın seçimi, etin dinlendirilmesi, etin hangi kısımdan kavurma yapılacağına bilinmesi, sınırlarının alınması, doğranan soğanların içerisinde eriyip kaybolması, kavurmanın pişirme süresi, servis edileceği zaman ve servis süresi gibi birçok faktörün ustaca yapılması gerekmektedir.

KAHRAMANKAZAN KAVURMASININ TANINIRLIĞI

Kahramankazan'da kavurma evlerde günlük olarak pişirilip tüketilen bir yemek çeşididir. Özellikle düğünlerin, kına gecelerinin, cenazelerin, yağmur dualarının ana yemeğidir. Düğünlerde ve kına gecelerinde kavurma yerine başka bir yemek ikram eden aileler maddi durumuna bakılmaksızın eleştirilebilmektedir.

Kahramankazan Kavurması pişiren 3 lokanta bulunmaktadır. Bu gelenek 1956'da kavurma pişirmeye başlayan Ahmet Çavuş'un oğlu Hüseyin ÜNLÜTÜRK torunu Erol ÜNLÜTÜRK tarafından günümüze kadar getirilmiş

ve Bu ailenin açtığı 3 lokantada halen devam ettirilmektedir. Bu lokantaların her birinde günlük yaklaşık 40 kg. kavurma pişirilmektedir. Bu kavurmalıklar 2 saat içerisinde tüketilmektedir. Müşteri profillerinin yaklaşık % 90'ını başta Ankara ve civar ilçeleri ile birlikte başka illerden kavurma yemek için ilçemize gelenler oluşturmaktadır. Trabzon'dan İstanbul'a, Ağrı'dan İzmir'e kadar ülkemizin her yerinden kavurma yemek için insanlar şehrimize gelmektedir. Dolayısıyla Kahramankazan Kavurması lezzetiyle ülkemizin her yerinde haklı bir üne kavuşmuş ve Kahramankazan'ı kavurma memleketi olarak bilinir hale getirmiştir.

Nisan 2012'de şehrimizi ziyaret ederek Meşhur Kavurmacı'da kavurma yiyen ünlü Gastrolog Vedat Milor NTV'deki "Tadı Dağımda" programında Kazan Kavurması için övgü dolu sözler söylemiş ve "...Kavurma yemek için Kazan'a gelmeyin, bu kavurmayı yersiniz sonra yine yemek istersiniz; fakat ülkemizin hiçbir yerinde bulamazsınız. Tekrar yemek için Kazan'a gelmek zorunda kalırsınız." demiştir. Vedat Milor Kahramankazan Kavurması'na lezzet ve fiyat olarak 5 yıldız vermiştir. Bu programdan sonra kavurmacıların müşterilerinde yarı yarıya artış olmuştur.

30 Aralık 2012 yılında Milliyet Gazetesindeki köşesinde "2012'nin Unutulmaz Lezzetleri" başlıklı yazısında Vedat Milor dünyada tattığı lezzetler arasında Kazan Kavurması'nı 2. Sıra ya koymuş ve "Şaka değil, dün akşam rüyamda gördüm. Şu anda Amerika'dayım ve birçok şeyden mahrumum diye rüyama girdi belki. Ne bilsin Amerikalı dededen kalma bakır kapta ve kısık odun ateşinde dana kavurma pişirmeyi! Şu soğuk günlerde hem içinizi ısıtır hem parmaklarınızı yalarsınız..." diye yazmıştır.

Bugün ülkemizin her bir bölgesinde tanınan Kahramankazan Kavurması'na ilgi her geçen gün artmaktadır. Meşhur Kavurmacı ailesinin öncekleri bir lokantası varken, şimdilerde iki kavurmacı lokantası daha açılmıştır.