

## Keçiboynuzu

Mustafa CANSIZ

Unutulmaya yüz tutan, gözden gönülden irak kalan; eskiden kış gecelerinde, “evtiklemek” için yenen, “kıvrıntı” niyetine çocuklara verilen eğlenceliklerden biri de keçiboynuzuydu. Hem eğlencelikti hem de iyi bir besin kaynağıydı.

Bazı yörelerde adı harnup... Ballıbaba ya da ballı boynuz dendiği de olur. Batı Akdeniz'deki adı keçiboynuzu... Neden böyle denmiş dersiniz? Bunu herkes bilir ama malumu ilan edelim: Biçimi, keçilerin boynuzuna benzer de ondan... Ayrıca keçiler, tadına düşkündür; meyveye ulaşmak için neredeyse ağacına çıkarlar. Bu bakımdan da anlamlıdır adı. Dil tasarrufa yöneldiğinden halk kısaca buna “boynuz”, yabanisine de “çakal boynuz” der. Eskiden aşılısı sevilerek, yabanisi ise zorda kalınca mecburiyetten yenirmiş. Eskiden diyoruz çünkü günümüzde aşılısına bile bakan yok. Raflarda albenili, çekici, türlü yiyecekler diziliyken kara kuru keçiboynuzuna kim bakar ay adam diyenler olsa da biz bildiğimizi okuyalım, onu hatırlamanın zamanıdır deyip sevdiğimiz bu kanaatkâr Akdenizliden söz edelim.

Yöremizde anlatılan kısaca bir öyküsü var. Oradan başlayalım. Eski zamanların uzun süren soğuk bir kışında, köylünün birinin evinde un, buğday, kış çıkmadan, erkenden bitmiş. Çoluk çocuk sıcak ekmeğin yüzüne, kokusuna hasret... Evde bir ambar çakal boynuzdan başka yiyecek kalmamış. Her gün çakal boynuz yemekten çocuklar bıkmış. Ortalık kış kıyamet... Kar tipi boran... Yollar kapalı. Baba, buğday için uzaklara gidecek olmuş. Anası salmak istememiş. Adı Mustafa'ymış. Anası ne kadar üstelediyse, “Etme oğlum, gitme oğlum, kışta kıyamette, yollara düşme oğlum” dediyse de söz geçirememiş. Gidecek. İlle gidecek. Buğday ya da un, ne bulursa getirecek. Atına binip düşmüş yola... Gidiş o gidiş... Beli aşarken tipiye yakalanıp yolunu kaybetmiş... Evde anacığının gözü yollarda. Mustafa'sını bekliyormuş. Günler, haftalar geçmiş Mustafa yok. Bir haber de yok. Oğlu, gelmeyince anacığının aklı kesmiş. Bir ağıt tutturmuş: “*Mustaham hay Mustaham / Nerelerde kaldın kara Mustaham / Bir ambar çakal buynuzum var idi / Yesen dursan ney idi / Burma bıyıklı Mustaham...*” Keçiboynuzu deyince bu kısa öykücük gelir aklıma. Beni her gördüğünde anlatır-

dı rahmetli Mümine Yenge'm: "Ay Mustaham bir ambar çakal buynuzum vardı, yesen dursan ney idi..." der dururdu. Bu tür hikâyeleri çoktu rahmetlinin. Süleyman amcamın karısıydı. O da rahmetli. Babası Eğri Ali Obası'ndan Habip. Anası "İraz Ebe." Bizim köy göç yolunda. Anası bir göç sırasında, nasıl olduysa olmuş, bizim köyden birine "varmış", obadan ayrılıp burada kalmış. Obası nere gitmiş, hangi yöreye yerleşmiş bilinmiyor.

Gelelim keçiboynuzuna ... Mitolojide Yakup Peygamber'in ekmeği diye geçer. Yunancada keration, İngilizcede carop, Arapçada kirat. Elmas için tartı birimi olarak kullanılan "kirat" keçiboynuzunun çekirdeğinden kaynaklanıyor. Nemli ortamlarda dahi uzun süre çözülüp dağılmadığından çekirdeğinin ağırlığı değişmezmiş. Bu özelliğinden dolayı eski çağlarda değerli madenler için ölçü birimi olarak kullanılmış. Ortalama büyüklükte bir keçiboynuzu çekirdeği bir kirat olarak kabul edilmiş. Dört çekirdeğe bir "dirhem" denmiş. Daha sonraları ise kirat, 200 miligrama eşit bir ağırlık ölçüsü birimi olarak sabitlenmiş.

"İki dirhem bir çekirdek" diye bir deyim var. Bunun da kaynağı keçiboynuzunun içinde yatıyor. Hesaba göre bir dirhem dört çekirdek ediyordu... İki dirhem de sekiz çekirdek... Eski devirlerde mücevher satıcısı, iki dirhemlik değerli bir taşı satarken, müşteri hatırlı biriye, bir çekirdek daha koyarmış hassas terazinin kefesine. Böylelikle alıcının aldığı değerli parça, iki dirhemden fazla çekermiş. İki dirhem bir çekirdek bu ... Çok süslü, özenli giyinenler için kullanılıyor bu deyim. Yani eksigi yok fazlası var...

Çekirdeği bu. Meyvesine ve pekmezine gelelim. Eskiden aşılısı sevilerek zorda kalınırsa "çakalı" da mecburiyetten yenirmiş dedik. Şekerin kıt olduğu zamanlarda halkın şeker ihtiyacını karşılamış. Akşamları "kavurga", "çıtılık", susamın yanı sıra "buynuz" da konurmuş buralarda, Akdeniz kırsalında, konukların önüne. Büyüklerin anlattığına göre eskiden kış soğuklarında; yabana gidecek olanlar, bir tas keçiboynuzu pekmezi içer de öyle çıkarmış yola ... İçenlerin içi ısınır, güçleri artar, âdeta uçarak gidermiş gidecekleri yere; yola bele, dağa taş, mala maşata, tarlaya tapana, çifte çubuğa ... Nereye gideceklerse.

Meyvesi serttir. Üstesinden gelmek için sağlam dişler gerekir. Onu hak etmek kolay değil. Ne kadar sert olsa da keçiboynuzu yemekten yaşlılar da geri durmazdı. Dibekte döverler, hem kendileri hem torunları için ezmesini yaparlardı. Buna "buynuz dövmesi" denirdi. Ezmesi, dedeler, nineler ve henüz dişi tamamlanmamış torunların ortak yiyeceğiydi. Küçük çocuklar, ek gıdaya boynuz ezmesiyle geçerlerdi. Buna dadanan çocukların, arının çiçekten bal alması gibi, boynuz ezmesini somurması görülmeye değer bir manzaraydı. Ezmesinin hazırlaması biraz zahmetlice olup vakit de alsın buna değerdi, yemesi kolay ve lezzetliydi. Bunun için yaşlıların vakti boldu. Güzel bir tesadüf mü diyelim, ezmesi için içinde keçiboynuzu dövülen dibek de kendi ağacındandı. Ağacı çok sert ve dayanıklı olduğundan dibekler keçiboynuzu ağacından yapılırdı.

Yetiştirme ortamına gelince... Yüksekleri ve ovaları sevmez. Arada bir yerlerde olur. Akdeniz bölgesinin deniz gören yamaçlarında, denizi görmese de yelinin sokulduğu, kuzey rüzgârına (poyraza) kapalı kuytularında yetişir. Don vurmeyen, korunaklı, bol güneş alan, ılıman yerleri sever. Kışın yaprak dökmeyiz. Her dem yeşil kalır. Güzün çiçek açar. Küçük yeşil çiçekleri bir sap üzerinde dizilir. Yaz ayları nemli geçiş esinti olmazsa meyvelerin içinde kararmalar olur, verim düşer. Meyveleri, kahverenginin ve siyahın tonlarındadır. Yaz sonu "çırpılır". Dikiminden sonra meyveyi yemek için uzun süre beklemek gerekir. Ağaçlar on beş yaşından sonra ancak meyveye durur.

Bazılarının çekirdeğinin çevresinde bal kıvamında peltemsi, tatlı bir sıvı bulunur. Buna keçiboynuzunun balı denir. Ballısı makbuldür. Eski günlerde çocuklar, yediği keçiboynuzunun arasında bal çıkınca sevinirdi. Günümüz çocuklarının yediği katkı, şekerli, kızartılmış yiyeceklere göre üstün özellikleri vardı. Şimdiki çocuklar, böyle besleyici, koruyucu, zararsız, sağlıklı yiyeceklere pek yaklaşmıyor. Bilmiyorlar da ondan. Tanımadıkları, bilmedikleri nesneyi nasıl sevecekler?

Önlerinde istemediğin kadar çeldirici var.

"Bir gram bal için bir kilo keçiboynuzu yemiş olduk" denir. Bir işin astarının yüzünden pahalı olduğu, emeğin boşa gittiği durumlar için söylenir. Her ne kadar benzetme amacıyla söylenmiş olsa da bu sözle ona biraz haksızlık yapılmış gibi... Onu yemek için yapılan uğraş boşa gitmez. Doğal, koruyucu, şifalı ve besleyicidir. Keçiboynuzunun değerini bilen bilir. Sağlıklı yaşam için doğal besin meraklıları arayıp bulur. Yabana atılacak meyve değil. Vücudumuza güç verir. Kalsiyum ihtiyacımızı giderir. Yan etkisi yoktur. Her türlü saldırıya karşı bedenimizde demirden bir kaledir. Eski halk hekimliğinde; astıma, bronşite, alerjiye, akciğer ödemine, çocuk felcine, kansızlığa, şekerle, soğuğa ve her türlü mikroba karşı önerilirmiş. Abartıya kaçtığımız düşünülmesin. Bu şahane Akdenizliyi bir hatırlayalım dedik. Biraz övmek istedik kendi öz malımızı... Övülmeyi hak ediyor. Anadolu köylüsüne, zor zamanlarında omuz veren, uzun ve soğuk kış günlerinde onların elinden tutan, atalarımızın sağlığını borçlu olduğu besin kaynaklarından biriydi. Vefa borcumuz var. Kalan ağaçlarını korumalıyız. Keçiboynuzu deyip geçilmesin, farkına varılması için dikkat çekmek istedik. Çekirdeğinin bile çevresinde ne öyküler var. Keşfedileceği günleri bekliyor deyip keçiboynuzu faslını kapatalım.