

# KİVİAK: GRÖNLAND'IN EKSTREM LEZZETİ VE KÜLTÜREL HAZİNESİ

Prof.Dr.Oğuz ÖZYARAL Mikrobiyolog, Koruyucu Sağlık Uzmanı

## Tarihçesi ve Kökeni

**Kiviak**, Grönland'da yaşayan **Inuit** halkının binlerce yıllık geçmişe dayanan bir geleneksel yiyeceğidir. Sert iklim koşullarında hayatta kalma becerilerini yansıtan bu yiyecek, avcı-toplayıcı yaşam tarzının bir mirasıdır. Kiviak, kış aylarında yiyecek kaynaklarının sınırlı olduğu dönemlerde hem bir besin kaynağı hem de kültürel bir ritüel olarak önem kazanmıştır.



**Inuitler**, Kiviak'ı kutlamalar, düğünler ve doğum günleri gibi özel günlerde tüketmiş ve onu sosyal bağların güçlenmesine yardımcı olan bir simge olarak görmüştür. Bu gelenek, bugün bile Grönland'ın kırsal bölgelerinde yaşatılmaktadır.







## Yapılışı

Kiviak'ın yapım süreci oldukça ilginç ve dayanıklılık gerektirir. Temel malzemeleri **küçük su kuşları (auks)** ve **mors derisidir**.



## Kiviak: Grönland'ın adım adım yapım süreci:

1. **Kuşların Hazırlanması:** Tüpleri alınmadan ve iç organları temizlenmeden, yaklaşık 300 ila 500 küçük kuş (auks) kullanılır.
2. **Mors Derisi ve Yağının Kullanımı:** Mors ya da fok derisi, doğal bir "torba" görevi görecektir şekilde hazırlanır. Bu deri, kuşların doğal yağlarının dışarı sızmasını engelleyen ve fermente sürecini hızlandıran bir bariyer oluşturur.
3. **Doldurma:** Kuşlar, sıkıca mors derisinin içine doldurulur. Havanın içeri girmemesi için deri sıkıca mühürlenir.



4. **Ağırlık ve Soğutma:** Doldurulmuş ve mühürlenmiş deri, taşlarla bastırılarak sabitlenir. Daha sonra üzeri karla kaplanır ve doğal bir soğutma ortamında, genellikle yerin altında, fermente olmaya bırakılır.
5. **Fermente Süreci:** Bu ortamda 3 ila 18 ay süresince kalan kuşlar, düşük sıcaklıkta fermente olur. Bu süre, hem kuşların doğal yapısının dönüşmesi için yeterlidir hem de etin güvenle tüketilmesini sağlar.
6. **Tüketim:** Kiviak, fermente süreci tamamlandıktan sonra çiğ olarak servis edilir. Yumuşayan et, güçlü ve yoğun bir tada sahiptir.

Bu yöntem, Grönland gibi dondurucu soğukların hâkim olduğu bölgelerde gıdaların bozulmadan uzun süre saklanabilmesi için kullanılan geleneksel bir tekniktir.

Inuit halkı, bu doğal soğutma sürecini binlerce yıl boyunca mükemmelleştirmiştir.



### Geleneksel Anlamı ve Kültürel Bağlamı

Kiviak, sadece bir yiyecek değil, aynı zamanda dayanıklılığı, paylaşımı ve toplumsal dayanışmayı simgeler. Inuit halkı için kış aylarının sert koşullarında bir yiyecek kaynağı sunan Kiviak, topluluğun hayatta kalmasına katkı sağlamıştır.

Ayrıca, bu yemek Inuitlerin doğayla uyum içinde yaşama becerilerinin ve çevrelerini sürdürülebilir şekilde kullanma anlayışlarının bir göstergesidir.

Kiviak, modern damak zevkine alışkın olanlar için oldukça ekstrem bir lezzet olsa da, Inuit kültüründe **ataların bilgeliğini ve hayatta kalma becerilerini onurlandıran bir miras** olarak yaşatılmaya devam etmektedir.

### Kiviak Deneyimi: Cesaret ve Merak

Kiviak, aşırı tatlara ve kokulara açık olan cesur gezginler için unutulmaz bir deneyim sunar. Ancak bu yemeği tatmak, sadece bir lezzet deneyiminden fazlasıdır; bir kültüre, tarihe ve hayatta kalma mücadelesine tanıklık etmek anlamına gelir.