



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPARTA'DA GÜLCÜLÜK

Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Türkiye'nin "gül bahçesi" olarak nitelendirilen Isparta'da, Türkiye gülyağı üretiminin % 80'i ve dünya gülyağı üretiminin ise % 65'i karşılanmaktadır. Isparta'da güller, her yıl Mayıs ayının 15'inden, Haziran ayının sonuna kadar toplanmaktadır. Sabah 05.00 ila 10.00 saatleri arasında toplanan güller, gül işleme fabrikalarına götürülerek, saat 11.00'den itibaren fabrikalarda işlenmeye başlanmaktadır. Özellikle Mayıs sonu ile Haziranın ilk haftası en yoğun gül toplama dönemidir. Isparta'nın Milas, Gölcük, Yakaören ve Gelincik Köyleri, Atabey İslamköy, Gönen Güneykent, Keçiborlu Senir ve Kılıç yerleşim yerleri en önemli gül bahçelerinin bulunduğu ve en güzel güllerin yetiştirildiği yerlerdir. Gülün en hoş kokusunu bu bahçelerde doyasıya teneffüs etmek mümkündür. Bu yerlerde ayrıca gül işleme fabrikaları da gezilebilmektedir.

Gülün bol olduğu bu coğrafya üzerinde yaşayan insanlar da konuksever ve hoş görüldür. Şehrin insanları için; Gül alırlar,
Gül satarlar;
Gülü gül ile tartarlar,
Çarşı pazar güldür, gül. denilmektedir.

Isparta'da, gülcülüğün çok eski bir tarihi yoktur. Isparta gülcülüğü, yaklaşık 150 yıllık bir tarihe sahiptir. Daha gülcülük Isparta'da yokken, Burdur, Denizli, Çal yörelerinde gül tarımının yapılmakta olduğu bilinmektedir. Gülcülüğü Isparta'ya, Yalvaç ilçesinden gelip Isparta'ya yerleşen Meydanbeyoğlu, Mehmet İzzet'in oğlu İsmail Efendi (1840-1915) getirmiştir.

Bu getirişin de çileli, çok ilginç bir öyküsü vardır: İsmail Efendi, iyi bir medrese eğitimi almış ve kendini sürekli geliştirerek görüş açısı oldukça geniş bir kişidir. İlk ticari teşebbüsü dokumacılık olan İsmail Efendi'nin, çeşitli ustalardan aldığı bilgilerle kurduğu dokuma tezgahları sayesinde, bu mesleğin Isparta ve Burdur çevresinde hızla yayılmasını ve bir çok kişinin bu mesleği öğrenmesini sağlamıştır.

1889 yılında Bulgaristan'a bağlı Kızanlık bölgesinden Denizli'nin Çal ilçesine gelen bir tapu memurundan, gül çiçeğinden yağ elde edilebildiğini öğrenmesi ile İsmail Efendi bu kişiyle mektuplaşarak gülcülük üzerine geniş bilgilere sahip olur.

İsmail Efendi, komşu illerden Burdur, Denizli, Çal yörelerine doğru bir geziye çıkar, oralarda ne ekilip dikildiğine, topraktan nasıl daha çok gelir sağladıklarına bakar. Gülcülük büyük oranda yapılırsa, iyi para getirebilir ve Isparta topraklarında da gül yetiştirilebilir kanısına varınca, hiç vakit geçirmeden, 30 dekarlık bir arazi satın alır. Çukurları açtırıp, çevrede bulunan süs güllerinin içinde, yağ gülü çeşidinin de olabileceği düşüncesiyle, bu gül fidanlarını tüm araziye diktirir. Yeni dikilen gül fidanlarının ancak üç ile beş yıl sonra en iyi ürünü vereceğini bildiğinden, sabırla gül bahçesini sular, yabancı otları yolar, çapasını yapar ve o günlerin koşullarına göre zararlı böceklerle karşı ilaçlar. Daha üçüncü verim yılı gelmeden, gülyağı çıkarma işinde kendine gerekli olacak araçların bazılarını yerli ustalara Isparta'da yaptırır. Onlara yaptıramadıklarını da, Bulgaristan'dan bizzat kendi getirir. Gülyağı çıkarırken gerekecek suyu ise, ?Bambullu Ceviz? denilen yerden getirerek, bahçesine akıttıktan sonra, sabırla üçüncü ürün yılını beklemeye başlar.

30 dönüm toprak alarak, çukur kazdıran, gül fidanlarını diktiren, gülyağı çıkarılmasında gerekli olacak araçlara da pek çok para veren İsmail Efendi, oldukça yüklü olan bu masraflardan dolayı parasal yönden de sıkıntı çekmeye başlar. Eğer iyi ürün alır, gülyağı çıkarır ve eline toplu para geçerse, ancak borcunu ödeyebilecektir. Dört gözle beklemekte olduğu üçüncü ürün yılı gelir. Don, kar, kış, rüzgâr, yağmur, dolu... anlayamadığı bir tabiat olayı nedeniyle gül fidanları hiç çiçek vermez.

Emekleri ve harcadığı bunca para boşa gider. Artık bütün umudunu bir yıl sonrasına, yani dördüncü ürün yılına bağlar. O yıl bahçesi iyi çiçek verir ancak, bu kez de gülyağı çıkarma yöntemini bilmediğinden başarılı olamaz. Bunlara rağmen, İsmail Efendi, direnme gücünü yitirmez, başarısızlığının nedenlerini inceleyip araştırır. Çok çalışarak gülyağı çıkarma yöntemini en küçük ayrıntısına varana dek öğrenir. Böylece, kendini bir sonraki ürün yılına hazırlar.

İlkbahar mevsimi gelir gelmez, İsmail Efendi'nin bahçesinde bir canlanma görülür. Bakımlı, tertemiz gül ağaçları, önce yeşil yaprak, sonra da pembe gül tomurcukları vermeye başlar. Mayıs ayının ilk haftasında havalar ısınınca bahçe, pembe renkli güllerle dolar. Sadece bir-birbuçuk ay süren gül sezonunda, İsmail Efendi eline geçen bu fırsatı çok iyi değerlendirir. Büyük çaba ile üretmeyi başardığı, katkısız arı ?Gülyağı? ve ?Gül Suları'nı gerçek değerinde satarak, inandığı bu işten yani gülcülükten bol kazanç sağlamayı başarır. Bundan sonraki amacı 30 dönüm olan gül bahçesini 50, 75, 100... dönüme çıkarmak, yaptığı gülcülüğü daha da büyütmek, genişletmek olur. Böylece; Isparta'da bir ilki başaran İsmail Efendi, ?Gülcü İsmail Efendi? olarak tarihe adını yazdırır.

Isparta halkı, İsmail Efendinin tecrübesinden, Isparta topraklarının gül yetiştirmeye çok elverişli olduğunu öğrenmiş, gülün iyi para getirdiğini de gözleri ile görmüş, sonra ?Tarlalarımıza biz de gül dikelim, gülcülükte iyi para var!? demeye başlamışlardır. Tüm deneyimini gül üretmek isteyen diğer kişilerle sakınmadan paylaşan Gülcü İsmail Efendi sayesinde, Isparta Kenti gül üretmesiyle tanınır olmuştur.

Bugün, Türkiye'nin gül bahçesi olan Isparta, gül yetiştiriliciliği ve gül yağı üretiminde dünyanın en önemli

endüstri merkezidir. Şehirde sanayi duman ve zehirli gazlar değil, halen gül kokusu bulunmaktadır.

Dünya gül yağı üretiminin yaklaşık % 60'ını Isparta karşılamaktadır. Parfümden kreme, lokumdan reçele kadar otuzdan fazla ürüne dönüşen incecik pembe yapraklı Isparta gülü, kentin her köşesinde kendisini göstermektedir.

Isparta'ya gelmişken mutlaka alınması gereken gül ürünleri gittikçe daha fazla çeşidiyle ziyaretçilere sunulmaktadır. Gül lokumundan gül reçeline, gül şurubundan gül tespihine, gül suyundan kolonyaya, şampuandan sabuna kadar, birçok çeşidiyle gül ürünleri özellikle Mimar Sinan Caddesinde bulunan dükkanlardan temin edilebilmektedir.

Ayrıca şehir merkezindeki kafelerde bulunabilecek [?]güllü dondurma[?], yiyenlerin unutamayacakları bir lezzettir.

ISPARTA GÜLÜ'NÜN ÖZELLİKLERİ

Isparta Gülü (Rosa damascena), bitkiler âleminin tohumlu bitkiler bölümündendir. Dünyada yaklaşık 1350 gül türü tanımlanmıştır.

Türkiye'de yirmidört gül türü kayıtlı olmasına rağmen gül yağı elde etmek amacıyla kullanılan tür Rosa damascena'dır. Bu gül türü, başta Bulgaristan ve Türkiye olmak üzere Fas, Mısır, İran, Suriye, Hindistan ve Kafkaslar'da gülyağı elde etmek amacıyla yetiştirilmektedir.

Isparta Gülü, Pembe Yağ Gülü, Yağ Gülü, Sakız Gülü ve Şam Gülü adlarıyla da bilinen pembe renkli, yarım katmerli ve kuvvetli kokulu, çok yıllık, dikenli ve kışa dayanıklı bir bitkidir. Gövdesi silindirik biçimli, içi dolu, esmer renkli, çok dallı ve dallar çok sayıda irili ufaklı sert dikenlerle çevrilidir. Yapraklar yumuşak yapılı ve ince tüylerle kaplı, dairesel dizilişli olup yapraklar birbirinin üzerine gelmez.

Yaprakçıklar, 3-4 cm uzunluğunda oval şekilli, basit dişli kenarlı ve alt yüzleri tüylüdür. Çiçekler hafifçe sarkık, az ya da çok koyu pembe renklidir. Tek renkli olan çiçeklerde içteki taç yapraklar dıştakilerden daha küçük yapılı olup, çiçeklenme çalı formundaki bir bitkide görülen biçimdedir. Çanak yapraklar, taç yapraklardan daha uzun, çok parçalı ve beş çanak yapraktan ibarettir.

GÜLÜN FAYDALARI

Gül yağı başta tabipler, sonra kadınlar için vazgeçemedikleri bir madde olarak bugüne dek gelmiştir. Tedavide gül, geleneksel tıp dünyasında ilaç olarak kullanılmıştır. Gülsuyu, gül macunu ve gül yağı olarak işlenen gülün, bu üç ayrı şekliyle baş ağrısı, ateşlenme, mide ağrısı, gibi rahatsızlıkları tedavi etmekte faydalı olduğu geleneksel tıp kitaplarında yazmaktadır. Gül ayrıca şu rahatsızlıklara da iyi gelmektedir:

- İshali keser bağırsaklara rahatlık verir.
- Suyu ile gargara yapılırsa bademcik rahatsızlıklarını geçirir.
- Antiseptik etkisi vardır. Yaraları temizlemede kullanılır.
- Bayılmayı giderir.
- Ciğeri kuvvetlendirir, kalbe ferahlık verir, dimağı takviye eder.
- Gözler banyo yapılırsa kanlanma ve göz nezlelerine iyi gelir.

GÜL ÜRÜNLERİ

Gülyağı: Parfüm ve kozmetik sanayisinin en önemli ve pahalı hammaddelerinden olan gülyağı pembe yağ güllerinin buharlı distilasyon yöntemiyle kaynatılmasıyla üretilir. Dünya standartlarına uygun kalitede gülyağı, deniz seviyesinden 1050 m ve daha fazla yükseklikte yer alan, Isparta ve yöresinde yetiştirilen güllerden elde edilir. Her yıl Mayıs ve Haziran aylarında sabahın erken saatlerinde toplanan güller, hava şartlarının da katkısı sonucu üstün kalitede gülyağı üretiminin gerçekleştirilmesini sağlar.

Gül Konkreti: Fermantasyona uğramamış, rengini ve kendine has yapısını bozmamış son derece taze pembe güllerin işlenmesinden elde edilen krem kıvamında, koyu vişneçürüğü rengi görünümünde katı gülyağıdır. Parfüm ve kozmetik sanayisinin hammaddelerinden biri olan absolüt üretiminde kullanılır.

Gülsuyu: Gülyağı üretimi esnasında elde edilen yağlı suyun (mayanın) bire bir oranında damıtılmış, saf temiz ve sıcak su ile karıştırılması sonucunda elde edilen gül kokulu doğal sudur. Doğal olarak üretilen gülsuları defalarca filtreden geçirilerek, şişelere dolumu yapılır ve ambalajlanıp satışa sunulmaktadır. Gülsularının doğal olması, zararlı madde içermemesi nedeniyle bazı yiyecek maddeleri ve tatlılarda aroma olarak, cildi besleyici ve dokuları gerginleştirici özelliği nedeniyle vücut ve makyaj temizliğinde kullanılmaktadır.

Kozmetikler: Günden, el ve cilt kremi, el ve vücut losyonu, değişik saç tiplerine yönelik şampuanlar, parfümler vb. kozmetik ürünler üretilmektedir. Isparta'da üretilen kozmetik gül ürünleri kalite ve sağlık kontrollerinden geçirildikten sonra piyasaya sunulmaktadır.

