PEKMEZ YAPIMI (GAZİANTEP)

Anadolujet Magazin

Mahsere, üzümlerin işlendiği kademeli tesislere verilen isim. Mahseremiz çiğneme havuzu, şıranın toplandığı havuz (sal), kesme kazanı, dinlenme havuzu ve pekmez kazanından oluşuyor.
Çiğneme havuzuna doluşan ezilmiş üzümlerin üstüne açık renkli, bol kireçli bir toprak (pekmez toprağı) serpiliyor. Bir tür maya işlevi gören bu toprak sayesinde bulanık şıra şeffaf üzüm suyuna dönüşecek.
Ak toprak serpildikten sonra üzümleri çiğneme işlemi başlıyor. Porsiyon porsiyon tepeleme suretiyle yapılan ve toplam üzüm miktarına göre saatlerce sürebilen bu işlemden sonra şıra, bir tülbentten süzülerek sal havuzuna akıtılıyor, posası sıkma kafesine yerleştiriliyor ve son şıra pres yardımıyla çıkarılıyor.
İyice sıkılmış posa bile çöp değil: kuruduktan sonra ineklerin çok sevdiği bir yem olacak.
Bu arada mahserede sabit duran devasa kesme kazanının altında ateş yakılıyor.
Bir önceki aşamada ak toprak karıştırılan şıra, kesme kazanında ısındıkça köpürmeye başlıyor.
Kirli yeşil renkli kef, kevgirle sürekli olarak alınıyor, şırayı bulandıran parçacıklar ve toprak taneleri ise dibe çöküyor.
Kesilme işlemi bitince berrak üzüm suyu üstte, topraklı çamur dipte kalıyor.
Kesilme tamamlanınca berrak su, dinlenme havuzuna akıtılıyor, arta kalan çamur ise ince dokunmuş çuvallara doldurulup bir leğene yerleştiriliyor ve kalan üzüm suyu ağır taşlar yardımıyla leğene süzülüyor.
Kesme kazanının altındaki ateş ve köz boşa gitmesin diye çıkarılıyor. Üzüm suyu, yarım saat dinlendirildikten sonra pekmez kazanına aktarılıyor.
Kazan bir ton üzüm suyu alıyor, ancak pekmez etrafa sıçramasın diye kazanın duvarları ince kayrak taşları ile yükseltiliyor.
Bu sefer pekmez kazanının altında güçlü bir ateş yakılıyor ve bir süre sonra pekmez fokur fokur kaynamaya başlıyor.
Bütün bu işlemler mahserenin işletmecisinin, yani ?pekmez ustası?nın gözetiminde yapılıyor.
Oluşabilecek lezzet farkının bu kadar zahmete değip değmediğini düşünürken savrulma sonucunda pekmez üzerinde köpüğün oluşmaya başladığını fark ediyorum.
Bu köpüğün çok değerli olduğunu, Hassa yöresinde neredeyse asıl pekmezden daha çok rağbet gören bir lezzet olduğunu öğreniyorum. Köpük kevgirle tabaklara alınıyor; günün tatlısı olarak sıcak sıcak yeniyor.
İstenen kıvama gelen pekmez, soğuması için bakır kazandan kocaman bir leğene alınıyor ve tülbentle örtülüyor.