



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEN YAPRAK TOKAT

<https://www.tokatsenyaprak.com.tr>

BA Öncelikle sizi tanıyabilir miyiz?

MÇ İsmim Mahmut Çiftçi. Tokat Şen Yaprak Ltd. şirketi satış elemanıyım. Ürünümüz Mayıs ayında toplanan 2. kırım dediğimiz uç yapraklardır.

BA Bu satılanlar Mayıs ayında mı toplandı?

MÇ Evet 2. kırım Mayıs uç yaprağı, yani orta boy yapraktır.

BA Yaprak çeşitleriniz neler?

MÇ 3 çeşit yaprağımız var. Küçük boy dediğimiz et dolmalık için kullanılan. Orta boy dediğimiz Tokat yöresinde sarılan baklalı dolma için. Büyük boy dediğimiz zeytinyağlık yapraklardır.

BA Tokat yaprağının Türkiye çapında bir şöhreti var bunu sağlayan nedir?

MÇ Evet efendim Tokat yöresinin belli bölgelerinin bağlarında oluyor, mesela 10 km. uzaktaki köyün yaprağı tutmuyor. Tarım il müdürlüğünün yapmış olduğu analizlere göre köylülere teşvik karşılığında, Ziraat Fakültesi ile birlikte bağcılık yaptırtılıyor. Bu bakımdan son yıllarda Tokat yaprağının kalitesi çok arttı. Tokat yaprağı daha öncede ünlüydü şimdi daha bilimsel, daha kaliteli üretim yapıyor.

BA Hangi tür üzümün yaprağı makbul?

MÇ Tokat narenciye üzümü deriz, şu anda tarif etmem kolay değil...

BA Çekirdekli mi, iri taneli mi, rengi ne?

MÇ Çekirdekli ve açık sarı renktedir, oldukça şıralıdır, pekmezi de iyi olur. Bu üzümü tatmak için bölgemize gelen insanlar var. Yapracağımızı Türkiye'nin her yerine gönderebiliyoruz, hatta yurtdışına bile gönderiyoruz.

BA Biz üzümünüzü Ankara'da göremiyoruz.

MÇ Maalesef yetiştiremiyoruz. Tokat'ta bitiyor, dışarıya pek gönderilemiyor.

BA Tokat yaprağı özellikle salamuraya mı uygun, taze olarak kullanılmıyor mu?

MÇ Taze olarak Tokat'ta tüketilebilir, biz çuvala koyup 10 km. götüremiyoruz, derhal yanıyor, siyahlaşıyor, kuruyor. Tokatlılar gününde yapıyorlar ama uzağa salamurasız gidemiyor.

BA Salamurayı nasıl yapıyorsunuz?

MÇ Salamurayı 50 ve 100 litrelik büyük fiçilerde yapıyoruz. Daha sonra vakumlu ambalajlıyoruz.

BA Bu salamura paketleri ne kadar?

MÇ Bu paketler vakumludur. 10 kişilik 500 gramdır, yani bir tencereyi doldurur, fiyatı 4 liradır, paketin arkasında tarifi de vardır. Ayrıca 5 kiloluk paket 25 lira ve 3 kiloluk paket de 15 liradır.

BA Tokat'ta sarma nasıl tercih ediliyor, etli mi, zeytinyağlı mı?

MÇ Tokat'ta etli ve baklalı sarma tercih edilir. Tokat'ın baklası da meşhurdur, bakla sarmasında reyhan da kullanılır, o ayrı bir lezzet verir.

BA Zaten Tokat sarmasını ayıran en büyük özellik reyhan katılması diye biliyorum.

MÇ Doğru.

BA Zeytinyağlı çok tercih edilmiyor demek?

MÇ Yapılıyor ama çok tercih edilmiyor.

BA Yapraktan başka ne yemek yapılıyor?

MÇ Hanımlar Bat yaparlar, içerisine ceviz, fıstık koyarlar, bizim yörede yeşil mercimek, bazen de değişik şeyler, bazen biraz ondan biraz bundan karıştırarak değişik sarmalar yaparlar. Tabi malzemesi çoğaldığı müddetçe de lezzeti artar.

BA Ankara bölgesinin "bici aşı" vardır yaprak kıyılır pirice karıştırılır, sizde böyle bir şey var mı?

MÇ Öğrenmiş oldum söyleyelim, yaptırırım.

BA Bu salamurayı sarmak için, önce kaynatacak mıyız, yoksa yıkayıp doğrudan sarabilir miyiz?

MÇ Bunların kaynama işlemleri yapılmıştır, sadece kullanılacak miktarı kadar bir kaba çıkartılır, üstüne ılık su konur, 10 dakika bekletildikten sonra kullanılır.

BA 10 dakikada tuzu gider mi?

MÇ Gider.

BA Siz bu işi kaç senedir yapıyorsunuz?

MÇ 1985 yılından beri bu işin içersindeyim.

BA İşletmenizde kaç kişi çalışıyor?

MÇ Üretimde 20 bayan çalışıyor.

BA Erkek çalışmanız yok mu?

MÇ Üretimde erkek hiç yok, sadece yükleme ve taşıma işinde 3 erkek çalışmamız var.

BA Yılda ne kadar ürün çıkartabiliyorsunuz?

MÇ Üretim yıldan yıla değişebiliyor.

BA İşletmenizin adı neden Şen Yaprak?

MÇ Soy isminden dolayı "Ali Şen" tersini "Şen Ali" yazdırdık. Biraz neşemizden biraz da insanlara karşı sempatemizden dolayı şirketin adını "Şen Yaprak" koyduk.

BA Hasat yılda sadece bir kere mi?

MÇ Maalesef, Mayıs ayından itibaren iki buçuk ay içinde ne kadar stok yapabilirsek, yıllık satışımız o olur.

BA Vakumlu paket ne kadar dayanıyor?

MÇ Vakumlular 4 yıldır, diğerleri de 2 yıl dayanır.

BA Yurtdışına vakumlu paketleri mi gönderiyorsunuz?

MÇ Evet.

BA Bundan sonrası için idealleriniz neler?

MÇ Biraz yer sıkıntımız var genişlemek ve üzüm pekmezi işine de girmek istiyoruz.

BA Peki çok teşekkür ederiz, bizi kırmadınız. Hayırlı işler dilerim.

MÇ Rica ederim, teşekkür ederim.



