



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞİRE PAZARI MALATYA

BA Eski Şire Pazarındayız Adınızı öğrenebilir miyiz.

HF Adım Hanifi Fırat. Burası Kameroğlu kuruyemiş, kayısı ve şekerleme.

BA Bu işletme kaç senelik?

HF Burası baba işletmesi, babam 35 yıl yaptı ben de ondan sonra 10 yıldır yapıyorum.

BA Malatya'nın köklü kuruluşlarından diyebiliriz o zaman.

HF Evet.

BA Öncelikle "mişmiş" ne demek?

HF Mişmiş Malatya'ca da kayısı demek.

BA Malatya deyince akla hep kayısı geliyor, özellikle de kuru kayısı, Malatya'da kayısı yetiştirmeye uygun hava ve toprak yapısı var.

HF Evet, Malatya'nın kayısı dünya çapında bir tür. Misal Mersin'de de kayısı var...

BA Her yerde kayısı var.

HF İçdir'da da kayısı var, ülkemizin her yerinde oluyor ama Malatya'nın tadı hiç bir yerde yok.

BA Şimdi böyle bir pazar var, demek ki Malatyalı kayısıyı seviyor.

HF Evet Malatyalı kayısıyı seviyor, bir de kayısıya olan ilgi son yıllarda faydasından dolayı arttı.

BA Faydaları nelerdir?

HF Beynin düzenli çalışmasını sağlar, bağırsakların çalışmasını sağlar, cilde güzellik verir mesela kayısı çekirdeğinden güneş ve cilt kremi yapılıyor, sabunu yapılıyor.

BA Bizim de bir kaç kayısı ağacımız var, kurutma imkanımız yok, mesela yılda kişi başına yılda 20 kilo kayısı yiyoruz, bunun faydası olur mu?

HF Kurusunun da yaşının da hiç fark etmez özellikleri aynı, insana aynı faydayı sağlar. Özellikle beyne iyi geliyor. Geçmişe bakarsanız Malatya 2 tane Cumhurbaşkanı çıkartmış bir şehir. Beynin çalışmasını gerçekten çok etkiliyor.

BA Malatya'da daha çok kuru kayısı tercih ediliyor gibi, yaş kayısı tercih edilmiyor mu?

HF Yaş kayısı tercih edilir, çok kısa sürede ihraç edilir. Bu gün Malatya'da 120.000 ton kayısı üretilirse bunun 100.000 tonu ihraç ediliyor, kalanı iç piyasada tüketiliyor.

BA Kayısının özelliği nedir, kurumaya elverişli olmasını sağlayan nedir?

HF Toprağımızdan dolayı, yoksa Karadeniz hariç Türkiye'nin her tarafında kayısı oluyor. Toprağımızdan başka, suyumuz ve havamız da uygun. Malatya'da nem oranı sıfırdır.

BA Mesela bizim İzmir'de ağaçlarımız var, fakat nemden dolayı kurutamıyoruz, kururken çürümeye başlıyor.

HF Doğru nemli havada olmaz.

BA Kaç çeşit kayısı mamulünüz var?

HF Kayısı çeşitlerimiz, hasanbey kayısı, kabarcı kayısı, hachaliloğlu kayısı var.

BA Hacı haliloğlu, en revaçta tür galiba.

HF Evet, Şu anda tüketlen kayisiların çoğu hacı hailioğludur, tat olarak da biraz daha Őirelidir.

BA Şire Tatlı mı demek?

HF Evet, burası da "Şire Pazarı"

BA Burada günkurusu görüyorum, Őekerpare görüyorum, daha önce görmediğim kayisilar da var, onların özelliği nedir.

HF Onlar hoŐaflık kayisilar, sarı kayısı...

BA Kükürtlü mü?

HF Evet kükürt var, bu kayısı yaşken kasalarla damlara atılır, orada, islimlenir, kükürtlenir ve kurutulur. Ama Şu günkurusu kayısı çok daha doğaldır, dalındayken bile ilaç atılmaz.

BA Tamamen doğal.

HF Tabi bunu toprağın üstünde kurutmanız lazım, yani doğrudan toprağa temas etmesi lazım. Altına herhangi bir Őey sermiyorsunuz, tamamen toprağa değecek.

BA Ne kadar sürede kuruyor?

HF yaklaşık bir hafta iğerisinde kuruyor.

BA Çabuk kuruyormuŐ, iki taraflı mı kurutuyorsunuz?

HF Yok o Őekilde çevirmeden kuruyor, altıda üstü gibi alıyor.

BA HoŐaflık tabir ettikleriniz açılarak mı kurutuluyor?

HF Onlar yaşken açılıyor. Günkurusu yaşken açılır, çekirdeği alınır toprağa öyle bırakılır. Sarı kayısının ki ise, istimi atıldıktan sonra yarma iŐlemi uygulanır.

BA Yani kuruduktan sonra mı, çekirdeği alınıyor?

HF Evet istimden çıktıktan sonra.

BA Burada kayısının pek çok farklı ürününü görüyorum, döneri de var, biraz da bunlardan söz edelim mi?

HF Kayısı dönerimiz, cezerye gibi de, biliyorsunuz cezerye havuŐtan yapılır. Bizim dönerimiz gün kurusu kayısının, satılmayacak kadar küçük olanlarından yapıyoruz?

BA Nasıl yapılıyor?

HF Bu kayisilar kazanlarda kaynatılıyor, kaynatıldıktan sonra, antepfıŐtıęi, fındık, ceviz...

BA Kaynama esnasında su ekleniyor mu?

HF Tabi ekleniyor, ondan sonra bunlar, patates çuvalı dediğimiz file çuvallar var ya, onların üzerine konuyor, bir hafta bekliyor, iyice katılaŐıp kalınlaŐınca, tekrar kalıplara koyuyorlar, çıkartınca bütün dönerimiz hazır.

BA Döner gibi aralar kat kat mı konuyor?

HF Hayır kat kat değil, bütün olarak yapılıyor. Kat, kat olan Őuradaki. Bu da deęiŐik malzemelerden kat kat hazırlanır, narlı, afyon kaymaklı, kivili ve portakallı olarak hazırlanıyor.

BA Bildiğim kadarıyla kayısının pestili de yapılıyor.

HF Evet, istimlik kayısıdan da günkurusu kayısıdan da var.

BA Ekşi olmuyor mu?

HF İstimlik kayısının biraz ekşi oluyor. Bildiğimiz dut pestili gibi kayısının Őiresinden yapılıyor.

BA Kayısı kurusu dıŐında başka hangi kuruları satıyorsunuz?

HF Bizde Şu anda; dut kurusu, erik kurusu, elma kurusu, armut kurusu, üzüm kurusu var.

BA Banazı denilen üzümünden mi?

HF Şu anda Malatya'da 2-3 yerde üzüm yetiŐiyor, en kaliteliŐi "banazı" üzümüdür. Bu da gene toprağından

dolayı iyidir. Banazı biraz daha şireli ve bol çekirdeklidir.

BA Bir de salkımla kurutuluyor, neden acaba?

HF Salkımla kurutunca daha uzun ömürlü oluyor.

BA Şurada da taneli üzümler görüyorum.

HF Salkımdan düşen taneler atılmaz, onlarda tane olarak kurutuluyor.

BA Onların fiyatı daha mı düşük?

HF Tabi daha düşük.

BA Biraz da fiyatlar hakkında okurlarımızı bilgilendirelim?

HF Tabi ki; şu anda Malatya'da kayısı fiyatları geçen seneye aynı fiyatta. Günkurusu kayısılar 12 lira, hacı haililoğu kayısı 10 lira, sarı kayısılar da 10 ve 12 lira.

BA Hoşafliklar?

HF 8 ve 10 liraya var.

BA Dut kurusu?

HF 10 liraya var 14 liraya var bir de 5 liraya var.

BA Elma kurusu?

HF Elma ve armut kurusu 7 lira ve siyah erik kurusu 7 lira, ekşi sarierik kurumuz var 7 lira.

BA Bir de kayısı çikolatası diyor, o nasıl oluyor?

HF Gün kurusu kayısı 240 derece ısıda eriyor, içine kayısı çekirdeği tozu ve çikolata katılarak iyice karıştırılıp top yapılıyor, daha sonra üzeri çikolata kaplanıyor. Çok hoş ve güzel oluyor.

BA Bundan sonra firmanız için neler yapmak istersiniz?

HF Biz müşterilerimize satmak için en güzel ürünleri almaya çalışıyoruz. Şu anda Türkiye'nin her yerine mal gönderiyoruz, kendi araçlarımız da var, kalitemizi düşürmeden büyümek istiyoruz. Biz de kayısıdan başka ürünlerde var, salçalar var, biber ve diğer kurular da var, ürünlerimizi biraz daha çoğaltmak istiyoruz, gezdiğim yerleri yöresel ürünleri bulup alıp getiriyorum.

BA Sizin kendi bahçeniz var mı?

HF Var.

BA Sezon başında ürününü rezerv ettiğiniz bahçeler var mı?

HF Var, bizim için üretim yapan çiftçiler var, kayısıya yaşken bakıyorum, ilim aldıktan sonra da bakıyorum, üretim aşamasında kontrol edip seçiyoruz, her kayısıyı almıyoruz.

BA Çok teşekkür ederim bize vakit ayırdınız.

HF Ben teşekkür ederim, hoş geldiniz.











# KAMEROĞLU

*Kayısı - Kuruyemiş ve Şekerleme*



 **Hanifi FIRAT**  
0506 660 21 31

Mrkz.: Eski Şire Pazarı C Blok No:5  
Şube: Eski Şire Pazarı B Blok No:10  
Tel: 0422 322 21 32