



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TOKAT ÜZÜM TARHANASI

Cemal KAYA - Rüstem CANGİ - Mehmet YILDIZ - Onur SARAÇOĞLU

Kültür asmasının (V vinifera !.) anavatanı olan Anadolu' da, bağcılığın tarihi M.Ö. 3500 yıllarına kadar dayanmakta olup, 2006 yılı istatistiklerine göre ülkemizde 540 bin hektarlık alandan 4 000 063 ton yaş üzüm üretimi yapılmaktadır. Üretilen yaş üzümün %40'ı kurotularak değerlendirilirken, %35'i ise doğrudan taze olarak tüketilmektedir. Geri kalan kısmı (%25) başta pekmez olmak üzere sirke, pestil, sucuk vb. ürünlere işlenmektedir.

Bağcılık kültürünün oldukça eski olduğu Tokat ilinde, 5605 hektarlık alandan yaklaşık 29 833 ton üzüm üretilmektedir. Bölgede üretilen üzümün yaklaşık % 90'ını yöreye has bir çeşit olan Narince oluşturmaktadır. Bölgede üretilen yaş üzümün % 50'si (15000 ton) sofralık olarak değerlendirilirken, yaklaşık % 30'u (9000 ton) ise şıralık olarak değerlendirilmektedir. Şıralık olarak değerlendirmenin büyük bir kısmını (% 90) sıvı ve katı pekmez üretimi oluştururken, diğer kısmını ise, üzüm tarhanası, köme ve pestil üretimi oluşturmaktadır. Üzüm Tarhanası; üzüm şırasına ince bulgur düğüsü (ince buğday kırmacı) ilave edip kaynatılması ile elde edilen lokum kıvamında tatlı bir ürün olup, Tokat ve yöresinde çok eski zamanlardan beri üretilip beğenilerek tüketilmektedir.

Gaziantep yöresinde de Tokat üzüm tarhanasına benzer yöntemle üretilen Tarhana'nın yapımında üzüm suları malisere kazanında kaynatılır. 1 O ölçü üzüm suyuna bir ölçü (III O oranında) çiğ sirnit (ufak bulgur) konularak kaynatılır. Tarhana piştikten sonra ocağın altı söndürülür ve uygun kaplara konularak katılaşması beklenir. Katılaştıktan sonra kesilir ve güneşte kurumaya bırakılır.

Tokat yöresinde Üzüm Tarhanası, özellikle kışın ceviz içi ile beraber tüketilen bir üründür.

Yöresel olarak üretilip tüketilen bir ürün olan üzüm tarhanasının yapımı daha çok yaşça büyük kişiler tarafından bilinmektedir. Oldukça zahmetli ve yapan kişi sayısının azalması nedeni ile gelecek yıllarda unutulma tehlikesi ile karşı karşıya bulunmaktadır. Endüstriyel ölçekte üretilen bir ürün olmadığından ürünle ilgili talepler ev koşullarında özel olarak üretim yapılarak karşılanmaktadır. Belirli bir standardı ve yapım şekli olmadığı için tamamı ile üreten kişilerin kendi özel istek ve maharetine bağlı olarak bir son ürün elde edilmektedir. Kişilerin kendi tercihlerine göre kara ve beyaz üzümler bazen ayrı ayrı bazen de beraber ezilerek sıra elde edilmektedir. Tarhana üretiminde ince bulgur düğüsü yanısıra ince dövülmüş ceviz içi katılmak suretiyle çeşnili üzüm tarhanası da yapılmaktadır. Bu şekilde çok değişik lezzet, tat, şekil, kalınlık ve renkte üzüm tarhanası çeşitleri ortaya çıkmaktadır.

Hasat edilmiş yaklaşık 100 kg üzüm üzerine 0,5-1,0 kg olacak şekilde kalsiyum karbonat içeriği yüksek olan beyaz-krem renkli pekmez toprağı serpilir. Üzümler sıra çıkarma havuzunda çiğnenerek ya da el tipi preslerde sıkılarak sırası çıkarılır. Elde edilen üzüm sırası ve pekmez toprağı karışımı kazanlarda ortası açılıncaya kadar (bir taşım kaynatma) kaynatılır. Kaynama sırasında meydana gelen köpükler kevgir ile uzaklaştırılır. Pekmez toprağı ilave edilerek bir taşım kaynatılmış üzüm sırası kazanlardan daha derin kaplara alınarak pekmez toprağının dibe çökmesi sağlanır. Pekmez toprağının dibe çökmesi ile üzüm sırası hem durolmuş hem de asitliği giderilmiş olur. Pekmez toprağının dibe çökmesi için bazen birkaç saat bazen de bir gece bekletilir. Pekmez toprağının dibe çökmesinden sonra üzüm sırasının berrak kısmının hemen kullanılmasıyla sonraki işlemler sırasında sırada oluşabilecek kararmaların önlenmesi yapılanlar tarafından ifade edilmektedir.

Tortusundan sifonlama yöntemiyle ayrılan berrak üzüm sırası kaynatma leğenlerine alınarak başlangıç miktarının yarısına ulaşılıncaya kadar kaynatılarak suyu uzaklaştırılır. Kaynama sırasında oluşan köpükler kevgirle sıranın üzerinden uzaklaştırılır ve üzerine 8-9 ölçek sıraya karşılık 1 ölçek olacak şekilde yıkanmış ince düğü ilave edilir. Sıraya ilave edilen düğünün bazen 1/3 'ünü normal düğü 2/3 'ünü ince düğü olacak şekilde paçal yaptıklarını ifade etmişlerdir. Pişirme sırasında sürekli tahta kaşıkla karıştırılır. Bu esnada oluşan köpükler alınır. Pişirme işlemi, ürün istenilen kıvama gelinceye (kazanın kenarlarında kıvamlı katmanlar oluşmaya başlayıncaya) kadar devam ettirilmektedir.

Pişirme işleminin tamamlandığına karar verincede uygulanan bir teknik de iç cidarlanna üzüm sırası sürülmüş kaba bırakılan bir miktar üzüm tarhanasının kabın çeperine yapışmadan kaldırılabilesidir. Pişirme işlemi tamamlanan koyu kıvamlı ürün iç yüzeyi üzüm sırası ile bulanmış tepsilere ya da uygun kaplara boşaltılır ve yaklaşık bir gün süre ile soğumaya ve katılaşmaya bırakılır. Soğuyan ve katılaşan üzüm tarhanası bıçaklarla istenen şekillerde kesilerek parçalara ayrılır. Tarhana kalıpları kurutma tezgahları (çiğlar) üzerinde hava sıcaklığına bağlı olarak sıcak havalarda 2-5 gün serin havalarda 6-10 gün havalandırılarak kurutulur. Çiğlar kamıştan yapıldığı gibi tellerden ve kumaştan da yapılabilir. Çiğların üzerine serilen ürünlerin üzeri tülbent yada tül ile örtülerek sinek, arı ve böcek gibi zararlarından korunması sağlanmaktadır. Çiğlar, üzüm tarhanasının yeterince havalandırılmasını ve hızlı kurumasını sağlamak amacıyla genellikle çatı üzerine ya da yerden yüksek bir noktaya, havadar yerlere konulmaktadır. Yeterince kurutulmuş üzüm tarhanaları kışın yenilmek üzere uygun şekilde paketlenerek muhafaza edilir.

Üzüm tarhanalarının toplam kuru madde miktarları 64,22-81,68 g/100g arasında değişirken, en yüksek kuru madde içeriği (81,68 g/100g) 2007 yılı üretimi olan K1 örneğinde belirlenmiş olup, 2008 yılı örnekleri içerisinde en

düşük ve en yüksek kuru madde içeriği sırasıyla (64,22 ve 78,11 g/100g) K4 ve B örneklerinde ölçülmüştür. Örneklerin pH ve toplam asitlik değerleri incelendiğinde en düşük pH değerine sahip örneğin 4,45 ile M2 olduğu, pH ile toplam asitlik arasındaki zıt ilişkiye paralel olarak aynı örneğin 1.12 g/100g ile en yüksek toplam asitlik değerine sahip görülmektedir. Üzüm tarhanası örnekleri arasında en yüksek pH (6,01) ve en düşük toplam asitlik (0,32 g/100g) değerleri ise K3 örneğinde belirlenmiştir. Tarhana örneklerinin dilim kalınlıkları oldukça geniş sınırlar arasında değişmekte olup en düşük dilim kalınlığı 12,17mm ile K3 örneğinde, en yüksek dilim kalınlığı ise 33,50mm ile K4 örneğinde ölçülmüştür. Tarhana örneklerinin dilim kalınlıkları oldukça geniş sınırlar arasında değişmekte olup en düşük dilim kalınlığı 12,17mm ile K3 örneğinde, en yüksek dilim kalınlığı ise 33,50mm ile K4 örneğinde ölçülmüştür. Tarhana örneklerinde doku sertliğine ilişkin yapılan ölçümlerde, örneklerin sertliğinin 0,53-24,96 N arasında değiştiği belirlenmiştir. En yüksek sertlik değeri (24,96 N) K1 örneğinde, en düşük sertlik değeri ise (0,53 N) ise K4 örneğinde ölçülmüştür.