



Alınış tarihi (Received): 22.11.2023

Kabul tarihi (Accepted): 14.12.2023

Narince Bağ Yapracağının Üretim Modeli: Erbaa Örneği

Muhsin BALCI¹, Adem YAĞCI^{2,*}, Murat GÖKBULUT¹

¹ Erbaa İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Erbaa, TOKAT

² Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi, adem.yagci@gop.edu.tr

*Sorumlu yazar: adem.yagci@gop.edu.tr

ÖZET: Üzüm meyvesi sofralık, kurutmalık, şaraplık olarak değerlendirilmektedir. Bunun yanında asmanın yaprakları da Türk mutfağının vazgeçilmez tatlarından sarmalık olarak tüketilmektedir. Türkiye’de yetiştirilen Narince, Sultanî Çekirdeksiz, Yapıncak ve Alphonse Lavallée gibi bazı üzüm çeşitleri, yetiştirildiği bölgelerde yapraklarından faydalanıldığı için, yaprakları salamura yapılarak tüketildiğinden tercih edilen çeşitler arasındadır. Bu çalışma Narince üzüm çeşidinin en yaygın yetiştirildiği Tokat ili Erbaa ilçesinde yapılmıştır. Çalışmada Narince çeşidine ait salamuralık yaprakların toplanması ve işlenmesi aşamasındaki üretici alışkanlıkları ve davranışları incelenmiştir. Ayrıca işletmelere gelen salamura edilmiş yapraklarda yapılan ön işlemlerden iç ve dış piyasadaki tüketicilere ulaşımaya kadar olan basamaklar ele alınmaya çalışılmıştır. Çalışmada 100 adet üretici ile 10 adet salamura yaprak işleme ve ihracatı yapan firmalar ile yüz yüze görüşme yapılmış ve elde edilen veriler istatistik olarak değerlendirilmiştir. Çalışma sonucunda üreticilerin etken maddeye göre ilaç kullanımı, yaprak kırım sayısı, sıcak su eldesi, yaprakların salamurada bekleme süresi, ürünün pazarlanması, ürün fiyatında vb farklılık olduğu; işletme bakımından kapasite kullanımında, iç ve dış piyasaya sunulan ürün hacminde, yaprakların işlenerek (sarılmış, çiğ yaprak) piyasaya sunulmasında, paketlenmiş ürün gramajlarında vb. farklılıklar olduğu belirlenmiştir. Sonuç olarak Erbaa ilçesinde salamuralık yaprak üretimi ve pazarlanmasında bazı ufak farklılıklar dikkate alınmaz ise birbirine benzer üretim yapıldığı kanaatine varılmıştır.

Anahtar Kelimele- Salamura, Sarma, Coęrafi İşaret, Goble, Erbaa

Production Model of the Narince Vine Leaf: The Example of Erbaa

ABSTRACT: Grapes are categorized into three types based on their usage table grapes, raisins, and wine grapes. Also, vine leaves are used to make a delicious dish called “sarma” (stuffed vine leaves) in Turkish cuisine. Narince, Sultanina, Yapıncak, and Alphonse Lavallée are some of the most preferred grape varieties in Türkiye for this purpose. This study was carried out in Erbaa county of Tokat province, which takes the lead in producing Narince grapes. The habits and behaviors of the producers were studied during the harvesting and processing stages of Narince vine leaves. In addition, the stages from pre-treatment of the vine leaves at businesses to supplying the product to the consumers in the domestic and foreign markets were addressed. During the study, a series of face-to-face interviews were conducted with 100 producers and 10 vine leaf pickling and exporting companies and the outcoming data were statistically evaluated. At the end of the study, it has been found that there are differences in pesticide/fungicide use, harvested quantities, initial amount of hot water for pickling, pickling length, marketing of the product, product prices, facility capacities of the businesses, product volumes supplied to the domestic and foreign markets, supplied options (raw or stuffed), and packaged product weights. As a result, it has been concluded that, if slight differences in production and marketing are not considered, pickled leaves are produced with a similar method by different producers in Erbaa county.

Keywords- Pickled Leaves, Sarma, Geographical Indication, Goble, Erbaa

1. Giriş

Asma, çoğaltma yöntemlerinin kolay olması, iklim ve toprak istekleri bakımından çok seçici olmaması ve farklı şekillerde değerlendirilebilmesinden dolayı dünyada kültürü yapılan en yaygın bitkilerden biridir (Çelik ve ark., 1998). Omcanın meyvesinden, budama artıklarından ve kütük tabir edilen gövdesinden çok değişik amaçlarla istifade edilebilmektedir. Meyvesi taze ve kurutulmuş olarak tüketilirken sıkılarak elde edilen şirasından şarap, rakı, hardaliye, sirke gibi ürünler yanında birçok geleneksel ürün de (pekmez, köme, sucuk, bulamaç, köfter, vb) elde edilmektedir (Cangi ve Yağcı, 2017).

Asma yaprağı, ülkemizin hemen hemen her bölgesinde geleneksel yemeklerin yapımında kullanılan önemli bir kaynak olmaktadır. Asma yaprağı zeytinyağlı ve etli dolmasının yanında yörelere göre baklalı, mercimekli ve nohutlu dolma, bat, çeşitli meyvelerle karıştırılan dolmalar vb. geleneksel Türk mutfağının eşsiz yemeklerine tad vermektedir (Cangi ve Yağcı, 2012; Oruç ve ark., 2020). Asma yaprağının rengi çeşide özgü olarak açık yeşil, sarı-yeşil, koyu yeşil veya kırmızımsı olabilmektedir (Gülcü ve Demirci, 2011). Asma yaprağı insan sağlığı için son derece faydalı bileşikler içermektedir. Bunlar; şekerler, aminoasitler, organik asitler, fenolik bileşikler, mineral maddeler ve bazı vitaminlerdir (Ribereau ve Reynold, 1971). Sarmanın yapım şekli ve kullanılan iç malzemesine göre besin içeriğine bazı ilaveler yapılmaktadır (yağ, protein, vb). İşleme sonrası asma yaprağı kalorisiz düşük ve içeriğinde yüksek miktarda diyet lif içermektedir (Anonim, 2017).

Bağcılık yapılan her yerde ve her üzüm çeşidinde, hatta bahçelerde/ev çardaklarında çeşidinin ne olduğu bile bilinmeyen omcalardan taze veya salamuralık yaprak toplanabilmektedir (Cangi ve Yağcı, 2012). Bununla birlikte Türkiye’de Narince, Sultani Çekirdeksiz ve Yapıncak gibi bazı üzüm çeşitlerinin yaprakları sarmalık olarak daha çok tercih edilmektedir (Çelik ve ark., 2005). Toplanan yaprağın işlenmesi; omcanın bulunduğu bölge ve şehir, üzüm çeşidi, toplanacak yaprak miktarı, toplanan yaprağın ticari olarak değerlendirilmesi, pazarlanacak olan yer vb. gibi faktörlere göre değişebilmektedir. Her şehir, ilçe hatta köy seviyesinde yaprağın toplanma ve işlenmesinde bazı farklılıklar bulunabilmektedir.

Tokat ilinde 66.214 da alanda bağcılık yapılmakta olup yaygın olan çeşit Narince üzüm çeşididir (Anonim, 2021). Tokat ilinde bağ yetiştiriciliğindeki temel amaç, üzümden ziyade salamuralık asma yaprağı üretimi olarak yapılmaktadır (Ağaoğlu ve ark., 1988; Oruç ve ark., 2020). Bağların %91.5’inde yaprak toplama işi yapılmakta ve dekara 333.75 kg yaprak alınmaktadır (Cangi ve ark., 2005; Semerci ve Cangi, 2020). Bu bilgilere dayanarak Tokat ilinde yıllık 20-25 bin ton asma yaprağı üretiminin olduğu söylenebilir. Tokat ili Erbaa ilçesinde 12 adet aktif salamuralık yaprak işleme ve paketleme tesisi bulunmaktadır. İlçe genelinde bağ alanı 19.820 dekadır (il genelinde ikinci sıradadır). Bu alanın % 6’sında sofralık üzüm çeşitleri (Alphonse Lavallée, Razakı, Çavuş, Cardinal, Trakya İlkeren, Red Globe, Karaerik, Yalova İncisi) yetiştirilirken %94’ü şıralık, şaraplık ve yapraklık olarak değerlendirilen Narince üzüm çeşididir (Anonim, 2021b).

Genel olarak yaprak kırımında delinmiş, yırtık olan yapraklar ayıklanmakta ve yapraklar 15-20’li olacak şekilde gruplar halinde destelenmektedir. Destelenen yapraklar haşlama için, 100 l hacmindeki bidonlar içinde 10-12 kg yemeklik kaya tuzu ilave edilerek 80-100 °C’deki sıcak su, kap içerisine konulan yaprakların üstüne çıkacak şekilde ilave edildikten sonra, 3-6 gün bekletilip, yaprakların suyunun süzülmesi için dışarıya çıkarılmaktadır (Anonim, 2019). Suyu süzülen yaprakları üretici buradan ticari firmalara gönderebildiği

gibi yerel pazarlarda da satışa sunmaktadır. Üretici kendi ambalajlayacağı zaman yaprakları 1, 3, 5 litrelik kaplara (cam veya plastik) doldurarak isteğe göre kuru tuz veya tuz-su ilave etmekte ve satışa sunmaktadır (Cangi ve Yağcı, 2017; Semerci ve Cangi, 2020).

Bu çalışma, Narince üzüm çeşidinin en yaygın yetiştirildiği Tokat ili Erbaa ilçesinde yapılmıştır. Çalışmada Narince üzüm çeşidine ait salamuralık yaprakların toplanması ve işlenmesi aşamasındaki üretici alışkanlıkları ve davranışları incelenmiştir. Ayrıca işletmelere gelen salamura edilmiş yapraklarda yapılan ön işlemlerden iç ve dış piyasadaki tüketicilere ulaşıncaya kadar olan basamaklar ele alınmaya çalışılmıştır.

2. Materyal ve Yöntem

Çalışma 2022 yılında Tokat ili Erbaa ilçesinde yapılmıştır. Çalışmada üzüm/yaprak üreticileri ile yaprak işleme-paketleme ile uğraşan işletmelerle yüz yüze anket yapılmış ve elde edilen veriler istatistikî olarak değerlendirilmiştir. Anket çalışmaları İlçede en fazla bağ alanı ve yaprak üretimi olan Karayaka kasabası, Salkımören, Ballıbağ, Üzümlü, Bağpınar, Yoldere ve Doğanıyurt köylerinde toplam 100 üretici ile yapılmıştır. Ayrıca 10 adet salamura yaprak paketleme-işleme ve ihracatı yapan firmalarla da görüşmeler yapılmıştır. Araştırma sonuçları tablolar halinde özetlenerek yüzde frekans dağılımları belirlenmiştir.

3. Bulgular ve Tartışma

5 Aralık 2017 tarihinde Erbaa Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Menşe adı “Erbaa Narince Bağ Yaprığı” olacak şekilde coğrafik işaret almıştır (Anonim, 2017). İlçe genelinde 5.000’in üzerinde (2022 ÇKS kayıtlarında 1.676) bağcılık ile uğraşan üretici bulunmaktadır (Anonim, 2021). İlçe ismi ve ilçeye ait köy isimlerine dikkat edildiğinde bağcılık ile çok ilgili oldukları açıkça görülmektedir. İlçede her yıl temmuz ayında Erbaa Belediyesi tarafından “Yaprak Festivali” düzenlenmekte ve Asma Yaprığı ön planda olacak şekilde çeşitli yarışmalar yapılmaktadır.

Bu çalışma sonucunda elde edilen bulgular aşağıda verilmiştir.

Ankete katılan üreticilerin %7’si 20-30; %23’ü 31-40; %24’ü 41-50; %32’si 51-60 ve %14’ü 61 ve üzeri yaşadadır. Katılımcıların %9’u okuryazar; %37’si ilkokul; %24’ü ortaokul; %19’u lise ve %11’i üniversite mezunudur. Ankete katılan üreticilerin tek geçim kaynakları bağcılık olmayıp diğer ürünlerden de (tarla ürünleri, sebze, meyve, hayvancılık, vb) gelir elde edebilmektedir.

Çalışmanın yapıldığı yerin bağcılığa elverişli olması ve aile işletmesi şeklinde üretim yapılmasının bir göstergesi olan “çocukluktan beri bağcılıkla uğraşıyorum” cevabı %53 olmuştur (Çizelge 1).

Çizelge 1. Ne zamandan beri bağcılık ile uğraşıyorsunuz.

Table 1. How long have you been dealing with viticulture?

Durum	Frekans	%
Çocukluktan beri	53	53
Ortaokuldan sonra	23	23
Askerlikten sonra	24	24
Toplam	100	100

İlçede bağ sahiplerinin %27'si küçük alanlara sahipken 20 dekardan fazla işletme oranı %23 olmuştur (Çizelge 2).

Bağlarda aşırı yapılan yaprak kırımı asma üzerindeki üzümlerin iyi olgunlaşmamasına, olgunlaşma süresinin uzamasına ve kalitesi düşük üzümlerin oluşmasına sebep olmaktadır (Cangi ve ark., 2005). Üzüm İnsan sağlığı ve beslenmesinde önemli olup, değerlendirme yöntemlerinin farklı olması, yetiştiriciliğini daha çok arttırmaktadır (Cangi ve Yağcı, 2017).

Çizelge 2. Bağcılık yapılan alan miktarı (da)

Table 2. Amount of vineyard area (da)

Alan (da)	Frekans	%
0-5	27	27
6-10	33	33
11-20	17	17
21-30	14	14
30-	9	9
Toplam	100	100

İlçe genelindeki bağlarda üzüm verimi, yöney, terbiye şekli, kullanılan fidan çeşidi, kültürel işlemler ve kırım yapılan yaprak sayısına göre değişmektedir. Fazla yaprak kırımı yapılan bağlarda üzüm verimi az olurken, daha çok üzüm almak isteyen üreticiler % 59 oranında 4 kırım yaparak, dekardan 751-1000 kg arasında üzüm almaktadırlar (Çizelge 3).

Çizelge 3. Üzüm veriminiz ne kadardır?

Table 3. What is your grape yield?

Verim (kg/da)	Frekans	%
0-250	11	11
251-500	9	9
501-750	21	21
751-1000	42	42
1000-	17	17
Toplam	100	100

Vejetasyon dönemine ve ilkbahardaki hava sıcaklıklarına göre ilk yaprak kırımı genellikle mayıs ayının 2. haftasında başlar. Yaprak kırımı sabah gün ağarmadan başlayıp saat 11:00 gibi bitirilmektedir, Havanın serin olduğu günlerde kendi işgücü olanlar gün boyu yaprak kırımı yapmaktadırlar. Bir kişi günlük 40-50 kg yaprak toplamaktadır. Yaprak kırımını 4 defa yapanların oranı %59 olarak belirlenmiştir (Çizelge 4).

Çizelge 4. Yaprak üretimi için kaç kırım yapıyorsunuz?

Table 4 How many cuts do you make for leaf production?

Kırım sayısı (adet)	Frekans	%
1. kırım	0	0
2. kırım	0	0
3. kırım	13	13
4. kırım	59	59
5. kırım	16	16
6. kırım	7	7
7. kırım	5	5
Toplam	100	100

Bağlarda yaprak kırımı salkım ve tane iriliğini azaltırken toplam üzüm verimini de azaltmaktadır (Gatti ve ark., 2012). Narince çeşidinde beslenme durumu ve gelişme kuvvetine göre 3-4 defa yaprak kırımının üzümün sofralık kalitesini etkilemediği, 6 ve 6'dan fazla yapılan yaprak kırımının ise çeşidin şarap, tane ve sıra kalitesini düşürdüğü sonucuna varılmıştır (Bekar, 2016). Bir üretim sezonunda bağın terbiye şekli, budaması, gübreleme, dikim sıklığı, yaprak kırım sayısı, iklim faktörleri ve omca sayısına göre dekardan 401-500 kg arasında verim alınanlar %55 oranında olmuştur (Çizelge 5).

Çizelge 5. Bir sezonda ne kadar yaprak topluyorsunuz?

Table 5. How many leaves do you collect in a season?

Üretim miktarı (kg/da)	Frekans	%
0-300	9	9
301-400	13	13
401-500	55	55
501-600	12	12
600	11	11
Toplam	100	100

Üreticiler yapraklarını farklı şekillerde pazarlamaktadırlar. İlçede yaşayan gurbetçi çok olduğundan, çoğu üretici yaprağını ilçedeki halk pazarında, yaprağı az olan üreticiler ise genellikle 5 lt pet bidonlarda piyasaya arz etmektedirler. Direk üreticiye pazarlayanların oranı %29 iken, yaprak paketlemesi yapan firmalara verenlerin oranı % 71'dir (Çizelge 6).

Çizelge 6. Üretilen yaprakları nereye satıyorsunuz?

Table 6. Where do you sell the produced leaves?

Pazarlama şekli	Frekans	%
Kendim doğrudan tüketiciye satış	17	17
Pazarda	12	12
Yaprak paketlemesi yapan	71	71
Yurt dışı	0	0
Toplam	100	100

Üreticiler bağlarını tesis ederken yöreye özgü Narince üzüm çeşidinden başka, ticari amaçlı olmayan, kendi ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla farklı dönemlerde olgunlaşan Alphonse Lavallé, Razakı, Çavuş, Cardinal, Trakya İlkeren, Red Globe, Karaerik, Yalova İncisi gibi üzüm çeşitlerine de bağlarında yer vermektedir. Sadece Narince üzüm çeşidi ile bağını tesis eden üreticilerin oranı % 15'dir. (Çizelge 7). Yaprak kırımı yaparken bağ içerisinde Narince dışındaki çeşitler yaprak kalitesi ve standardının korumak amacıyla ayrı toplayanlar % 4.7, toplamayanlar ise % 94.1 oranındadır (Çizelge 8.)

Çizelge 7. Bağınızda Narince (Kazova) çeşidinden başka çeşitler var mıdır?

Table 7. Are there any varieties other than Narince (Kazova) in your vineyard?

Evet/Hayır	Frekans	%
Evet	85	85
Hayır	15	15
Toplam	100	100

Çizelge 8. Bağımızda başka çeşit varsa bu çeşitlerin yapraklarını nasıl topluyorsunuz?

Table 8. If there are other varieties in your vineyard, how do you collect the leaves of these varieties?

Toplama Şekli	Frekans	%
Ayrı topluyorum	4	4,7
Toplamıyorum	80	94,1
Karışık topluyorum	1	1,2
Toplam	85	100

Bölgemiz üreticileri eski bağlarını goble sistemi ile tesis etmeyi tercih ederken, yeni tesis ettikleri bağlarda ise mekanizasyon ve işçilik işlemlerini kolaylaştırmak amacıyla % 75 oranında sağ ve sol kolda 4-5 göz bırakarak çift kollu sabit kordon sistemini tercih etmektedirler. Üzümün kalite ve verimini önemseyen üreticiler ise % 11 oranında guyot terbiye sistemini tercih etmektedirler (Çizelge 9.)

Çizelge 9. Bağımızda uyguladığımız terbiye şekli nedir?

Table 9. Which training system do you use in your vineyard?

Terbiye sistemi	Frekans	%
Goble	14	14
Çift kollu Sabit kordon	75	75
Guyot	11	11
Toplam	100	100

Bağcılıkta uygulanan farklı terbiye sistemleri, çeşit, toprak, iklim koşulları ve yetiştirme amacına göre değişiklik göstermektedir (Yüksel ve Ateş, 2021). Narince çeşidinde yapılan bir çalışmada, budama zamanında yükleme seviyelerine göre, asmalarda kordon sisteminden dekara 260.5-392.7 kg, goble sisteminde ise, 338.68-440.63 kg arasında yaprak hasadı yapılarak verim alındığını bildirilmiştir (Kılıç, 2007).

Bağlardaki dikim sıklığı yetiştiricilik amacına göre (yaprak, üzüm), üreticinin arazi varlığı, işgücü ve mekanizasyon işlerine bağlı olarak değişiklik göstermektedir. Arazi varlığı az olanlar ile çalışan aile işgücü sayısı fazla olan aileler daha fazla ürün almak için sık dikimi tercih etmektedirler. Dikim sıklığı olarak en fazla %35 ile 3.0 x 1.5 metre mesafe kullanılmaktadır (Çizelge 10)

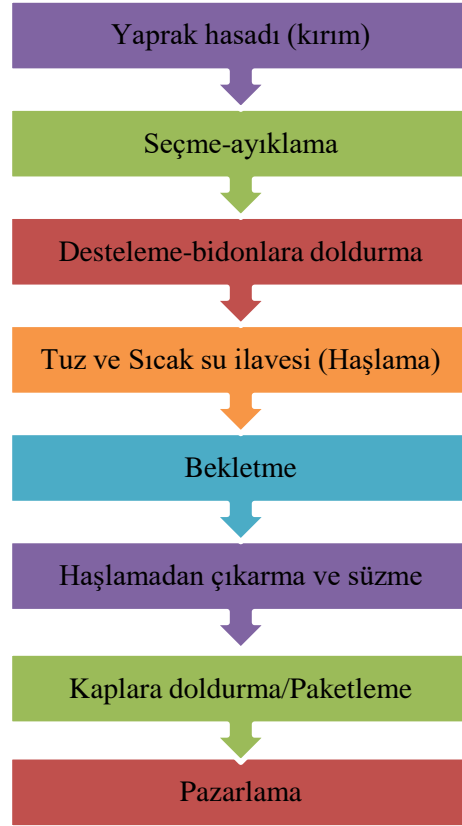
Çizelge 10. Bağımızda dikim sıklığı nedir?

Table 10. What is the row spacing in your vineyard?

Sıra arası x sıra üzeri mesafe (mxm)	Frekans	%
3.0 x 2.0	8	8
3.0 x 1.8	13	13
3.0 x 1.6	10	10
3.0 x 1.5	35	35
2.0 x 1.5	2	2
1.75 x 1.5	6	6
1.5 x 1.5	12	12
1.0 x 1.0	14	14
Toplam	100	100

Bağ Yaprağının Üretici Aşamaları

Üreticiler tarafından yaprak kırımından pazarlama aşamasına kadar geçen süreç Şekil 1’de gösterilmiştir.



Şekil 1. Üreticiler tarafından yapılan yaprak kırımı-pazarlama aşamasına kadar olan aşamalar
Figure 1. Stages made by the producers from the leaf cutting to the marketing

Üreticiler yaprak kırımını kendi aile işgücü ile, işçi tutarak ve imece usulü ile yapmaktadırlar. Yaprak ve üzüm kalitesinde standart oluşturmak isteyenler % 45 oranında aile işgücünü kullanmaktadırlar. Bağ alanı büyük, ailedeki çalışan sayısı az olanlar ile yaprak hasat döneminde öğrencisi olanlar % 37 oranında işçi çalıştırarak üretim yapmaktadırlar. (Çizelge 11.)

Çizelge 11. Yaprak kırımını kim yapıyor?

Table 11. Who does the leaf cutting?

İşgücü	Frekans	%
Kendimiz (Aile işgücü)	45	45
İşçi tutuyoruz	37	37
İmece	18	18
Toplam	100	100

Üreticiler, yaprak kalitesi ve işlerin kolaylığı bakımından, yaprak kırımını ve yaprakları elde dizme işlemini “bağda dizme” % 89 oranında aynı anda yapmaktadırlar. Bağdan toplanan yapraklar evde sıralama yapılacaksa, yapraklar fazla bekletmeden hemen eve ulaştırılmaktadır. Aksi halde yapraklarda kızışmadan dolayı yanmalar meydana geleceği,

yaprak kalitesi ve renginin bozulacağı üreticiler tarafından çok iyi bilinmektedir (Çizelge 12.).

Çizelge 12. Yaprakları ne zaman / nerde diziyorsunuz (desteleme)?

Table 12. When/where do you stack the leaves (bundling)?

Desteleme Yöntemi	Frekans	%
Bağda Dizme	89	89
Evde Sıralama	11	11
Toplam	100	100

Bağda yaprak kırımı yapanlar, ellerindeki yaprak desteleri 15-20 adet olduktan sonra plastik delikli sepetlere bırakırlar. Dolan sepetler daha sonra yaprakların haşlama yapıldığı mavi fiçılarda birleştirilir. Yaprak kırımı bitene kadar mavi fiçılar bağda ağaç altlarında gölgede muhafaza edilir. Üreticiler birleştirme işini %72 oranında 100 lt' lik mavi fiçılarda yapmaktadır (Çizelge 13).

Çizelge 13. Toplanan yaprakları hangi kaplarda haşlama yapıyorsunuz?

Table 13. In which containers do you boil the collected leaves?

Fiçi hacmi	Frekans	%
50 lt mavi fiçılarda	16	16
100 lt mavi fiçılarda	72	72
Her ikiside	12	12
Toplam	100	100

Hasat edilen ve 100 lt'lik mavi fiçılarda birleştirilen yapraklar % 100 oranında şebeke suyu kullanılarak haşlama işlemine tabi tutulmaktadır (Çizelge 14).

Çizelge 14. Toplanan yapraklar için haşlama su kaynağı nedir?

Table 14. What is the boiling water source for the collected leaves?

Suyun Cinsi	Frekans	%
Şebeke suyu	100	100
Sondaj suyu	0	0
Toplam	100	100

Haşlama yapılacak yaprakların direkt sıcak su ile temas etmemesi için yaprak yığınının en üstü bez ile örtülür. Yaprakların suyunu tam alması ve yukarı çıkmalarını engellemek için ise üzerlerine tahta, tahtanın üzerine taş veya mermer bloklar konularak ağırlık yapması sağlanır (Anonim, 2017). Üreticiler haşlamada kullandıkları suyun sıcaklığını %87 oranında tecrübe ile belirlemektedirler (fokurdama sesi vs) (Çizelge 15).

Çizelge 15. Haşlama yapacağımız yaprakların suyunun sıcaklığını nasıl belirliyorsunuz?

Table 15. How do you determine the temperature of the water of the leaves you will boil?

Haşlama Suyu Sıcaklığının Belirlenmesi	Frekans	%
Tecrübe ile (kap içindeki suyun fokurdaması)	87	87
Derece göstergeli kapta 100 °C olması	13	13
Toplam	100	100

Üreticilerin tamamı sofralık tuza göre daha az iyot bulundurması, daha lezzetli olması, kimyasal işlemlerden geçmemesi gibi nedenlerle %100 kaya tuzu kullanarak haşlama işlemini yaptıklarını belirtmişlerdir (Çizelge 16). Yaprakların rengini daha iyi alarak

albenisinin artması ve bozulmaması için fiçinin üst kısmına koyulan kaya tuzu % 89 oranında 10 kg olarak kullanılmaktadır (Çizelge 17.)

Çizelge 16. Haşlamada kullandığınız tuz cinsi nedir?

Table 16. What type of salt do you use for boiling?

Tuz Cinsi	Frekans	%
Kaya tuzu (rafine değil)	100	100
Deniz tuzu ve diğerleri	0	0
Toplam	100	100

Çizelge 17. 100 litrelik fiçi içerisine konulan yaprağa ne kadar tuz koyuyorsunuz (kg)?

Table 17. How much salt do you put in the leaves in a 100 liter barrel (kg)?

Tuz miktarı (kg)	Frekans	%
8	2	2
10	89	89
12	9	9
Toplam	100	100

Sıcak su konulduktan sonra haşlama suyu içerisinde yaprakları en az 3 gün bekletenlerin oranı %88'dir. Su içerisindeki yaprakların 3 günden önce çıkarılması halinde renkleri yeşil ve sert olmaktadır. (Çizelge 18). Üreticiler, alıcıların talebine göre değişmekle beraber kendileri ambalajlama yapacaksa yaprakları haşlama suyu içerisinde 6 güne kadar serin bir yerde bekletmektedir. Pazarlama yapılacak yapraklar sudan çıkarılıp, suyu süzildikten sonra, işleme ve paketleme yapan firmalara satılmakta yada 5 lt pet bidonlara, 10 kg., 20 kg. ve 30 kg. plastik ambalajlara hava almayacak şekilde % 10 oranında tuz ekleyerek serin bir yerde muhafaza ederek hazır bekletmektedir (Çizelge 18).

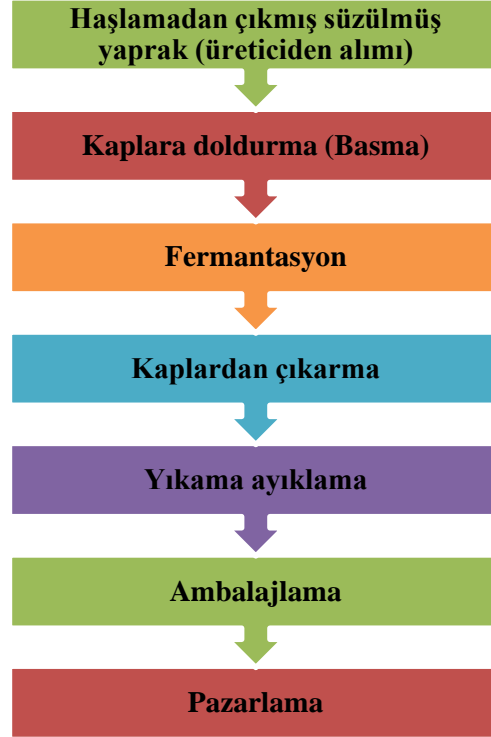
Çizelge 18. Sıcak su konulduktan sonra yaprakları ne kadar süre bekletiliyorsunuz (gün)?

Table 18. How long do you keep the leaves after hot water is put in (days)?

Bekletme süresi (gün)	Frekans	%
2 gün	0	0
3 gün	88	88
4 gün	8	8
5 gün	3	3
6 gün	1	1
Toplam	100	100

Bağ Yaprağının Firma Aşamaları

Asma yaprağı üreticileri ürünlerini kendileri pazarlayabilmektedir. Fakat, ürünlerinin büyük bir kısmını bağ yaprağı işi ile uğraşan firmalara satmaktadır. Asma yaprağının firmalara gelişinden pazarlama aşamasına kadar geçen süreç Şekil 2’de gösterilmiştir.



Şekil 2. Bağ yaprağının üretici alımından pazarlamaya kadar olan süreç.

Figure 2. The process from producer purchase of vine leaves to marketing

Uzun yıllardan beri Erbaa ilçesinde salamuralık yaprak üretimi yapılmaktadır. Bağ alanların artması ile birlikte yurtiçi ve yurt dışı pazara açılma ihtiyacı hasıl olmuştur. İlçede yirmi yıldan fazla zamandır yaprak paketleme-işleme yaptığını belirten firmaların oranı %20’dir (Çizelge 19).

Çizelge 19. Kaç yıldır işleme-paketleme yapıyorsunuz?

Table 19. How many years have you been processing-packaging?

Yıl	Frekans	%
0-5	2	20
6-10	3	30
11-15	3	30
16-20	1	10
21-	1	10
Toplam	10	100

İşletmeler yaprak işleme ve paketleme işlemini pazar durumuna göre yılın her ayı sürekli yaptıklarından üreticilerden aldıkları yaprakları depolamak ve güneş ışığından korumak amacıyla kapalı alana ihtiyaç duymaktadırlar. Bu amaçla alan büyüklüğü en fazla olan 5001 m² den fazla olan firma oranı %10’dur (Çizelge 20.)

Çizelge 20. İşletmenin kapalı alanı ne kadardır (m²)

Table 20. What is the closed area of the business (m²)

Alan büyüklüğü (m ²)	Frekans	%
0-250	3	30
251-500	3	30
501-1000	1	10
1001-5000	2	20
5001-	1	10
Toplam	10	100

Firmalar yıllık işleyecekleri yaprak miktarını bir önceki yılın yurtiçi pazar durumu ve yapacağı ihracata göre belirlemektedirler. Firmalar yaprakları salamurada belli süre bekledikten sonra, vakumlu paketlerde, plastik ve cam kaplarda kuru ve sulu olarak farklı şekilde paketlemektedirler. 10-12 kg'dan fazla olan paketleri genellikle ev dışı tüketim yapılan otel ve restoranlara pazarlamaktadırlar. En fazla 1000 ton üzerinde işleme yapan firma oranı %10'dur (Çizelge 21)

Çizelge 21. Ortalama yıllık yaprak işleme miktarınız (Ton)

Table 21. Your average annual leaf processing amount (Tonne)

Miktar (ton/yıl)	Frekans	%
0-250	5	50
251-500	2	10
501-750	2	30
751-1000	0	0
1001 ve üzeri	1	10
Toplam	10	100

Firmalar salamura yapılarak işlenen yapraklarını daha çok gurbetçilerin yoğun olarak yaşadığı Avrupa Birliği ülkelerine ve diğer ülkelere ihraç etmektedirler. Ankete katılan 10 firmadan ikisi ihracat yapmadığını, pazarın İstanbul ili olduğunu belirtmişlerdir. 501 tondan fazla yaprak işleyen firmalar pazarlarının yarısından fazlasının yurt dışı olduğunu belirtmiştir. İhracat yapan firmaların oranı %80'dir (Çizelge 22).

Çizelge 22. Yurt dışına ihracat yapıyor musunuz?

Table 22. Do you export abroad?

Miktar (ton/yıl)	Frekans	%
Evet	8	80
Hayır	2	20
Toplam	10	100

Firmalar üreticilerin haşlama yaptıkları yaprakları alıp işletmede elden geçirerek, fermantasyonun tamamlanması için salamura yapmaktadırlar. 100 lt. plastik fiçılara konulan poşetler içerisine salamura yapılacak yapraklar, aralarına %10 tuz ilavesi yapılarak her fiçının üzerine hangi üreticiden, ne zaman alındığı ve kaçınıcı kırım yaprak olduğu yazılarak salamuraya bırakılır. İşletmeleri yaprakları %100 oranında 45-60 gün salamurada bekletmektedir. 45-60 gün bekledikten sonra yapraklar salamuradan çıkarılarak paketleme yapılmaktadırlar (Çizelge 23.)

Çizelge 23. Fermantasyon süresi (gün)

Table 23. Fermentation time (days)

Fermantasyon süresi (gün)	Frekans	%
45	0	0
45-60	10	100
60 ve üzeri	0	0
Toplam	10	100

Türk mutfağının vazgeçilmez tatlarından olan sarma herkesin severek yediği ve özel günlerde sofraları renklendiren bir yemek türüdür. Bir araştırmada 100 g. zeytinyağlı sarmada; 3.80 g yağ, 2.68 g protein, 341 mg sodyum ve 21.68 mg kalsiyum bulunduğu bildirilmiştir (Nehir ve ark., 1997). Salamuradan çıkarılan yaprakların katma değerini arttırmak amacıyla yaprak sarması yapılması kadınlara iş imkanı sağlanması bakımında da faydalı olmaktadır. Yapılan çalışmada, paketleme yapan firmalara ‘yaprak sarması yapıyor musunuz?’ sorusuna evet cevabını veren firma oranı %10 dur. Hazır yaprak sarması uygun koşullarda yurtiçinde, market, restoran ve otellere pazarlanmaktadır (Çizelge 24)

Çizelge 24. Üreticiden aldığınız yapraklarla sarma yapıyor musunuz?

Table 24. Do you prepare “sarma” with the leaves you bought from the manufacturer?

Üreticiden aldığınız yapraklarla sarma	Frekans	%
Evet	1	10
Hayır	9	90
Toplam	10	100

4. Sonuç

- Erbaa ilçesinde salamuralık yaprak üretimi ve pazarlanmasında bazı ufak farklılıklar dikkate alınmaz ise birbirine benzer üretim yapıldığı kanaatine varılmıştır.
- Narince üzüm çeşidinde un uygun kırım sayısı 4'dür. Üreticilerimizin %59'u 4 kırım yapmaktadır. Daha az kırım yapanlarda üzümün, daha fazla kırım yapanlarda ise yaprağın daha önemli olduğu belirtilmektedir.
- Narince bağ yaprağı Erbaa ilçesinin önemli bir değeridir. Üreticilerin büyük bir kısmı bu değer farkında olup isimlerinin lekelenmesinden imtina etmektedir.
- Üreticiler son zamanlarda üretim maliyetlerinin (ilaç, gübre, işçilik vb) fazla olmasından şikayet etmektedir. Kar marjlarını minimum seviyede tutacak şekilde üretim yapmak zorunda kaldıklarını belirtmektedir.
- Yaprak kırımında çalışan kalifiye elaman bulmada zorluk çekilmektedir.
- İşletmeler üreticilerden haşlanmış olarak aldıkları yaprakların izlenebilirliğinin kolay olması için Tokat il merkezinde ya da Erbaa ilçesinde pestisit analiz laboratuvarlarının kurulmasını istemektedirler.
- Üreticilerin iyi tarım ve organik tarım üretim modelinin benimsemesinin yaygınlaştırılmasını, istemektedirler.
- Tüketim amaçlı bağ yaprağı yetiştiriciliğinde kısa süreli kontak etkili pestisitlerin kullanımı, ilaçlama ile hasat süresi arasındaki zamana dikkat edildiğinde yaprağa olan talebin daha fazla olacağı düşünülmektedir.

5. Teşekkür

Her türlü şartta üretime devam eden; eli nasırlı gönülu geniş olan Erbaalı üreticilerimize katkılarından dolayı teşekkür ederiz.

6. Kaynaklar

- Ağaoğlu Y.S., Yazgan A., Kara Z., 1988. Tokat yöresinde Yaprak Salamuracılığına Yönelik Asma Yetiştiriciliği Üzerinde Bir Araştırma. Türkiye III. Bağcılık Sempozyumu, Bursa.
- Anonim, 2017. Erbaa Narince Bağ Yapağı. <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/258.pdf> (Erişim tarihi: 21.11.2023)
- Anonim, 2019. Tokat Narince Salamura Asma Yapağı. <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/38289>. (Erişim tarihi: 21.11.2023)
- Anonim 2021a. Tokat İl Tarım ve Orman Müdürlüğü İstatistiki Verileri. [https://tokat.tarimorman.gov.tr/Belgeler/%C4%B0statistikler/ALANLAR/%C4%B0STAT%C4%B0S T%C4%B0KLER%202021%20\(2\).pdf](https://tokat.tarimorman.gov.tr/Belgeler/%C4%B0statistikler/ALANLAR/%C4%B0STAT%C4%B0S T%C4%B0KLER%202021%20(2).pdf) (Erişim tarihi: 01/06/2021)
- Anonim, 2021b. Erbaa İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü İstatistiki Verileri
- Bekar T., 2016. Narince (*Vitis vinifera* Spp.) üzüm çeşidinde yaprak hasat sıklığı ve salkım seyreltmenin meyve, şıra ve şarap kalitesine etkisi. Doktora Tezi, GOÜ Fen Bilimleri Enstitüsü, Tokat, 256.
- Cangi, R., Kaya, C., Kılıç, D., Yıldız, M., 2005. Tokat Yöresinde Salamuralık Asma Yaprak Üretimi, Hasad ve İşlemede Karşı-laşılan Sorunlar ve Çözüm Önerileri 6. Ulusal Bağcılık Sempozyumu, Cilt:2, 632-640, Tekirdağ.
- Cangi, R., Yağcı. A., 2012. Iğdır Yöresinde Salamuralık Asma Yapağı Üretim İmkanları Iğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, 2: 9-14,
- Cangi, R., Yağcı. A., 2017. Bağdan Sofraya Yemeklik Asma Yaprak Üretimi, Nevşehir Bilim ve Teknoloji Dergisi Cilt 6 (Kapadokya Ulusal Bağcılık Çalıştay1 Özel Sayı) 137-148
- Çelik H., Çelik, S., Kunter, B.M., Söylemezoğlu, G., Boz, Y., Özer, C., Atak, A., 2005. Bağcılıkta Gelişme ve Üretim Hedefleri. VI. Ziraat Mühendisliği Teknik Kongresi, 3-7 Ocak, Ankara.
- Çelik, H., Ağaoğlu, Y.S., Fidan, Y., Marasalı, B. ve Söylemezoğlu, G. 1998. Genel Bağcılık, Sunfidan A.Ş. Mesleki Kitaplar Serisi:1, Fersa Matbaacılık, 253s.
- Gatti, M., Bernizzoni, F., Civardi, S., Poni, S. (2012). Effects of Cluster Thinning and Preflowering Leaf Removal on Growth and Grape Composition in cv. Sangiovese. American Journal of Enology and Viticulture, 63: 325-332.
- Gülcü, M., Demirci, A.Ş., 2011. Salamuraya İşlenen Bazı Asma Yapraklarının Kalite Özellikleri Üzerine Bir Araştırma. Tekirdağ Ziraat Fakültesi Dergisi. 8 (3), 16-21.
- Kılıç, D., 2007. Narince üzüm çeşidinde farklı budama seviyesi ve azot dozlarının salamuralık asma yaprak verimi ve galitesi üzerine etkileri. Yüksek Lians Tezi, GOÜ. Fen Bilimleri Enstitüsü, Tokat, 87.
- Nehir S., Kavas A., Karakaya S., 1997. Nutrient Composition of Stuffed Vine Leaves: A Mediterranean Diatery. Journal of Food Quality, 20: 337- 341
- Oruç, E., Cangi, R., Ergün, A., 2020. Salamuralık Yaprak Konusunda Tüketici Tercihleri: Tokat İli Örneği. Türk Tarım –Gıda Bilim ve Teknoloji Dergisi, 8(3): 668-677
- Ribereau G.J., Reynold E., 1971. Science et Techniques de la Vigne. Tome 1. Biologie de la Vigne. Sols de Vignobles. Ed. Dunod. Paris.
- Semerci, G., Cangi, R., 2020. sma Fidanlık Parselinden Toplanan Yemeklik Yapraklarda Verim ve Yaprak Özelliklerinin Belirlenmesi. Türk Tarım –Gıda Bilim ve Teknoloji Dergisi, 8(3): 538-546.
- Yüksel İ., Ateş F., 2021. Bağcılıkta budama ve terbiye sistemleri. (16.03.2021) <https://arastirma.tarimorman.gov.tr/manisabagcilik /Belgeler/genelbagcilik>.