

Sivas İlinde Yöresel Üzüm Çeşitlerinin Değerlendirilme Şekilleri

Mehmet Settar ÜNAL 

Şırnak Üniversitesi Ziraat Fakültesi Bahçe Bitkileri Bölümü, Şırnak
munal62@hotmail.com

Öz

Bugün, gerek dünyada ve gerekse ülkemizde en fazla tanınan ve yetiştirilen üzüm, sağlıklı ve dengeli beslenmede önemli bir yeri olup, aynı zamanda çok yönlü olarak değerlendirilebilmektedir. İl; genellikle ekonomik olarak bağcılığa uygun olmamakla beraber kısmen Divriği, Gemerek, Gürün, Suşehri ve Koyulhisar'da üzüm yetiştiriciliği yapılmakta ve elde edilen ürünün çok büyük bir kısmı sofralık olarak değerlendirilmektedir. Ancak Divriği ve Gemerek taze tüketim yanında pekmez, üzüm şerbeti, tarhana gibi yöresel ürünler de yapılmakta, çok az miktarlarda da yöresel pazarlarda satışa arz edilerek aile bütçesine katkıda bulunmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Sivas, bağ, üzüm, yöresel ürünler

Product Evaluation Methods of Local Grape arieties in Sivas Province

Abstract

Today, the most well-known and grown grape, both in the world and in our country, has an important place in a healthy and balanced diet and can also be evaluated as versatile. Province; Although it is generally not economically suitable for viticulture, grapes are grown partially in Divriği, Gemerek, Gürün, Suşehri and Koyulhisar, and a large part of the obtained product is used as table. However, Divriği and Gemerek are made in local products such as molasses, grape sorbet, tarhana in addition to fresh consumption, and very small quantities are offered for sale in local markets and are added to the family budget.

Keywords: Sivas, vineyard, grape, local products

Giriş

Ilıman iklim kuşağı bitkisi olan asma (*Vitis vinifera* L.), dünya üzerinde 30°-40° kuzey ve güney enlem dereceleri arasında en ideal yetiştirme alanlarını bulmuş olmakla dünyada 11°-53° kuzey enlem dereceleri ve 20°-40° güney enlem dereceleri arasında yayılmıştır (Oraman, 1972; Ağaoğlu, 1999). 36°-42° Kuzey paralelleri arasında bulunan ülkemiz, bağcılık yetiştiriciliği yönünden ideal yetiştirme alanları içerisinde yer almaktadır. Nitekim ülkemizin bu avantajından dolayı bağcılık birçok ailenin geçim kaynağını teşkil etmekte, ancak ülkemizde bağcılık ile uğraşan sektörler daha ziyade küçük işletmeler halinde bulunmaktadır (Semerci ve ark., 2015).

Asma; diğer meyve türleri ile karşılaştırıldığında en fazla çeşide sahip olan türlerden biri olup dünyada 10 000, ülkemizde ise 1400'den daha fazla üzüm çeşidi/tipi bulunmaktadır (Uysal ve ark., 2015).

Üzüm; çoğunlukla sofralık, şaraplık-şıralık ve kurutmalık olarak değerlendirilmekle beraber yörelimize özgü pekmez, pestil, sucuk, kesme, salamura/sarmalık yaprak gibi değerlendirme şekilleri de vardır (Ünal ve ark., 2019). Özellikle son yıllarda organik ürünlere olan talebin artmasıyla birlikte sayılan bu yöresel ürünlere karşı ilginin arttığını

söylemek yanlış olmayacaktır. Beslenmede önemli bir yeri olan üzümün çok değişik değerlendirme şekillerinin olması, üzümünden üretilen ürünlerin besleyicilik değerlerinin de farklı olmasına yol açmıştır (Cabaroğlu, 2015; Ünal ve ark., 2019; Ünal ve ark., 2020).

Türkiye'nin İç Anadolu Bölgesi'nde yer alan bir il olan Sivas'ın kuzeyinde Giresun ve Ordu, doğusunda Erzincan, batısında Yozgat, güneyinde Malatya, Kayseri ve Kahramanmaraş yer almaktadır. 28.488 km² 'lik yüzölçümü ile Türkiye'nin toprak bakımından ikinci büyük ili olan Sivas'ta toprakların büyük bölümü Kızılırmak, bir bölümü de Yeşilirmak ve Fırat havzalarında bulunmaktadır (Anonim, 2021a,b)

İlçe merkezi rakımı 1285 m olan İl; karasal iklim yapısına sahip olup kışları soğuk ve sert, bol kar yağışlı ve ortalama 4-5 ay karla örtülüdür. Yazları sıcak, kurak ve kısa süreli, ilkbahar ve sonbahar ayları yağmurlu geçen ilin, düşük orandaki orman alanları dışında, bitki örtüsü (step) bozkırlardan teşekkül etmektedir (Anonim, 2021a,b).

Kent ekonomisinde tarım ve sanayi sektörü ilk sırada yer almaktadır. Bitkisel üretimde buğday, arpa, çavdar, ay çekirdeği, patates ve şeker pancarı en fazla payı alan ilde küçükbaş/büyükbaş hayvan varlığı ve arı kovanı sayısı da önemli bir paya sahiptir (Anonim, 2021a).

İldeki faal nüfusun % 66.5'ini oluşturan tarım sektöründe çalışanların % 54.7'sini kadınlar, % 45.3'ünü erkekler oluşturmakta olup, faal nüfusun % 91.6'sı kırsal alanda yaşamaktadır. İlde tarım işletmeleri, bitkisel ve hayvansal üretimi birlikte yaparlar ve bunun oranı % 87'yi bulmaktadır (Anonim, 2021b).

TÜİK (2020) istatistiki verilerine göre; ülkemizde 4 009 979 da alandan yıllık 4 208 908 ton üzüm elde edilmekte olup bunun % 45.51'si sofralık, % 45.52'u kurutmalık ve % 8.97'si de şaraplık olarak değerlendirilirken, Sivas ilinde toplam 2013 da bağ alanından 1065 ton üretim sağlanıp, tamamı taze tüketimde kullanılmaktadır. Ancak TÜİK kayıtlarında olmamakla beraber elde edilen ürünün bir kısmı Divriği'de pekmez, üzüm şerbeti, orçik (cevizli sucuk); Gemerek de ise pekmez gibi yöresel ürünlere işlenmektedir.

Bu çalışma; Sivas ilinde yetiştirilen üzüm çeşitleri ve bunların taze tüketim dışında değerlendirme şekilleri hakkında bilgi vermek için yapılmıştır.

Materyal ve Metod

Materyal

Bu çalışma; 2016-2017 yıllarında Sivas ili genelinde yürütülmüş olup, İl'e bağlı bağcılık yapılan yörelerde yetiştirilen yöresel üzüm çeşitleri çalışmanın konusunu oluşturmaktadır.

Metod

Araştırmada, Tarım ve Orman İl/İlçe müdürlükleri ile görüşülmüş, görüşmeler çerçevesinde yaklaşık 20 bağcı ile iletişime geçilmiş ve bir o kadar bağa (20 bağ) gidilerek gerekli bilgiler kaydedilmiş ve fotoğraflar çekilmiştir. Çalışma; ilde bağcılığın yapıldığı Gemerek, Gürün, Divriği, Koyulhisar ve Suşehri merkez ilçe ve köylerinde yürütülmüştür.

Çalışmada; yetiştirilen çeşitler, toplam bağ üretim alanı ve miktarı, yöre bağcılığı hakkında bilgi ile üzümün değerlendirme şekilleri araştırılmış ve kaydedilmiştir (Çizelge 1).

Çizelge 1. Sivas bölgesinde yetiştirilen üzüm çeşitleri ve değerlendirme şekilleri

İlçe	Çeşitler	Değerlendirme şekli
Divriği	Öküzgözü, Arapgir üzümü, Beyaz hamlik, Lolik, Gragos, Kara hamlik, Gelin parmağı,	Taze tüketim, Pekmez, üzüm şerbeti, Cevizli sucuk üretimi
Gemerek	Dikkarabekir, Meme üzümü, Arapgir, Çavuş, Gülüzümü, Kehribar, Patlakkara, Dişieldaş, Kabaeldaş, Besni, Göğcek	Taze tüketim ve pekmez üretimi
Gürün	Azezi, Kabarcık, Malatya karası, Şabikkara, Uzun kara	Taze tüketim
Koyulhisar	Kızıl türlü, Gelin parmağı, Kara üzüm, Müşkü, Öküzgözü, Ağ üzüm,	Taze tüketim
Suşehri	Horoz Karası, Narince, Hatun Parmağı, Kazova, Cücük üzümü	Taze tüketim

Bulgular ve Tartışma

Bölgenin Bağcılık Potansiyeli ve Uygulanan Bağcılık Tekniği

İlde bağcılık; belli yörelerde ve geleneksel (eski, yerli) olarak mahalli çeşitlerle yapılmakla beraber, demonstrasyon bağları hariç Koyulhisar’da modern manada yaklaşık 30 da büyüklüğünde yöre için örnek teşkil edecek bir bağ tesis edilmiştir (Şekil 1). Yani aşılı asma fidanları kullanılarak standart üzüm çeşitleri ile bağlar tesis edildiği görülmektedir.



Şekil 1. Yeni tesis edilen modern bir bağ (Koyulhisar/Sivas)

Geleneksel bağların hemen tamamı yaşlı ve küçük alanlardan oluşup, henüz üzerinde çalışma yapılmamış yöresel çeşitlerden meyve ağaçları ile karışık ya da sadece üzüm çeşitlerinden oluşmakta, bazı yörelerde bağların etrafı değişik meyve ağaçları ile çevrelenmektedir. Küçük alanlardan oluşan bağlar yörenin arazi yapısına göre Gemerek ve Suşehri’nde olduğu gibi ovada ya da yamaçlarda bulunabilmektedir.

Düzgün bir sıra aralıklı mesafesi verilen ve eğimi uygun olan alanlarda toprak işleme makine gücünden yararlanılmakta, sulama ve gübreleme yapılmamakla beraber hayvan varlığı olan üreticilerin bazen bağlara hayvan gübresi verildiği görülmektedir.

Bölgede mevcut bağlarda boş alanlar “daldırma yöntemi” veya “çelik dikmek” suretiyle yetiştiricilik devam ettirilmeye çalışılmakta; omcalara “goble” benzeri bir şekil verilmektedir.

Yöre bağlarında yaygın olarak görülen ve mücadele gerektiren etmenler arasında külleme, kurşuni küf, bağ kanseri gibi hastalıklar; salkım güvesi, yaban arısı ve bağ uyuzu gibi zararlılar yanı sıra yetiştiriciliği olumsuz etkileyen yabancı otlar ve olumsuz iklim şartları (geç don, dolu gibi) önemli yer tutmaktadır.

Üzüm çeşitlerinin hasadı; bölgede Eylül ayı içerisinde başlayıp, Ekim ayının ortalarında tamamlanmakta ve çoğu taze tüketimde değerlendirilmektedir. Özellikle geçi ve kalın kabuklu olan çeşitler kış boyu tüketilmek üzere hasattan sonra kilerlerde muhafazaya alınmaktadır (Şekil 2). Bunun dışında üzümden pekmez, tarhana, pestil, şurup vb. yöresel ürüne işlenerek değerlendirilmekte; ihtiyaç fazlası ise taze veya işlenmiş olarak pazara sunulmaktadır. Ancak bağlardan sağlanan ürünün ya da yöresel ürünlerin pazarlama işi en önemli sorun olarak gözükmemektedir. Üzüm çeşitlerinin olum zamanları birbirine yakın olduğu için piyasaya bir anda fazla miktarda ürün sunulmakta ve bu yüzden üreticiler ürünlerini ucuza satmak zorunda kalmaktadırlar (Ünal, 2019).

Üzüm Değerlendirme Şekilleri

Taze tüketim

Ülkemizde elde edilen üzümlerin yaklaşık olarak % 46'sı taze tüketimde kullanılmaktadır (TÜİK, 2020). Bu sınıf üzümlerin albenileri ve yeme kaliteleri yüksek, iri, kalın kabuklu, meyve eti sert, tane-sap bağlantısı güçlü, tane iriliği ve rengi birörnek olup nakliyyeye ve soğukta muhafazaya dayanıklı olmaları da aranılan diğer özelliklerdendir. Bölgede yetiştiriciliği yapılan üzüm çeşitlerinin değerlendirme şekilleri bağcılık yapılan yörelere göre değişkenlik göstermektedir.

İlde üretilen üzümlerin büyük kısmı aile içerisinde tüketilmekte, ihtiyaç fazlası ürün ise piyasada arz edilerek aile bütçesine katkıda bulunulmakta ya da özellikle pekmez gibi yöresel ürünlere işlenerek değerlendirilmektedir. Ancak geç hasat edilen ve muhafazaya dayanıklı çeşitler, kilerde geleneksel usullerle muhafaza edilerek kış boyu aile fertlerince tüketilmektedir. Kurutularak üzüm tüketimi ise yapılmamaktadır.



Şekil 2. Sofralık olarak değerlendirilmek üzere üzümün kilerde muhafazası

Üzüm şurubu (şerbet, şıra) yapımı

Üzümler derildikten sonra, salkımlar tanelenir veya salkımlı olarak kazanlara bir miktar su konulduktan sonra (ki bu su tanelerin yanmasını engeller) kaynatılmaya başlanır. Ancak salkımla kaynatma, şırada hafif acılaşıma yaptığı için tercih edilmemektedir. Ateş üzerindeki kazanların ısınmasıyla beraber taneler suyunu bırakır ve bir süre kaynayan şıra, ateş üzerinden alınarak soğumaya terk edilir. Müteakiben şıra ince dokumalı çuvallar içerisinde süzülüp salkım saptarı ve posa ayrıldıktan sonra istenilen kıvama gelene kadar tekrar kaynatılarak soğumaya bırakılır; soğuyan şıra tüketim veya satış için şişelenerek muhafazaya alınır. Şıra, konsantre olduğu için tüketim sırasında genellikle sulandırılır. Takriben 7-8 kg üzümünden 1 litre şurup elde edilir (Şekil 3).

Pekmez yapımı

Kazanlarda salkımlı veya taneli olarak kaynatılan şıra çuvallar içerisinde süzülerek posasından ayrıldıktan sonra 2. defa kaynatmak üzere kazanlara veya geniş leğenlere alınır. Şıranın kaynamaya başlamasıyla birlikte 50-60 litre şıraya yaklaşık olarak 1 kg pekmez toprağı katılır ve ara vermeden kepçeyle savrulularak kaynatmaya devam edilir. Ancak bazı yörelerde pekmez toprağı, salkımlar çuvala doldurulduktan sonra kaynatmaya başlamadan önce eklenir. Şıra, altın sarısı köpük ve pekmez kokusu çıkıncaya kadar kaynatılır, daha sonra ateşten alınarak soğumaya ve dinlenmeye terk edilir. Müteakiben dikkatli bir şekilde üstten şıra alınarak muhafaza kaplarına konulurken pekmez toprağının kazanın dibinde oluşturduğu tortu atılır. Yine üzüm şurubunda olduğu gibi, yaklaşık 7-8 kg üzümünden 1 litre pekmez elde edilir (Şekil 4). Yörede (Divriği) istenilen kıvamda pekmez oluşumu, kaşıkla tabağa alınan şıranın tabakta iz bırakması ile anlaşılır.



Şekil 3. Üzüm şerbeti yapımı



Şekil 4. Pekmez

Pestil yapımı

Üzümler hasat edildikten sonra, salkımlar basit pres aletlerinde veya çuvallar içerisinde ezilip şırası alındıktan sonra kaynatmak üzere kazanlara veya büyük leğenlere alınırlar. Şıranın kaynaması ile üste çıkan köpükler alınır ve kaynatmaya bir müddet ara

verilir. Müteakiben şıra içerisine ağırlık olarak 1/10 nispetinde bulamaç haline getirilmiş (3/5) un+(2/5 nişasta karışımı yavaş yavaş karıştırılarak katılır ve şıra puding kıvamına gelince kaynatmaya son verilir. Ürün belli bir seviyeye kadar kurutulmak üzere sık dokumalı bezler üzerine ince bir şekilde serilir ve üzerine kayısı çekirdeği vs. şeyler atılır. İstenilen seviyeye kadar kuruma gerçekleştiğinde (ki kuruma, genellikle aynı gün veya bir sonraki gün gerçekleşir) bu işleme son verilir. Bu halde pestilin serili olduğu bez, diğer temiz bir bezin üzerine ters çevrilerek su ile ıslatılır, sonra da yumuşayan pestil bezden çıkartılarak ip üzerine serilir. 1-2 saat bekledikten sonra makasla istenildiği şekilde kesilip üzerine nişasta serpilerek katlanır ve tenekelere yerleştirilir (Şekil 5).

Üzüm tarhanasının yapımı

Üzüm şurubunda olduğu gibi, Divriği yöresine has bir üründür. Pekmez yapımında olduğu gibi, şıra 2. defa kaynamaya başladığında takriben ¼ nispetinde un haline getirilmiş yarma şıraya katılarak istenilen kıvam sağlanıncaya kadar kaynatmaya devam edilir ve ateşten indirilerek soğumaya bırakılır; müteakiben koyu kıvamlı şıraya istenilen şekil verilerek başlangıçta gölge bir yerde bez ya da tahtalar üzerinde, daha sonra iç ortamda iplere geçirilerek kurutulma işlemi tamamlanır (Şekil 6). Tarhana yapımında şıraya yarma katıldığı için randıman pekmez ve şuruba göre daha yüksektir.



Şekil 5. Pestil yapımı



Şekil 6. Tarhana

Yürütülen çalışmada; bölgede yetiştiriciliği yapılan yöresel üzüm çeşitlerinin genel olarak taze tüketimde, sadece Divriği’de pekmez, pestil, şurup ve tarhana, Gemerek’te ise pekmez yapımında kullanıldığı belirlenmiştir.

Sonuç

İl geneli iklim yapısı ekonomik olarak üzüm yetiştirmeye pek uygun olmasa da, Divriği, Gemerek, Suşehri, Gürün gibi bazı ilçelerde sınırlı ölçüde ve aile ihtiyacını karşılamaya yönelik olarak bir üzüm üretimi yapıldığı görülmektedir. İlde üzüm kurutma yapılmazken taze tüketimden arta kalanlar pekmez, pestil, tarhana gibi yöresel ürünlere işlenerek değerlendirilmekte, hatta mahalli pazarlarda aile bütçesine katkı sağlamak için satışa sunulduğu da görülmektedir.

Kaynaklar

- Ağaoğlu, Y.S. (1999). *Bilimsel ve Uygulamalı Bağcılık (Asma Biyolojisi)*. Cilt 1. Kavaklıdere Eğitim Yayınları, No 1. Ankara.
- Anonim, (2013). *Kuru Üzüm Sektör Raporu*. T.C. Ekonomi Bakanlığı. İhracat Genel Müdürlüğü. Ankara.
- Anonim, (2018a). Bitkisel Üretim İstatistikleri. <http://tuikapp.tuik.gov.tr/bitkiselapp/bitkisel.zul>. [Erişim:10.6.2018].
- Anonim, (2018b). <http://www.urfakulturu.com/urfa-halil-ibrahim-sofrasi/kirmakesme.html> [Erişim: 09.10.2018].
- Anonim, (2021a). [https://tr.wikipedia.org/wiki/Sivas_\(il\)](https://tr.wikipedia.org/wiki/Sivas_(il)) 31.3.2021
- Anonim, (2021b). <https://sivas.tarimorman.gov.tr/> 31.3.2021
- Cabaroğlu, T. (2015). *Üzümün işlenmesi ve gıda sanayinde değerlendirilmesi*. Selçuk Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi, Türkiye 8. Bağcılık ve Teknolojileri Sempozyumu. Özel Sayısı s:707-718. Konya.
- Çelik, H., Ağaoğlu, Y. S., Fidan, Y., Marasalı, B., Söylemezoğlu, G. (1998). *Genel Bağcılık*. Sun Fidan A.Ş. Mesleki Kitaplar Serisi: 1, Ankara.
- Didin, M., Kaya C., Kola, O. (2001). *Üzümün gıda sanayinde değerlendirilme olanakları*. GAP II. Tarım Kongresi Bildiri Kitabı 1.Cilt, Şanlıurfa, 427-436.
- Oraman, M.N. (1972). *Bağcılık Tekniği II*. Ankara Üni. Zir. Fak. Yayınları: No: 470, Ankara.
- Şimşek, A., Artık, N. (2002). Değişik meyvelerden üretilen pekmezlerin bileşim unsurları üzerine bir araştırma. *Gıda*, 27(6), 459-467.
- TÜİK, (2020). Türkiye İstatistik Kurumu Resmi Websitesi. Bitkisel Ürün Denge Tabloları. <https://biruni.tuik.gov.tr/medas/?kn=104&locale=tr> (Erişim tarihi: 10.01.2020).
- Uysal, T., Boz, Y., Yaşasın, A.S. (2016). Türkiye Asma Genetik Kaynakları. *TÜRKTÖB Dergisi*, 18. Nisan-Haziran 2016, Sayfa: 37-39, Ankara.
- Ünal, M.S. (2019). *Sivas ili bağcılığı, karşılaşılan problemler ve çözüm önerileri*. I. Uluslar arası GAP Gıda, Tarım ve Veteriner Bilimleri Kongresi, 29 Kasım-1 Aralık, Şanlıurfa.
- Ünal, M.S., Sağlam, H., Kırkaya, H. (2019). Şırnak İli İdil İlçesinde yetiştirilen mahalli üzüm çeşitlerinin değerlendirilme şekilleri. *Bahri Dağdaş Bitkisel Araştırma Dergisi*, 8(1): 158-162.
- Ünal, M.S., Uçaş, C., Sezgin, H. (2020). Midyat/Mardin İlçesinde yöresel üzüm çeşitlerini değerlendirilme şekilleri. *Bahri Dağdaş Bitkisel Araştırma Dergisi*, 9(2). 268-279.