



BAFRA ŞIRASI

Mustafa Evren¹, Buse Yegin²

¹ Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi Gıda Müh. Bölümü - Samsun, 0 542 524 32 39, mustafaevren@hotmail.com

² Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı - Samsun, 0 546 435 71 18, buseygn@outlook.com



Özet

Bafra Şırası, Dirmit adı verilen, siyah kuru üzümünden fermente edilerek yapılan alkolsüz bir içecektir. Yapımında; siyah kuru üzümler önce çok iyi bir şekilde yıkanır sonra kıyma makinasında çekilir. Kıyılan kuru üzümler meşe ağacından yapılmış fiçılara konulur, oranları doğrultusunda üzerine su ilave edilerek fiçının kapağı kapatılarak fermentasyona bırakılır. Fermente işlemi yaz aylarında 6 saat, kış aylarında ise 12 saati bulmaktadır. Çekilen üzümlerin posasının suyun üstüne çıkması, şıranın olduğunun göstergesidir. Posa toplanır üzüm suyu tülbentlerle süzülür ve dinlenmeye bırakılır. Satışa hazır hale gelen şıra, çabuk ekşime gösterdiği için bekletilmeden hemen satılmalıdır. Bu derlemede Bafra şırasının yapım tekniği ve ekonomik önemi hakkında bilgi verilecektir.

Anahtar kelimeler: Bafra, şıra, fermentasyon, Bafra şırası

1. GİRİŞ

Yurdumuzun birçok yöresinde şıra adıyla bilinen fermente üzüm şırası içerdiği karbondioksit nedeniyle serinletici ve ferahlatıcı; şeker, organik asitler, vitaminler ve mineral maddeler nedeniyle de besleyici bir içecektir. Kaliteli şıra karakteristik özelliklerini yetiştirdiği bölgeden almaktadır. Bağın bulunduğu bölge veya yöre koşulları (toprak, iklim, topoğrafik özellikler) şıranın kalitesini ve stilini belirleyen önemli faktörlerdir .

2. ŞIRA

Şıra terimi meyve suyu ve fermentasyon teknolojisi alanında taze veya kuru üzümün ve diğer meyvelerin preslenmesi sonucunda elde olunan fermentasyona uğramamış meyve suyunu ifade etmekte kullanılır. Ancak Gıda Maddeleri tüzüğünde şıra terimi farklı bir şekilde, üzüm suyunun sınırlı fermentasyonu ile elde edilmiş ürünü tanımlamakta kullanılmaktadır.

3. BAFRA ŞIRASI

Bafra'daki yerel tatlılardan bazıları olan köftenin, tandır kebabının, Bafra pidesinin yanında servis edilen “Bafra Şırası” somut kültürel miras unsurlarından bir tanesi olarak karşımıza çıkmaktadır.

Bafra'da şıracılık, oldukça eski dönemlere dayanmaktadır. Tanzimat Fermanı'ndan sonra Bafra'ya gelen gayri Müslim Rumlar zamanla Bafra'nın ticari hayatında önemli rol oynamışlardır. Şıra, vişne şurubu, şarap, kar kuyuları gibi geldikleri bölgenin birtakım alışkanlıklarını Bafra'ya taşımaları ile birlikte Bafra'da şıracılık şekillenmeye başlamıştır.

Bafra Şırası; çekirdekli siyah kuru üzümünden fermente edilerek yapılan alkolsüz bir içecektir.

Bafra'nın ilk şıra üreticilerinden biri olan Sami BALATÇI'nın oğlu Neşet BALATÇI'dan sözlü olarak alınan bilgiye göre, o dönemde üzüm Bafra'ya Kapadokya bölgesinden getirilirdi.



Neşet BALATÇI

Siyah kuru üzümler, çok iyi bir şekilde yıkandıktan sonra el kıyma makinesinde çekilirdi.

Kıyılan kuru üzümler oranları doğrultusunda üzerine su ilave edilerek fiçinin kapağı kapatılarak fermentasyona bırakılırdı.

2,5 kg kuru üzüme 8 litre su ilave edilir ve özellikle tercih edilen meşe ağacından yapılan fiçilerde üzerlerine bez de koyulup kapatılarak 1 gün bekletilip mayalanma gerçekleşmesi beklenir.

Şırada önemli olan su oranıdır, belirlenen ölçü dışında fazla su katılmaması gerekir.



Üzüm Parçalama



Parçalamada Kullanılan Ayna



Fermentasyon Fiçisi

Fermente işlemi yaz aylarında 6 saat, kış aylarında ise 12 saati bulurdu.

Çekilen üzümlerin posasının suyun üstüne çıkması, şıranın olduğunun göstergesiydi. Posa toplanır, üzüm suyu tülbentlerle 4-5 kez süzülür ve dinlenmeye bırakılırdı.

Toplanan posaya da su eklenerek sirke haline getirilir ve tüketilirdi.

Satışa hazır hale gelen şıra, bekletilmeden hemen satılırdı. Aksi halde ekşir herkes için içilmez hale gelirdi.



Üzüm Şırası

Şıracılar yaptıkları şıraları arabalarda (arabası olanlar) veya şişelerde ve tahtadan yapılmış bir tür ibrik olan boduçlarda satarlardı.

Şıra arabası dört tekerlekli, üstü tenteli içinde bakırdan kazanlar olan önünde şıra muslukları ve temiz su musluğu olan ve ayrıca üzerinde bardakların sıralandığı bardaklığı olan bir donanımına sahiptir.

Şıra arabasındaki kazanlara şırayı soğutmak için kar veya buz konulurdu. Soğutma işi buzdolabının olmadığı dönemlerde kar kuyularından, daha sonra buz fabrikasında üretilen buzlarla yapılmıştır.

Şıranın içine buz ya da kar atılmaz birbirlerine değmeden soğutulurdu. Böylece şıranın sulanması ve kıvamının bozulması önlenirdi.



Sami BALATÇI; şıranın ilk üreticilerinden. Oğlu Neşet BALATÇI; babasının geleneğini bir süre devam ettirmiş.

Şıra üretimi genellikle 23 Nisan- 29 Ekim tarihleri arasında yapılmakta, yaz dönemi ve ramazan ayında ferahlatıcı bir içecek olarak tercih edilmektedir.

Eskiden Bafra'da bir sanat haline gelen Şıracılık; günümüzde ise üreticilerinden hayatta olanlar olmasına rağmen içecek sektörünün çeşitlenmesi sonucu talep azalmasına bağlı olarak artık meslek olarak yapılmamaktadır.

4. SONUÇ

Bu kültürel mirasın korunması ve yaşatılması ile ilgili olarak nostaljik şıra arabalarının yeniden yapılması, önemli günlerde oraya gelen misafirlere bu lezzetin tattırılması ve tanıtılması, değişik şehirlerde açılan gastronomi fuarlarında mutlaka yerini alması gerekmektedir.

Şıra yapımını bilen son temsilcilerden yapma tekniklerini öğrenerek kayıt altına alarak yeni ustalar yetiştirilmelidir.