

ZİLE PEKMEZİNİN KAYNAĞI

ZİLE BAĞLARI

Ahmet DİVRİKLİOĞLU*

Zile'nin kuzey yamaçları üzüm bağlarıdır. Güneyi açık olduğu için bu cephenin üzümleri pişkin bol şıralı, taneleri dolgun, nefis koku ve tattadırlar. Zile'nin toplam arazisi 69,871 hektardır. Bunun 1,711 hektarını bağlar kaplar. Bağcılık Zile'de tarihin çok eskilerine dayanır, yani Zile'nin Zela ismi ile anıldığı asırlara. O yıllarda zile bağlarının ürettiği üzümler hangi amaçla değerlendiriliyordu bilemeyiz ama biz Türklerle pekmezcilik Zile'de hayli mesafe kat etmiş ünü " Meşhur Zile Çalma Pekmezi " olarak ülke sınırları dışına taşmıştır. Yani esmere yakın üzüm şırası çeşitli merhalelerden geçerek ve son aşamada ' da Zelve denen (L) harfi şeklindeki bir ahşap gereçle çarpıldığı için çarpmak anlamında "Çalma " tabiri kullanılmıştır. Yakın tarihimizde ise bu sözcüğü pek kullanan olmadığından " Zile Pekmezi" olarak anılmaktadır. Zile pekmezi kreme yakın beyaz renkte ve bıçakla kesilecek kadar serttir. Bu

rengi alabilmesi için Şıra büyük leğenlerde iyice pişirilerek, çarpılarak ve bazı katkı maddeleri ile müdahale edilerek belli bir kıvama gelen şıra Zile Pekmezi halini alır. Bu katı pekmezden başka esmer " Bal Durusu " diye adlandırılan Zile tabiri ile duru pekmez " sıvı pekmez" ekşi pekmez Ayvalı pekmez, cevizli pekmez ile Şıranın içine nişasta ve yarma katılarak bir, bir bucuk santim kalınlığında eşkenar üçgen şeklinde kesilerek yapılan Tarhana, içi ceviz dışı nişastalı katı üzüm şırası ile kaplanan çoğunluğun Cevizli Sucuk diye isimlendirdiği " Köme " yapılır. Yani Zile Bağlarının üzümleri böyle değerlendirilir.

Üzüm cinslerine ve isimlerine gelince: Misket, Kara üzüm, Şam üzümü, Kömüş Ciciği, Güzel üzüm, Kadın Parmağıdır

Gelelim Zile bağlarındaki diğer meyvelerden elma ve cinslerine: Hatırı sayılır miktarda, miktarı ve çeşidi vardır. Bunlar: Yağlı kızı, Kepek elma, Misket, Ekşi elma, Cığıştaklı elma, Danaburnu elma, Yer elması.

* Şair- Yazar-Araştırmacı



Önem ve miktarlarına göre Armut "Göğsü- lu, Malatya armudu, Turşu armudu, Bal barda- ğı ve Çördük," Ayvalardan Ekmek ayvası, Zer- dalilerden Tokalı oğlu ve Erik, Şeftali, Vez, Viş- ne olmak üzere tüm yöresel meyveler yetişir ama en önemlisi de Kirazdır. Zile Bağları de- nince ilk akla üzümde sonra gelen kirazdır. Üzüm konusuna üstteki paragraflarda değin- dim. Şimdi sıra Kirazda. Zile'de kiraz meyvesi Mayıs ortasında başlar, Ağustos başında biter. İsimleri: Laley, Sarı kiraz, Kısa çöp, Şalvarlı, Ka- ra kiraz, Kırtık kirazdır. Ekonomik yönden fazla bir getirisi şu an yoktur ama geçmişte adına " Kiraz seyri " şimdilerde ise " Kiraz Festivali " de- diğimiz Mayısla birlik bir aylık süre içerisinde zile Bağlarının dolup taşmasına sebep olur. O kadar ki gurbetteki Zilelileri Zile ye taşıyacak kadar etkindir. Eski kiraz seyirlerinde Zile Bağ- larında Cümbüş, Ut, Darbuka, Klarnet ve Bağ- lama sesleri eksik olmazdı. Gençler Şarkı ve Türküler söyler eğlenirdi, bunun yanında Taş Fotak, Katır kazığı, El bende gibi yöresel, za- man geçirici oyunlar da oynanırdı. Sonraları sazların yerini pilli radyolar daha sonraları pi- kap, teyp ve televizyonlar aldı. Festivalle birlikte de mahalli ve ulusal sanatçı konserleri mer- kezi bağ meydanlarında yapılmakta, animas- yon gösterileri çocuk ve gençleri eğlendirmek- tedir. Bu eğlence bağlarda elektrik şebekesi bulunduğu için geç vakitlere kadar devam et-mektedir. Daha önceki yıllarda ise ay ışığında, mum, fener ve lüx lambası ışığında gecenin bir kısmı bağlarda geçirilirdi.

Sabah kahvaltısını, çiğ düşmüş çimenlerin üzerinde semaver çayı ile yapan Zileli öğleye mutlaka mangal yakar, zile bağlarını et kokusu ve mangal kokusu kaplar. Akşama ise Patlıcan tava veya yaygın olarak Zile bağlarının o ince körpe asma yapraklarından yaprak sarma " et- li dolma " yapılır. Sabahtan akşama kadar ise kiraz tabakları dolar, dolar boşalır. Boşalır der- sem her bağda mutlaka akraba, eş, dost, bir- kaç aile bulunur. Öğle yemeklerinde Zile'ye has Mercimekli pilav, Bazlama gibi yiyecekler de tüketilir, akşam her misafir evine mutlaka bir sepet kirazla döner.

Üzümde bahsederken Bağ Bozumunda yani Eylülde sonra eskiden Zile bir iki ay Şıra, Pekmez kokardı. Çünkü her ev bir pekmez imalathanesi idi. Bağlı olmayanlar üzüm Hasa- dına " Bağ kesme " davet edilir bağda o ince ka- buklu nefis kokulu Misket üzümü ile ızgaralar yapılır yenilirdi. Pekmez yapılırken de " Bağ

ocağı " pekmez yemeye davet edilirdi. Eski- den derken yukarda bahsettiklerimin çoğunlu- ğu aynen korunarak Zile de devam ettiriliyor bazıları ise teknolojik çağın kurbanı oldular.

Kıymetli okuyucu Zile'nin kuzey yamaçları hâlâ bağlarla kaplıdır. Mevki Batıdan Doğuya doğru sayarsak: Hamzacık, Fena dere, Ulu ka- vak, Dere boğazı, Üvez bağları, Şehir bağları, Arap bağları, Cehrilik, Meydanlık, Kisbaşı, Çar- kır kaya, Kara dini, Kışla ve Azarya isimleri ile anılırlar. Bu bağların her birinde tek veya çift katlı ahşap veya betonarme bağ evleri " Güme- le " vardır. Önlerinde çimenlik ve çiçeklikli oturma alanları mevcuttur. Her köşe başında mut- laka kaynak suyundan çeşmeler görülür akar. Bunların suları geniş havuzlara toplanarak sulama amaçlı olarak kullanılır. Yani Zile Bağları denince Üzüm, Kiraz, Zevk, Sefa, Da- mak tadı gelir insanın aklına.

" Zile bağlarında suyun sesi var
İpek bürük (*) giymiş kızın süsü var "

(*) Bürük : Siyah ipekten bele kadar inen baş ör- tüsü



(KÜMBET DERGİSİ SAYI 17 ALINTI)