

Araköy Ekmeği'nin Anayurdunu Ziyaret Etiler



Gümüşhane Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü tarafından gerçekleştirilen saha uygulama gezilerinin durağı Kürtün-Araköy ve Torul Cam Terası oldu.

Gastronomi Tarihi ile Tüketici Davranışı dersi kapsamında yapılan saha uygulama gezisinde bölüm öğretim üyeleri Dr. Öğr. Üyesi Fazıl Kaya ve Dr. Öğr. Üyesi Eray Polat öncülüğünde ve ilgili bölümün 1'inci ve 3'üncü sınıf öğrencilerinin katılımı ile gerçekleştirildi. Turizm Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Sevim Beyza Öztürk Sarıkaya, Dekan Yardımcısı Dr. Öğr. Üyesi İsmail Çalık, Bölüm Başkanı Doç. Dr. Savaş Evren ve Arş. Gör. Seda Kamber Taş'ın da katılım sağladığı gezinin rotası Kürtün-Araköy ve Torul Cam Terası oldu.

Uygulama gezisinin ilk durağı Kürtün Araköy'de Gümüşhane'nin coğrafi işaretli ürünleri arasında yer alan Araköy ekmeği hakkında Dr. Öğr. Üyesi Fazıl Kaya ve Dr. Öğr. Üyesi Eray Polat tarafından ön bilgilendirme yapıldı. Ardından Araköy Ekmekçiler mahallesinde bulunan fırın ustası Osman Karaman; Araköy ekmeğinin üretim aşamaları, tarihi, ekmeğin ve içinde kullanılan ekşi mayanın özellikleri ve diğer ekmeklerden farklılaşan yönleri hakkında detaylı bilgi verdi. Karaman, sonrasında öğrencilerimizden gelen sorulara karşılık Araköy ekmeği ile ilgili şu açıklamalarda bulundu: "Araköy'de ekmeğin üretimi üç fırın ile başlamış olup, günümüzde hali hazırda 22 fırın ekmeğin üretimi yapmaktadır. Eskiden, hamur yoğurma makineleri olmaması nedeniyle, hamur elle ve tahta teknelerde yoğrulurdu. O yıllarda bölgenin tarıma elverişli olması nedeniyle, ekmeğin üretiminde bölgede yetiştirilen buğday kullanılırdı. Ancak günümüzde bu imkânın bulunmaması nedeniyle buğdaylar artık bölge dışından temin edilmektedir. Ekmeğin hamurunda beş çeşit un kullanılmaktadır. Bu unlar aynı anda kazana dökülüp karıştırılmakta ve yaklaşık olarak 45 dakika yoğurulmaktadır. Sonra hamur yaklaşık iki-iki buçuk saat mayalanmaya bırakılmaktadır. Hamur yoğrulmadan önce yakılan fırın yeterli ısıya ulaştığında, ekmeğin yapımına başlanır. Ekmeğin üretiminde kullanılan ekşi maya uzun yıllardır kullanılan bir mayadır. Dolayısıyla ekmeğin hazır maya kullanılmamaktadır. Bu ekşi mayanın kaç yıldır kullanıldığı konusunda net bir bilgi yok; ancak 100 yıldan daha uzun bir süredir kullanıldığını rahatlıkla söyleyebilirim. Ekmeğimizin en önemli özelliği, içinde kullanılan ekşi mayadır. Ayrıca su da ekmeğin karakterine etki etmekte ve kalitesini

artırmaktadır. Ekmek pişerken fırın ilk aşamada 400°C'ye kadar ısınmaktadır. Ekmek fırına verilmeye başladığı zaman fırının ısısı yaklaşık olarak 270°C civarında olmaktadır. 200°C'de fırının kapağı kapatılır. Yaklaşık 150°C'de pişen ekmeğin fırından çıkarılır. Ekmeğin pişmesi ortalama dört saat sürmektedir. Ekmekler ortalama üç-dört kg ağırlığındadır. Ekmeçilik; her bir aşaması ciddi emek isteyen, meşakkatli bir iştir. Mesleğimizin en zor tarafı, fırının yakılması ve hamurun yoğurulması işlerinin senkronize bir şekilde yerine getirilmesidir. Hamur kazanındaki ekşi maya, ertesi gün ekmeğin için bekletilmektedir. Kış aylarında 3-4 somun kararında, yazın ise 2 somun kararında bırakılmaktadır. Peksimet yapmak için fırın ısısı 150°C- 170°C aralığında ayarlanır ve küçük parçalara bölünmüş ekmekler 12-14 saat fırında tutularak kurutulur. Ekmeğin peksimet yapılmasının amacı, tazeliğini korumak ve dayanıklılığını artırmaktır. Araköy ekmeği, diğer ekmeklere göre daha sağlıklıdır. Özellikle şeker hastalarının ve bağırsak problemleri yaşayan kişilerin tüketmesi önerilmektedir. Ekmeğimiz yaklaşık olarak 10 gün tazeliğini korumaktadır. Peksimetlerimizin ise yaklaşık olarak bir senelik raf ömrü bulunmaktadır. Ekmeğimiz Gümüşhane'nin yanı sıra İstanbul, Ankara, İzmir gibi şehirlere de gönderilmektedir. Ayrıca Avrupa ülkelerine de gönderebiliyoruz. Tazeliğini uzun süre koruyabilmesi nedeniyle şehir dışına herhangi bir problem olmadan ulaşımını sağlayabiliyoruz. Bunun yanı sıra ekmeğimizin internetten satışını da yapmaktayız. Fırınlarımızda günlük ortalama yaklaşık olarak 5.000 ekmeğin üretilmektedir. Üretilen ekmeğin sayısı, yaz aylarında özellikle festival dönemlerinde artarken, kış aylarında azalabilmektedir. Bölgedeki ekmeçiliğin daha da gelişmesi ve tanınması için kooperatifleşmeye gidilmesi gereklidir. Buna ek olarak, özellikle bu mesleğin yeni nesillere öğretilmesi ve yeni ustaların yetiştirilebilmesi için kooperatifleşmenin önemli olduğunu düşünüyoruz."

Fırın ustalarından bilgi alan öğrenciler ikram edilen ekşi mayalı ekmeklerin tadımını yaptı. Torul Kalesi Cam Terasına doğru hareket eden öğrencilerimiz burada yerli ve yabancı birçok turistlerle sohbetler gerçekleştirdi. Gümüşhane'ye ve yöremize ait zenginliklerin ortaya çıkarılması ve yerinde uygulamalarla öğrenilmesinin öğrencilerimize birçok katkısı olduğunu dile getiren Rektör Prof. Dr. Halil İbrahim Zeybek şunları söyledi, "Gümüşhane ilimiz muhteşem doğası, turistik zenginlikleri ve kadim tarihi sayesinde birçok güzelliği kendisinde barındırıyor. Gümüşhanemizin önünün açılması tanıtım ve turizm ile mümkündür. Gönül elçilerimiz olan öğrencilerimizin saha uygulama derslerini yerinde incelemeleri ve bu güzellikleri görmeleri bizler için büyük önem taşımaktadır. Bu amaçla da öğrencilerimize bu fırsatı tanıdıkları için Turizm Fakültemiz yöneticileri ve danışman hocalarımızı kutluyor, Gümüşhane halkımıza da teşekkür ediyorum."

KAYNAK: GÜMÜŞHANE ÜNİVERSİTESİ – 12.12.2022