

KAYSERİ'DE

pastırmacılık



Mustafa Özdemir
Veteriner Hekim



KAYSERİ'DE

pastırmacılık

Mustafa Özdemir
Veteriner Hekim



Kayseri Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları No: 169

Kayseri’de Pastırmacılık

Mustafa Özdemir

Bu kitap KAYSERİ BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ’nin bir kültür hizmetidir.
Eserin tüm hakları saklıdır. Yazılar ve görsel malzemeler izin alınmadan kullanılamaz.

İkinci Baskı: Aralık 2020

ISBN: 978-605-9117-52-4

Yayın Koordinatörü : Salih Özgöncü

Yayın Yürütme Kurulu : Erkan Küp

: Mustafa Erdoğan

: Maide Güzelöğlü

Tasarım: www.bilgegrafik.com

Kapak: Ali Saraçoğlu

Baskı ve Cilt: M GRUP MATBAACILIK

Kayseri Organize Sanayi Bölgesi

8. Cadde No: 7 38070

Melikgazi-Kayseri

Adres: Kayseri Büyükşehir Belediyesi

Kültür ve Sosyal İşler Daire Başkanlığı

T.: +90 352 220 70 90

KAYSERİ'DE *pastırmacılık*

Mustafa Özdemir

Veteriner Hekim

Kayseri Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları

ARAŞTIRMA DİZİSİ

TAKDİM



Sevgili Kitapseverler!

Hayal etmenin ve özgürlüğün kaynağı, başarının sırrı, geçmiş deneyimlerin bilgisi ve hakikat arayışı okumaktan geçmektedir. Okumak ve kitap gönülünden gönüle yoldur.

Okumakla aralanır perdeler, açılır ufuklar, aydınlanır karanlıklar, çözülür sırlar, anlaşılır insanlar. Okumak, bizi cehaletin karanlığından bilgeliğin felahına çıkarır. Yepyeni ufukları bize açan kitaplarla kültürel mirasımızı ve başka dünyaları okuruz. Her bir kitap yolculuğu ile zamanımızı ve dilimizi en doğru şekilde kullanıp hayattan ve zamandan kazanmış oluruz.

Kitap, tarihi bağlamda bir hafıza, kültürel anlamda bir geleneğin tevarüsü, sanatsal bakımdan insanlığa bırakılan mirasın geleceğe taşınması, medeniyet açısından ise zamanı ve mekânı belirleme unsurudur.

Kitabı ve eseri olanlar insanlık tarihini yazarlar.

İlk çağlarda dahi taşlara, mağaralara yazan insanın amacı kendini ifade etmek ve iz bırakmaktır. Gerek tahtalara, ağaçlara, derilere yazılı olsun gerekse iki kapak arasında sahifelere yazılınsın kitap, kültürel bir mirastır, toplumun hafızasıdır.

İlk emre muhatap olan insan, okur Yaratan Rabbi'nin adı ile kâinatı, kendini, Rabbini ve kitabı. Bu yönüyle kitap vahiydir, hakikattir, dünya ve ahiret mutluluğunun rehberidir.

“Eğitimi önemsiyoruz çünkü cehaletin düşmanıyız.” sloganıyla hareket ettiğimiz güzel şehrimizde ulaşım, yol, su gibi ihtiyaçları şehircilik anlayışıyla görüp giderdiğimiz gibi, sosyal ve kültürel ihtiyaçları da dikkate almaktayız. Kitapları ve kitap yuvaları olan kütüphanelerimizi hemşehrilerimize sunma gayreti göstermekteyiz. Kayseri Büyükşehir Belediyesi olarak, siz kitapseverleri kitaplarla buluşturmak için elimizden geleni yapıyoruz. Gerek basılı, gerek e-kitaplar ile hayal etmeniz ve hayallerinizi gerçekleştirmeniz için kütüphanelerimize bekliyoruz.

Tarihsel ve coğrafi anlamda medeniyetlerin beşiği olan Kayseri’de tarihimizi, geleneğimizi, kültürümüzü ve sanatımızı yansıtan eserleri yayımlayarak halkımıza ulaştırma kaygısı taşıyoruz. Biliyoruz ki yayımladığımız eserler geleceğe bıraktığımız mirasımız, hoş bir sedamızdır. Açtığımız her bir kütüphane ve kültür merkezi, yayımladığımız her dergi ve kitap, memleketimize olan saygı ve sevgimizin somut bir göstergesidir. Akif’in dediği gibi: “Okuyorsa ahali, yapılamayacak ne var...”

Hayal eden, merak eden, araştıran ve okuyan neslimiz gelecek adına ümit vaat etmektedir. Kütüphanelerimizin raflarında okurlarıyla buluşmayı bekleyen her bir kitap bu anlayışla hareket eden hemşehrilerimizi beklemektedir.

Unutmayalım ki bir insanın hayatta kendisine yapabileceği en büyük iyilik; iyi bir okur olmaktır.

Bir kütüphanenin rafında, bir kitabın sayfalarında, bir yazının satırlarında gönüllerimizin buluşması dileğiyle...

DR. MEMDUH BÜYÜKKILIÇ

KAYSERİ BÜYÜKŞEHİR BELEDİYE BAŞKANI

İÇİNDEKİLER

ÖNSÖZ	11
PASTIRMANIN TARİFİ	15
PASTIRMANIN TARİHÇESİ	16
KAYSERİ'NİN PASTIRMACILIKTAKİ ÖNEMİ	20
PASTIRMA İMALATI	21
Etlerin Sökümü ve Açımı	21
İmalat Safhaları	23
Tuzlama	24
Kurutma ve Denkleme	27
Denkleme Malzemeleri ve Özellikleri	31
Çemen ve Çemenleme	33
EVDE PASTIRMA YAPIMI	38
PASTIRMANIN SINIFLANDIRILMASI VE ÖZELLİKLERİ	39
GÖVDEDEKİ ETLERİN DEĞERLENDİRİLMESİ	43
PASTIRMA FİRELERİ	43
PASTIRMA İMALATINDA YAPILABİLECEK HİLELER VE TÜKETİCİYİ YANILTACAK TAVIRLAR	44
PASTIRMANIN İMALATINDA VE DAYANIKLILIĞINDA MEVSİMLERİN ETKİLERİ	45
HASTALIK ETKENLERİNİN DAYANMA MÜDDETİ	46
MUAYENE VE NUMUNE ALMA	47
PASTIRMANIN DAYANIKLILIĞI VE KORUNMASI	49
PASTIRMANIN BESLEYİCİ DEĞERİ	52

PASTIRMANIN DOĞRANMASI VE YEMEKLERİ	53
Pastırmalı yumurta yapımı	53
Pastırmalı kuru fasulye yapımı	55
PASTIRMA İMALATHANELERİNDE TEMİZLİK VE SAĞLIK	57
Pastırma ve Sucuk İmalathaneleri ile İlgili Mevzuat.....	59
PASTIRMA FIKRASI.....	60
PASTIRMA TÜRKÜLERİ VE MANİLERİ	61
BİBLİYOGRAFYA.....	64

MUSTAFA ÖZDEMİR

Mustafa ÖZDEMİR, 1945 yılında Kayseri'nin Hacılar ilçesinde doğdu. İlk, orta ve lise tahsilini Kayseri'de tamamladıktan sonra 1970 yılında Ankara Üniversitesi Veterinerlik Fakültesi'nden veteriner hekim olarak mezun oldu. Elazığ ve Kayseri'de Et ve Balık Kurumu Et Kombinalarında çalıştı. Daha sonra Kayseri Belediyesi'nde Veteriner İşleri Müdürü olarak çalıştı. Beş yıl kadar Mezarlık Müdürlüğü görevini de vekâleten yürüttü. 1996 yılında Hacılar Belediyesi'nden emekli oldu. Kayseri'nin Pastırmacılık Sanatı, Kayseri'de Pastırmacılık, Hacılar İlçesi Rehberi, Hacılar: Kayseri Hacılar ve Besmelenin Önemi ve Sırları isimli yayınlanmış kitapları vardır.

ÖNSÖZ



Pastırma Kayseri'nin hem sembolüdür hem de gururudur. Kayseri dışındaki yerlerde Kayseri'den bahsedilince hemen pastırma akla gelir ve pastırmanın lafı edilir. Nere-lisin diye sorulduğunda Kayserili olan kişiler, Kayseriliyim deyince karşısındaki kişi veya kişiler pastırma lafı ederler. Kayseri vilayeti dışında bazı vilayetlerde de pastırma yapılmaktadır. Fakat nasıl yaparsa yapsınlar, yaptıkları pastırmalar Kayseri pastırması gibi damak tadı vermiyor. Çünkü Kayseri'nin havası ve suyu pastırmanın beğenilerek yenilmesine sebep oluyor. Pastırmadaki bu özellikler başka yerlerde olmuyor. Kayserili birisi olarak pastırmayı tanıtmayı düşündüm ve bu eseri meydana getirdim. Kayseri'nin tanıtımına hizmet edebildiysem ne mutlu bana. Bu kitabın yayınlanmasını sağlayan Kayseri Büyükşehir Belediyesi yetkililerine ve Kayseri Büyükşehir Belediye Başkanı Sayın Dr. Memduh Büyükkılıç'a teşekkür ederim.

Veteriner Hekim
MUSTAFA ÖZDEMİR
EKİM 2020





KAYSERİ PASTIRMASI

Kayseri'nin pastırması bol olur.

Ustası da işçisi de çok olur.

Kalitesi iyi olur, pak olur.

Pastırmanın vatanıdır Kayseri.

Pastırmayı denklere de koyarlar.

Üzerini çemen ile sıvarlar.

Türkiye'nin her yanına savarlar.

Pastırmanın vatanıdır Kayseri.

Kuşgözü, sırt pastırmanın iyisi.

Ondan sonra gelir, gayri gerisi.

Onu anlar, erbabından birisi.

Pastırmanın vatanıdır Kayseri.

Kayseri'nin sembolüdür pastırma.

Pastırmayı bilmeyene kestirme.

Bu sanatı yabancıya kaptırma.

Pastırmanın vatanıdır Kayseri.

Mustafa Özdemir



PASTIRMANIN TARİFİ

Pastırma, sığır ve manda etlerinin pastırmalık olarak parçalanmasından ve tıraşlanmasından sonra tuzlanması, ağartılması, çemenlenmesi ve yarı kurutulması ile elde edilen bir et ürünüdür.



PASTIRMANIN TARİHÇESİ

Orta Çağlarda Avrupa'ya akın eden Hun Türklerin, pastırmayı yiyecek maddesi olarak kullandıklarını Romalılardan öğreniyoruz. Waber Baldamus isimli Romalı yazar kitabında, Antalyalı Amianus'un 273-275 yıllarında yazmış olduğu eserinde, Hun Türklerinin bu husustaki adetlerinden şu şekilde bahsettiğini bildirmektedir: "Hunlar yemek tanımazlar, yaban etleri ile atın sırtında, baldırları arasında ezdikleri yarı pişmiş eti yerler." Hâlbuki Macar müzelerinde bulunan Hunlara ait iki cepli at eyerlerinden öğreniyoruz ki kurutulmuş etler bu çantalara konulmakta, atın baldırına ve vücuduna değmektedir.

Orta Asya'dan batıya akın eden Türk Hun süvarilerinin eyerlerinin çantalarını dolduran kuru et konservesi, Anadolu'ya gelerek yerleşen Oğuz Türkeri'nde pastırmacılığın bulunması ve asırları doldurarak zamanımıza kadar yaşayıp gelmesi, bugün Orta Asya bozkırlarında yaşayan göçebe Türklerin sonbaharda kışa hazırlık olarak tuzlu, kuru ve dumanlı et konserveleri yapmaları, bu sanatın Orta Asya'dan geldiğini göstermektedir. Hayvanları en iyi şekilde ıslah etmiş ve birçok yeni ırkları meydana getirmiş olan Türkler, hiç şüphesiz ki bunların etlerinden de en iyi şekilde istifade etmesini bilen insanlardır.

Kayseri'de pastırmacılık bu şekilde Orta Asya'dan gelen Türklerin etkisiyle başlamış ve zamanla gelişmiştir. 17. yüzyılda 1611-1682 yılları arasında yaşamış ünlü seyyah Evliya Çelebi, Seyahatname adlı eserinde Kayseri'den şu şekilde bahsetmektedir: "Makulat ve imalatı has beyaz ekmeği (akıllı ve bilgili olarak imal edilen kendine mahsus beyaz ekmeği) lavaş yufkası (ince olarak yapılan ve yufka denilen ekmeği), katmerli böreği (ince ince açılmak suretiyle ekmek hamurundan yapılan böreği), lahm-ı kadit namı ile şöhrat bulan kimyonlu sığır pastırması (ünlü meşhur), pastırma eti ile şöhrat bulan kimyonlu sığır pastırması ve miskli (güzel kokulu) et sucuğu bir tarafta yoktur." Evliya Çelebi'nin kitabında bahsettiği bu sözlerden anladığımıza göre Kayseri'de 17. yüzyılda bile pastırma imal edilmekte ve şöhrati bilinmekte idi. O zamanlar yapılan pastırmanın güzel kokulu olması için çemenlerine kimyon katıldığı da ayrıca öğrenmiş oluyoruz.

Yüz sene öncesine kadar yapılan pastırmaların, çemenlerinin bibersiz olduğu söylenmektedir. Çemendeki buy otu ve sarımsağın ise ne zaman kullanılmaya başlandığını bilemiyoruz.

Kayseri Büyükşehir Belediyesi yayınlarından olan Kayseri Ansiklopedisi'nde şu bilgilere yer verilmektedir:

Kayseri'nin tanınmış Hayvan Hastanesi mütehasısı olan Alaeddin Bey 1928 yılında, Kayseri Pastırmalarının Suret-i İmali ve Alel-Umum Pastırma ve Sucuklarının Muayenesi isimli bir kitap yazmıştır. O zamanki Kayseri 'de pastırma üretimi yöntemlerinden söz ederken, Göncüzade Ahmet Efendi'nin Maarif Han'ındaki pastırma ve sucuk imalathanesini örnek alır ve bu imalathanenin krokisini çizer.

1928 tarihli Kayseri Salnamesi'ne (yıllığına) göre Kayseri'de kayda geçen ilk pastırma tüccarları ve işyerlerinin adresleri şöyledir:

Ethemzade Hacı Mustafa-Hacı Efendi Çarşısı'nda

İmamzade Osman Vezir Han'da

Patpatzade Hacı-Ali- Börekçiler Çarşısı'nda

Harputluzade Hasan- Hacı Efendi Çarşısı'nda

Dirazzade Reşit- Mahkeme Önünde

Dülgerzade Biraderler- Hacı Efendi Çarşısı'nda

Keşzade Osman- Hacı Efendi Çarşısı'nda

Göncüzade Ahmet- Hacı Efendi Çarşısı'nda

Mehmet Beyzade ve Ahmet- Maarif Han'ında

Narinzade Nuh Mehmet- Hacı Efendi Çarşısı'nda

Başağazade Mehmet- Kicıkapi Mahallesi'nde

1944-1945 Tarihli Türk Ticaret Rehberi ve Adresi kitabında yer alan bilgilere göre Kayseri'de pastırma imalatı yapanlar ile pastırma imalatı ve ticaretiyle uğraşanların isimleri ve adresleri şu şekildedir:

Osman İmamoğlu- Selaldı Mahallesi'nde

Ahmet Büyüktaşçı- Selaldı Mahallesi'nde

Hacı Maraş- Selaldı Mahallesi'nde

Ahmet Yağmur- Selaldı Mahallesi'nde

Ali Büyükgöncü- Kicıkapi Cumhuriyet Mahallesi'nde

Ali Gürbüz- Selaldı Mahallesi'nde

Cemal Ünlü- Şekerciler Çarşısı'nda

İzzet Başaltı- Selaldı Mahallesi'nde

Kayseri Ticaret Odası yayınlarından olan Kayseri Sancağı hakkında Teğmen Bennet tarafından hazırlanan "Genel Rapor: 1880" isimli kitap haline getirilmiş olan raporda Kayseri pastırması hakkında şu bilgilere yer verilmektedir: "Kayseri'de 1880 yılında pastırmanın fiyatı 6-7 okkadır. Kayseri'den 1880 yılında İstanbul'a 360.000 okka (462.000 kilogram) pastırma satılmıştır." denilmektedir. Okka, Osmanlı Devleti zamanında kullanılan bir ağırlık ölçüsü idi. 1 okka 1283 gram ağırlığın karşılığına denk gelmektedir.

Kayseri Melikgazi Belediyesi'nin eski mahallelerindeki evlerde dağınık ve kontrolden uzak olarak faaliyet gösteren pastırma ve sucuk imalathaneleri, 1945 yılında belediyenin zorlaması ve uygun yer göstermesi üzerine Kayseri'nin Karpuzatan mevkindeki yerlerine taşındılar. Bu tarihte 18 imalathanenin çalışır durumda olduğu söylenmektedir. 1960 yılına kadar imalathane sayısı gitgide artarak 24'e yükseldi. Daha sonra yavaş yavaş azalarak 1994 yılında imalathane sayısı 16'ya kadar düştü.

Bugün Kayseri'de 19 pastırma ve sucuk imalathanesi vardır. Kayseri'de 1933-1936 yılları arasında imal edilen pastırmaların bir kısmı Suriye, Mısır ve Yunanistan'a ihraç edilmiştir. Bu ihraç yıllarında kesilen hayvan sayısı ve Kayseri dışına satılan pastırma miktarları şu şekildedir:

Yıl	B. Baş Hayvan Sayısı	
	Kesilen	Kayseri Dışına Satılan
1933	16.425	418.000 Kilo
1934	15.296	551.791 Kilo
1935	14.223	682.766 Kilo
1936	16.086	672.993 Kilo

1945 yılından bu yana bir arada faaliyet gösteren pastırma ve sucuk imalathanelerinde, pastırma ve sucuğu yapılan büyük baş hayvanların yıllara göre sayıları şu şekildedir:

Yıl	Büyük Baş Hayvan Sayısı	Yıl	Büyük Baş Hayvan Sayısı
1945	18.000	1970	23.000
1946	15.000	1971	18.000
1947	19.000	1972	18.000
1948	24.000	1973	21.000
1949	23.000	1974	22.000
1950	23.000	1975	25.000
1951	25.000	1976	24.000
1952	31.000	1977	23.000
1953	20.000	1978	25.000
1954	21.000	1979	28.000
1955	21.000	1980	20.000
1956	33.000	1981	24.000
1957	40.000	1982	25.000
1958	38.000	1983	23.000
1959	24.000	1984	23.000
1960	35.000	1985	24.000
1961	32.000	1986	24.000
1962	42.000	1987	23.000
1963	30.000	1988	21.000
1964	25.000	1989	21.000
1965	21.000	1990	22.000
1966	21.000	1991	21.000
1967	18.000	1992	22.000
1968	22.000	1993	21.000
1969	27.000		

Kayseri İl Tarım Müdürlüğü'nün verilerine göre 2020'de alınan sayılar şu şekildedir:

Yıl	Büyük Baş Hayvan Sayısı	Yıl	Büyük Baş Hayvan Sayısı
2010	31.020	2015	61.128
2011	39.969	2016	28.946
2012	67.346	2017	65.361
2013	112.218	2018	84.064
2014	89.772	2019	105.155

Bazı yıllar pastırma ve sucuk imalathanelerine canlı hayvanın yanında, pastırma ve sucuk imalatında kullanılmak üzere hazır et de getirilmiştir. Bazı hazır etler, ortalama canlı ağırlıktaki bir hayvandan elde edilen ete bölünerek, yukarıdaki listede canlı hayvan sayısı olarak gösterilmiştir.

Pastırma ve sucuk imalatında kullanılmak üzere kesilen hayvanların etlerinin ortalama olarak % 40'ı kadarı pastırma, % 60'ı kadarı da sucuk yapılmaktadır.



KAYSERİ'NİN PASTIRMACILIKTA Kİ ÖNEMİ

Bugün Kayseri dışında memleketimizin birçok yerinde de pastırmacılık yapılmaktadır. Fakat pastırmanın en çok tutulan Kayseri'de yapılmaktadır. Her yerdeki pastırma meraklıları, pastırma temini için Kayseri'yi tercih etmektedir. Pastırmaya Kayseri'nin yerli et konservesi de denir.

Pastırma en fazla sonbaharda yapılır. Diğer mevsimlerde ise talebe göre imalat yapılır.

Halk arasında pastırma yazı denilen sıcaklar, eylül ayının yarısından sonra başlayıp, sonbaharın sonuna kadar görülen sıcaklardır. Bu sıcaklar, pastırmanın kuruması ve olgunlaşması için lazım olan en iyi sıcaklardır. Sonbaharın bu sıcak günlerine pastırma yazı denilir.

Kayseri'de yapılan pastırmanın iyi olmasının ve tanınmasının en önemli sebepleri, Kayseri'nin havası ve imalat yapılan yerdeki suyunun pastırma üzerindeki olumlu etkileridir. İşçiliğin de rolünü unutmamak lazımdır. Uzun yıllardan beri bu şekilde bilinir ve söylenir. Bunda gerçeklik payı çoktur.

Kayseri'nin havası, bilhassa pastırmanın çok imal edildiği sonbahar mevsiminde genellikle rüzgârsız ve açık güneşli olur. Nem olmaz. Nemsiz ve açık havada pastırma kolay kurur ve kuruyan pastırmalar da nemlenmez. Gece ile gündüz arasında ısı farkı çoktur. Yani gündüz sıcak, gece ise serin olur. Gündüz sıcaklığını alan pastırma etleri, gece soğurlar ve dengeli olarak bozulmadan kurur.

Kayseri'nin pastırma imalatı yapılan Karpuzatan mevkindeki yeraltı sularında, nitrat denilen kimyasal bir madde vardır. Bu madde, pastırmanın kendine has olan güzel renginin meydana gelmesini ve dayanmasını sağlamaktadır. Sularda az miktarda olan nitratin sağlığa zararı yoktur.



PASTIRMA İMALATI

Etlerin Sökümü ve Açımı

Yorgun kesilen hayvanın kanları iyi akmaz ve damarları kanla dolu olduğundan dolayı etleri de kanlı olur ve bu şekilde olan etler çabuk bozulur. Bunun için hayvanları dinlendirmeden kesilmemelidir. Yorgun olan hayvanların vücut ısıları fazlalaşır. Bu ısı yazın havalar sıcak olduğu için geç, kışın ise daha çabuk düşer. Bu yüzden yorgun hayvanlar, yazın kışa göre daha fazla dinlendirilmelidir. Yazın 12, kışın ise 8 saatlik bir dinlendirilmeleri yeterlidir. Tren veya kamyon gibi vasıtalarla uzak yerlerden getirilen hayvanlar, yol yürümeyeceklerinden veya az yürüyeceklerinden dolayı 4 -5 saat dinlendirmeleri yeterlidir.

Kesilecek hayvanlara kesimden 8 saat öncesinden sonra yem verilmemelidir. Çünkü aç iken kesilen sıhhatli hayvanların kanları mikropsuz oldukları halde kesimden önce yem yedirilen hayvanların kanlarında çok sayıda mikrop bulunur ve dolayısıyla bu şekilde olan etler dayanıksız olur.

Kesilen hayvanların etleri, kanlarının iyice akması için bekletilir. Kanı iyi akan etler çabuk bozulmaz. Kesimi müteakip kemikli gövde parçalara ayrılır ve bu parçalar askılara asılır. Kesilen etlerde ölüm soğukluğu yarım saat sonra meydana gelmeye başlar ve etler soğur. Besili hayvanlara göre zayıf hayvanların etleri daha çabuk soğur. Sıcak havalara göre soğuk havalarda etlerin soğumaları daha çabuk olur.

Soğuyan etlerde ölüm sertliği genellikle kesimden 1 -8 saat sonra başlar, 24 saat sonra çözülme meydana gelir. Kesilen hayvanlarda kan fazla aktığından dolayı ölüm sertliği çabuk meydana gelir ve çabuk çözülür. Etleri ölüm sertliği meydana gelmeden parçalamak iyi olmaz. Çünkü ölüm sertliği meydana gelmeyen etler, sertleşmediklerinden ve yumuşak olduklarından düzgün kesilmezler ve keserken de bağları diğer etleri zor bırakır. Bu sebeplerden dolayı yapışır ve sünerler. Ölüm sertliğinden sonra etler yavaş yavaş gevşemeye başlar ve yumuşar. Yumuşamayan etlerin sertliği çözülmeden sökülmesi ve açılarak ayrılması iyi olur. Ölüm sertliği çözülmeden etleri tuzlamak şarttır. Bu sayede etlerin bozulmalarına fırsat vermeden imalata girmeleri sağlanmış olur.

Etlerin sökümü, hayvanların kesiminden 1 -4 saat sonra yapılmalıdır. Çünkü bu arada ölüm sertliği yavaş yavaş meydana gelmeye başlamış ve etler biraz sertleşmiştir. Kesimleri kolay ve düzgün olur. Hayvanlar kesildikten sonra etler bekletilmeden hemen sökülürse sıcak ve yumuşak olacaklarından düzgün kesilmez. Söküm işleri bu şekilde tamamlandıktan sonra açım işlerine hemen başlanmaz. Etlerin bir müddet daha bekletilerek yumuşaklıklarını kaybedip iyice sertleşmeleri sağlanır. Çünkü iyi sertleşmeyen etlerin kesimleri düzgün olmayacağından pastırmalık parçalarda düzgün olmaz. Bunun için söküm işinden sonra açım işine başlamadan yazın 6 - 8 saat, kışın ise 4-6 saat beklenir. Etlerin ölüm sertlikleri kışın soğuğun etkisi ile yaza göre çabuk oluşur. Bunun için kışın daha kısa süre beklenir. Kesilmiş olan etlerde tam bir ölüm sertliği görülmemektedir.

Kesilmiş olan bir hayvanın kemikli gövdesi şu parçalara bölünür:

İki kol, iki but, iki arka, iki döş ve bir gerdan ile bel. Bu parçalardan iki kol, iki but ve iki arka büyük parçalardır. Arka denilen parçanın üzerinde göğüs kısmı ve sırt pastırması eti vardır.

Gerdan ile bel, boyundan başlayıp, kuyruk sokumuna kadar olan omurga kemiklerinin bir bütün olarak çıkarılmış şekline denir.

Döş parçası da kesim sırasında göğüs kafesi ve göğüs kemiğinden ayrılarak çıkarılır.

Söküm İşi: Söküm işi, ölüm sertliği teşekkül ettikten sonra etlerin kemiklerden ayrılmasına denir.

Söküm işi kol, but, arka ve döş sökümü olmak üzere dört kısma ayrılır:

1-Kolun Sökümü: Küreğin arka köşesinden dirsek ucuna kadar bir kesik yapılır. İkinci bir kesik de küreğin ön uzunluğuna yapılır. Bu kesikler ile kürek ve kol kemikleri çıkarılır. Kürek kemiğinin, kıkırdak kısmındaki etleri arasından çıkarılan parçasına kürek denir.

2-Butun Sökümü: But da but takımı, bohça ve kuşgözü adı verilerek sökülür ve üç kısma ayrılır:

a-Kuşgözünün Yapılması: But ile birlikte ayrılmış olan sırt altı etleri, bacağın iç tarafındaki etlerle dokulardan ve et kitlesinden ayrılır.

b-Bohçanın Yapılması: Bohçaya eğrice veya bohça gözü de denilir. Kuşgözü ayrıldıktan sonra bütün iç tarafından kemiğe kadar dayanan ve üç köşeli olan büyük et kitlesine bohça denir.

c-But Takımının Ayrılması: Kuşgözü ve bohça bütün iç kısmından ayrıldıktan sonra, bütün dış kısmında kalan etler kemiklerden ayrılarak but takımı çıkarılır.

3-Sırtın Sökümü: Kol ve but çıkarıldıktan sonra gövdenin üst kısmı sırt parçasıdır. Birinci kaburgadan, altıncı kaburgaya kadar olan göğüs kemiklerinin üzerindeki etler, kollar ile birlikte çıkmış olduklarından bu kısmın ön yarısı etsizdir. Altıncı ve yedinci göğüs kafesi kemiklerinin arasından kesilerek ayrılır. Bu ayrılan kısımda boynun arka etleri ile birinci ve altıncıya kadar olan göğüs kemiklerinin üst kısmı ile buraya eklemli olan sırt omurga kemiklerinin üst kısımlarında bulunan etler vardır. Bu etler ayrılırlar ve mehle pastırması eti elde edilir. Sonra geri kalan yedinci göğüs kafesi kemiğinin arkasındaki etler kesilip, kemiklerden ayrılırlar. Üçüncü ve ikinci kaburga kemikleri kesilerek, sırt ve döş kısmı birbirinden ayrılır. Bundan sonra göğüs kafesi kemikleri, üst kısımlarından kesilerek etlerden ayrılmış olur. Bu kısma da arka adı verilir.

4-Döşün Sökümü: Gövdenin alt kısmındaki göğüs kemiği ile göğüs kefesinin kıkırdaktaki kemikleri etlerden sıyrılarak ayrılır ve böylece döş parçası elde edilir.

Etlerin söküm işleri tamamlandıktan sonra her parça et belirtilen süre kadar bekletilir ve sonra açım işine başlatılır.

Açım İşi: Sökülen etlerin pastırmalık parçalara ayrılmalarına açım işi denir. Açım işinde kuşgözü hariç, diğer et parçaları pastırmalık parçalara bölünür.

1-Kolun Açımı: Kürek kemiğinin dış etleri kesilerek bir parça halinde ayrılır ve buna bacak pastırması eti denilir. Bundan sonra küreğin iç tarafındaki etler kesilir ve adına kürek pastırması eti denilir. Kürek kemiğinin kıkırdak kısmı daha önceden kesilerek çıkarıldığından, etleri çıkarmak kolay olur. Boyun etleri uzunlamasına ortadan ikiye ayrılır. Bu suretle biri omurga kemiğinin üst kısmını, diğeri ise alt kısmını teşkil eder ve üst kısmına omuz, alt kısmına ise bez pastırması eti adı verilir.

2-Butun Açımı: Kuşgözü söküm esnasında ayrılmış olduğundan olduğu gibi bırakılır. Bohça ise butun iç kısmındadır. Üçgen şeklinde kesilip elde edilir. Butun üzerindeki but takımını mey-

dana getiren etler kesilerek iki kısma ayrılır. Bu iki kısımda ortadan kesilerek uzunlamasına ikiye bölünür ve bunlara ayrı ayrı isimler verilir. Butun arka tarafından öne doğru elde edilen pastırmalık etlerin isimlerine şekerpare, but dilmesi, kapak ve kenar denir.

3-Sırtın Açımı: Sırt çıkarıldıktan sonra alt taraftaki yani göğüs kafesinin üzerindeki etlerden etek pastırmalık eti elde edilir.

4-Döşün Açımı: Göbek bölgesine yakın olan yerlerden başlayarak, karın bölgesinin ortasından kesilir. Göğüs kemiğine gelince dışa ve sonra öne doğru devam edilerek kesilir ve kemiklerden ayrılır. Kenarları düzeltilir ve böylece döş pastırmalık eti elde edilir.

Pastırmalık etlerin söküm ve açım işlerini her kasap yapamaz. Bu iş üzerinde bir müddet çalışıp tecrübe sahibi olunması lazımdır.

Bıçakla kesilip ayırt edilen ve kenarları düzeltilen pastırma eti parçaları, çiftler çiftler uç kısımlarından birbirlerine sağlam iplerle birbirlerine bağlanırlar ve askılara asılacakları zaman bu şekilde asılırlar. Burada dikkat edilecek husus, aynı çeşit pastırma etlerinin birbiri ile bağlanmalarıdır. Mesela, kuşgözü ile kuşgözü, sırt ile sırt, mehle ile mehlenin birbirine bağlanması gibi. Her pastırma eti çeşidinin ip bağlanılabilecek bir ucu vardır. Bu uç kısmına yakın yerlerde tendonlar, yani buradaki kasların bağları çoktur. Bu bağların çok bulundukları yerin alt tarafından bıçakla kesilerek delik açılır. Bu delikten ip geçirilir ve bağlanır. Pastırma eti parçalarının hangi uçlarına ip takılacağını, bu işle uğraşan işçiler tecrübe kazanmış olduklarından yanılmadan bilirler. Et bağlarının altından geçirilerek bağlanan ip, askılıklara asılan pastırma etinin ağırlığını, sağlam olan tendonların (bağların) kopmaması nedeniyle taşır. Etlerin diğer uç kısımlarına ip takılmamasının nedeni, bu uç kısımlarındaki bağların zayıf olmasıdır. Şayet buralara ip takılacak olursa, ip eti kesip çıkabilir.

İmalat Safhaları

Pastırma imalatının geçirdiği safhaları kısaca açıklamakta fayda vardır:

İmalatın safhaları	Normal ve sıcak havalarda	soğuk ve karlı havalarda
Etin dinlenme müddeti	6-8 saat	4-6 saat
Birinci tuzlama (Etin bir tarafını)	24-30 saat	24 saat
İkinci tuzlama (Etin diğer tarafını)	12-18 saat	6-8 saat
Bol suda yıkama (Etin fazla tuzunu atmak için)	-----	-----
Birinci kurutma (Açıkta normal kurutma)	3-6 gün	7-10 gün
Birinci denkleme (Soğumuş etleri baskıya alma)	24 saat	24 saat
İkinci kurutma (Terli kurutma)	1-2 gün	22-30 saat (Açık hava havada ve sıcak odada)
İkinci denkleme (Terlemiş ve sıcak etleri baskıya alma)	1 saat	1-2 saat
Üçüncü kurutma (Gölgede kurutma)	3-4 gün	6-7 gün
Çemende yatma (Kapalı yerde)	10-24 saat	1-2 gün
Dördüncü kurutma (Çemenli kurutma)	3-4 gün	4-5 gün (Açık havada ve sıcak odada)

Yukarıdaki imalat safhalarına göre ilkbahar, yaz ve sonbahar mevsimlerini genellikle normal ve sıcak, kış mevsimini ise soğuk ve karlı olarak kabul etmek lazımdır. İlkbahar ve sonbahar mevsimlerinde de soğuk ve karlı günler görülebilir.

Bir hayvanın kesilmesinden, pastırmalarının satışa hazır duruma gelmelerine kadar geçen zaman, normal ve sıcak havalarda 14-20 gün, soğuk ve karlı havalarda 21-27 gün olarak hesaplanır.

Pastırma imalatı şu şekilde olur: Pastırma imalatı için kesilen ve düzeltilen etlere, tuzlama için bıçakla kesikler yapılır. Önce etlerin bir tarafı tuzlanır ve üst üste istif edilerek normal ve sıcak havalarda havanın sıcaklığına göre 24-30 saat tuzda yatırılır. Bu süre soğuk ve karlı havalarda 24 saat kadardır. Sonra etlerin diğer tarafları çevrilir ve yine tuzlanır. Bu ikinci tuzlamada etler, normal ve sıcak havalarda 12-18 saat, soğuk ve karlı havalarda 6-8 saat kalır. İkinci tuzlamadan çıkarılan etler kurumaları için açık havalarda 7-10 gün bırakılır. Sonra güneşin batma zamanı toplanır ve bekletilerek sabaha doğru soğuk vaziyette birinci denkleme denilen soğuk denkleme baskısı altına alınır. Normal ve sıcak havalarda 24 saat, soğuk ve karlı havalarda da 24 saat baskı altında bekletilirler ve sonra baskıdan çıkarılarak terli kurutma için açık havada, normal ve sıcak havalarda 1-2 gün tutulur. Soğuk ve karlı havalarda önce biraz açık havada, sonra sıcak olan kapalı odada olmak üzere toplam 22-30 saat bekletilerek terlemeleri sağlanır. Terli kurutma sağlanınca bekletilmeden ikinci denkleme denilen sıcak denkleme baskısı altına alınır. Terli kurutma açık havada yapılmışsa, mutlaka güneşin batma zamanı pastırmaları toplayıp bekletilmeden baskı altına almak lazımdır. Bu baskı altında normal ve sıcak havalarda 1 saat, soğuk ve karlı havalarda 1-2 saat bekletilirler ve sonra baskıdan çıkarılarak gölgede kurutmaya alınır. Gölgede kurutmada normal ve sıcak havalarda 3-4 gün, soğuk ve karlı havalarda 6-7 gün bırakılır. Gölgede kurutma tamamlanınca hazırlanmış olan çemen karışımının içerisine yatırılır. Normal ve sıcak havalarda 10-24 saat, soğuk ve karlı havalarda 1-2 gün çemende kalır. Çemenden çıkarılan pastırmaların çemenleri elle düzeltilir ve çemenli kurutmaya başlanır. Normal ve sıcak havalarda 3-4 gün açık havada kurutulur. Soğuk ve karlı havalarda önce 3-4 gün açık havada kurutulur, sonra sıcak olan kapalı odada kurutmaya devam edilir ve pastırmalar odaya girmelerinden 14-24 saat kadar sonra odadan çıkarılır. Bu şekilde pastırmaların kurumaları tamamlanmış olur. Satışa ve yenmeye hazır duruma gelir.

Tuzlama

Pastırmalık etlere ip takılmasından ve kenarlarının düzeltilmesinden sonra, tuzlama işine başlanır. Tuzlama işine başlamadan önce, her parça pastırma etine bıçakla kesikler yapılmalıdır. Etlerin geniş olan iki yüzü vardır. Bu yüzden birisine bıçakla birkaç tane derin kesikler yapılır. Tuzlama sırasında tuzun bu kesiklerden etin iç kısımlarına iyice girmesi sağlanır. Bu yüzüne kesikler yapılan pastırma etinin, diğer yüzüne de ayrıca kesikler yapılmamalıdır. Şayet diğer yüze de kesikler yapılırsa, pastırma eti fazla parçalanır ve tuzu da fazla emer.

Tuzlama, tahtadan yapılan ve tekne denilen büyük kaplarda veya beton olan zemin üzerine, zeminden biraz yüksek olmak üzere yan yana muntazam şekilde konulmuş tahtalar üzerinde yapılır. Pastırmalık etler, bir sıra et ve bir sıra tuz olmak üzere üst üste istif edilir. Tuzlamada en fazla dikkat edilecek husus, kalın olan et parçaları üzerinde bıçakla açılan kesiklere tuzun iyice nüfuz etmesinin sağlanmasıdır. Tuzlanarak istif edilen etler, bu şekilde bırakılır. Birinci tuzlama normal ve sıcak havalarda 24-30 saat, soğuk ve karlı havalarda 24 saat tuzda bekletilerek yapılır. Tuzlama süresinin sonunda etler kaldırılır ve diğer tarafları da tuzlanarak yine üst üste istif edilir. Bu ikinci tuzlamada pastırmalar normal ve sıcak havalarda 12-18 saat, soğuk ve karlı

havalarda 6-8 saat tuzda yatırılır. Normal ve sıcak havalarda havanın sıcaklığı, soğuk ve karlı havalara göre fazla olduğundan etler tuzda daha fazla bırakılır. Bu sayede sıcaklara karşı etler, tuzun sayesinde korunur ve bozulmasının önüne geçilmiş olur.

İkinci tuzlama süresi, birinci tuzlama süresine göre kısa yapılır. Çünkü etler birinci tuzlamada yeterince tuzlarını almamıştır. İkinci tuzlamada etlerin tuzu iyi almayan yerleri tuzlandığından daha fazla tuzda bırakmaya lüzum yoktur. Eğer fazla kalacak olurlarsa, etler tuzun normalinden fazla emeceklerinden lezzetleri tuzlu olur ve bu şekilde olan pastırmalar makbul olmaz.

Tuzlama süreleri tamamlanan pastırma etleri kaldırılırlar ve içi bol su dolu olan kaplarda çalkalanarak yıkanır. Su kabının suyu değiştirilir ve tekrar yıkanır. Birinci yıkamada tuzların çoğu eriyerek veya atılarak suya geçerler ve suyu tuza doyurduklarında, tuzlar iyi çıkmaz. Bunun için ikinci defa kaplara temiz ve soğuk su doldurulur ve aynı şekilde çalkalanarak pastırma etleri yıkanır. Tuzun kalan artıkların tamamı, bu ikinci yıkamada suya geçer. İkinci yıkama için mutlaka yeniden su koymak lazımdır. Yoksa suda erimiş olarak tuz çok olacağından su da tuza doymuş olur ve etlerde kalan tuz artıkları zor atılır. Tuzları yıkarken katıyen sıcak ve ılık su kullanılmamalıdır. Çünkü sıcak ve ılık suların verdiği sıcaklık ortamını mikroplar çok severler ve üremeleri kolaylaşır ve etler çabuk bozulur.

Pastırmalarda tuz miktarı %6'yı geçmemelidir.

Tuzun pastırma üzerindeki faydalı etkileri şunlardır:

1. Tesir ettiği yerlerdeki mikropları öldürür.
2. Kas liflerinden suyu çeker ve bu tesir yalnız yüzeyde değil, çekme kuvveti dolayısıyla etin iç taraflarına kadar intikal eder ve etin suyu kolayca kaybolacağından dolayı ağırlığı azalır ve bu nedenle çabuk kuruması sağlanmış olur.
3. Pastırma etini sertleştirir ve bu sayede pastırmanın düzgün durmasını sağlar.

Pastırmalık etlerde kullanılacak olan tuzlar, bulgur tanesi büyüklüğünde iri tuzla olmalıdır. İnce öğütülmüş tuz kullanılırsa iyi olmaz. Çünkü pastırma eti ince olan tuzun çoğunu kısa sürede emer ve bu pastırmalar çok tuzlu olurlar ve lezzetleri de bozulur. Aynı zamanda tuz, etin suyunu normalinden fazla çeker ve pastırma fazla kuru kalacağından sert olur. İri taneli tuzun tamamı erimez ve eriyenler de yavaş erirler ve etlerin iç kısımlarına normal miktarlarda gireceklerinden lezzeti bozmaz. Çok su emmediklerinden pastırmayı da fazla sertleştirmez.

Pastırma etlerinde kullanılan tuzların çeşitleri de önemlidir. Her çeşit tuz kullanılmaz. Kullanılacak en iyi tuz, kaya tuzudur. Kaya tuzu, pastırma etlerini iyi sertleştirmektedir. Göl tuzunu kullanmak uygun değildir. Göl tuzu eti sertleştirmeyi iyi yapamaz. Çünkü kaya tuzunda tuzun müessir maddesi olan sodyum klorür miktarı fazladır. Bu yüzden pastırma etlerinin kaya tuzu iyi sertleştirir. Göl tuzunda ise tuzu müessir maddesi olan sodyum klorür miktarı az olduğundan, göl tuzu sertleştirmeyi iyi yapamaz. Ayrıca göl tuzu, kaya tuzuna göre yumuşak yapılı olduğundan fazla erir ve sertleştirmeyi de iyi yapamadığından pastırma etleri çok sulu ve yumuşak olur. Kaya tuzunun bir özelliği de bulgur tanesi gibi iri taneli olarak kullanıldığından fazla eriyip etin lezzetini ve yapısını bozmaz. Bu sebeplerden dolayı pastırma imalinde daima kaya tuzunu kullanmak lazımdır. Etlere, tuzu kullanırken fazla kullanmamalıdır. Çok kullanılırsa etlerin rengini bozar ve boz bir renk meydana getirir. Bu şekilde olan pastırmalara tuz yakmış denir.

İri taneli kaya tuzunu bulamayıp, ince tuz kullanmak zorunda kalınırsa, bu tuzları tuzlamada fazla miktarda kullanmamalıdır. Tuzda bırakma süreleri ise hiç değilse normal tuzlama sürelerinin yarısını geçmemelidir ve tuzun yıkanması da birkaç defa su değiştirerek ve iyice çalkalayarak



yapılmalıdır. İnce tuzlar çabuk erir ve etlere normalinden fazla girer. Bu şekildeki etlerin tuzu yıkanmakla zor atılır ve lezzetleri de tuzlu olur.

Kurutma ve Denkleme

Tuzda kalmış ve iki defa su değiştirilerek kaplarda bol suda yıkanmış olan etler, imalathanelerin güneş alan yerlerindeki askılıklara asılır. Asarken birbirlerine değmemelerini dikkat etmelidir. Bu şekilde normal ve sıcak havalarda 3-6 gün, soğuk ve karlı havalarda 7-10 gün kurumaya bırakılır. Bu kuruma süresi havanın sıcaklığına, rüzgârına, yağmur ve nem durumuna, pastırma etlerinin sık veya seyrek asıldıklarına, büyüklüklerine ve kalınlıklarına, üzerindeki bıçak kesiklerinin azlığına ve çokluğuna göre değişebilir. Bu süreyi, pastırma etlerini iyi kontrol yaparak ayarlamak lazımdır. Kuruma esnasında etlerin renkleri değişir ve koyu kırmızı bir renk alır. Aynı zamanda kıvamları da sertleşir. Bu şekilde kuruyan pastırma etleri, güneş battıktan sonra toplanır ve sabaha bekletilerek soğumaları sağlanmış olur. Soğuyan etler birine denkleme (baskı altında bırakılarak eşit hale getirme) alınır.

Denkleme işi zeminden 10-20 cm kadar yükseklikte olan beton veya mozaikten yapılmış yerlerde yapılır. Etler üst üste istif edilirken bir sıra enine, bir sıra boyuna gelmek üzere dizilir. Bu sayede istifin uygun bir şekilde yapılması sağlanmış olur. Denkleme işi, 24 saat kadar yapılır ve bitirilir. Soğuk ve karlı havalarda birinci denkleme yapmak için sabaha kadar beklemeye lüzum yoktur. Çünkü havalar soğumuş ve dolayısıyla etler de soğuktur. Her zaman denkleme girebilir. Birinci denkleme soğuk denkleme denir. Etlerin sıcaklıkları soğumadan birinci denkleme alınmamaları lazımdır. Çünkü sıcak olan etler sıcaklıklarını kaybetmediklerinden ve 24 saat baskı altında kalacaklarından sıcaklığın etkisi ile bozulabilir. Soğuk denklemede, etler soğuk olduklarından yassılaşırları ve su kayıpları yavaş olur. Bu sayede, ikinci denkleme (sıcak denkleme) zemin hazırlanmaktadır. Denkleme kelimesi pastırmacılıkta çok kullanılmaktadır. Eşit hale getirmek demektir. Denkleme kısaca denk de denilir.

Denkleme için üst üste istif edilen etlerin üstlerine geniş bir tahta ve bunun üzerine de 1-6 metre boyunda tapan denilen kalın bir direk uzatılır. Bu tapanın uç kısmına 200-300 kilo ağırlığında bir çeki taşı asılır ve bu şekilde etlere ağırlık bindirilmiş olur. Etler denkleme baskısı altında biraz yassılaşılarak, sularını bir miktar kaybeder. Şimdi denkleme için genellikle pres makinaları kullanılmaktadır.

Birinci denklemeden çıkarılan etler, terli kurutma için tekrar açık havadaki güneş gören askılıklara asılır. Normal ve sıcak havalarda 1-2 gün, soğuk ve karlı havalarda ise 20-30 saat kadar terli kurutmaya bırakılır. Normal ve sıcak havalardaki bu terli kurutma müddeti havanın sıcaklığına, rüzgârına, yağmur ve nem durumuna, pastırma etlerinin sık veya seyrek asıldıklarına, büyüklüklerine ve kalınlıklarına göre değişebilir. Bu süreyi, pastırma etlerini iyi kontrol yaparak ayarlamak lazımdır. Kışın havalar soğuk olduğundan, etleri soba yakılan veya kalorifer tesisatı olan bir odada kurutmaya ve terlemeye terk etmelidir. Birinci denklemeden sonra yapılan bu kurutmaya, terli kurutma denilir. Bu kurutmada, etlerin iç kısımlarına kadar sıcaktan ısınmaları ve iyice terleyip yumuşamaları sağlanmış olur. Kışın kapalı odada yapılan bu kurutma işi, güneşte yapılan kurutma işi gibi mükemmel olmaz. Soba ile ısıtılan odada, ısı 25-35 derece civarında olur ve sobaya yakın olan etler çabuk kurur. Uzakta kalanlar ise iyi ısı alamadıklarından zor kurur. Bunun önüne geçmek için ara sıra yer değiştirmek lazımdır. 25-35 dereceye kadar ısıtılmış olan odaya, birinci denklemeden ekseriya sabahleyin çıkarılmış olan pastırma etleri akşama doğru konur ve ısıyı 2-3 saat sabit tuttuktan sonra sobanın veya kaloriferin ısısı yavaş yavaş düşürülmeye



başlanır. Kapıları ve pencereleri kapalı tutmak lazımdır. Bu sayede, pastırmaların terlemeleri ve yumuşamaları sağlanmış olur. Kapalı odada bu şekilde kalan etler, sabahleyin odadan çıkarılır. Etleri odada tutma süresi, odanın ısısına ve etlerin terlemelerine göre değişir. Sabahleyin birinci denklemeden çıkarılan pastırma etlerinin, akşama doğru sıcak odanın ısısına tabi tutulması, gece dışarıda kalarak fazla olan soğuktan zarar görmemeleri içindir. Pastırma etlerinin birinci denklemeden çıkarıldıktan sonra terli kurutmaya başlatıldıklarını kabul edersek, sıcak odada akşamdan sabaha kadar kaldıklarından terli kurutma süresini 20-30 saat olarak kabul etmek yerinde olur. Fakat buna rağmen sıcak odadaki terli kurutma süresi için kesin bir zaman söylenemez. Bu süre, oda ile soba ve kalorifer tesisatının büyüklüğüne ve küçüklüğüne, odanın ısısının yüksek veya az olmasına, pastırma etlerinin sobaya veya kalorifer tesisatına yakınlığına ve uzaklığına, sık veya seyrek asıldıklarına, az veya çok olduklarına, büyüklüklerine ve kalınlıklarına göre değişebilir. Bu süreyi, pastırma etlerini iyi kontrol yaparak ayarlamak lazımdır.

Pastırmalık etler, terli kurutma müddeti sonunda tekrar denkleme baskısı altına alınır. Bu ikinci denkleme de sıcak denkleme denir. İkinci denkleme, güneşin batma zamanı ve pastırma etlerinin terlemeden dolayı iyice sızıntı yapmış oldukları bir zamanda yapılır.

İkinci denkleminin, güneşin batma zamanı ve etlerin hafif damlacıklar halinde sızıntı yapmış oldukları, yani terli oldukları bir zamanda yapılmasının nedeni şudur: Güneş ısısını alan etler ısınırlar ve terlerler, terleri ile birlikte su kaybeder. İç kısımlarına kadar ısınan etler iyice yumuşayıp gevşer. Bu şekilde olan pastırma etleri, denkleme baskısı altına girince zaten sıcak ve yumuşak olduklarından, kısa zamanda yassılaşırlar ve pastırma şeklini alır.

Pastırma etleri bu birinci denklemede, normal ve sıcak havalarda bir saat, soğuk ve karlı havalarda 1-2 saat kalır. Sıcak havalarda 1 saatten fazla bırakılmamalıdır. Bırakılacak olursa, fazla sıcaklığın etkisi ile etler bozulabilir. Çünkü denkleme giren etler sıcaktır. Dışarıdaki hava da sıcak olduğundan, etlerde çabuk bozulma meydana gelebilir ve yapılan pastırmalar iyi olmaz.

İkinci denkleme süresinin, birinci denkleme süresinden çok az olmasının sebebi, etlerin sıcak olmalarıdır. Sıcak olan etler, baskı altında ve havasız yerde çok kalacak olurlarsa derhal bozulur. İkinci denkleme, soğuk ve karlı havalarda her zaman yapılabilir. Güneşin batma zamanını beklemeye lüzum yoktur. Sıcak denkleme denilen ikinci denklemeden çıkarılan etler, hava cereyanı olmayan gölgelik yerlerdeki askılıklardan normal ve sıcak havalarda 3-4 gün, soğuk ve karlı havalarda 6-7 gün kadar bırakılır. Bu gölgede kurutma süresi havanın sıcaklığına, rüzgârına, yağmur ve nem durumuna, pastırma etlerinin sık veya seyrek asıldıklarına, büyüklüklerine ve kalınlıklarına göre değişebilir. Bu süreyi pastırma etlerini iyi kontrol yaparak ayarlamak lazımdır. Bu müddet içinde, pastırma etleri kuruyarak ve olgunlaşarak çemenlenmeye hazır duruma gelir.

İkinci denklemeden çıkarılan pastırma etlerini, mutlaka gölgelik veya hava cereyanı olmayan yerlerdeki askılıklara asıp bekletmelidir. Katiyen güneş görmemelidir. Gölgelik bir yere asılmayıp da güneş altında bırakılan pastırma etleri, sıcaklığın etkisi ile ısınırlar ve yumuşar. Hacimleri de genişleyeceği için kabarırlar ve sıcak denklemede almış oldukları pastırma şekillerini kaybeder. Yapılan işler boşa gitmiş olur. Gölgelik yerlerde kuruyan pastırma etleri, sıcaklığı yemeden yavaş yavaş kururlar ve kazanmış oldukları pastırma şekillerini kaybetmez.

Bazı okuyucuların aklına şu şekilde bir soru gelebilir: "Pastırma etleri neden bir defa denkleme alınmıyor da ikinci defa alınıyor?" bu sorunun cevabı, şu şekilde verilebilir: Eğer birinci denkleme (soğuk denkleme) ile kifayet edilseydi ve ikinci denkleme yapılmıyaydı, pastırma



etleri önceden baskıya maruz kalmadıklarından ve ısınıp terlemediklerinden, hem sularının çoğunu atamazlardı hem de soğuk oldukları için yassılaşırlar ve pastırma şekillerini almazdı.

Eğer ikinci denkleme (sıcak denkleme) ile kifayet edilseydi ve birinci denkleme yapılmıyorsa, pastırma etleri önceden baskıya maruz kalmadıkları için suların çoğunu atamazdı. Önceden baskıya girmeyen etler, sıkışmadıkları için terlemeyi iyi yapamayacaklarından ve iç kısımları yeterince ısınmamış olacağından, yassılaşılarak pastırma şeklini alamazdı.

Yukarıda bahsedilen sebeplerden dolayı iyi bir pastırma elde edilmek isteniyorsa, mutlaka birinci ve ikinci denkleme işlerini belirtilen şekillerde ve süre içinde yapmak lazımdır.

Denkleme Malzemeleri ve Özellikleri

Denkleme işlerinde kullanılan alet ve malzemelerin tespit edilmiş belli bir şekilleri yoktur. Çok az miktarlarda yapılacak olan pastırmalar için pastırma etlerinin üzerine herhangi bir ağırlık konularak denkleme işleri yapılabilir. Kayseri'deki pastırma imalatçıları, aşağıda belirtilecek olan malzemeleri kullanarak yaptıkları denkleme işini yıllardır başarılı bir şekilde yürütmektedirler.

Kayseri'deki pastırma imalathanelerinde, eskiden beri kullanılan şu malzemelerle denkleme işleri şu şekilde yapılmaktadır:

1. Tapan: Bir çeşit kalın ve uzun direktir. 4-5 metre boyunda ve 15-20 cm enindedir.

2. Makara: Bu iş için özel olarak ağaçtan yapılır. Silindir şeklindedir ve uzunluğu 60-70 cm, çapı ise 15-20 cm kadardır. İki uçuna yakın yerlerinin etrafına, çepeçevre çukurlar açılmıştır. Bu çukurlara ip takılır. Çukurların makaranın ortasına doğru doğru olan taraflarının hemen bitişiğine birer yuvarlak delik açılmıştır. Bu deliklerin çapı 5-6 cm kadardır. Makaranın ortasına da sabit olarak kalın bir demir çengel çakılmıştır.

3. Demir Sopalar: İki tanedir ve makaranın döndürülmesi için kullanılır. Boyları bir metre civarında, çapları ise 3-4 cm kadardır. Demirden yapılmıştır.

4. Tapan Tahtası: Denkleme için üst üste istif edilen pastırma etlerinin üzerine ve tapanın altına konur. Ağırlığı, pastırma etleri yığınının her tarafına aynı şekilde basmasına yardımcı olur. Kalın tahtalardan yapılmıştır. Boyu 2-4 metre, eni ise 1-2 metre kadardır.

5. Çeki Taşı: Genellikle kare veya dikdörtgen şeklinde ve 200-300 kilo ağırlığındadır. Çok sert ve ağır kayalardan bu iş için özel olarak yapılmıştır. Üzerine ip takılması için çakılmış kalın bir tokası vardır. Boyu 50-100 cm, eni 50-80 cm ve yüksekliği 30-50 cm kadardır.

Denklemeyi yapan malzemelerin çalışmaları şu şekilde olur: Denkleme yapılacak yerin bitişiğindeki duvara, tapanın bir ucunun girmesi için bir yuva yapılmıştır. Bu yuvaya tapanın bir ucu yerleştirilir. İstif edilen pastırma etlerinin üzerine tapan tahtası konur. Tapan ile tapan tahtası arasında boşluk kalırsa, bu boşluk ufak direk parçaları konularak doldurulur. Tapanın boşta olan uçuna iki tane kalın ip geçirilerek, uçları genişçe sallanacak şekilde bağlanır.

Makaranın iki ucundaki çepeçevre olan çukurlara, tapandan bağlı olarak sallanan ipler geçirilir. Çeki taşının tokasına bağlanan kalın ipin bir ucu, makara üzerindeki demir çengele takılır ve iyice bağlanır. Makara el ile döndürülerek girilir. Bundan sonra makaranın dönmesi, taşın ağırlığından dolayı zor olacağından, makaranın bir deliğine demir sopalardan birisi takılır. Birkaç kişinin yardımı ile sopaya kuvvetlice basılarak makara döndürülür. Bu sopayı çıkarmadan ikinci sopa, boş olan diğer deliğe takılır ve diğer sopa çıkarılır. Bu şekilde yapılan makarayı



döndürme hareketleri ile çeki taşı yerden kaldırılır ve boşlukta bırakılır. Birinci denklemede çeki taşı 40-60 cm, ikinci denklemede ise 20-40 cm kadar kaldırılır. İkinci denklemin süresi az olduğu için fazla kaldırmaya lüzum yoktur. Kaldırma işi tamamlanınca, demir sopalardan birisi makara üzerinde takılı olduğu delikte bırakılır ve bu sopanın bir ucu tapana dayanır. Bu şekilde tapana dayanan demir sopa ile makaranın boşa dönerek, çeki taşına bırakması önlenmiş olur. Denklem baskısı bu şekilde yapılan çalışmalarla tamamlanmış olur. Denklem müddeti sonunda, makaranın tapana dayanan demiri çıkarılarak makara tersine döndürülür ve çeki taşı yavaş yavaş indirilir. Denklem işi bu şekilde bitirilmiş olur.

Kayseri’de imalathanelerin birisine, bir günde temin edilen 20-40 civarındaki büyükbaş hayvanların pastırma etlerinin tamamı üst üste istif edilerek, bir defada denkleme girmektedir. 200-300 kiloluk bir çeki taşı, bu işi bir defa kullanılışında yapmaktadır.

Ucuna çeki taşı asılan tapan, bir denklemedeki 20-40 civarında hayvanların pastırma etleri üzerinde, bir başta 2-3 ton civarında ağırlık basmaktadır. Tapan ne kadar uzun olur ve çeki taşı da ne kadar tapanın ucuna doğru asılırsa, etlere binen ağırlık da çıkacak olan da o kadar artar. Tersine düşünülürse, çeki taşı ne kadar tapanın ortasına doğru, yani uç kısmından ortaya ve geriye doğru asılırsa, baskı altındaki etlere binen ağırlık da o kadar azalır. Ayrıca istifteki pastırma etlerinin üzerine tapanın bastığı yer ne kadar duvara yakın olursa, binen ağırlık da o kadar fazla olur. Yani duvara yakın olan pastırma etlerine ağırlık biraz fazla, duvardan uzak olanlara ise biraz daha az biner. Bu duruma göre etlere binen ağırlığı arttırmak veya azaltmak mümkündür.

Denklemede kalan bir kilo pastırma etine, 1,5-3 kilo ağırlık baskısı bindiği tespit edilmiştir. Bu hesaba göre gövdesi orta büyüklükte olan bir sığırdan elde edilen pastırma etlerine 60-120 kilo kadar ağırlık baskısı binmektedir. Bu rakamlar, bir hayvandan ekseriye 10-12 çift pastırma yapılışına göre hesaplanmıştır.

Çemen ve Çemenleme

Tuzlanmış, denklemede kalmış ve kurumuş olan pastırma etleri, bu hali ile bırakılacak olursa zamanla mikroplar etrafından bozulur ve fazlaca kuruyarak çok sert bir hale gelir. Bu durumların önüne geçmek için pastırmalar çemenlenir. Çemenleme sayesinde hem pastırma etlerinin fazla kurumaları hem de mikroplar tarafından bozulmaları önlenmiş olur.

Çemen, buy otu (*trigonellafoenum graecum*) tohumlarının unu, toz kırmızıbiber, kıyılmış veya dövülmüş sarımsak ve yeterince su katılarak elde edilen hamur kıvamında bir karışımdır.

Prof. Dr. Mehmet Aziz DEMİRE’İN yapmış olduğu tespitlere göre pastırma üzerine sürülen çemenin pastırma yapımında çok önemli görevleri bulunmaktadır. Çemenin bu görevleri şunlardır:

1. Pastırmayı örtücü ve koruyucu olarak, dıştan mikroplara karşı korumak.
2. Pastırmayı haşerelere karşı koruyarak, kurtlanmalarını önlemek.
3. İçindeki çeşitli enzimleri, organik asitleri ve müessir maddeleri vasıtası ile pastırmada bulunabilecek hastalık yapıcı mikropları engellemek.
4. Yine içindeki enzimleri vasıtası ile pastırmanın olgunlaşmasını ve kendine has lezzetini kazanması sağlamak.
5. Pastırmanın gereğinden fazla kurummasını önlemek.

6. Pastırmanın hava ile temasını ortadan kaldırarak, bozulmasını ve kokuşmasını önlemek.
7. Hava ile teması ortadan kaldırarak, pastırma yağlarının oksitlenerek acılaşmasına engel olmak.
8. İçinde bulunan iştah açıcı maddeleri ile iştahı açmak ve pastırmanın iştahla yenilmesini temin etmek.
9. Lezzeti arttırmak.
10. Sindirimi kolaylaştırmak.
11. Pastırmanın küflenmesini önlemek.
12. Tatlı kırmızı rengi ile pastırmaya hoş bir görünüm sağlamak.

Çemenin Özellikleri: Çemendeki buy otu tohumları unu, yapışkan olması dolayısı ile sıva ve örtü vazifesi yapar. Sarımsak ise mikroplara karşı iyi koruyucu vazife görür. Bakterisit yani bakteri denilen mikroplara karşı öldürücü tesir icra eder. Ayrıca, içinde bulunan etkili maddeleri ile pastırmayı olgunlaştırır ve böylece pastırmaya kendine has lezzeti kazandırır. Kırmızıbiber ise pastırmanın rengini iştah açıcı bir hale koyar ve hafif acılığı dolayısıyla da iştah açar. Kırmızıbiber, solanaca familyasından capsicum türlerinin olgunlaşmış ve kızarmış meyvelerinin öğütülmüş şekline denir. Terkibinde müessir madde olarak cepsaisin, boya maddesi olarak da capsanthin, capsorubin, betacaretine, krypteaxanthin, ceratinoidler, zeaxanthin, antherxathin ve pigment maddeleri vardır. Boya maddelerinin adedi yirmiye aşmaktadır. Ancak bu boya maddeleri, her biber türünde aynı miktarlarda bulunmayıp, geliştirilen biber türlerinde fazla olmakta ve kırmızıbiber tozu elde etme teknolojisinin de bunda büyük rolü bulunmaktadır. Pastırma çemenlerinde iyi kaliteli biber kullanıldığında, renk de güzel olacak ve bunun neticesi olarak da çemenlerin rengini güzel göstermek için ilave bir sentetik organik boya maddesi kullanılmasına da lüzum kalmayacaktır.

Pastırma etleri tuzlu olduğundan, ayrıca çemen karışımına tuz katılmasına lüzum yoktur.

Pastırmada kullanmak üzere iyi bir çemen karışımı elde etmek için çemen karışımına giren maddelerin yüzde olarak karışım ağırlığı oranları şu şekilde olmalıdır:

Buy otu tohumu: %50

Sarımsak: %35

Kırmızıbiber ve diğerleri: %15

Bu karışıma yeterince su katılır. Bahsedilen bu çemen karışım ağırlığı oranı, bölgelere ve firmalara göre değişebilir.

Pastırmaların üzerine çekilen çemenin kalınlığı fazla olmayacaktır. Bu kalınlık, kesit yüzeyinin düzgün olan kenarlarında 1-2 milimetre olursa iyi denir. 2-4 milimetre olursa orta, 4-6 milimetre olursa kaba, 6 milimetreyi geçerse fazla kaba olmuş denir ve makbul sayılmaz. Çemen kalınlığı, bu duruma göre hiçbir zaman girintili yerler dışında 6 milimetreyi geçmemelidir.

Çemen karışımı, büyük kaplar içerisinde yapılır. İmalathanelerde bu iş için tahtadan yapılmış tekne denilen büyük kaplar kullanılır. Üzerine çemen sürülmüş olan pastırmalar, beton zemin üzerine konulan ve zeminden biraz yüksekçe muntazam olarak dizilmiş tahtalar üzerine sıralanır. Normal ve sıcak havalarda 10-24 saat, soğuk ve karlı havalarda ise 1-2 gün çemene yatırılır. Sıcak

günlerde sıcaklığın etkisi ile çemen çabuk bozulup ekşiyeceğinden, pastırmaları bir günden fazla çemende bırakmamak gerekir. Sıcak günlerde ayrıca çemenleme işini güneş altında yapmak doğru değildir. Şayet güneş altında çemenleme yapıp bekletilecek olursa, sıcaktan dolayı çemen çabuk bozulur ve ekşiyerek kararma yapar. Pastırmaları çemenlenir çemenlenmez kurutmak için asılırsa, çemen tabakası çok yaş olacağından iyi tutmaz ve dökülür. Bunun için pastırmaları bir müddet çemende yatırmak lazımdır.

Çemende yatma süresi sona erince, pastırmalar teker teker ele alınarak üzerlerindeki çemen tabakaları, pastırmaların kesit yüzeylerinin düzgün olan yerlerinde 4 milimetreyi geçmeyecek şekilde düzeltilir ve birbirlerine değmeyecek şekilde, açık havadaki askılıklara asılarak kurutmaya terk edilir. Askılıklara asılan pastırmalar birbirlerine değecek olursa, bu kısımları iyi kurumazlar ve buralarda küflenme meydana gelebilir.

Çemenli kurutma müddeti normal ve sıcak havalarda 3-4 gün, soğuk ve karlı havalarda ise 4-5 gün kadardır. Normal ve sıcak havalardaki bu çemenli kurutma müddeti havanın sıcaklığına rüzgârına, yağmur ve nem durumuna, pastırmaların sık veya seyrek asıldıklarına, büyüklüklerine ve kalınlıklarına, çemen tabakalarının kalınlığına göre değişebilir. Bu süreyi, iyi kontrol yaparak ayarlamak lazımdır. Kışın kurutma işi, soba yakılan veya kalorifer tesisatı ile ısıtılan bir odada yapılır. Ayrıca soğuk ve karlı havalarda çemenden çıkarılan pastırmaları kurutmak için kapalı odaya bırakmadan önce 3-4 gün kadar açık havadaki askılıklara asmalı ve çemen tabakaları biraz sertleştikten sonra kapalı odadaki askılıklara alınmalıdır. Çemenlenen pastırmalar, 3-4 gün kadar açık havada bırakılmadan, sıcak olan kapalı odaya alınacak olurlarsa, odadaki yüksek olan ısı ile karşılaşan çemen tabakalara sıcaklığın etkisi ile hemen gevşeyip çözülür ve dökülür.

Soba ile ısıtılan odada kuruyan pastırmaları ara sıra yer değiştirmek lazımdır. Yoksa sobaya yakın olanlar fazla ısınacaklarından dolayı çabuk kuru ve geri kalanlar ise ısıyı iyi almayacaklarından dolayı yavaş kurur. Kalorifer tesisatı ile ısıtılan odada, kalorifer tesisatı odanın her tarafından var ise pastırmalar iyi kurur ve yer değiştirilmelerine de lüzum kalmaz. Kapalı odada aspiratör ile yapılan hava değişimi ve hava hareketleri mutlaka olmalıdır. Bu sayede içerdeki nemli hava devamlı olarak dışarı atılmış olur ve kuruma işi kolaylaşır. Aksi halde, odadaki fazla nemden dolayı pastırmaların kurumaları zor olur.

Pastırmaları kapalı odaya sokmadan önce, odanın sobası veya kalorifer tesisatı yakılarak ısı 25-35 derece civarına yükseltilir. Bundan sonra pastırmalar içeri alınarak asılır. 2-3 saat kadar bu ısıda tutulur. Bu sürenin sonunda sobanın veya kalorifer tesisatına ısısı düşürülür. Odanın kapısı veya penceresi açık bırakılarak, ısının düşmesi kolaylaştırılır. Pastırmaları yüksek ısıda fazla tutmamak gerekir. Aksi halde gevşerler ve bozulabilir. Çemen tabakası da gevşeyeceğinden dolayı pastırmayı bırakabilir. 2-3 saat kadar yüksek ısıda bırakılan pastırmalar, odanın ısısı gittikçe düşeceğinden yavaş yavaş soğurlar ve odaya girdikten 14-24 saat sonra soğumuş olarak çıkarılır. Sıcak odadaki çemenli kurutma süresi için kesin bir zaman söylenemez.

Bu süre, oda ile soba ve kalorifer tesisatının büyüklüğüne ve küçüklüğüne, odanın ısısın yüksek veya az olduğuna, pastırmaların sobaya veya kalorifer tesisatına yakınlığına ve uzaklığına, sık veya seyrek asıldıklarına, az veya çok olduklarına, büyüklüklerine ve kalınlıklarına göre değişebilir. Bu süreyi, pastırmaları iyi kontrol yaparak ayarlamak gerekir.

Soğuk ve karlı havalarda kapalı odada soba veya kalorifer tesisatı ile ısıtılarak kurutulan pastırmalar açık havada kurutulanlar kadar iyi olmazlar. Çünkü kapalı odadaki sıcaklığı ayarlamak zordur. Pastırmaların bir kısmı düzenli, bir kısmı ise düzensiz kurur. Dış kısımları ani sıcaklık

karşısında çabuk kurur. Buna karşılık iç kısımları ise iyi kurumaz, yaz mevsimi hariç normal ve sıcak havalarda yapılanlar kadar makbul olmaz.

Çemenli kurutma işi tamamlandıktan sonra, pastırmalar satışa arz edilmek üzere hazır duruma gelir. Bu pastırmalar hemen satılmazlarsa, gölgelik ve serin yerlere asılarak bekletilir. Şayet güneş altında çok bırakılacak olurlarsa, fazla kuruma yapar ve sertleşir. Pastırmalar gölgelik ve serin yerlerde ise yavaş kurur ve fazla sertleşmezler.

Usulüne uygun yapılan pastırma çemenlerinin, pastırma ile yenmesinde bir sakınca yoktur ve hatta iştahı bile açar ve lezzeti de arttır. Fakat içerisine katılmaması gereken zararlı bir madde katılarak yapılan pastırma çemenlerini yememek daha iyidir. Sağlığa zararlı olabilir.



EVDE PASTIRMA YAPIMI

Evde pastırma yapmak için sığır etinin sırt etleri, bonfile etleri veya but etleri tercih edilir. Pastırma yapmak için seçilen etler, kenarları bıçakla düzeltilerek uygun bir kap içerisine konur. Bu kapların kenarlarının yüksek olması gerekmektedir. Pastırmalık etin her tarafı bıçakla kesilir. Çünkü et ne kadar bıçakla kesilirse, tuzun etin içerisine girmesi o kadar iyi olur. Kap içerisinde iyice bıçaklanan et, tuz ile iyice yoğurulur. Tuzun, etin içerisine iyice girmesi sağlanır. Sonra kabın içerisine yağlı kâğıt veya tülbent serilir. Tuzlanan et yağlı kâğıtla veya tülbentle iyice sarılır. Kabın içerisinde tuzlanan ve sarılan etin üzerine ağırlık konur. Etin üzerine konan ağırlık etin suyunu etten dışarıya çıkmasını sağlar. Etin suyunun bir yerde birikmesi için kabın bir tarafının alt kısmına bir takoz konur ve kap eğik vaziyete getirilir. Etten sızan sular kabın bir tarafında birikir. Etten sızıp da biriken bu sular her gün alınıp atılır. Bu vaziyette olan et 5-6 gün kadar bekletilir. Sonra et bulunduğu kaptan alınır ve çeşme altında tutularak bolca yıkanır ve tuzun etten iyice atılması sağlanır. Et bu vaziyette birkaç defa daha çeşme suyunda yıkanır. Et her yıkamadan sonra su dolu olan kabın içerisinde bekletilir ve her defasında kaptaki su değiştirilir. Tuzu iyice giderilen etin bir taraf ucuna bir iplik bağlanır ve bu iplikle kuruması için asılır. Kurutma işinin gölgede olması lazımdır. Sıcak havalarda et 5 günde kurur. Soğuk havalarda ise kuruması 10 gün kadar olabilir. Kuruyan pastırmalık etin üzerini çemenle kaplanması gerekmektedir. Çemen malzemeleri şunlardır: Çemen tozu, mısır unu, kırmızıbiber, kimyon, sarımsak ve az miktarda sıvı yağdır. Bu pastırma çemen malzemeleri, pastırmalık etin miktarına göre göz kararı ile ayarlanır. Çemen için gerekli olan bu malzemeler bir kap içerisinde su ile birlikte iyice karıştırılır. Pastırmanın üzerine sürülecek olan çemen bu şekilde hazırlanmış olur. Bu çemen karışımı bir gün kadar buzdolabına konur ve bu sayede biraz koyulaşır. Bu çemen karışımı pastırmalık etin her tarafına iyice sürülür. Sonra üzerine çemen sürülen et, balkona veya daha uygun olan bir yere asılır ve kuruması beklenir. Sıcak havalarda daha kısa sürede kurur. Soğuk havalarda ise biraz geç olmak üzere en az 10 gün kadar kurutulur. Bu şekilde kurutulan çemenli pastırmalık et yenmeye hazır vaziyette gelir.



PASTIRMANIN SINIFLANDIRILMASI VE ÖZELLİKLERİ

Bir hayvandan elde edilen pastırma çeşitlerinin sayısı, hayvanın gövdesinin büyüklüğüne ve küçüklüğüne göre değişir. Gövdesi büyük olan bir hayvanın etleri de büyüktür dolayısıyla pastırmalık etleri uzun, geniş ve kalın olarak çıkar. Bu etler, tek parça olarak pastırma yapılırsa büyük olacaklarından kullanışlı olmazlar ve tercih edilmezler. Bunları küçültmek için ya ortalarından ikiye bölünür veya fazla olan bir parçaları kesilir ve ayrı bir pastırma çeşidi elde edilir. Gövdesi orta büyüklükte olan bir hayvandan elde edilen pastırma etlerini, büyük olmayacakları için parçalayıp ayrı bir pastırma çeşidi elde etmeye lüzum yoktur. Bu duruma göre pastırma çeşitlerini, gövdesi büyük olan bir hayvanda ayrı, gövdesi orta büyüklükte olan hayvanda yine ayrı hesaplamak ve değerlendirmek yerinde olur.

Gövdesi orta büyüklükte olan bir hayvandan elde edilen pastırma çeşitleri şunlardır: Kuşgözü, sırt, bohça (eğrice), kenar, şekerpare, but dilmesi, mehle, omuz, kürek, kapak, potuk, bacak, dös, etek, bez kavram, dil, kelle, meme.

Bu duruma göre gövdesi orta büyüklükte olan bir hayvandan 19 tane pastırma çeşidi elde edilmektedir. Her pastırma çeşidi, bir hayvanda dil hariç bir çift, yani iki tane bulunur. Buna göre gövdesi orta büyüklükte olan bir hayvandan 18 çiftten 36 tane, dili de dâhil edince 37 tane pastırma elde edilir. Elde edilen bu pastırmaları şu şekilde sınıflandırmak mümkündür:

Ekstra Pastırmalar: Kuşgözü, Sırt

Birinci sınıf pastırmalar: Bohça (eğrice), kenar, şekerpare, but dilmesi, mehle, omuz, kürek, kapak, potuk.

Birinci sınıf pastırmalara seçme pastırmalar da denir.

İkinci sınıf pastırmalar: Bacak, dös, etek, kavram, bez, meme, kelle, dil.

İkinci sınıf pastırmalara çıkıntı pastırmalar da denir.

Gövdesi orta büyüklükte olan hayvanlardan, ekseriyetle çift olarak 12 çeşit pastırma yapılabilmektedir. Geri kalan pastırmalar ise potuk hariç kalitesi düşük etlerden yapıldıklarından dolayı sert veya çok yağlıdır. Bundan dolayı yenmeleri de satılmaları da zor olur. Bacak ve dös pastırmaları ise düşük kaliteli olmalarına rağmen ucuz pastırma almak isteyenler tarafından tercih edildiklerinden yapılmaktadırlar. Potuk pastırması ise çok küçük olduğundan dolayı yapılmamaktadır. Bu yapılan 12 çeşit pastırmanın isimleri şunlardır: Kuşgözü, sırt, bohça (eğrice), kenar, şekerpare, but dilmesi, mehle, omuz, kürek, kapak, dös, bacak.

Gövdesi büyük olan bir hayvandan elde edilen pastırma çeşitleri şunlardır: Kuşgözü, sırt, bohça (eğrice), bohça eniği, kenar, şekerpare, but dilmesi, mehle, omuz, omuz dilmesi, kürek, kürek dilmesi, kabak, potuk, arka baş, bacak, dös, dös dilmesi, kenar etek, orta etek, orta bez, kanlı bez, kavram, dil, kelle, meme.

Bu duruma göre, gövdesi büyük olan bir hayvandan 26 tane pastırma çeşidi elde edilmektedir. Her pastırma çeşidi, bir hayvanda dil hariç bir çift, yani iki tane bulunur. Buna göre, gövdesi büyük olan bir hayvandan 25 çiftten 50 tane, dili de dâhil edince 51 tane pastırma elde edilir. Elde edilen bu pastırmaları da şu şekilde sınıflandırmak mümkündür.

Ekstra pastırmalar: Kuşgözü, sırt

Birinci sınıf pastırmalar: Bohça (eğrice), bohça eniği, kenar, şekerpare, but dilmesi, mehle, omuz, omuz dilmesi, kürek, kürek dilmesi, kapak, potuk, arka baş.

İkinci sınıf pastırmalar: Bacak, dös, dös dilmesi, kenar etek, orta etek, orta bez, kanlı bez, kavram, dil, kelle, meme.

Gövdesi büyük olan hayvanlarda kürek, omuz, dös, etek ve bez pastırma etleri büyük olduklarından, ekseriye ortalarından ikiye bölünür. Bohça (eğrice) pastırma etinin de bir tarafından fazla olan kısmı kesilerek, bir pastırma çeşidi daha çıkarılır. Arka baş pastırması ise sırt ile etek pastırması etleri büyük olunca bunların but tarafına doğru olan uç kısımlarından çıkarılır. Fakat gövdesi büyük olan hayvanlarda bile arka baş pastırması, sırt pastırmasını küçültmemek için genellikle yapılmamaktadır.

Pastırmalar yağsız, orta yağlı ve çok yağlı olarak da sınıflara ayrılırlar. Buna göre en çok yapılan 12 çeşit pastırmanın sınıflandırılması şunlardır:

Yağsız pastırmalar: Kuşgözü, bohça (eğrice), kenar, but dilmesi, şekerpare, kapak, bacak. Bu pastırmalarda yağ çok azdır.

Orta yağlı pastırmalar: Sırt, omuz, kürek, mehle.

Çok yağlı pastırmalar: Dös.

Her pastırmanın yağlı olduğu yerleri de değişik olur.

Buna göre; kuşgözünün ve kenarın orta kısımları yağlı olur.

Bohça (eğrice), but dilmesi, şekerpare, kapak ve bacak pastırmasında yağ bulunmaz. Bu pastırma çeşitlerinde yağ çok azdır ve etlerin arasına dağılmış vaziyette bulunurlar.

Sırtın uzun kenarlarından birisinin iç kısmı, yukarıdan aşağı doğru yağlı, diğer kısımları ise karışık yağlıdır.

Omuzun ortası çok yağlı, diğer kısımları ise karışık yağlıdır.

Küreğin alt kısmı çok yağlı, diğer kısımları ise karışık yağlıdır.

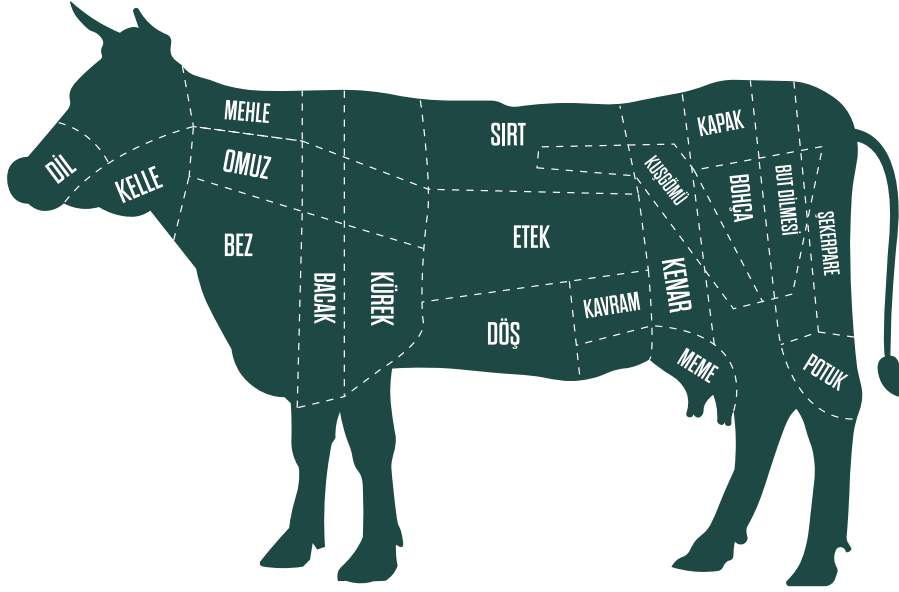
Mehlenin orta kısmı boydan boya çok yağlı, diğer kısımları ise karışık yağlıdır.

Dösün her tarafı çok yağlıdır.

Pastırma çeşitlerinin ayrı ayrı özellikleri vardır. Bu özelliklerden boy, genişlik, kalınlık, ağırlık ve yağ durumu her pastırma çeşidinde farklı olduğu gibi aynı çeşit pastırmada bile farklı olmaktadır. Aynı çeşit pastırmalar hayvanın gövdesinin büyüklüğüne ve küçüklüğüne, kenarlarının iyi düzeltilip düzeltilmediğine göre de değişirler.

Gövdesi orta büyüklükte olan bir sığırdan elde edilen ve en çok tüketilen 12 pastırma çeşidinin ayrı ayrı özellikleri şu şekildedir:

Kuşgözü: Uzunluğu 60-70 cm, genişliği 8-15 cm, ağırlığı 1-1,5 kilo kadardır. Üst taraf üçgene benzer ve geniş, alt tarafı ise dar ve uzundur. Bonfile adı verilen kaslarla, buna bitişik olan budun iç yüzeyindeki kaslardan yapılan pastırmadır. Çok yumuşak ve yağlı azdır. En iyi pastırmalardan birisidir.



Gövdesi orta büyüklükte olan bir sığırda pastırma çeşitlerinin bulundukları yerler

Sırt: Uzunluğu 55-75 cm, genişliği 10-15 cm, ağırlığı 3-4 kilo kadardır. Şekli dikdörtgene benzer ve pastırma çeşitlerini en büyüklerinden birisidir. Etek ile sırt omurga kemiklerinin dikensi çıkıntıları arasında kalan ve biftek adı verilen kaslardan yapılan pastırmadır. Çok yumuşak ve orta yağlıdır. En iyi pastırmalardan birisidir.

Bohça (eğrice): Bohça, gömü de denir. Uzunluğu 40-50 cm, genişliği 15-25 cm, ağırlığı 1,5-2 kilo kadardır. Dikdörtgen şeklindedir. Budun açlık çukurluğuna en yakın bölgesindeki kaslardan yapılan pastırmadır. Şekil bakımından mehle ve but dilmesine benzer.

Mehle: Uzunluğu 40-50 cm, genişliği 10-15 cm, ağırlığı 1-1,5 kilo kadardır. Dikdörtgen biçiminde ve boyun bölgesinin en üst tarafındaki kaslardan yapılan pastırmadır. Şekil bakımından kenar ve dilmeye benzer.

But dilmesi: Sadece dilme de denir. Uzunluğu 45-55 cm, genişliği 8-15 cm, ağırlığı 1,5-2 kilo kadardır. Budun dış yüzeyindeki kapak ile şekerpare parçaları arasındaki kaslardan yapılan pastırmadır. Dikdörtgen şeklindedir. Şekil bakımından kenar ve mehleye benzer.

Şekerpare: Uzunluğu 40-50 cm, genişliği 10-15 cm, ağırlığı 1-1,5 kilo kadardır. Dikdörtgene benzer ve budun en arka bölgesindeki kaslardan yapılan pastırmadır.

Omuz: Uzunluğu 50-60 cm, genişliği 15-20 cm, ağırlığı 2-2,5 kilo kadardır. Fırın küreği şeklindedir. Bez ile mehle arasındaki kaslardan yapılan pastırmadır.

Kürek: Uzunluğu 50-60 cm, genişliği 10-15 cm, ağırlığı 1-1,5 kilo kadardır. Budun dış yüzeyinde kenar ve but dilmesi parçaları arasında, sırt orta çizgisinin sağındaki devamından dize kadar uzanan bölgedeki bir kısım kaslardan yapılan pastırmadır.

Döş: Uzunluğu 60-70 cm, genişliği 10-15 cm, ağırlığı 3-4 kilo kadardır. Göğüs kemiğinin yanlarındaki kaslardan yapılan, dikdörtgen şeklinde ve sırta benzeyen pastırmadır.

Bacak: Uzunluğu 60-70 cm, genişliği 6-10 cm, ağırlığı 0,8-1 kilo kadardır. Boyunun üst tarafından, kürek kısmının önünden ve kol üzerinden döş hizasına kadar uzanan kaslardan yapılan pastırmadır.

Yukarıda bahsedilen pastırmalara ait olan ölçüler sabit ölçüler değildir. Sığırdan sığıra, yapımdan yapıma, çemenlemeden çemenlemeye, kurutmadan kurutmaya göre değişebilir.

Tütünlük: Sırt pastırmasının mehleye doğru olan uç tarafına tütünlük denir. Aşağı yukarı sırtta dörtte biri kadar olan kısmıdır. Sırtın en iyi yeridir. Çok yumuşak ve karışık orta yağlıdır. Bu yüzden çok değerli ve pahalıdır. Meraklıları tarafından ısrarla aranır.

Antrekol: Kolun giriş yerinden yapılan pastırma demektir. Sırtı ve mehleyi meydana getiren pastırma etleri, söküm sırasında birbirlerinden ayırt edilmezler ve birlikte çemenlenerek pastırma yapılırlar. Birlikte yapılan bu pastırmaların ikisine birden antrekol denir. Antrekol, çok uzun olduğundan taşınması ve muhafazası zordur. Bu sebepten dolayı istek olursa yapılmaktadır.

Memleketimizin bazı yerlerinden yapılan ve çerkez pastırması denilen bir pastırma usulü daha vardır.

Yapılışı şu şekilde olur: Pastırmalık etler önce açık havada kurutulur ve sonra dumanlanırlar. Dumanlama işi genellikle sıcak dumanlama ile yapılır. Dumanlanan etin suyu çabuk kaybolur ve aynı zamanda mikropları da tahrip edilmiş olur. Bu çerkez pastırması Kayseri'de yapılmamaktadır.



GÖVDEDEKİ ETLERİN DEĞERLENDİRİLMESİ

Yapılan hesaplara göre pastırma ve sucuk imalathanelerinde, gövdesi orta büyüklükte olan bir hayvanın gövdesinden çift olarak 12 çeşit pastırma imal edildiği bir durumda, gövdenin ortalama %40'ı kadarı pastırma yapılmakta, geri kalan etler ise genellikle sucuk imalatında kullanılmaktadır. Buna göre etlerin değeri yüksek olanları pastırma imalatına girmektedir.

Gövdesi orta büyüklükte olan bir hayvanın kesildikten sonra, gövdesinin değerlendirilmesi şu oranlarda olmaktadır:

Pastırma imalatında kullanılan kısım %35-40

Sucuk imalatında kullanılan kısım %45-50

Kemik olarak çıkan kısım %17-22

Bu hesap, çift olarak 12 çeşit pastırma imal edildiğine göre yapılmıştır.

Sığırlardan elde edilen kemiksiz etlerin, pastırma ve sucuk olarak değerlendirilmeleri şu oranlarda olmaktadır:

Pastırma imalatında kullanılan kısım %35-45

Sucuk imalatında kullanılan kısım %55-65

Bu hesap, çift olarak 12 çeşit pastırma imal edildiğine göre yapılmıştır.

Bir hayvanın etlerinin %70-80'ı kadarı sudur. Zayıf hayvanların etlerindeki su miktarı çok, besililerde ise azdır. Çünkü besililerde zayıflara göre yağ fazla olur ve su oranları yağlarda düşük, etlerde ise fazladır.

Gövdeleri orta büyüklükte olan hayvanların gövdelerindeki kemik oranı %17-22'dir. Bu oran gövdesi büyük olanlarda düşük, zayıflarda ise yüksek olur.

PASTIRMA FİRELERİ

Pastırmalık etler, kuruyup çemenlenmeye hazır duruma gelene kadar %35-40 fire verirler. Kurumuş olan pastırma etleri üzerine sürülen ve fazla kalın olmayan çemen tabakasının ağırlığı, çemenli pastırma ağırlığının %5-15'i kadardır. Bu duruma göre et firesinden çemen ağırlığı düşülürse, etlerin verdiği firenin bir kısmı çemen ağırlığı ile kapatılır ve pastırmalık etlerin firesi %35-40' dan %25-30'a düşmüş olur.

İmalattan çıkan pastırmalar, ilk 7 gün içerisinde %10'u civarında fire verirler. Bu fire miktarı, her geçen gün giderek azalır, sıcak havalarda fazla kurumamasından dolayı fire çok, soğuk havalarda ise az olur. Çünkü soğuk havalarda sıcak azalmış ve hava neme doymuştur. Gıda maddeleri tüzüğüne göre pastırmalarda nem miktarı %40'ı geçmeyecektir.

PASTIRMA İMALATINDA YAPILABİLECEK HİLELER VE TÜKETİCİYİ YANILTACAK TAVIRLAR

Pastırma imalatında yapılabilecek hileleri ve tüketiciyi yanıltacak tavırları şöyle sıralayabiliriz:

- 1. Pastırma çemenine burçak unu katılması:** Burçak unu çemenin pastırmaya iyi yapışması, kuruduktan sonra çatlamaması ve pastırmanın biraz daha ağır gelmesi için katılır.
- 2. Pastırma çemenine boya katılması:** Ekseriya kırmızı renk sayesinde, pastırmaların göze hoş görünmeleri ve iyi satılmaları sağlanmış olur.
- 3. Pastırmanın iyi kurumadan çemenlenmesi:** İyi kurumayan pastırmanın rutubet miktarı, normalinden fazla olur. Fazla olan rutubet de hem ağırlığı artırır hem de pastırmayı fazla gevşek bir hale getirerek kıvamını bozar.
- 4. Çemeni iyi kurumayan pastırmanın satışa arz edilmesi:** Çemeni iyi kurumayan pastırmanın çemenli olan dış kısmı gevşek olur. Gevşek olan çemen tabakası hem fazla rutubetli olduğu için pastırmanın ağırlığını artırır ve hem de iyi kurumadığı için çabuk bozulur. Gevşek olan çemen tabakası pastırmayı doğrarken bıçağın üzerine, yerken de ele yapışır ve zorluk çıkarır.
- 5. 5- Pastırma etlerinin çemenlenmeden önce kenarlarının yani çıkıntı denilen yerlerinin düzeltilmemesi:** Pastırmaları çemenlenmeden önce kenarlarındaki çıkıntı yerleri kesilip atılmalı ve düzgün bir hale getirilmelidir. Bu yapılmaz ise, pastırmanın ağırlığı fazla gelir ve hileye girer.
- 6. 6- Çemenin pastırma üzerine normalinden fazla sürülmesi:** Pastırmaya çemen ince bir tabaka halinde sürülmelidir. Fazla sürülen çemen, pastırmanın ağırlığını artırır ve kaba bir manzara meydana getirir. Çemen kalınlığı, pastırmanın kesit yüzeyinde girintili olan yerler dışında 1 milimetreden az ve 5 milimetreden çok olmamalıdır.
- 7. 7- Sarımsağın çemene az miktarda karıştırılması:** Sarımsak çemene az miktarda karıştırılarak, çemenin maliyeti düşürülür. Sarımsağın çemende az olması sonucu, mikrop faaliyetinin önüne de zor geçilir ve pastırma fazla dayanmaz.
- 8. 8- Kırmızıbiberin çemene az miktarda karıştırılması:** Bilhassa kırmızıbiberin iyi kalitelisi çemene az miktarda karıştırılarak çemenin maliyeti düşürülür.
- 9. 9- Satılmadığı için çok beklemekle çemeni dökülmüş olan pastırmanın, tekrar çemenlenerek satışa sürülmesi ve yeni imal edilmiş pastırma diye satılması:** Bunu anlamak için, pastırmanın çemeni kaldırılır ve alt kısmına bakılır. Bu şekilde olan pastırma etlerinin, bıçak kesiği ve girintili olan yerlerinde küflenmeler görülür ve et normalinden fazla kuru olur. Yani et eski, çemen ise yeni olduğundan dolayı et ile çemen uyum sağlayamazlar.
- 10. 10- Pastırma çeşitlerinin farklı isimlerle satılması:** Bazı pastırma çeşitleri, şekil olarak birbirlerine benzer. Bunların isimleri değiştirilerek daha düşük kaliteli olan bir pastırma, iyi kaliteli bir pastırmadır diye satılır ve bu sayede alıcılar aldatılmış olur. Mesela, sırt pastırması döş pastırmasına, kuşgözü pastırması bacak pastırmasına benzer.
- 11. Yağlı pastırmanın yağsız olduğu söylenerek satılması.**

PASTIRMANIN İMALATINDA VE DAYANIKLILIĞINDA MEVSİMLERİN ETKİLERİ

Sonbahar Mevsimi: Mevsimler, pastırmaların imalatı ve dayanmaları üzerinde değişik rol oynar. Sonbahar mevsiminde imal edilen pastırmalar, en iyi ve tercih edilen pastırmalardır. Diğer mevsimlerde yapılanlardan daha fazla dayanırlar. Sonbahar mevsimi, pastırmaların iyi kurumalarını ve iyi olgunlaşmalarını sağlar. Çünkü pastırmalar son baharda yavaş ve uygun şekilde kurur. Bu mevsimin havası normal ısı verir ve rüzgârı hemen hemen yoktur. Yağmur da az olduğundan nem de görülmez.

Kış Mevsimi: Kış mevsiminde pastırmalar, havalar soğuk ve yağışlı olduğundan zor kurur ve istenilen pastırma kıvamı zor elde edilir. Ayrıca, küf mikropları nemli havayı çok sevdiklerinden, kışın yapılan pastırmaların küflenmemesine ve imalatın iyi olmasına çok dikkat edilmelidir.

İlkbahar Mevsimi: İlkbahar mevsiminde, havalar hem soğuk, hem sıcak ve hem de yağışlı geçtiğinden pastırmaların kurumalarının ve olgunlaşmalarının düzensiz olmaması için imalata çok dikkat edilmelidir.

Yaz Mevsimi: Yaz mevsimi çok sıcak olduğundan, imal edilen pastırmalar kısa sürede kurur. Ayrıca sıcaktan fazla etkilenen pastırmalarda, bozulmalar meydana gelebilir. Fazla sıcaktan dolayı pastırmaların muhafazaları ve satışları da zor olur. Sıcak havalarda pastırma az tüketilir. Çünkü sıcak havalarda vücudu yormamak için hafif yiyecekler tercih edildiğinden pastırma tüketimi az olur. Pastırmaların sıcaktan bozulmamaları için imalatın iyi olmasına çok dikkat edilmelidir.



HASTALIK ETKENLERİNİN DAYANMA MÜDDETİ

Pastırma yapılan etlerde mevcut olan ve pastırma imalinden sonra yok olan veya olmayan bazı hastalık etkenlerinin durumu incelenecek olursa, Merhum Prof. Dr. Latif BERKMEN'in "Pastırmada hastalık amillerinin mevcudiyeti ile dayanma müddetleri üzerine araştırmalar" isimli kitabında belirtmiş olduğu bazı hastalıkların, pastırmadaki dayanma müddetleri şu şekildedir:

Enteritis (Bağırsak iltihabı) mikropları, pastırmanın yapılışından itibaren en aşağı 6 hafta kadar yaşamaktadırlar. Bunun için, bağırsak iltihabı mikrobu olan etlerden yapılan pastırmalarda, bu hastalık mikropları 6 hafta kadar bulunabilir. Bağırsak iltihabı mikropları, insanlarda hastalık yapabilirler.

Antrak (Şarbon) hastalığı mikropları, pastırmanın imaline başlandığından itibaren bir hafta sonra yok olmaktadır. Şu halde usulüne uygun yapılan pastırmalarda, şarbon hastalığı artık mevcut değildir diyebiliriz. Şarbon hastalığının etkeni olan mikroplar, hayvanların kesiminden 24 saat sonra spor meydana getirmektedir. Yani mikroplar kendi etraflarında, kalın bir zar meydana getirerek, dayanıklı bir hale gelmektedir. Hâlbuki pastırma etleri kesimden itibaren 24 saat zaman geçmeden tuzlanmaktadır. Ayrıca mikropların spor teşekkülü için gerekli olan oksijen de, pastırmalar üst üste istif edildiklerinden yeterince sağlanamamaktadır. Fakat şarbonlu olan hayvanların kesimlerinden itibaren 24 saat sonra etleri tuzlanacak olursa, bu pastırmalardan şarbon mikrobu gitmez. Şarbon hastalığı mikropları, insanlarda hastalık yapabilir.

Yani, kara ve gazlı kangren hastalığı mikropları, pastırma imalinde kullanılan maddelerle yok olmazlar ve pastırmada bulunabilir. Bu hastalıklara ait mikropların, insanlarda hastalık yaptıkları tespit edilmemiştir.

Sığır vebası hastalığı olan etlerden yapılan pastırmalarda, bu hastalığın mikropları 3 hafta kadar yaşayabilmektedir. Sığır vebası mikroplarının insanlarda hastalık yaptığı henüz tespit edilmemiştir.

Her çeşit virüs denilen mikroplardan ileri gelen hastalıklarda, kuduz hastalığı da dâhil hastalık yapan mikroplar 3 hafta kadar yaşayabilmektedir. Bu hastalıkların mikropları, insanlarda hastalık yapabilmektedir.

Sistiserk hastalığı (et içinde bir kısım tenyaların yaptığı hastalık) olan etlerden yapılan pastırmadaki hastalık etkenleri en fazla 14 gün kadar kalabilir. Bu hastalığın etkenleri, insanlarda hastalık yapabilir.

Brucellosis hastalığı (yavru atma hastalığı) mikropları, pastırma etlerinin tuzlanmalarından 24 saat kadar sonra yok olmaktadır. Bu hastalığın mikropları insanlarda hastalık yapabilir.

MUAYENE VE NUMUNE ALMA

Veteriner hekimler tarafından muayene edilen etlerden yapılan pastırmalar, satışa arz edilmeden önce gözden geçirilir. Şüpheli görünenlerden görevli memurlarca numuneler alınır ve gıda tahlili yapan laboratuvara gönderilir. Numuneler en az iki tane alınır ve bunların birisi laboratuvara gönderilir, diğeri ise numune alınan iş yerine bırakılır. Laboratuvardan gelen tahlil raporuna karşı itiraz yapılmak istenirse, muhafaza edilen ikinci numune tahlile gönderilir. Raporu bozuk gelen imalatçılar veya satıcılar hakkında ilgili resmi kuruluşlarca kanuni muameleler yapılır.

Uzak yerlere pastırma sevkiyatı yapılırken, veteriner sağlık raporu alınması lazımdır.





PASTIRMANIN DAYANIKLILIĞI VE KORUNMASI

Satışa hazır duruma gelen çemenli pastırmalar normal durumlarını muhafaza ederek en fazla 2-3 ay kadar dayanmaktadır. Daha fazla süre tüketilmeden bekletilen pastırmalar gittikçe küflenmeye ve bozulmaya başlar. Kıvamı, lezzetleri ve renkleri değişir. Buzdolabında ve soğuk hava deposunda daha fazla süre dayanır. Pastırmaların dayanmaları, rutubet durumlarına, çemen tabakalarının kalınlığına, çemen tabakalarının düzgün olup olmadığına, iyi tuzlanıp tuzlanmadıklarına, yağlı veya yağsız olduklarına, kalın ve ince olduklarına, büyüklüklerine ve küçüklüklerine, muhafaza şekillerine, muhafaza edildikleri yerin sıcaklığına ve rutubet durumuna göre değişir.

Pastırmaların taze etlere nazaran daha dayanıklı olmalarının en büyük sebebi, kuru olmalarıdır. Çünkü kuru olan etlerde mikropların üremeleri az olur. Kurutma işi normal sıcakta ve açık havada yapılırsa daha iyi olur. Fazla rüzgârlı ve fazla güneşli havada kurutmada pastırma etlerinin dış kısımları iç kısımlarına nazaran daha çabuk kurur.

Usulüne uygun şekilde imal edilen ve çemenlenmeye hazır duruma getirilen pastırmalık etleri, soğuk hava deposunda soğutmaya tabii tutup bir müddet muhafaza etmek mümkündür. Bu deponun ısısı, sıfırın altında 5 veya 8 derece civarında olmalıdır. Bu ısı derecelerinde mikropların faaliyetleri genellikle durmuş ve küflenmeler de azalmış olur.

Soğuk muhafaza odasına konulan kurumuş olan pastırma etlerinin yanına yeni kesilmiş taze etleri koymak mahsurludur. Çünkü yeni kesilmiş etlerden çıkan su buharları, soğuk olan pastırma etleri üzerinde birikerek ıslanmalarına ve dolayısıyla dayanıklılıklarının azalmasına sebep olurlar. Soğuk hava deposunun rutubet nispeti %80-85 den aşağı olmamalıdır. Rutubeti az olan soğuk hava deposundaki etler fazla fire verirler. Soğuk hava deposunun havası sık sık değiştirilerek tazelenmeli ve aynı zamanda hava hareketleri meydana getirilmelidir.

Depodaki hava hareketlerinden dolayı etlerin üzerinde kararmalar meydana gelir ve etler kararır. Bu kararmalar etlerin yüzeylerinde olur ve iç kısımlarına fazla geçmez. Kanı iyi akmamış ve üzeri iyi yıkanmamış etlerde kararma fazla olur. Tekniğe uygun çalıştırılan soğuk hava deposunda ki etler, 60 güne kadar dayanır. Soğuk muhafazada bir müddet bekletilen pastırma etleri çıkarılınca hemen çemenlenir. Fakat yeni kesilmiş hayvan etlerinden yapılan pastırmalar gibi iyi olmaz. Çünkü çok beklediklerinden fazla su kaybetmişler ve fazla sertleşmiştir.

Soğuk depoda bir müddet bekletildikten sonra çıkarılan pastırma yapımı safhalarından geçirilen etlerden yapılan pastırmalar hiç makbul olmaz. Çünkü bu etler, taze etlere göre çok olgunlaşmışlar ve mikroplara karşı dayanıklılıkları azalmıştır. Ayrıca soğuk depoda kaldıklarından dolayı taze etlere göre su kaybetmeleri ve küflenmeleri fazla olur. Denklem baskısı altında da çabuk yassılaşır ve önceden fazla su kaybettiklerinden dolayı fazla fire verir. Açık havada taze etlere göre daha çabuk kurur. Kısacası ekonomik değil. Birkaç gün bekletildikten sonra pastırma yapımında kullanılan etlerde aynı şekilde iyi olmaz.

Koyun etlerinden de pastırma yapılabilir. Fakat bu pastırmalar sığırınkilere nazaran pahalıya mal edilir. Koyun etleri, sığır etlerinden yumuşak ve ufaktır. Koyundan elde edilen pastırmalar, sığırdan elde edilen pastırmalara nazaran ufak olduklarından ve pahalıya mal edildiklerinden tercih edilmemektedir. Fakat buna rağmen koyundan usulüne uygun pastırma yapılırsa çok makbul olur. Keçi etlerinden de pastırma yapılabilir.

Sığır etlerinin arasında yaygın olarak yağ bulunduğundan, dayanıklı olurlar ve pastırma yapımı için en iyi etler bu yüzden yetişkin sığır etleridir denilebilir. Dana, koyun ve keçi etlerinin arasında yağ az olduğundan sığır etlerine nazaran daha çabuk kururlar ve daha az dayanıklı olurlar. Yağ, etlerin dayanıklı olmalarını ve yumuşak kalmalarını sağlar.

Satış yerlerinde ve evlerde pastırmaları iyi muhafaza etmek lazımdır. Bunun için pastırmalar herhangi bir şeye sarmadan açık bir şekilde havadar bir yere asılmalıdır. Herhangi bir yere temas etmeden kalan pastırma yüzeyleri, uzun süre dayanıklı kalır. Bilhassa, pastırmaları üst üste koyup bekletmeden kaçınılmalıdır. Üst üste gelip temas eden yüzeylerdeki çemen tabakaları iyi kurumaz ve nemlenir. Bu kısımlarda ısı artacağından mikrop üremesi çoğalır ve iç kısımlara doğru küflenmeler başlar. Ayrıca yumuşayıp gevşeyen çemen tabakaları, birbirine yapışacaklarından pastırmaları ayırt ederken dağılır ve bozulur.

Çemen tabakası parçalanmış ve etleri gözüken pastırmaların bu kısımlarından hava gireceğinden, küflenmeler iç kısımlara doğru yayılır ve pastırmalar çabuk bozulur. Görünüşleri ve lezzetleri değişir. Bu gibi pastırmaların bozulan kısımları az ise buraları temizleyip, geri kalan kısımları hemen tüketilmelidir.

Buz dolaplarında ve soğuk hava depolarında, çemenli pastırmaların muhafazası tercih edilmez. Gerçi mikrop üremesi ve küflenmenin biraz olsun önüne geçilerek uzun süre dayanmaları sağlanır. Fakat kuru çemen tabakaları soğuk muhafaza nedeniyle nemlenirler ve nemden dolayı da kuruluklarını kaybederek yumuşarlar ve dokundukları yerlere yapışırlar. Çemen tabakaları ne kadar kuru olursa bir yere temas eden yüzeyleri de o kadar yavaş bozulur.

Fazla kurumuş olan pastırmalar iyi değildir ve sert bir kitle meydana getirir. Bu şekilde olan pastırmaların doğranmaları, yenmeleri ve hazımları zor olacağından tercih edilmez. Bu sebepten pastırma etleri ne fazla kuru olmalı ne de fazla yaş olmalıdır. Fazla rüzgârda ve fazla sıcakta kalmış olan pastırma etlerinin dış kısımlarında erken teşekkül eden kuru tabakalar, pastırma etlerinin iç kısımlarının düzgün kurumalarını geciktirir, yani dış kısımlar iyi kururlar, iç kısımlar ise iyi kurumaz.

Evlerde çok bekleyip fazla kuruyan pastırmayı değerlendirip tüketmek için tercihen bir naylon torba içerisine konur ve bir müddet buzdolabında tutulur. Bilahare buzdolabından çıkartılarak bekletilmeden tüketilmesi gerekir.

Pastırmalarda meydana gelen bozuklukların çoğu, küfler tarafından oluşur ve küflenmeler meydana gelir. Küf sporları nemli yerlerde çabuk gelişirler. Üremeleri için havadaki oksijene mutlaka ihtiyaçları olduğundan havasız olan yerde ve pastırmaların iç kısımlarında üremeleri zor olur. Küflenme, önce pastırmaların dış yüzeylerinden başlar ve yavaş yavaş iç kısımlara doğru yayılır. Küfler, pastırmaların yüzeylerinde ve bilhassa içeriye doğru girintili olan yerlerinde yeşil veya sarı renkte görülürler. Pastırmalar tuzlanma sırasında ne kadar iyi tuzlanırlarsa ve bilhassa bıçak kesiği olan yerlerine tuz iyi girerse, küflenmede o kadar zor olur. Çemenlenmedik pastırma etlerini bu yönden kontrol etmekte fayda vardır. Küflenmiş kısımları silip temizlemekle, küfler tamamen ortadan kaldırılmış olmazlar ve kısa sürede tekrar aynı yerlerde oluşabilir. En fazla üremeleri 18-30 dereceleri arasında olur. Düşük derecelerde sıfırın altında 15 dereceye kadar, yüksek derecelerde ise sıfırın üzerinde 85 dereceye kadar üreyebildikleri tespit edilmiştir. Tuzun % 20-30'luk karışımlarında da üreyebilmektedir. Küflü pastırmaları kısa süre ısıtmakla, küfleri yok etmek mümkündür.

Pastırmalarla birlikte, az miktarda küf yenilmesi ile herhangi bir zehirlenme görülmez. Bir ihtimal ishal görülebilir.

Pastırma ve sucuk imalathanelerinde küflerle mücadele etmek için imalathanelerin iç kısımlarının her tarafını ve depoları iyice kireçle badana edilmeli ve bu badana suyunun içerisine küfleri öldürücü ilaçlardan olan %10 bakır sülfat veya %5 boraks eriyiği katılarak badana yapılmalıdır. Böylece küfler de yok edilmiş olur. %4 formaldehit ile sodyum hipoklorit de küflere karşı aynı maksatla kullanılabilir. İmalathanelerdeki kaplar ve aletler de küflü olabilir. Bunları da borakslı sulara batırarak küflerden temizlemek mümkündür.

Pastırmaları küflerden korumak ve bu sayede uzun süre dayanmalarını sağlamak için küfleri yok eden ilaçlarla muamele etmekte fayda vardır.

Pastırmaları küflerden daha uzun süre dayandırmak için en iyi yöntem, % 8-12'lik propiyonik asidin kalsiyum tuzu suyuna batırıp çıkarmaktır. Bunun için kurumuş ve çemenlenmeye hazır duruma gelmiş pastırmalık etler bu karışıma batırıp çıkarılmalı ve sonra da birkaç saat askılıklara asıp kurutulmalıdır. Bu kurutma normal ve sıcak havalarda, açık havada; soğuk ve karlı havalarda ise kapalı olan sıcak odalarda yapılmalıdır. Pastırma etleri kuruduktan sonra da çemenlenmeye yatırılmalıdır. Bu şekilde yapılan ilaçlama ile pastırma etlerinde bulunan küfler yok edilmiş olur.

Pastırmaların dış ve iç kısımlarında, bazen hafif kokuşmadan dolayı bozukluklar meydana gelebilir. Kokuşmayı yapan mikropların üremeleri için sıcaklık ve rutubete ihtiyaçları olduğundan pastırma etleri kurutulurken iyi kurutulmalı ve fazla sıcakta bırakılmamalıdır. Bilhassa etlerin iç kısımlarına doğru girintili olan yerleri, dış kısımlarına nazaran daha geç kuruduklarından dolayı rutubetli kalır. Sıcaklık bu kısımlarda dış kısımlara göre fazla olacağından, buralarda hafif kokuşma başlar ve yeşilimsi ve yeşil sarımsı bir renk meydana gelir. Bu kısımlar temizlenip atılır ve diğer tarafları değerlendirilir. Şayet pastırmalarda kokuşma yaygın ve fazla ise bu şekilde olan pastırmalar yenmez ve imha edilmeleri gerekir.

Kokuşmayı yapan mikroplar tamamen yağsız ve zayıf olan etlerde kolayca üreyeceklerinden, bu gibi etler fazla dayanmaz. Zayıf hayvanların etleri yağsızdır ve pastırma yapımında tercih edilmez.

Kanı iyi akmamış olan etlerden imal edilen pastırmaların iç kısımlarında kan pıhtıları olabileceğinden bu şekilde olan pastırmalar da hemen bozulur ve dayanmaz.

Pastırmaların nakilleri ve muhafazaları, dayanmaları yönünden önemlidir. Uzak yerlere gidecek olan pastırmalar, fazla iseler mutlaka tahtadan yapılmış olan sandıklar içerisinde götürülmelidir. Tahta sandıkların tahtalarının araları hafif açık olmalıdır. Bu açık yerlerden havalandırma kendiliğinden yapılmalıdır. Sandıkların içerisine pastırmaları koymadan önce kâğıt döşenmeli ve bu kâğıtlar sandıkların iç kısımlarının her tarafını kapatmalıdır. Pastırmalar yerleştirildikten sonra, üzerlerine de kâğıt örtülür ve sandık kapatılır. Kâğıt serilmeden de pastırma sandıklara konulabilir. Fakat pastırma çemenleri, sandıkların iç kısımlarındaki tahta yüzeylere sürterek dağılabilecekleri gibi, görünüşleri de bozulabilir. Pastırmalar hava geçirmeyen malzemeler ve eşyalar içerisinde muhafaza edilmemelidir. Havasız yerlerde kalan pastırmalar çabuk bozulur. Bilhassa sıcak havalarda bozulmalar daha kolay olacağından uzun süre kapalı ve havasız yerlerde bırakılmamalıdır.

PASTIRMANIN BESLEYİCİ DEĞERİ

Taze etteki besleyici değer ile pastırma arasında sadece vitamin yönünden farklılık vardır. Pastırma kurutulmuş etten yapıldığından dolayı, taze ete nazaran C vitamini tamamen, B grubu vitaminler ise kısmen kuruma sırasında tahrip olarak kaybolmaktadır. Protein ve mineral maddeler yönünden ise taze etle pastırma arasında bir fark yoktur. Pastırmaları meydana getiren etler iyice olgunlaşmış olduklarından dolayı yumuşak ve hazımları da kolay olur.



PASTIRMANIN DOĞRANMASI VE YEMEKLERİ

Pastırmaları iyi yemek için, satır ile gayet ince olarak doğramak gerekir. İnce doğranmayan pastırmaları yerken zorluk çekilir. Çiğnenmesi ve hazmı zor olur. Aynı zamanda pastırmadan istenilen lezzet elde edilemez. Hatta bu hususta birde fıkra anlatılır. Satıcıdan pastırma alan bir kimse evine giderken aldığı pastırmayı yitirir ve yitirdiğine de üzülür. Bunu gören arkadaşlarından birisi, “bir pastırmaya bu kadar üzülünür mü?” diye çıkışır. Bu söze karşılık, pastırmayı yitiren kimse şu şekilde cevap verir. “Pastırmayı yitirdiğime üzülmiyorum. İyi doğramasını bilmeyen birisinin eline geçerse pastırmaya yazık olur diye üzülüyorum.” Bu fıkradan da anlaşılacağı üzere pastırmayı mutlaka ince doğramak gerekir.

Pastırmaları doğramak için, satış yerlerinde özel olarak yapılan satırlar kullanılır. Ayrıca, özel olarak yapılan doğrama makineleri de kullanılmaktadır. Doğrama makineleri pastırmaları kolaylıkla doğrayabilmektedir fakat bazı ufak parçaları iyi doğrayamaz.

Doğranmış pastırmaları, fazla bekletmeden tüketmek gerekir. Yoksa oksijeninin etkisi ile kararır. Aynı zamanda bozulmaları da kolay olur ve birbirine yapışırlar.

Doğranmış pastırmalar çiğ olarak yendikleri gibi, tavada kızartılarak veya fırında ekmek hamuru üzerinde pişirilerek de yenilebilir.

Tavada kızartmak için pastırmanın yağlı veya yağsız olduğuna göre, tavaya biraz yağ eklenir ve yağ eriyince üzerine doğranmış olan pastırmalar yerleştirilir. Kısa bir süre pişirildikten sonra, ateşten indirilir ve ekmekle yenirler. İsteğe bağlı olarak tavada pişen pastırmaların üzerine yumurta kırılarak, yumurta ile beraber de yenilebilirler. Tavada pişirmek için pastırmaların orta yağlılarını tercih etmek iyi olur.

Fırında pişirmek için ekmeklik hamurun üzerine orta yağlı pastırmalar yerleştirilir. Yağsız pastırmaları tercih etmemek gerekir. Yağsızlar kullanılırsa çabuk kurur. Hazırlanan pastırmalı pideler fırına sürülürler ve kontrol edilirler. Uygun şekilde pişirildikten sonra çıkarılırlar ve pastırmalı pide adı altında yenir. Bunda da isteğe bağlı olarak, pastırmalı pide hamurunun üzerine yumurta kırılarak pişirilebilir ve yumurtalı ekmek yapılmış olur.

Ispanak yemeği pişirilirken içerisine doğranmış pastırma karıştırılır ve pişirilir. Bu şekilde pastırmalı ıspanak yemeği yapılmış olur.

Evlerde yapılıp yenilen çemen karışımının içerisine, ufak parçalar halinde pastırma doğranıp karıştırılarak, pastırmalı çemen yapılır.

Yağlı kâğıt parçası üzerine serilip yerleştirilen orta yağlı pastırmalar ısınmış soba veya ızgara üzerine konur ve biraz ısıtılır. Bu ısıtma sonunda pastırmalar hafifçe pişer ve soba veya ızgara üzerinden indirilerek yenilir.

Ekmek arasına doğranmış pastırma yerleştirilerek, tost makinesine konur. Pastırmanın yağlı veya yağsız olduğuna göre bir miktar yağ da sürülür ve ısıtılır. Tost makinesinden alınarak lezzetli bir pastırmalı tost yapılmış olur. Tost yaparken ekmeğin arasına pastırma ile birlikte domates, biber gibi sebzeler de konularak değişik bir lezzet elde edilebilir.

Pastırmalı yumurta yapımı

Pastırmalı yumurta kısık ateşte pişirilerek yapılır. Pastırmalar et tahtasının üzerine toplu olarak konur. Konmadan önce çemenleri çıkarılır. Sonra pastırmalar bıçakla ufak ufak kesilir.



Yumurtalar bir tabak içersine kırılır. Tabak içersine kırılan yumurtalar iyice çırpılarak karıştırılır ve üzerine biraz tuz ilave edilir. İsteğe göre kırmızıbiber de ilave edilebilir. Boş olan tava ocakta kısık ateşte biraz ısıtılır sonra tavaya yağ ilave edilir. Tavaya tereyağı konursa yemek daha lezzetli olur. Yağ eriyince hemen pastırmalar tavaya konur ve karıştırılır. İsteğe göre kekik de ilave edilebilir. Tavada pişen pastırmalar tahta kaşıkla devamlı olarak karıştırılır. Pişen bu pastırmaların üzerine önceden çırpılarak hazırlanan yumurta ilave edilir. Tahta kaşık ile pastırmalı yumurta yavaş yavaş karıştırılır. İsteğe bağlı, pişen bu pastırmalı yumurtanın üzerine kaşar peyniri de rendelenebilir. Kaşar peyniri ilave edilen pastırmalı yumurta kaşıkla karıştırılmaz yumurtalı ve kaşar peynirli olan pastırma yemeği servise hazır hale gelmiş olur. Yine isteğe bağlı yumurtalı ve kaşar peynirli pastırma yemeği, önceden kızartılmış ekmek parçalarının üzerine de konup yenilebilir.

Pastırmalı kuru fasulye yapımı

Bir gün önceden ıslatılan kuru fasulye biraz pişirilir. Tam pişirilmemelidir. Boş bir tava içersine soğanlar doğranarak ilave edilir biraz sonra yeşilbiber de ilave edilip kavrulması sağlanır. Doğranmış olan pastırmaların çemenleri çıkartılır ve doğrama tahtasında pastırmalar ufak ufak doğranır. Tavada bulunan soğan ve yeşilbiber karışımının üzerine pastırmalar ilave edilir. Tuz ilave edilir. İsteğe bağlı olarak kırmızıbiber ve karabiber ilave edilir. Tavdaki bu karışımların üzerine, yarı pişmiş olan kuru fasulye eklenir. Biraz da su ilave edilip, tavada bulunan pastırma, soğan ve biber karışımından meydana gelen yemek pişmeye bırakılır. Ara sıra tahta kaşıkla karıştırılarak pişirilmeye devam edilir. Tat ve pişme durumu kontrol edildikten sonra yemek için servise sunulur.





PASTIRMA İMALATHANELERİNDE TEMİZLİK VE SAĞLIK

İmalathanelerde işe başlamadan önce et kesim yerlerinin et sökülen ve parçalanan yerlerin et asılan yerlerin ve askı çengellerinin ayrıca bu işler için kullanılan bütün aletlerin malzemelerin ve makinelerin dikkatli olarak temizlenmeleri ve dezenfekte edilmeleri yani mikroplarının yok edilmeleri gerekir. Bu sayede kirler ve mikroplar yok edilmiş olurlar. Ete kir ve toz gelmemesi için, zemin kısmı da aralıklı olarak su ile temizlenmelidir.

Temizlik iki farklı şekilde yapılabilir

1. Su ve sabunla yıkamakla.
2. Tazyikli su ile yıkamakla.

Yıkama işi de şu kısımlara ayrılabilir:

1. 40-50 derece civarındaki sıcak tazyikli su ile yıkama ve gerekirse kazıma.
2. 60-70 derece civarındaki sıcak sabunlu su ile süpürge ve fırça kullanarak yıkama.
3. Tazyikli temiz soğuk su yardımı ile durulama.

Bu şekilde olan yıkama işi, şu safhaları kapsamaktadır

Kirin yüzeyden çıkartılması, sabunlu suda tespiti ve kirin atılması. Normal tazyikli ve 40-50 derecelik sıcak su ile kirin büyük bir kısmı ortadan kaldırılır. Bu temizlik işine insan gücü ve sert bir fırça ile yardımcı olunabilir.

Bütün malzemeler, sabunlu sıcak su ile yıkanmalıdır. Bu iş için su ve sabunu emebilen yumuşak bir fırça kullanılmalıdır. Sabunlu su el sokulmayacak kadar sıcak (60-70 derece civarında) olmalıdır. Temizleme işine, soğuk su ile durulama yapıp devam edilmelidir. Bu bahsedilen mekanik (elle yapılan) temizlik, yıllardır alışlagelmiş fırçalarla veya daha modern aletlerle yapılabilir. Yüzeye iyice yapışmış olan kirleri çıkartmak için, sert bir fırça gereklidir. Yumuşak bir fırçada sabunu ve suyu emer ve ortaya çıkan kirlerin yok edilmelerini sağlar. Fırçanın büyük olması, işi geniş ölçüde kolaylaştırır. Ancak, temizlenecek olan yerlerin bir kısmı dar olduğundan, her yerde büyük fırça kullanılamaz. Bazı yerleri normal alışlagelmiş metotlarla temizlemek zordur. Bu gibi yerleri, eğer temizleme makinası varsa onunla temizlemek daha iyi olur.

Bütün alkali (sabunlu) deterjanlar temizlik işlerinde her ne kadar olumlu sonuçlar verseler de sert sularda bulunan çökeltileri (çöken katı maddeler) gidermek için haftada bir defa olsun asitli deterjanların kullanılması gerekmektedir.

Temizleme işi ile pislik, kir ve birçok mikrop yok edilip ve ortadan kaldırılrsa da bazı mikroplar yine bulunabileceğinden temizlik işinden sonra dezenfekte (mikroplardan temizleme) işini de mutlaka yapmak gerekmektedir. En çok kullanılan ve etkili olan dezenfektan (mikroplardan temizleyici) madde sodium hypochlorite (sodyum hipoklorit) maddesidir. Müesser maddesi chlorine (klorin) dir. Bu dezenfektan ilacın özellikleri şu şekilde sayabilir:

1. Etkilidir.
2. Ucuzdur.
3. Atık sularda zarar verici değildir.



Bu klorinli ilacın hazır karışımı bulunmazsa bir bilene hazırlattırılarak kullanılabilir ve kullanma şeklini de iyi bilmek gerekmektedir.

Ete temas ettirilen malzemeler her gün temizlenmeli, duvarlar, yerler ve diğer kısımlar ise haftada bir temizlenmelidir. Klorinli ilaçla yıkanan aletler ve malzemeler, 15-20 dakika beklettikten sonra soğuk ve temiz su ile çalkalayarak yeniden yıkanmalı ve durulanmalıdır. Aksi takdirde klorinli ilaç, metalden yapılmış olan bazı alet ve malzemeler üzerinde kötü etki yaparak bozabilir. Ayrıca kullanılan klorinli ilacın zehirli olan buharını teneffüs etmemek için temizleme işi açık havada yapılırsa daha iyi olur.

Pastırma imalathanelerinde temizlik ilacı olarak daha başka ilaçlarda kullanılabilir.

Sağlık şartlarına ve temizliğe dikkat edilerek yapılan pastırmalar rahatlıkla yenilebilir ve zararları da olmaz.

İşçilerin giydikleri elbiselerin temizliğine de dikkat edilmeli, haftada en az bir defa çamaşır makinelerinde yıkanmalıdır. Ayrıca her işçi, iş bitince banyo yapmalı ve temizlenmelidir. Çalışan insanların sağlık cüzdanları olmalı ve üç ayda bir sağlık kontrolünden geçirilmelidirler. Bu sayede bulaşıcı hastalığı olan işçilerden, pastırmalara ve imalathanede çalışan diğer işçilere hastalık mikroplarının bulaşmasının önüne geçilmiş olur.

Sineklerle ve diğer haşeratlarla mücadeleye önem verilmeli ve her imalathanenin bir ilaçlama makinesi olmalıdır. Sıcak havalarda her gün ilaçlamaya devam edilmeli ve imalathanenin her tarafı ilaçlanmalıdır. İlacın, pastırma ve diğer gıda maddelerine bulaşmaması için özen gösterilip dikkat edilmelidir. Katıyen gıda maddelerinin üzerine ilaç bulaştırılmamalıdır. Hem sağlığa zarar verir, hem de pis koku yapar.

Pastırma ve Sucuk İmalathaneleri ile İlgili Mevzuat

Pastırma ve sucuk imalathaneleri ikinci sınıf gayrisihhi müesseselerdir. Aynı zamanda kesim de yapan imalathaneler ise birinci sınıf gayrisihhi müesseselerdir.

Birinci ve ikinci sınıf gayrisihhi müesseseler kuruluş aşamasında Kayseri Büyükşehir Belediyesi'ne müracaat ederek ruhsat alırlar.

Türk Standartları Enstitüsünün (TSE) pastırma ile ilgili Nisan 1991 tarihli "Pastırma Yapım Kuralları" isimli standart yayını vardır. Pastırma ile ilgili bu standart yayınında pastırmanın yapımından ve özelliklerinden ayrıntılı bir şekilde bilgi vermektedir.

Pastırma yapım kuralları ile ilgili yönetmelik, 28 Mart 1997 tarihinde yürürlüğe girmiştir.

Kayseri Ticaret Odası 2001 yılında Kayseri Pastırmasını ve Sucuğunu Türk Patent Enstitüsüne tescil ettirmiş ve coğrafi işaretlerini almıştır. Kayseri Ticaret Odası 2009 yılından itibaren Pastırma Sucuk ve Manti festivali (PASUMA) düzenlemektedir.

PASTIRMA FIKRASI

Ya Doğramasını Bilmezse?

Kayserili gittiği yerde yemek için yanında bulundurduğu bir paket pastırmayı her nasılsa çaldırır. Yanında bulunan ve Kayserili olmayan arkadaşı:

-Yahu, ne güzel pastırma idi. Nasıl olur, kim alır diye üzülürken,

-Kayserili şu cevabı verir:

-Pastırmanın kaybolduğuna değil de onu alan zavallı kimse doğramasını bilmez de araya verir diye acıyom.



PASTIRMA TÜRKÜLERİ VE MANİLERİ

Kayseri'nin sembolü olan pastırma ile ilgili türküler Şunlardır.

*Kayseri'nin pastırması bol olur,
Ustası da, işçisi de çok olur,
Kalitelisi iyi olur pak olur,
Pastırmanın vatanıdır Kayseri.*

*Pastırmayı denklere de koyarlar,
Üzerini çemen ile sıvarlar,
Türkiye'nin her yerine savarlar,
Pastırmanın vatanıdır Kayseri.*

*Kuşgm, sırt pastırmanın iyisi,
Ondan sonra gelir, gayri gerisi,
Onu anlar, erbabından birisi,
Pastırmanın vatanıdır Kayseri.*

*Kayseri'nin sembolüdür pastırma,
Pastırmayı bilmeyene kestirme,
Bu sanatı yabancıya kaptırma,
Pastırmanın vatanıdır Kayseri.*

Pastırma imalatında çalışan işçilerin pastırmadan bahsederek söylemiş oldukları türküler ise şu şekildedir:

*Kayseri toprağına bastığım oldu,
Pastırma denkleri yastığım oldu,
Gurbet elde yalnız kaldığım oldu,
Dertliyim derdime, durmaz yanarım.*

*Pastırmadan mezar taşım diksinler,
Gelen geçen yazık ölmüş desinler,
Beni sevenlere haber versinler,
Dertliyim derdime, durmaz yanarım.*

*Pastırmacılık, bizim işimiz,
Çemen kocar, ekmeğimiz aşımız,
Küçük yaştan beri durmaz kokarız,
Dertliyim derdime, durmaz yanarım.*

Pastırma işçilerinin söylemiş olduğu diğer bir türkü de şöyledir:

*Yekte yavrum yekte,
Pastırmalar denkte,
Ne olursa olsun,
Delikanlılıkta.*

Kayseri’de söylenen, pastırma ile ilgili manilerden elde edilebilenler de şöyledir:

*Kayseri’ ye gelmeli,
Pastırmayı yemeli,
Allah için çalışan,
İnsanları sevmeli,*

*Pastırmayı doğradım,
İftiraya uğradım,
Bana yapılanları,
Hiçbir yerde görmedim.*

*Pastırma var yanımda,
Cesaret var kanımda,
Çok aradım bıkmadım,
Seni buldum sonunda.*

BİBLİYOGRAFYA

Prof. Dr. Latif BERKMEN, Pastırmada Hastalık Amillerinin Mevcudiyeti ile Dayanma Müddetleri Üzerine Araştırmalar.

Prof. Dr. Zeki TOLGAY, Gıda Kontrolü ve Analizleri Kılavuzu

Prof. Dr. M. Aziz DEMİRER, Pastırma Çemenlerinde Boya Aranması

Abdullah SATOĞLU, Kayseri, Pastırmacılığı

Kayseri Sancağı Hakkında Teğmen Bennet Tarafından Hazırlanan Genel Rapor: 1880, Kayseri Büyükşehir Belediyesi Kayseri Ansiklopedisi

KAYSERİ'DE

pastırmacılık

Pastırma Kayseri'nin hem sembolüdür hem de gururudur. Kayseri dışındaki yerlerde Kayseri'den bahsedilince hemen pastırma akla gelir ve pastırmanın lafı edilir. Nerelisin diye sorulduğunda Kayserili olan kişiler, Kayseriliyim deyince karşısındaki kişi veya kişiler pastırma lafı ederler. Kayseri vilayeti dışında bazı vilayetlerde de pastırma yapılmaktadır. Fakat nasıl yaparsa yapsınlar, yaptıkları pastırmalar Kayseri pastırması gibi damak tadı vermiyor. Çünkü Kayseri'nin havası ve suyu pastırmanın beğenilerek yenilmesine sebep oluyor. Pastırmadaki bu özellikler başka yerlerde olmuyor. Kayserili birisi olarak pastırmayı tanıtmayı düşündüm ve bu eseri meydana getirdim. Kayseri'nin tanıtımına hizmet edebildiysem ne mutlu bana.

ISBN: 978-605-9117-52-4

