

Osmanlı sarayının lezzetini dört kuşaktır Bafra'da yaşıyorlar

Samsun'un Bafra ilçesinde, Şekerci Şükrü Efendi'nin lokumları, 1887'den bu yana dört kuşaktır aynı aile tarafından üretilmeye devam ediyor.

1/10



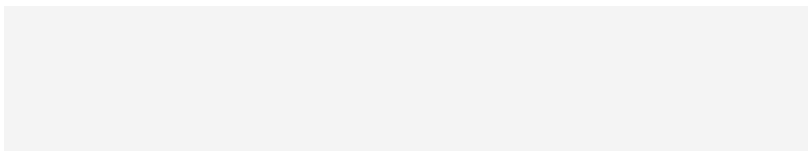
Şekerci Şükrü Efendi'nin Bafra'dan askerlik vazifesini yapmak için gittiği İstanbul'da, saraya lokum üreten Hacı Bekir Efendi'den öğrendiği ve 1887'de memleketine dönerek üretimine başladığı lokum, dört kuşaktır aynı lezzeti koruyor.

2/10



Memleketine döndükten sonra lokum üretimini bakır kazanlarda odun ateşinde yaparak sürdüren Şükrü Efendi'nin oğlu Faris Yüksel, 1936 yılında mesleği babasından devralarak, lokum ile Bafra'nın manda sütünden elde edilen kaymağını buluşturarak bugünkü geleneksel "Tarihi Bafra Kaymaklı Lokumu"nu üretti.

3/10





Lokum ile sarılan kaymağın tadının kısa sürede beğenilmesi üzerine ürünün lezzeti Samsun sınırlarını aştı. Şekerci Faris Yüksel'den sonra oğulları Metin ve Çetin Yüksel'in ürettiği kaymaklı lokum üretimini, Çetin Yüksel'in oğlu Neşet Faris Yüksel devam ettiriyor.

4/10



Yılın belli aylarında üretilebilen kaymaklı lokumun yapımına havaların soğumasıyla ekim ayında başlanıyor ve üretim mayıs ayına kadar sürdürülebiliyor.

5/10



Son kuşak lokum üreticisi Neşet Faris Yüksel, AA muhabirine yaptığı açıklamada, mesleği babası Çetin Yüksel'den 7 yaşında öğrendiğini söyledi. Büyük dedesinden kalma lokumculuk mesleğini Cumhuriyet Meydanı'nda geleneksel yöntemlerle eşi Dilek Yüksel ile sürdürmeye çalıştıklarını ifade eden Yüksel, şunları dile getirdi: "Geleneksel yöntemlerle Türk damak tadına yerleşen, dünya literatüründe Türk lokumu olarak yerini alan Osmanlı'nın lokumunu hala aynı yöntemlerle devam ettiriyoruz. Ürünlerimiz kendimize özel değişik tat ve özelliklerde. Bunun

yanında yöremize özgü, Bafra ismiyle özdeşleşmiş Bafra kaymaklı lokumunun üretimine devam ediyoruz."

6/10



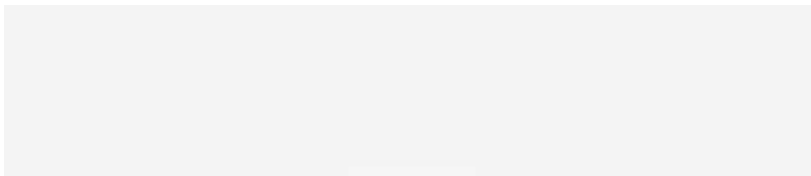
Lokum ile kaymağın aynı anda ağızda eridiğini bu nedenle eşsiz bir lezzetin ortaya çıktığını ifade eden Yüksel, kaymaklı lokumun, diğer lokumlardan kıvam ve pişirme yöntemleri bakımından farklı olduğunu anlattı.

7/10



Kaymak sıcakta çabuk eridiği için yaz aylarında kaymaklı lokum üretmediklerini vurgulayan Yüksel, şöyle konuştu: "Yerken damakta hem sütün, kaymağın tadını alırsınız hem de lokumu çiğnemedi kaymağın kıvamında ikisi bir erir. İçinde herhangi bir koruyucu madde içermediği için ilk yapıldığı tarih 1936 yılından beri kışlık, mevsimlik bir üründür. Yazın bu ürün olmaz. Kaymağın ömrü çok sınırlıdır. Mandanın yeme alışkanlıklarının yaz ve kış mevsiminde değişmesi nedeniyle yazın süt ve kaymakta oluşan koku nedeniyle kaymaklı lokum yaz aylarında yapılamıyor. Lokumda püf noktası pişirme. Lokumun kıvamı her şeyden önce önemli. Kaymakla beraber damakta erimesi için lokumun daha yumuşak kıvamda olmasını sağlıyoruz."

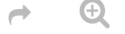
8/10





Yüksel, yılda yaklaşık 6 ay gibi bir sürede üretilen tarihi Bafra kaymaklı lokumunun lezzetinin Samsun'un dışına taşıtığını, İstanbul başta olmak üzere Türkiye'nin farklı illerine kargo ile kaymaklı lokum gönderdiklerini kaydetti.

9/10



İnsanların son yıllarda geleneksel tatlara daha çok ilgi gösterdiğini belirten Şekerci Neşet Faris Yüksel, "İnsanlarımız eski tatlara eski lezzetleri merak ediyor. Unuttuğumuz lezzetler diyebiliriz buna. Bu lezzetlerin yeniden canlandığını görüyoruz. Bunun neticesinde Türkiye'nin her yerinden değişik müşteri potansiyelimiz var. Sağ olsun ürünleri beğeniyorlar, onlar beğendikçe biz mutlu oluyoruz ve mesleğimize daha aşkla şevkle sarılıyoruz" ifadelerini kullandı.

10/10

İşte o müthiş lezzetin yapıışı...