

Tescil No : 195
Koruma Tarihi : 14.05.2012
Başvuru No : C2012/072
Başvuru Sahibi : Samsun Büyükşehir Belediyesi
Başvuru Sahibinin Adresi : Pazar Mah. Necipbey Cad. No:35 SAMSUN
Coğrafi İşaretin Adı : Bafra Zembili
Ürünün Adı : Zembil
Coğrafi İşaretin Türü : Mahreç İşareti
Coğrafi İşaretin : Bafra
Kaynaklandığı Alan
Coğrafi Sınırı : Türkiye
Kullanım Biçimi : Markalama
Diğer bilgiler ektedir.

Teknik özellikleri ve denetim biçimi ekte bulunan coğrafi işaret; 18.02.2015 tarih ve 29271 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname'nin 12 nci maddesi gereğince 14.05.2012 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

Dr. Elif B. AKIN
Enstitü Başkanı a.
Markalar Dairesi Başkanı

Tescil No : 195
Coğrafi İşaret : Bafra Zembili

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bafra Zembili; Kızılırmak Deltasında biten ince uzun yapraklarının kenarları keskin, ucu diken gibi, koyu renkli bir çeşit çayır otu olan kındıra ile mısır somağını dış etkilerden koruyan mısır yeleşinin birlikte örülmesi ile oluşan taşıma ve çeşitli amaçlarla kullanılan bir çeşit eşyadır.

Bafra Zembili'nin hammaddesinin yetiştiği bölge yılın her mevsimi yağış alan bir iklime sahiptir. İklimsel özelliği nedeniyle göllerinde sazlık alan oldukça fazladır. Bu sazlık alanlarda yetişen Türkiye'nin de nadir bölgelerinde az miktarda bulunan kındıra otunun en fazla olduğu alan Bafra Ovası Kızılırmak Deltasıdır. Kındıra zembil üretiminin en önemli hammaddesidir. Zembil yapımında burularak ip halinde kullanılır. Diğer hammaddesi olan kurutulmuş mısır yeleşisi ise bölgede oldukça yaygın yetiştirilen mısır bitkisinin dış yüzeyidir. Mısır yeleşisi kurutulmuş zembil örmeye hammadde haline dönüştürülür. Bafra bölgesinde zembil örme sanatının Bafra'ya özgü bir sanat haline gelmesinin nedeni; zembil için gerekli olan kındıra otunun ve mısırın bir arada yetiştiği tek bölge olmasıdır.

Bafra zembilinin dokusu kullanılan kındıra otunun hasıra nazaran oldukça ince olmasından dolayı hasır zembillerin dokusundan çok daha incedir.

Üretim Metodu:

Üretimde Kullanılan Bitkisel Malzemeler:

Kındıra Otu: Kındıra otu Kızılırmak Deltası'nda göl ve su kanalları içinde doğal ortamda kendi kendine yetişen 1-1,5 m. boylarına uzanabilen sazgiller grubundan bir bitkidir. Yetiştirme ve büyüme zamanı bahar aylarına denk gelmektedir. Mayıs ve Haziran aylarında göl ve sulak alanlarda büyümesini tamamlayan kındıra otu orakla biçilerek yaz güneşi altında açık alanda sulak alanın kenarındaki kumun üzerine serilerek kurutulur. Kurutma işlemi 1 aylık zaman dilimi içinde güneşli gün sayısına denk gelecek şekilde tamamlanır. Kındıra Otu kurutma işlemi tamamlandıktan sonra ince uzun sert sararmış ot haline gelir ve rutubetsiz kuru bir kapalı alanda üretim zamanı gelinceye kadar saklanır. Bekletilmesinin nedeni üretimde kullanılan Bafra Zembili'nin tamamlayıcı hammaddesi olan mısır koçanının olgunlaşması ve hasat zamanının beklenmesidir. Kuruyan kındıra otunun kalın yerleri (kök kısmı) kesilerek atılır. İnce uç kısımları seçilerek ayrılır. Ayrılan kındıra otu yere serilir. Serpiştirme ve püskürtme yöntemiyle suyla ıslatılır. Otun fazla ıslatılmamasına ve yumuşamamasına dikkat edilir, biraz sert olmasına özen gösterilir. Islatılarak yumuşatılmasının sebebi kuruyan kındıra otunun kenarlarının sert ve keskin olması dolayısıyla ip haline getirme ve örme aşamalarında ellere zarar vermesini engellemektir. Yumuşatılan kındıra otlarından kalınlıklarına göre üç veya dört adet alınır. Bunlar iki elin arasında eller birbirine sürtülüp yuvarlanır ve hem el arasında hem de kendi etrafında döndürülerek birbirine sarılır, bükümlü ip haline getirilir. Kındıra otlarının boyları aynı değildir, kök kısımları kalın ve uç kısımları incedir, bu nedenle ip yapma işlemi sırasında ipin incelendiği yerde yeni kındıra otu eklenir, ihtiyaç kadar hazırlanır.

Mısır Koçanı: Tahıllar içerisinde güneş enerjisini en iyi kullanan ve birim alandan en fazla kuru madde üreten mısır bitkisinin ekiminin en geç Mayıs ayının ikinci haftası ortalarına kadar bitirilmiş olması gerekir. Hasat ise Eylül ve Ekim aylarında yapılmaktadır. Üretimde mısır koçanının üzerindeki mısır tanelerinin çevresini kaplayan ve koruyan yapraklar (mısır yeleşisi) kullanılır. Mısır koçanı hasat zamanı gelince mısır kellesiyle birlikte koparılır ve mısırın dış kabuk kısmı sıyrılarak alınır. Mısır koçanları dalında kurumamış yeşil haldeyken alınmaz, çünkü bu durumda yapraklarının çabuk kopması ve dayanıksız olması sebebiyle kullanılamaz. Dalında kuruyan mısır koçanlarının rengi yeşilden sarımtırak renge, dokusu sert hale dönüşür. Mısır koçanı yapraklarının dış kısmı soyulduktan sonra yumuşak iç kısımdaki 4-5 yaprak üretim aşamasında kullanılmak üzere ayıklanır, güneşli açık havada 1 hafta süreyle yere serilerek kurutulur. Yapraklar kuruduktan sonra kirletilmeden ve ıslatılmadan kapalı rutubetsiz bir alanda üretim aşamasına gelinceye kadar saklanır. Mısır koçanı yaprakları kurutulduktan sonra boyama işlemine geçilir. Orta boy kazanda yaklaşık dört litre suya bir kg mor kabuklu soğan kabuğu atılır ve rengi çıkana kadar kaynatılır.

Tescil No : 195
Coğrafi İşaret : Bafra Zembili

Soğan kabukları kazanın içinden alınarak boyalı su süzülür, bu esnada mısır koçanı yaprakları sade suya sokulup ıslatılır, böylece yumuşaması sağlanır. Bu işlemin yapılaş amacı boyalı suyun emilimini kolaylaştırmaktır. Sonrasında yapraklar boyalı sıcak suyun içine atılır. Burada yaklaşık bir saat kaynatılır. Su kaynamaya başlayınca içine bir çorba kaşığı tuz atılır. Tuzun atılış amacı boyanın koçandan kolayca çıkmamasını sağlamaktır. Boyalı suyun içinde kaynatılan mısır yaprakları kazanın içinde soğumaya bırakılır. Soğuyan yapraklar süzülerek kazandan alınıp bir kaba konular, sade suyla süzülür. Süzülen mısır koçanı yaprakları açık havada büyük bir bezin üzerine serilerek kurutulur. Boyama işlemi kumaş boyası veya geleneksel ve doğal kök boyasıyla da gerçekleştirilebilir.

Zembil Yapımı:

Orta boy bir Bafra zembili için gerekli malzemeler; 565 gr. temizlenmiş mısır koçanı, 105 gr. kındıra otu ve iğne vazifesi gören çelik teldir. Zembil, yere kurulan dikdörtgen şeklindeki tezgâha, sazlardan veya mısır koçanı yapraklarından (mısır yeleşinden) hazırlanan çözümler arasından yine aynı malzeme ile hazırlanan atkılarının bir alttan ve bir üstten geçirilmesiyle (dokuyarak) olabildiği gibi, mısır kabuklarının doğrudan örülmesi ile de üretilebilmektedir. Mısır yeleşini ıslatılarak yumuşaması sağlandıktan sonra, yapraklar üç eşit parçaya bölünmekte ve kındıra üzerine muntazam şekilde sarılmaktadır. Kındıra ipinin baş kısmından başlanarak iki-üç cm. enindeki mısır koçanı yaprağı ipin çevresine muntazam bir şekilde kaplanarak sarılır. İpin ucu (sarılan kısım) bükülür, tekrar yuvarlak halka haline gelecek şekilde kendi etrafında tekrar sarılır. İğne vazifesi gören çelik tele takılan mısır yaprakları delikli kındıra kısmından geçirilerek sepet sıkıştırılır. 8-10 cm. dolanan kındıra ipi içe bükülerek yuvarlak hale getirilir. Bu halkanın çevresi düğümler halinde sarılır. Her halkanın arasından sarılan mısır koçanı yaprağı iğneyle geçirilerek dolama işlemi sürdürülür. Bazen mısır koçanı yapraklarının inceliği değişebildiği için bazen aynı bölgeye ikinci kez dolama işlemi uygulanır. İki düğüm arasına iki kez iğne batırılabilir. İpin kalınlığı veya inceliğine göre bir metrede ortalama 135-150 düğüm atılır. Ortalama boyutta bir Bafra Zembili için toplam 2.470-2.500 adet ilmek atılır ve sepetin toplam ağırlığı 670-700 gr civarındadır. Bununla birlikte zembilin boyutu ve tasarımı değişebilir. Zembil; çanta (okul, pazar v.b amaçlı),sepet (çamaşır, ekmek, kispet taşıyıcı v.b), bebek puseti, şapka, süs objeleri ve hediyelik eşya olarak kullanılmak için yöre halkı tarafından örülerek üretilmektedir.

Denetleme

Bafra zembilinin denetim yapısını koordine eden Samsun Büyükşehir Belediyesi olup denetleme komisyonu Samsun Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü'ne bağlı Bafra Gıda, Tarım ve Hayvancılık İlçe Müdürlüğü ve Samsun Kız Teknik Öğretim Olgunlaşma Enstitüsü'nden oluşmaktadır.

Denetim komisyonu üretimde kullanılan hammaddenin orijinal olup olmadığını, aslına uygun boyama tekniğine sadık kalınıp kalınmadığını şikayet halinde ve periyodik olarak denetlenecektir.