ASOS JOURNAL

The Journal of Academic Social Science

Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi, Yıl: 7, Sayı: 99, Aralık 2019, s. 208-217

ISSN: 2148-2489 Doi Number: <http://dx.doi.org/10.29228/ASOS.39283>

Yayın Geliş Tarihi / Article Arrival Date
14.10.2019

Yayınlanma Tarihi / The Publication Date
29.12.2019

Dr. Öğr. Üyesi Mehmet Akif ŞEN

Giresun Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü
mehmetakifsenn@gmail.com

GELENEKSEL TÜRK MUTFAĞI LEZZETLERİNDEN OLAN AĞUZ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA

Öz

Bir bölgeye ait geleneksel mutfak kültürünün sonraki nesillere aktarılması önemlidir. Mutfak kültürünü oluşturan unsurların kayıt altına alınıp literatüre sokulmaması bunların zamanla yok olmasına sebebiyet verecektir. Ağuz, Türk mutfak kültüründe bulunan geleneksel yiyeceklerinden bir tanesidir. Araştırmanın amacı, Trabzon'un Arsin ilçesinde yapılan ağuzun yapım aşamaları ve tüketim şeklinin derlenerek kayıt altına alınması ve gelecek kuşaklara aktarılmasıdır. Arsin'de yaşayan, kaynak kişi olma özelliklerine sahip ev kadınlarıyla nitel araştırma yönteminin kullanıldığı bu çalışmada veriler mülakat yolu ile elde edilmiştir. Hayvanın doğum yaptıktan sonraki ilk birkaç günlük sütünden yavruya yetecek kadar ayrılır ve kalanı bir kaba dökülür, ateşte ısıtılır. Süt kalıp gibi sertleşir, üzerine toz şeker veya pekmez dökülerek yenilir. Bu çalışmayla unutulmaya yüz tutmuş bir besin olan ağuzun kayıt altına alınması, tanıtılması mutfak kültürü açısından da önemlidir.

Anahtar kelimeler; Ağuz, Arsin, buzağı, süt, geleneksel mutfak kültürü

A RESEARCH ON TRADITIONAL TURKISH CUISINE FLAVOR 'AĞUZ'

Abstract

It is important to transfer the traditional cuisine culture of a region to the next generations. Failure to record and introduce the elements of the cuisine culture into the literature will cause them to disappear over time. Ağuz is one of the traditional foods of Turkish cuisine. The aim of the research is to compile and record the stages of production and consumption of Ağuz made in Arsin district of Trabzon and transfer them to future generations. The qualitative research method was used in this study with the housewives living in Arsin who had the characteristics of being a source person and the data were obtained by interview. The milk obtained from the animal in the first few days should be kept and the amount required for the offspring should be set aside. the rest is poured into a container and heated over fire. The milk hardens like a mold and is eaten by pouring powdered sugar or molasses on it. It is also important for the culinary culture to record and introduce the apple which is a forgotten food with this study.

Keywords: Ağuz, Arsin, Calf, Milk, Traditional cuisine culture

GİRİŞ

Kültür, bir toplumun yaşadığı olayların neticesinde, sanatıyla, bilgisiyle, gelenek, görenekleriyle elde ettiği ve tüm alışkanlıklarını kapsayan karmaşık bir bütün olarak kabul edilmektedir. Özellikle yerel mutfaklar kültürlerin en belirgin özellikleri olarak ortaya çıkmaktadır (Şen, 2018). Mutfak kültürünün değişip gelişmesinde insanoğlunun yaşadığı coğrafya, yaşam tarzı, kullandığı alet – ekipman, yerel kültür, tarih, sosyoekonomik durum ve yaptığı tarımsal faaliyetlerin etkisi çok fazladır. Bu farklılıklardan dolayı da yöresel yemekler, ziyaretçileri cezbeden bir araç olabilmektedir.

Geleneksel Anadolu mutfak kültürü binlerce yıl sonucunda ortaya çıkmıştır. Farklı yerlerden farklı zamanlarda gelen toplulukların her birinin mutfak kültürü, Anadolu Mutfak Kültürünün gelişimini etkilemiş ve çeşitlenmesinde önemli rol oynamıştır. Anadolu’da kısa mesafelerde bile rakım değişmektedir. Bu durum farklı iklimleri meydana getirmekte, bunun sonucunda da değişik türde bitki ve hayvanlar yetişmektedir. Bu durum Geleneksel Anadolu Mutfak Kültürünün özgünlüğü ve zenginliğinin nedenini açıklar niteliktedir (Baysal, 2002; Akın, 2010).

Bir yörenin veya bölgenin tanıtımında o yöreye özgü mutfak ürünlerinin kullanılması önemlidir. Bir yörenin sahip olduğu yemekler, o yöre açısından iklim, konaklama ve manzardan sonra dördüncü önemli unsurdur (Girgin, 2018).

Her ülke kendi coğrafyası ve kültürüne özgü ulusal hale gelmiş yemekleri ile anılmaktadır. İtalya’da pizza ve makarna, Amerika Birleşik Devletleri’nde patates kızartması, Norveç’te balık ve ürünleri meşhurdur ve bu ürünler ilk duyulduğunda söz konusu ülkeyi çağrıştırmaktadır (Björk ve Kauppinen-Raisanen, 2016).

Sütün insanlar için sağılması ve ondan peynir, tereyağı gibi ürünler elde edilmesi ile alakalı en eski bilgilerin Mezopotamya topraklarına kadar dayandığı görülmektedir. M.Ö. 7000 – 10000 li yıllara ait tapınak yazıtlarında peynir üretimine ait figürler gözlemlenmiştir. Sütten,

peynir ve tereyağı gibi ürünlerin üretiminin başlaması koyun ve inek gibi hayvanların evcilleştirilmesinden sonra meydana gelmiştir. Yapılan araştırmalarda koyunun Asya topraklarında M.Ö. 8000’li yıllarda, keçinin Ortadoğu’da M.Ö. 7000’li yıllarda ve ineğin ise M.Ö. 6100 ile 5800 yılları arasında Anadolu ve Makedonya’da evcilleştirildiği ortaya çıkartılmıştır. Yine Divanü Lügati’t Türk (1072-1074) adlı eserde “süt kayuklandı” yani “sütün kaymaklandığı”na işaret edilmektedir (Özkaya ve Gün, 2007).

Tarihte süt hayvanı olarak koyun, inek, keçi ve kısrak beslenirdi. Sütten yoğurt, ayran, kefir, kurut, kımız ve peynir yapılırdı. Kısrak sütünden yapılmış kımız Selçuklular ve Asya toplumlarında çok iyi bilinirdi. Fazla yoğurt hayvan derisinden ya da ağaçtan yapılan yayıklarda çalkalanarak, tereyağı elde edilirdi. Kalan ayran, toyga aşısı ve çorba yapılırdı. Kalan ayranın içine biraz tuz katıp kaynatılarak çökelek (keş) elde edilir. Yoğurdun da fazlası açık havada yumurta büyüklüğünde topak haline getirilip kurutulur kurut yapılarak, kışın suda ısıtılıp yumuşatılarak çorba ve yemek yapımında kullanılırdı (Arıhan, 2012).

Süt; dişi memeli hayvanların yeni doğurdukları yavrularını besleyebilmek için, süt bezlerinde hayvan türlerine göre farklı sürelerde salgılanan, içinde yavrunun kendi kendisini besleyebilecek bir duruma gelinceye kadar almak zorunda olduğu bütün besin maddelerini içinde bulunduran porselen beyazı renginde kendine has tat ve kokusu olan bir sıvıdır (Paksoy, 2017).

Doğumu takiben hayvanın sütü daha koyu renkte ve kıvamda olup besin değerleri açısından yüksektir. Bu süt, buzağının beslenmesi için salgılanan bir besindir. Salgılanan bu süte ağız sütü (kolostrum) adı verilmektedir. Kolostrum sütü hayvanın beslenmesi için kullanılmaktadır. Besin değeri yüksek olduğundan normal süte göre daha ağır bir tadı bulunmaktadır. İnsanlar tarafından içecek olarak tüketilmemektedir. Fakat Türkiye’nin farklı bölgelerinde bu süttten ağuz veya avuz adı verilen bir yiyecek yapılmakla birlikte bu ürün kelke olarakta isimlendirilmektedir. Kafkasya’da bu ürüne gumus denir (Kalafat, 2007) .

Karadeniz Bölgesi’nin Doğu Karadeniz Bölümü’nde çok çeşitli yöresel yemekler bulunmaktadır. Ayder Yaylası’nda en çok tüketilen yemekler ‘muhlama’, ‘laz böreği’, ‘lahana sarma’ ve ‘lahana çorbası’dır (Çokişler ve Türker, 2018).

Trabzon’da süt ürünleri üretimi yoğundur. Tam yağlı inek ve koyun sütünden yapılan Kadırğa kaşar peyniri, telli peynir, mişon, minci (minzi), içine nane ve kekik koyulan otlu peynir, kolot peyniri, sürmene küp peyniri, Vakfikebir tereyağı bu ürünlerden birkaç tanesidir (Özkaya ve Gün, 2007).

Gümüşhane ilindeki coğrafi işaretli ürün sayısı ve tescillenmeye aday ürün potansiyeli dikkate alındığında gastronomi turizmi açısından zengin bir bölge olduğu söylenebilir. Yapılan çalışmalarda ağuz tatlısının Gümüşhane ilinde bilinen ve yöreye özgü bir ürün olduğu belirtilmiştir (Akyürek ve Zeybek, 2018)

Ağuz; Hayvanın ilk birkaç günlük sütünden yavruya yetecek kadar ayrılır ve kalanı bir kaba dökülür, ateşte ısıtılır. Süt kalıp gibi sertleşir, üzerine toz şeker dökülerek yenilir. Bu çalışma, Trabzon ili Arsin ilçesinde geçmişten günümüze kadar yapılan son yıllarda üretimi azalan bir ürün olan ağuzun, yapım aşamaları ve tüketim şeklinin belirlenerek kayıt altına alınması, tanıtılması ve gelecek nesillere aktarılması amacıyla yapılmıştır.

YÖNTEM

Bu çalışmada nitel araştırma yöntemi tercih edilmiştir. Nitel araştırma yönteminin tercih edilmesinin sebebi; bu yöntemin mutfak kültürünün, yöresel mutfak ürünlerinin, yöresel gıdaların ve bunlarla alakalı unsurların her yönüyle araştırılmasında ve incelenmesinde tercih edilen bir araştırma yöntemi olmasıdır (Yerli vd, 2018). Araştırma verilerinin bir kısmı, doğrudan inek besleyen kişilerden mülakat yoluyla elde edilmiştir. Ağuz tatlısının yapım süreci ve ağuz tatlısına yönelik yorumları içeren veriler ise bu tatlının yapım sürecinden ve daha önce bu tatlıyı tatmamış katılımcılardan gözlem ve mülakat tekniğiyle elde edilmiştir. Verilerin elde edilmesinde mülakat ve gözlem tekniğinin tercih edilmesinin sebebi; bölgede bu özelliğe sahip kişi sayısının sınırlı olması ve verilerin söz konusu bu kişilerden açık uçlu sorularla ve sohbet ortamında daha rahat elde edileceği düşüncesidir. Araştırmanın evrenini Trabzon ili Arsin ilçesinde bulunan süt elde etmek amacıyla inek besleyen, daha önce inek beslemiş olup şu anda yaşıdan, sağlık sorunlarından veya köy hayatından ayrılıp apartmanda yaşamasından dolayı inek beslemeyen kişiler oluşturmaktadır. Yukarıda da belirtildiği üzere bu özelliğe sahip kişi sayısı sınırlı olduğundan araştırma evreninin tamamına ulaşmaya çalışılmıştır.

Araştırmanın amacı; gastronomik bir değer olduğuna inanılan “ağuz” tatlısının üretim şeklinin, hangi zamanlarda ve ne amaçla üretildiğinin, kültürel öneminin ve tüketim şekliyle alakalı unsurların belirlenerek bir anlamda tanıtılmasına katkı sağlamaktır. Çalışma Temmuz 2019 ve Ağustos 2019 tarihlerinde Trabzon ili Arsin ilçesinde gerçekleştirilmiştir. Araştırmaya dâhil edilen kişilerle en uygun oldukları gün ve saatte görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Görüşmede sorulacak soruların hazırlanmasında uzman kişilerin görüşleri, kaynak kişi olabilecek kişilerle yapılan ön görüşmeler ve literatür incelemesi göz önünde bulundurulmuştur. Araştırmada yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmıştır. Görüşmeler yazılı olarak kayıt altına alınmış ve sonrasında üzerinde çözümlemeler yapılmıştır. Görüşmelerde ineği olan vatandaşlarla birlikte ağuz üretilmiş, fotoğraf çekimi gerçekleştirilmiş ve bu ağuzun tadımı yapılmıştır.

BULGULAR ve TARTIŞMA

Araştırmaya Trabzon ili Arsin ilçesinde yaşayan 3 tane şu an inek besleyen, 4 tane daha önceden inek beslemiş ama şu an beslemeyen ve 9 tane üretilen ağuzdan yiyerek lezzetini yorumlayan toplamda 16 vatandaş katılmıştır.

Ağuzun üretimi

Vatandaşların inek besleme amaçları ev halkının süt, tereyağ ve peynir ihtiyacını karşılamasından eğer kalır ise de fazlasını satıp ekonomik anlamda gelir sağlamak istemesinden dolayıdır. Bu amaçla özellikle Trabzon ilçelerinde vatandaşlar inek beslemektedir. Yörede yeni doğmuş buzağı, anne ineğin olduğu yerde serbestçe bırakılmaz. Yavru ve anne ahırda boğazında yular ile bağlı olarak tutulur. Eğer herhangi bir tanesi bağlı olmayıp da serbestçe ahırda hareket edebilse yavru, annenin sütünü içecek ve ev halkı için yeterince süt kalmayacaktır. Bu sebeple hayvanların ikisi de bağlanır. İnek buzağıladıktan hemen sonra sütü sağılır. İlk sağılan sütü vatandaş çok fazla tuzlu ve acı bulduğu için hiçbir şekilde tüketmez. Bu süt biberon yardımıyla yavruya içirilir. Ağuz üretiminde ikinci sağımdan elde edilen süt kullanılmaktadır. Bu amaçla hayvanın sütü sağılır. Sağılan süt odun ateşiyle yanan kuzine sobasına koyulur. Ağuz üretiminde kuzine sobası tercih edilmektedir. Kuzine sobasında ısı iletimi ateşin, sobanın metalini ısıtması, metalin tencereye değmesi sonucu sütün ısıtılması şeklinde olmaktadır. Bu durum ani sıcaklık değişimlerinin önüne geçmektedir. Sobaya koyulan sütün içine 13-15 cm boyunda,

uçları çapraz şekilde kesilmiş, yörede kokulu üzüm olarak adlandırılan, isabella üzümü veya kara üzüm olarak da bilinen bir üzüm çeşidinden alınan asma parçası atılmaktadır.

Fotoğraf 1. Sütün içine üzüm asmasının koyulması ve sütün tartımı

Sütün içine bir tutam tuz atılarak tuzun süte tam olarak karışması sağlanmaktadır. Ardından kuzinenin ateşe çok yakın olmayan kısmına tencere koyularak burada sütün kaynaması sağlanır. Kuzineyi çok fazla odunla beslemek yanlıştır. Yavaş yavaş fakat devamlı odun koyularak ateşin sürekliliği sağlanır. Sütün ısınmasıyla birlikte yavaş yavaş pıhtılaşmanın meydana geldiği görülmeye başlanacaktır. Bu süre kısık ateşte yaklaşık 30 dakika civarındadır. Yani pıhtının ilk meydana gelişi 30 dakikalık bir süre almaktadır.

Fotoğraf 2 . Sütün ısınmaya başlaması

Süt ilk pıhtılaşmaya başladığında ayrılan serum beyaz renkte süt rengine yakın bir renktedir. Bu süreçte sütü hiçbir şekilde karıştırmamak gerekir. Eğer karıştırılırsa pıhtı kırılacak ve böylece homojen ve düzgün bir yapı elde edilemeyecektir.

Fotoğraf 3 . Pıhtılaşma ve beyaz renkli serum ayrılması

Sütün pıhtılaşması demek serum ayrılmasının meydana geldiği zaman demektir. Pıhtılaşmanın tamamlandığı ayrılan serumun yeşil renkli berrak bir sıvı haline gelmesiyle anlaşılır.

Yapılan bu çalışmada doğumdan sonra 2. sağılan süttten 3420 gram kullanılmıştır. Süt kuzineye saat 15.05’de koyulmuş ve 15.42’de kaynamaya başlamıştır. Pıhtı oluşumu saat 15.57 de görülmeye başlanmış olup bu anda serum rengi süt rengine yakın bir beyazlık halini almıştır. Kısık ateşte saat 17.27’ye kadar kuzine üzerinde kalan süt bu anda berrak yeşil rengini halini almıştır.

Fotoğraf 4. Pıhtılaşma sonu ve serum renginin berrak yeşil olması

Daha sonra kuzineden alınarak ürünün oda sıcaklığına gelmesi beklendi. Ardından tabaklara porsiyonlanmıştır. Porsiyonlandığında pıhtının delikli olduğu görülmüştür. Bu durumun ağuzun istenen kıvama ve yapıya geldiğinin göstergesi olduğu katılımcılar tarafından belirtilmiştir.

Fotoğraf 5. Pişmiş ağuz

Ayrıca devamlı ısıyla teması ve karıştırılmamasından ötürü tencerenin dip kısmına denk gelen ağuz karamelize olmuştur. Bu da tüketici beğenisi yönünde olumlu katkı sağlamıştır. Toplamda elde edilen ürün 2535 gramdır. Sütün % 74,12'si pıhtıya yani ağuzla dönüşmüştür.

Ağuzun sunumu

Ağuz tatlısı sadece ineğin doğum yaptıktan sonraki gün elde edilen süttten üretildiğinden belli bir takvim gününe bağlı kalarak hazırlanan bir ürün değildir. Yani inek ne zaman doğurursa o zaman pişirilir. Genelde üzerine şeker dökülerek servis edilen bir lezzettir. Şeker yerine pekmez ekmez dökülerek de servis edilir ve fazlaca beğenilir. Ayrıca üzerine şeker dökülmüş ağuzun fırında üzerinin kızartılarak servis edildiği uygulamalar da yörede bulunmaktadır. Şekerli üründen rahatsız olan veya şeker kullanmak istemeyenler için sade olarak da tüketilmektedir. █

Fotoğraf 5. Porsiyonlanmış ağuz

Ağuz tatlısı yapıldıktan bir kısmı ev halkı tarafından evde tüketilir bir kısmı da komşulara dağıtılır. İnek besleyen vatandaşlar ineğe ayrı bir değer vermektedirler. Kadınlar erkenden uyanıp ilk önce ahırdaki hayvanı yedirir ve sağar daha sonra ev halkı için kahvaltı hazırlar. İlk önce hayvanın yiyeceğini yemesi ve rahat ettirilmesi çok önemlidir. Bu durum yaşam biçimi

haline gelmiştir. İşte bu sebepten ötürü komşularına hayvanın doğurduğunu haber vermek amacıyla yapılan bir ritüel halini almıştır ağuz tatlısı. Komşulara bu tatlı dağıtılır ve “ineğim yavrudu bu da ilk sütünden yaptığım tatlı, inşallah bol süt verir. Bu tatlıyı yedikten sonra bol süt vermesi için dua edin” diye temenni de bulunulur. Buradan ağuz tatlısının komşulara dağıtılma amacının hem doğumu haber vermek hem de hayvanın bol ve bereketli süt vermesini dilemek olduğu anlaşılmaktadır.

Ağuz tatlısının daha fazla karamelize olması isteniyorsa üzerine şeker döküldükten sonra tepsisiyle birlikte de fırınlanabilir. Bu şekilde servis yapmak şekerin karamelize tadıyla birlikte daha farklı bir lezzet meydana getirmektedir.

Ağuz tatlısını yiyen katılımcıların yapmış oldukları yorumlar şu şekildedir.

Katılımcı 1: Ağuz tatlısını ilk defa yedim. Çok farklı bir tadı var. Yağsız peyniri andırıyor. Çok beğendim.

Katılımcı 2: Şekerle birlikte çok hoş bir tadı var. Özellikle kahvaltıda denedim. Çocuklarım da çok beğendi.

Katılımcı 3: Ben alıp evde çocuklarımla birlikte yedim. Ama üzerine şeker dökerek fırınlayıp biraz karamelize ettim. Çok güzel ve farklı bir tadı var.

Katılımcı 4: Özellikle delikli olması ve tencerenin dibinde yanık olması çok hoşuma gitti. Ben şeker dökmeden yedim.

Katılımcı 5,6: Ben beğenmedim, tadı bana hitap etmiyor. Peynire benzettim. Bunu yiyeceğime beyaz peynir yemeyi tercih ederim.

Katılımcı 7,8,9: Özellikle delikli olmasından dolayı çok beğenerek yedim. Daha önce gördüğüm bildiğim bir ürün değil. Farklı bir tat olması güzel. Bir miktar ekşimsilik veya acımsılık hissettim. Bu tarz ürünlerin unutulmaması ve sık yapılması iyi olur. Ama hayvanın doğumdan sonraki ilk sütü kullanılarak yapılan bir tatlı olduğu için sanırım çok sıklıkla tüketemeyeceğiz. Köyümüzde inek besleyen çok vatandaş olmadığı için sanırım bu ürün buralarda yok olma-ya doğru giden bir ürün olacak.

Diğer katılımcılar (Daha önce inek besleyip şu an beslemeyen ve şu an besleyip ağuz yapan vatandaşlar): Çocukluğumuzdan beri ninelerimiz ağuz yapardı. Hep beraber çocuklarla birlikte toplanarak üzerine bazen şeker bazen pekmez dökerek yerdik. Özellikle kışın olan doğumlarda evimizin içinde ısınmak için yakılan kuzinelerde bu süt pişirilirdi. Komşu çocukları bizim eve toplanırdı ve oyunlar oynayarak kuzinede ağuzun olmasını beklerdik. Çok güzel bir tadı vardır. Ninemden sonra annemde bu ürünü yapmaya devam etti. Şu an sağlığımız inek bakmaya müsait. İnek bakabildiğimiz sürece ağuzu yapmaya devam edeceğiz. Ortalama 1,5 yılda bir defa ineklerimiz yavru. Bizde bu peryotta ağuz yaparız. Yani 1,5 yılda bir defa ağuz yeme şansımız oluyor. Yapıp komşularımıza da ikram ederek ineğimizin yavruduğının müjdesini verip bol ve bereketli süt vermesi için dua etmelerini istiyoruz. Uzun süredir yemeyip 1,5 yıl sonra yediğimiz için aranan veya özlenen bir lezzet halini alıyor ve keyifle tüketiyoruz.

Besin Değeri

Hayvanın doğumundan sonra memesinden salgılanan ilk süt olan ağız sütünün kuru maddesi % 23 iken normal sütün kuru maddesi % 12, ağız sütünün yağ oranı % 6 civarında iken normal sütün yağ oranı % 4, ağız sütünün protein oranı %14 iken normal sütün protein oranı %3

civarındadır (Kabasakal, 2008). Dolayısıyla kolostrum bileşiminde süte oranla daha fazla bulunan yağ, vitamin, protein ve özellikle kalsiyum gibi mineral maddeler beslenme açısından büyük bir öneme sahiptir. Ağuz tatlısı ise sütün bileşiminde bulunan bu besin maddelerini kendi yapısında daha konsantre bir şekilde bulundurmaktadır. Üzerine pekmez veya şeker dökülerek tüketildiğinden dolayı enerji miktarı oldukça yüksektir. Besin değeri bakımından bütün besin elementlerini kendi içinde taşıdığından dolayı besleyici ve sağlıklı bir ürün olarak tüketilebilmektedir.

SONUÇ

Özellikle bol yağış almasından ötürü çok zengin bir bitki örtüsüne sahip olan Türkiye'nin Doğu Karadeniz Bölümü'nde tarımsal faaliyetler fazlaca yapılmaktadır. Bu tarımsal faaliyetlerde hayvancılık önemli bir yer tutmaktadır. Hayvancılık faaliyetlerinin sonucu olarak yöre mutfağında süt ve ürünlerinden elde edilen ürünler bulunmaktadır. Tereyağ, peynir, kuymak gibi besin maddeleri, Karadeniz mutfak kültürünün önemli parçalarıdır.

Trabzon ilinin Arsin ilçesinde üretilen geleneksel bir ürün olan ağuzun, geçmişe göre az da olsa günümüzde inek besleyen vatandaşlar tarafından üretildiği ve sevilerek tüketildiği bilgisine ulaşılmıştır. Ağuz, avuz, kelke, gumus gibi isimlerle farklı yörelerde adlandırılan bu ürün, üzerine şeker dökülerek, üzerine pekmez dökülerek, üzerine şeker dökülüp fırında kızartılarak ve şeker veya pekmez ilave edilmeden sade olarak tüketilebilir. İnek beslemek, Arsin ve civarındaki yerleşim bölgelerinde arazi ve kişinin sağlık durumu elverdiği sürece yöre kadınlarının vazgeçemediği bir tarımsal faaliyettir. Evin süt ve ürünlerini karşılayan ineğe yörede sempati yüksektir ve kültürün bir parçası haline gelmiştir. Öyle ki yaz tatillerinde 3-4 ay gibi bir süre için gurbetten köyüne gelen kadınlar bu süre için sütü sağılan inek kiralayıp asıl yerleşimlerine döndüklerinde iade etmektedirler. Bu süre içinde hem kışlık peynir ve tereyağı üretimi yapmakta hem de bu kültürü yaşamak istemektedirler. Bu kültürün bir parçası olarak ineği yeni doğum yapmış olan vatandaş, ağuzu komşularına müjde vermek amacıyla dağıtır. Ağuz'un Türk mutfak kültüründe kaybolmuş lezzetler arasında yerini almaması için şu önerileri sıralamak gerekmektedir,

- Özellikle Doğu Karadeniz Bölümünde endüstriyel olarak hayvancılık yapan işletmelerin ağuz üretmeleri ve bu ürünü piyasaya sürmeleri sağlanmalıdır.
- Doğu Karadeniz Bölümünde yöresel yemek kültürü temasıyla yayınlanan yemek kitaplarında veya kaynaklarda ağuz tarifleri verilmelidir.
- Bölgede özellikle yaz mevsimlerinde yapılan yayla şenliklerinde ve diğer yöresel şenliklerde misafirlere ağuz ikram edilmeli ve bu şekilde tanıtımı yapılmalıdır.
- Valilik, belediye başkanlığı gibi yerel yönetimlerin Trabzon şehrini tanıtan yayınlarında veya makalelerinde yöresel mutfak kültürünün bir parçası olarak ağuzun yer vermeleri sağlanmalıdır.
- Her yıl Ankara, Kocaeli, İstanbul gibi büyük kentlerde yapılan "Trabzon Tanıtım Günleri" adlı etkinliklerde ağuzun tanıtımı ve tadımı yapılmalıdır.
- Halk eğitim merkezlerinin açmış oldukları yöresel yemek kurslarına ağuz yapan kadınların davet edilip reçete, tarif ve püf noktalarını paylaşmaları sağlanmalıdır.
- Doğu Karadeniz Bölümüne turistik gezi amacıyla gelen ziyaretçilere ağuz ikram edilmelidir.

- Geniş yemek kültürüne sahip olan Doğu Karadeniz Bölümüne Gastronomi turları düzenleyip ağuz ve benzeri kaybolmaya yüz tutan lezzetlerin bu turlar kapsamına sokulması sağlanmalıdır.

KAYNAKLAR

- Akın, Galip, (2010), Geleneksel Mutfak Kültürü ve Yemeklerinin Ortaya Çıkışı ve Özellikleri, II.Uluslararası Doğu Anadolu Bölgesi Geleneksel Mutfak Kültürü ve Van Yemekleri Sempozyumu, 24-26 Kasım 2010, s. 324-329, Van, Türkiye.
- Akyürek, Suat, Zeybek, Halil-İbrahim, (2018), Gümüşhane İlinin Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi, Social Sciences Studies Journal, 4(15): 869-882.
- Arıhan, Seda. (2012) Antik Çağda Beslenme, Beslenme Antropolojisi-I, Hatipoğlu Yayınları: 160, Beslenme ve Diyetetik Dizisi: 03, s. 45-78, Ankara.
- Baysal, Ayşe, (2002), Beslenme Kültürümüz, Kültür Bakanlığı Yayınları, Yayınlar Dairesi Başkanlığı, Ankara.
- Björk, P., Kauppinen-Räsänen, H. (2016). “Local Food: A Source for Destination Attraction”. International Journal of Contemporary Hospitality Management, 28(1), 177-194.
- Çokişler, Nazım, Türker, Ali, (2015). “Mutfak Kültürünün Turizm Ürünü Olarak Kullanım Etkinliğinin İncelenmesi: Ayder Turizm Merkezi Örneği”, Gümüşhane Üniversitesi Sosyal Bilimler Elektronik Dergisi, 6 (14), 122-136.
- Girgin, Göksel-Kemal (2018), Yerel Gıdaların Tüketilmesine Yönelik Turist Motivasyonlarının Ölçülmesi:Antalya’da Bir Uygulama, Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi Nisan 2018 22(Özel Sayı): 793-810.
- Kabasakal, Adem, (2008), Süt Üreticilerinin Uygulamadaki Tutumları ve Verime Olan Etkisi, Balıkesir Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Balıkesir.
- Kalafat, Yaşar, (2007), Balkanlar’dan Uluğ Türkistan’a Türk Halk İnançları II, Berikan Yayınları, Ankara
- Metin, Mustafa, (1998), Sütün Bileşimi ve İşlenmesi, Süt Teknolojisi, Ege Üniversitesi Basımevi, İzmir.
- Özkaya, F. Durlu, Gün, İlhan, (2007), “Anadolu’da peynir kültürü”, Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi, 10-15 Eylül 2007, Ankara, Türkiye.
- Paksoy, Nilgün, (2017), Akçakale ve Halfeti İlçelerinde Yetiştirilen İvesi Koyunlarda Süt Demir Düzeylerinin Değerlendirilmesi, MAE Veteriner Fakültesi Dergisi, 2 (1): 17-23.
- Şen, Mehmet-Akif, (2018), Sanayi Kenti Gebze’den Geleneksel Bir Lezzet “Ekşi Mayalı Ekme” ,Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi, 6(82), 338-351.
- Yerli, Yusuf, Şen, Ali, Özbay, Merve, (2018), Dolaz Peyniri Üzerine Nitel Bir Araştırma: Yalvaç Örneği, Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi, 2(Ek.1), 630-636.