

Geleneksel Kukuca Tatlısı Üretimi

Aliye AŞIKKUTLU, Prof. Dr. Cemalettin SARIÇOBAN
Selçuk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü
*E-mail: aasikkutlu@gmail.com; cscoban@selcuk.edu.tr



Özet

Geleneksel gıdalar, ait olduğu yerin kültürünü yansıtmada büyük rol oynamaktadır. Geçmişten günümüze geleneksel yöntem ve malzemelerin kullanıldığı birçok ürün, ya nesilden nesile aktararak sürdürülebilir olmakta ya da yok olma tehlikesiyle karşı karşıya kalmaktadır. Günümüz dünyasının bize sunduğu imkanlar, daha çok geleneksel gıdaların yok olma sürecini hızlandırmakta ve geçmişin izlerinin yavaş yavaş kaybolmasına neden olmaktadır. Bu nedenle özellikle geleneksel gıdalarımızın kayıt altına alınması önem arz etmektedir. Kukuca Tatlısı, Doğu Karadeniz Bölgesi'nin çok bilinmeyen lezzetleri arasında yer alan geleneksel tatlılardan biridir. Bal kabağı, mısır, süt ve şeker gibi gıda maddelerinin kullanıldığı bu tatlı değişik şekillerde tüketilebilmesi itibarıyla dikkat çekmekte ve birçok damak tadına hitap edebilmektedir. Kolay üretimi ve düşük maliyetinin yanı sıra tüketiciye göz alıcı bir renk sunmaktadır. Bu çalışma, Trabzon ilinin kendine has lezzetlerinden biri olan geleneksel Kukuca Tatlısı'nın bileşenleri, üretimi ve çeşitleri hakkında bilgi vermeyi amaçlamaktadır.

Anahtar Kelimeler: Geleneksel Tatlılar, Kukuca tatlısı, Trabzon Yöresi

1. Giriş

Geleneksel gıdalar; sahip olduğu nitelikler itibarıyla daha çok belirli bir yöre ve/veya bölgeye ait olan, çoğunlukla nesilden nesile aktarılan, dini inançların yanı sıra gelenek, görenek, kültür, çevre, tarım ve iklim koşullarından oldukça fazla etkilenen ve buna göre şekillenen ürünlerdir. Kullanılan geleneksel yöntem ve malzemeler ile coğrafyaya özgü üretim, tüketim ve muhafaza koşullarının değişmesi, ürünü farklılaştırmakta ve zengin seçenekler sunmaktadır (Cumhur, 2017).

Ülkemizde var olan kültürel zenginlik, geleneksel gıda ürünleri üzerinde doğrudan etkili olsa da, artan tüketici taleplerine hızla yanıt verebilen üretim ve pazarlama tekniklerinin ön plana çıkması sonucu geleneksel yöntemler ve gıdalar yok olmaya başlamıştır (Kuşat, 2012). Geleneksel gıdaların, orijinal özelliklerini yitirmeden endüstriyel üretime aktarılabilmesi hem yöresel tatların kaybolmasını önleyecek hem de daha geniş kitlelerin bu tip ürünleri tanınmasına yardımcı olacaktır (Altuntaş ve Gülbuçuk, 2014). Genel olarak küçük ölçeklerde üretilen gıdalar olsalar da, zamanla endüstriyel ölçekte üretilmeye başlanan geleneksel gıdalar da mevcuttur (Erdem ve ark., 2020).

Doğu Karadeniz Bölgesi'nde yer alan Trabzon ili, coğrafi ve farklı iklimsel özellikleri ile Türkiye'nin kendine has beslenme kültürüne sahip olan yörelerinden sadece biridir. Vakfıkebir ekmeği, Hamsiköy sütlacı, Akçaabat köftesi ve Tonya tereyağı Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından tescillenmiş geleneksel ürünlerdir. Trabzon mutfağında önemli bir yere sahip olan ve günlük öğünlerde sıklıkla tüketilen tatlılar düğün, cenaze, bayram ve bir takım özel günlerde ikram edilmektedir. En bilindik tatlıları baklava ve şerbetli tatlılar, burmalı tatlısı, hurmalı tart, kabak tatlısı, laz böreği, laz helvası, mısır unu helvası ve sütlac olarak listelemek mümkündür. "Kukuca" ise Trabzon mutfağının fazla bilinmeyen lezzetleri arasında yer almaktadır. Bal kabağı ve mısırın, süt ve şeker ile bir araya geldiği bu tatlı, yöre insanının hem tatlı hem de yemek ihtiyacını karşılar niteliktedir.

Dünyanın birçok ülkesinde yaygın olarak yetiştirilen bal kabağı (Cucurbita moschata Duch.) fenolik bileşikler, flavonoidler, vitaminler (A vitamini, α-tokoferol, C vitamini), amino asitler ve karbonhidratlar açısından zengin olduğu için sağlıklı ve fonksiyonel bir sebze olarak değerlendirilmektedir (Que ve ark., 2008). Başta α ve β-karoten, β-kriptoksantin, lutein ve zeaksantin olmak üzere yüksek düzeyde karotenoid içermektedir (de Carvalho ve ark., 2012). Sağlık açısından büyük önem taşıyan karotenoidlerin bazıları provitamin A aktivitesine sahiptir. Ayrıca, antioksidan özelliğe sahip olan bu bileşiklerin kanseri önleme ya da geciktirmede etkili olduğu bilinmektedir (Ötleş ve Atlı, 2011). Balkabağı ince dilimler halinde doğranıp pişirilerek veya püre haline getirilerek doğrudan tüketilebildiği gibi çorba, ekmeğe, tahıllı ürünler ve tatlılar gibi diğer birçok gıdanın da hammaddesini oluşturmaktadır (Gözükara, 2013).

Trabzon yöresinde daha çok, yöre insanı tarafından kara kabak (Kobalez) veya beyaz kabak (Kostanika) olarak isimlendirilen bal kabağı kullanılmaktadır. Esasen tatlı olarak tüketilen Kukuca üretiminde ise kara kabak tercih edilmektedir. Damak tadına göre şekillendirilebilen bu tatlı, çorba olarak tüketilmesiyle de dikkat çekmektedir. Malzemelerdeki ufak farklılıklar ile kabak malezi, kabak sütlüsü, kabak sütlacı, sütlü kabak, kabak mancası, kabak çorbası gibi değişik isimlerle de adlandırılmaktadır.

Mısır (Zea mays L.) ise, Karadeniz Bölgesi mutfak kültüründe en sık rastlanılan ürünlerden biridir ve daha çok mısır unu şeklinde kullanılır. İklim ve toprak istekleri bakımından bu bölgede yetiştirilmeye oldukça elverişlidir. Mısır tanesi, yaklaşık %70 oranında nişasta içeriyor olsa da, yağ ve protein gibi majör bileşikler ile önemli bazı minör bileşikler de içermektedir (Ordu ve Egesel, 2019). Provitamin A karotenoidler, antosiyaninler ve polifenoller, B grubu vitaminler, Vitamin E ve Vitamin K gibi önemli bileşiklerin yanı sıra Fosfor (P), Magnezyum (Mg) ve Potasyum (K) bakımından da oldukça zengindir (Suri ve Tanumihardjo, 2016). Ülkemizde büyük çoğunlukla yem sanayinde kullanılan mısır, insan beslenmesinde de önemli bir yere sahiptir. Kullanım alanları alttırlere göre değişiklik göstermektedir (Öztürk ve ark., 2019)

Bu çalışma nitel bir derleme olup, Trabzon ilinde Kukuca Tatlısı hakkında bilgi sahibi olan ve kaynak kişi olma özelliklerine sahip 30 yaş ve üzeri 15 yöre insanı ile yapılan görüşmeler sonucu elde edilen bilgiler derlenmiş ve bu geleneksel tatlı hakkında bilgi vermek amaçlanmıştır.

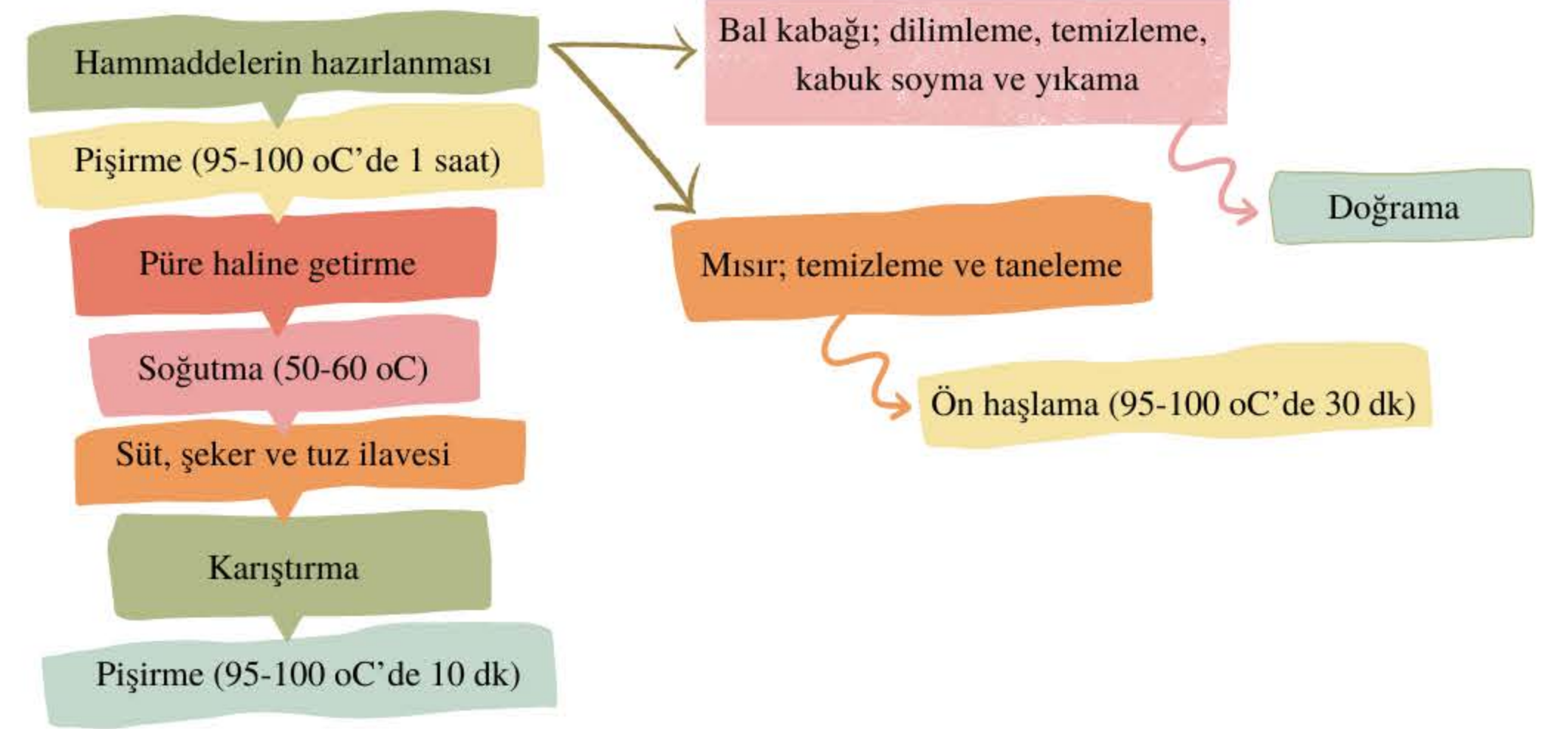
Kaynaklar

- Altuntaş, A. ve Gülbuçuk, B., 2014, Yerel kalkınmada yaygınlaşan bir araç olarak geleneksel gıdalar ve geleneksel gıda mevzuatının yaygınlaştırılabilirliği, Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 31 (3), 73-81.
- Cumhur, Ö., 2017, Geleneksel gıdaların endüstriyel üretime aktarılması, 1. Uluslararası Turizmin Geleceği Kongresi: İnovasyon, Girişimcilik ve Sürdürülebilirlik, 48, 396-401, Mersin, Türkiye.
- Erdem, N., Poçan, H. B., Babaoğlu, A. S. ve Karakaya, M., 2020, Traditional Nevzine dessert production, Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology, 8(8): 1618-1622.
- de Carvalho ve ark., 2012, Total carotenoid content, α-carotene and β-carotene, of landrace pumpkins (Cucurbita moschata Duch.): A preliminary study, Food Research International, 47 (2), 337-340.
- Kuşat, N., 2012, Bölgesel kalkınmada geleneksel gıda ürünlerinin rolü ve geleneksel gıdalarla inovasyon belirleyicileri üzerine bir çalışma: Afyon örneği, Yönetim ve Ekonomi, 19 (2), 261-275.
- Okan, O. T., Varlıbaş, H., Öz, M. ve Deniz, İ., 2013, Antioksidan analiz yöntemleri ve Doğu Karadeniz Bölgesinde antioksidan kaynağı olarak kullanılabilen odun dışı bazı bitkisel ürünler, Kastamonu Üni., Orman Fakültesi Dergisi, 13 (1), 48-59.
- Ordu, O. ve Egesel, C. Ö., 2019, Mısır ununda karotenoid analizi için farklı ekstraksiyon yöntemlerinin karşılaştırılması, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, 5 (1), 87-98.
- Ötleş, S. ve Atlı, Y., 1997, Karotenoidlerin insan sağlığı açısından önemi, Pamukkale Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Mühendislik Bilimleri Dergisi, 3 (1), 249-254.
- Öztürk, A., Özata, E., Erdal, Ş. ve Pamukçu, M., 2019, Türkiye'de özel mısır tiplerinin kullanımı ve geleceği, International Journal of Eastern Mediterranean Agricultural Research, 2 (1), 75-90.
- Que, F., Mao, L., Fang, X. ve Wu T., 2008, Comparison of hot air-drying and freeze-drying on the physicochemical properties and antioxidant activities of pumpkin (Cucurbita moschata Duch.) flours, International Journal of Food Science and Technology, 43 (7), 1195-1201.
- Suri, D. J. ve Tanumihardjo, S. A., 2016, Effects of different processing methods on the micronutrient and phytochemical contents of maize: from A to Z, Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety, 15 (5), 912-926.

2. Kukuca Tatlısı Üretimi

Kukuca tatlısının üretim akış şeması Şekil 2'de verilmiştir. Kullanılan malzemeler; 500 gr bal kabağı, 100 gr mısır, 400 ml su, 500 ml süt, 60 gr şeker ve 2 gr tuz şeklindedir.

Kukuca tatlısı yapılırken öncelikle bal kabağı dilimlenir, kabuğu soyulur ve yıkanarak kullanıma hazır hale getirilir. Kolay bir pişirme işleminin gerçekleştirilmesi için ince ince doğranır. Doğranmış bal kabağı ve tanelenmiş mısırlar uygun bir tencereye alındıktan sonra üzerlerine su ilave edilerek pişirilmeye bırakılır. Burada su miktarının tenceredeki katı faz seviyesini aşmamasına dikkat edilir. Bal kabağı ve mısırlar tamamen yumuşayana dek pişirme işlemine devam edilir. Ardından, karışım ezilerek püre haline getirilir. Kısa bir dinlendirme aşaması ile fazla sıcaklığın uzaklaşması sağlanır. Süt, şeker ve tuz ilave edilir. Püre ile özdeşleşmesi için iyice karıştırılır ve kaynayana dek yeniden pişirilir. Muhallebi kıvamındaki karışım uygun kaplara alınır ve istenirse 180°C'deki fırında üzeri hafifçe kızarıncaya dek pişirilir. Servis edilmek üzere hazırlanan tatlı fındık veya ceviz ile süslenir.



Şekil 1. Kukuca Tatlısı üretim akış şeması

Kukuca tatlısının eski tarihlerde iş yükünün fazla olması ve yeterli zamanın bulunmaması nedeniyle hem yemek hem de tatlı yerine geçen pratik bir geleneksel ürün olduğunu söylemek mümkündür. Kukuca tatlısı, ilave edilen malzemelerin miktarlarındaki veya çeşidindeki değişim ile farklı şekillerde tüketilebilmektedir. Her ne kadar yörelere göre isimler ile tarifler birbirine karışmış olsa da aşağıdaki gibi bir sınıflandırma yapabiliriz.

Kabak mancası: Mısır yerine barbunya fasulye kullanılarak yapılır. Su ve süt miktarı biraz daha fazla olduğundan çorba şeklinde tüketilmektedir. Şeker ilavesi ise ya çok az ya da hiç yoktur.

Kabak malezi: Kukuca ile benzer işlemlere sahiptir. Ancak, karışımda mısır kullanılmaz ve sadece bal kabağından yararlanır. Sütlü kabak tatlısı olarak bilinir.

Kabak sütlacı: Bal kabağı, süt, şeker, pirinç unu ve buğday unu kullanılarak yapılır.

Kabak sütlüsü: Bal kabağı, süt, şeker ve nişasta kullanılarak yapılır.

3. Sonuç

Bu araştırma ile, Trabzon iline ait geleneksel ürün olan Kukuca tatlısının üretim aşamaları belirlenerek unutulma ihtimalinin ortadan kaldırılması ve yeni nesillere tanıtılması amaçlanmıştır. Ülkemizde yaygın olarak tüketilen bal kabağı tatlısına alternatif yeni geleneksel ürün şeklinde değerlendirilebilir. Üretim aşamalarının zahmetsiz oluşu, endüstriye kolay bir şekilde uyarlanabilmesini sağlayacak ve maliyet oldukça düşük olacaktır.