



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEZ SUCUK TOKAT

<https://www.asikbaba.com.tr/>

BA Söyleşi önerimizi kabul ettiğiniz içi teşekkür ederiz, öncelikle sizi tanıyabilir miyiz?

Mİ Ben aşık babanın torunuyum, adım Muharrem İceloğlu. "Aşık Baba" 1887'de doğan, halk ozanı Aşık Mustafa'dır. 2004 yılına kadar babam Malik Bey devam ediyordu, 2004 yılında ben devraldım. Üretimimizi daha ciddi, daha profesyonel, makineleşerek Tokat'ın bez sucuğunu bu günlere getirdik.

BA Bu bez sucuğun mucidi sizin firmanız mı?

Mİ Dedem Aşık Baba'nın, Tokat'ta yerel olarak yani evlerde yapılıyordu, bu genelde kışın yapılırdı, son baharda başlar, ilkbaharda biterdi, hava şartlarına göre yapılan bir üründü. Biz onu fabrikasyon bir şekle soktuk, yaz kış sürekli üretimimiz devam ediyor.

BA Bez sucuk nedir?

Mİ Bez sucuk, bölgemizde yetişen danalardan, sucuk hamuru hazırlanır, bezler torba haline getirilir, ağzı kapatılır, kurutma odalarında 12-13 gün kurutulur, bu arada %40 kadar fire verir, yani hafifler, daha sonra vakumlu paketler halinde satışa çıkar. Bizim bez sucuğumuzun diğer sucuklardan özelliği, %100 dana olması, tamamen fermente olması, zaten bezde olmasının özelliği daha iyi bir fermentasyon sağladığı içindir.

BA Nasıl bir bez kullanıyorsunuz?

Mİ Mermerşahi dediğimiz doğal pamuklu bir bez.

BA Sucuğunuzun dayanma süresi ne kadar?

Mİ Dayanma süresi, soğukta muhafaza edildiğinde 6 aydır.

BA Fazda dayanıklı değil o zaman.

Mİ Bağırsak sucuk, daha uzun süre dayanabiliyor ama kuruyabiliyor. Kuruduğu için de ürünün özelliği kalmıyor. Bizde 6 ay tamamen kendini muhafaza edebiliyor.

BA Hep vakumlu olarak mı satıyorsunuz?

Mİ Evet hep vakumluyoruz.

BA Beze doldurulan sucuğun lezzeti değişiyor mu?

Mİ Tabi ki bezde olması fermentasyonu gerçekleştirdiği için, tadı biraz farklı. Diğer sucuklar bağırsağa dolduruluyor, işlemlerden geçiyor, firmalara göre 55-70 derece ısıda 3-5 saat tutuluyor, her firmanın farklı bir formülasyonu var, bu kadar işlemden geçen kangal sucuklarda bir miktar lezzet kaybı oluyor. Bez sucuk tamamen fermente bir ürün olduğu için tat ve lezzet kaybı olmuyor.

BA Bez sucuğun içinde et dışında neler var?

Mİ Baharat çeşitleri, sarımsak ve tuz var başka hiç bir şey yok.

BA Baharat çeşitleri derken hangi baharatlar?

Mİ Temek baharatlar; karabiber, kırmızıbiber, kimyon, yenibahar, zencefil, tabi bunların hepsi farklı oranlarda kullanılıyor.

BA Tokat'ta sizden başka fabrikasyon anlamda bez sucuk yapan var mı?

Mİ Sadece Tokat'ta değil Türkiye'de bizim gibi fabrikasyon bez sucuk yapan başka bir firma yok. Patentini aldık, patent bize ait.

BA Bunun dışındaki ürünleriniz neler?

Mİ Pastırmamız var, bizim pastırmamız %100 doğaldır ve diğer illerde yapılan pastırmalardan imalat farkı vardır. Diğer illerde pastırma; külleme tuzunda tuzlanır, külleme tuzuna et kararmasın diye katkı maddeleri katarlar, preslere bastırarak yaparlar, güneşte kuruturlar ve çemenlenerek kaplarlar, bu katkıları kanserojen madde olabiliyor. Bizim pastırmamızda külleme tuzu tamamen doğaldır, katkısı yoktur, ürün 12-13 gün tuzda pişer, daha sonra yıkama havuzlarında iyice yıkanır, kurutulur, üzerine çemen sürülür, tekrar kurutulur ve satışa çıkarılır.

BA Ankara'nın Çubuk ilçesine özgü "piliç pastırma" var.

Mİ Evet duymuştum.

BA İşletmeniz için geleceğe yönelik neler düşünüyorsunuz? Evlatlarınız bu işi devam ettirecekler mi?

Mİ Tabi ki çocuklarıma bu işi bırakmayı istiyorum ve onları yönlendiriyorum.

BA Kaç çocuğunuz var?

Mİ İki çocuğum var.

BA Allah başılsın.

Mİ Teşekkür ederiz.

BA Ürünlerinizi Ankara'da bulabilir miyiz?

Mİ Ankara'da Erzincan mandıralarında bulabilirsiniz, ayrıca bizim internet sitemizden de sipariş ederseniz kargoyla gönderebiliriz.

BA Çok teşekkür ederiz bize vakit ayırdığınız için, ben bile böyle bir üründen yeni haberdar oldum, ürününüzün çok iyi tanıtımınızı yapmanız gerekiyor.

Mİ İnşallah, ben de çok teşekkür ederim.









Et Ürünleri

Yöresel Tokat Lezzeti ...

Muharrem İÇELOĞLU
0532 516 40 75

www.asikbaba.com.tr

Behzat Cad. No: 20/A TOKAT Tel : (+90) 356 / 214 13 54 - Faks: (+90) 356 / 214 65 56

Fabrika : Organize San. Böl. 2. Kısım 10. Cad. TOKAT Tel : (+90) 356 / 232 04 54

info@asikbaba.com.tr