

Zeynep Akbudak^{1*}, Özlem Turgay^{2*}

^{1*} Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Bölümü, Kahramanmaraş, Türkiye, zeynepakbudak1@gmail.com

^{2*} Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Kahramanmaraş, Türkiye, ozlem@ksu.edu.tr

ÖZET

Son yıllarda geleneksel, doğal ve güvenli gıda ürünlerine artan talep ile Türk mutfak kültüründe yer alan yöresel ürünler evlerde yapılmakta, ayrıca bunların endüstrileşmesi ile de süreklilik ve ürüne erişim kolaylığı sağlanmaktadır. Yöresel ürünü değerli kılan şey o bölgenin coğrafi şartlarında ve geleneksel yöntemlerle üretilmesidir. Ülkemizin her ilinde kendine has lezzetleri taşıyan yöresel ürünler üretilmekte ve talep görmektedir. Bu bizim kültürel mirasımızdır. Kahramanmaraş'a ait kültürel özellikleri taşıyan yöresel ürünlerin içinde, Maraş Dondurması, Maraş Tarhanası, Maraş Kırmızıbiberi, Maraş Çöreği, Maraş Çemeni, Maraş sıkma peyniri, biber salçası, dolmalık kuru patlıcan, biber, salatalık ve kabak, samsa, pestil, pekmez ve un sucuğu, sumak ve nar ekşisi, kelle paçası, tırşik çorbası, kırma ve çullama tatlıları gibi birçok lezzet yer almaktadır.

Kırsal bölgelerdeki ekonomik ve sosyal hayatın değişmesiyle birlikte, yöresel ürünlerin korunması ve sürdürülebilirliğinin sağlanması için endüstrileşmesi büyük önem taşımaktadır. Kahramanmaraş'a özgü, Maraş Dondurması gibi sıra dışı lezzetlerin, teknoloji ve gıda sanayisindeki gelişimlerle birlikte dünyanın dört bir yanına ulaşımı sağlanmaktadır. Bu çalışmada, Kahramanmaraş yöresinde üretilen ve satışa sunulan yöresel gıda ürünleri ele alınarak, bu ürünlerin endüstriyel olarak üretimi ve tüketiciye sunulması değerlendirilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Kahramanmaraş, Mutfak Kültürü, Yöresel Ürün.

GİRİŞ

Bulunduğu coğrafi konum ile Kahramanmaraş ili, gastronomi açısından zengin bir potansiyele sahiptir. Türk mutfak kültürü açısından bakıldığında kentin ismiyle özleşmiş birçok coğrafi işaretli yöresel değerleri bulunmaktadır. Ürünlerin coğrafi işaretle tescillenmesinin amacı, aslına uygun şekilde üretilmesini, gelecek kuşaklara aktarılmasını ve bu değerlerin korunmasını sağlamaktır. Türk Patent ve Marka Kurumuna gıda alanında başvuru yapılarak, Maraş Dondurması, Maraş Tarhanası, Maraş Biberi, Maraş Çöreği, Maraş Sumak Ekşisi Akıtı, Maraş Parmak/Sıkma Peyniri, Andırın Tırşığı, Afşin Koçovası Sarımsağı ve Çağlayancerit Cevizi gibi coğrafi işaret ile tescil edilen yöresel ürünler, kültürel zenginliklerimiz açısından da önem taşımaktadır.

1. RAVANDA ŞERBETİ

Kahramanmaraş'a has bir içecek olan Ravanda şerbeti, yarı kurumuş (2. kalite) üzüm tanelerinin (hetiflerin) ezilerek, (kızılıcak otu/geliç otu ilave edilerek) süzülmesi ve suyun durulması ile hazırlanır. Süzülen duru üzüm suyu güneşte 3-4 gün bekleyerek koyu kıvamlı, hafif ekşi konsantr bir içecek oluşur. Cam kavanozlarda saklanır ve tüketilirken su ilave edilerek içilir. Nuz bir tadı vardır. Yaz -kış tüketilir.

2. MARAŞ DONDURMASI

Kentin adeta sembolü haline gelen dondurma, geleneksel üretim tekniği ile ismini duyurmuş "Maraş Dövme Dondurma" olarak da bilinmektedir. Beğenilerek tüketilen, sağlık açısından da tercih edilen Kahramanmaraş dondurması, o bölgeye özel keçi sütü ve salep içerdiğinden, erimeye karşı dayanıklı olması, biraz çiğnenebilen elastik yapısı, kendine özgü hoş aroması ve lezzeti ile ismini, endüstrinin gelişmesiyle birlikte Türkiye ve Dünya pazarına duyurarak markalaşmıştır.

3. MARAŞ TARHANASI VE FİRİK

Gerek lezzeti gerekse yapımı ile farklı bir kültür ögesi olarak "Kahramanmaraş cips tarhanası", marka değeri taşımaktadır. Bu tarhananın diğer bölgelerdeki tarhanalardan tat ve kalite olarak ayrılmasının en belirgin özelliği içeriği (dövme ve yoğurt), geleneksel seriliş şekli ve kuru olarak cips şeklinde tüketilmesidir. Maraş tarhanası hem çorba hem atıştırılabilir olarak sade, acılı, bademli, cevizli... üretilip paketlenerek Türkiye'nin her yerine ulaşabilmektedir. Tarhananın tam olarak kurmadan önceki firik hali Maraş'a ait özgün bir lezzettir.

4. UN (KÖPÜK) SUCUĞU

Un sucuğu (Beyaz sucuk), Kahramanmaraş'ın bağlarında yetişen, genellikle kabarcık üzümünden yapılan üzüm suyunun kaynatılması ve içerisine un ve nişasta ilave edilerek pişirilmesinin ardından, çırpıcı yardımıyla köpürtülerek ve beyazlatılarak hazırlanan hapisanın içine, ipe dizilmiş ceviz, badem ve Antepfıstığının batırılıp çıkartılarak, kurumaya bırakılmasıyla yapılmaktadır. Maraş un sucuğu diğer ismiyle köpük sucuğu yumuşak ve lezzetli bir atıştırılabilir. Üzümünden hazırlanan şıraya (pekmeze) sadece nişasta ilave edilerek hazırlanan hapisaya yine ipe dizilen ceviz, badem ve Antepfıstığı batırılarak hazırlanan sucuklara da pekmez sucuğu denilmektedir.

5. BASTIK, SAMSA VE PESTİL

Kaynatılan üzüm suyu ve nişasta ile hazırlanan hapisaya, bez çarşafın üzerine tahta mala ile ince bir şekilde serilerek kurutulur. Kuruyan bastık bezlerden sökölür ve uzun şeritler kesilip, çekilmiş ceviz veya fıstık ile muska şeklinde sarılarak samsa hazırlanır. Pestil ise hazırlanan hapisanın tepsilere dökülerek kurutulmasıyla ve parmak boyda kesilmesiyle hazırlanır.

Maraş Tarhanası



Maraş Dondurması

Maraş Çöreği



Maraş Kırmızıbiberi

Un sucuğu ve Pekmezli sucuk



Maraş Kelle Paça

Maraş Parmak Peynir



Afşin Çemen

Kırma Tatlısı



Çullama Tatlısı



Andırın Tırşığı

6. MARAŞ ÇÖREĞİ VE ŞEKERLİ PİDE

Maraş çöreği, özellikle Ramazan bayramının en vazgeçilmez yöresel lezzetlerinden birisidir. Tuzlusu, şekerlisi, fıstıklısı, kakaolu ve birçok çeşidi ile çayın yanında severek tüketilen aylarca bozulmayan bir üründür. Evlerde ve taş fırınlarda pişirilmektedir. Şekerli pide, Maraş tuzsuz parmak peyniri ve şeker ile yapılan, sade veya Antepfıstıklı olarak taş fırınlarda hazırlanan bir peynirli pide çeşididir.

7. GELENEKSEL YEMEKLERİ VE TATLILARI

Kahramanmaraş, Tırşik çorbası, Maraş kelle paça, Acem pilavı, Eli böğründe (yan yana), Ekşili çorba, Ekşili eya sulusu, Bazlama, Maraş tava, Sömelek köfte, İçli köfte, Mimar (mumbar), Pancar (pazı) sarması, kuru patlıcan biber ve kabak dolmaları ve Patlıcan kebabı gibi lezzetlere ev sahipliği yapmaktadır. Çullama, samsa veya bastıkların soslanıp kızartılması ve şerbetlenmesi ile yapılan, kırma kaynayan üzüm şırasına irmik katılarak yapılan, hapisaya üzüm (pekmez) şerbetine nişasta eklenerek yapılan, bu bölgeye has tatlılardır.

SONUÇ

Kahramanmaraş'ın yöresel ve endüstriyel ürünleri arasında, kırmızıbiberi, biber salçası, sumak ekşisi, nar ekşisi, yeşil zeytini, zeytinyağı, parmak/sıkma peyniri, dolmalık kuru patlıcan, kuru kabak, kuru biber, çeşitli baharatlar, ilişkit (sucuk), Afşin çemen (çaman)... gibi birçok ürünü ekleyebiliriz. Kentin değerlerine sahip çıkması ve bu zenginlikleri nesillerden nesillere aktarmaları, hem kültürel hem ekonomik açıdan önem arz etmektedir. Kahramanmaraş'a gelip ziyaret edenlerin bu doğal ürünlere olan talepleri her yıl artmaktadır. Kahramanmaraş, geleneksel hale gelen dondurma festivalleri sayesinde, yöresel ürünleri toplumumuza tanıtmaya fırsatı bulmaktadır. Bu festivallerin uluslararası düzeyde yapılabilmesi imkanı bulunduğu daha geniş kitlelere ulaşacağı, ayrıca gelişen teknoloji ile bu değerlerin dünya piyasasına sunulabileceği öngörülmektedir.

KAYNAKLAR

- Acaroğlu, S., (2017) Geleneksel Bir Gıda Olan Ravanda Şerbetinin Bazı Özelliklerinin Belirlenmesi, Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi
- Fedakar, F., Turgay, Ö. (2020), Maraş Dondurmasının Bazı Özelliklerinin İncelenmesi, *Gıda ve Yem Bilimi - Teknolojisi* 23:20-24 (2020/1)
- Günay, E., Çuhali, G.İ., Çelik, O. (2021), Marka Kent Yaklaşımı ile Tarihsel Kimliğinin Tanıtılmasında Kahramanmaraş'ın Avantaj ve Dezavantajları, *Journal of Economics and Research*, 2(2), 73-94.
- Kahramanmaraş Coğrafi İşaretli Ürünler <https://ci.turkpatent.gov.tr/coGRAFI> <https://ci.turkpatent.gov.tr/coGRAFI/izaretler/liste?il=46&tur=&urunGrubu=&adi=> (Erişim Tarihi: 27.02.2022) ve <https://kahramanmaraş.bel.tr/tescilli-coGRAFI-izaretlerimiz> (Erişim Tarihi: 27.02.2022).
- Kazancı, E. (2015). Kahramanmaraş'ın Nesi Meşhur. <http://marasavucumda.com/kahramanmarasin-nesimeshur/> (Erişim tarihi: 27.02.2022).
- Maraş Dondurması, Kültür Portalı, <https://www.kulturportali.gov.tr/portal/marasdondurmasi> (Erişim Tarihi: 25.02.2022).
- Polat, M., (2020), Yöresel Yemek İmajının Destinasyon Tercihine Etkisi: Kahramanmaraş Örneği. *Doğu Coğrafya* 25(43), 183-194