

Sumak Ekşi Akıtı ve Kahramanmaraş Mutfağında Kullanımı

Ali ALDIOĞLU

Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi, SBMYO,
Aşçılık Programı
alialdiolgu@ksu.edu.tr
ORCID: 0000-0003-2992-3258

Geliş tarihi / Received: 09.03.2021

Kabul tarihi / Accepted: 03.06.2021

Öz

Bölgeler arasında farklı yemek kültürü özelliklerini barındıran Türk mutfağı, birbirine yakın şehirlerde de farklı yöresel ürün ve yemek kültürüne sahiptir. Geleneksel Türk mutfağında genellikle köfte ve kebabların yanında servis edilen garnitür soğanların üzerine ilave edilen sumak baharatı, Doğu Akdeniz ve Güneydoğu Anadolu bölgesinin yöresel yemeklerinde sıklıkla kullanılmaktadır. Sumak, Kahramanmaraş ilinde akıtı şeklinde, komşu illerinde ise sumak meyvesinin suyun içerisinde bekletilerek ekşisinin elde edilmesiyle kullanılmaktadır. Ağustos ve Eylül aylarında olgunlaşan sumak meyvesi, kurutulduktan sonra yıkanır ve ekşisi suya bırakılır. Elde edilen ekşili su, şurup kıvamına gelinceye kadar güneşte koyulaşmaya bırakılır ve sumak ekşi akıtı hazır hale gelir. Sumak ekşi akıtı yemeklerde sos olarak ve ekşi tadını vermek amacıyla tercih edilmektedir. Bu çalışmada, Doğu Akdeniz bölgesi mutfak kültürünün diğer mutfak kültürleri ile etkileşimi ve Kahramanmaraş mutfağı genel özellikleri, sumak ekşisinin yöreye özgü şekilde üretilerek yöresel yemeklerinde kullanımı ve sumağın sağlık üzerindeki etkilerinden bahsedilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Kahramanmaraş mutfağı, sumak ekşi akıtı, yöresel ürün, yöresel yemekler

Sumac Extract and Its Use in Kahramanmaraş Cuisine

Abstract

Having different food culture characteristics among regions, Turkish cuisine has different local products and food cultures in provinces close to each other. In traditional Turkish cuisine, sumac seasoning, which is usually served next to meatballs and kebabs, is often used in regional dishes of the Eastern Mediterranean and Southeastern Anatolia region. Sumac, of which fruits are used as spices in Turkish cuisine, is used as an extract in Kahramanmaraş province, and neighboring provinces. Sumac fruit is used by keeping it in water and obtaining its sourness. Sumac fruit ripening in August and September, are washed and left in sour water after drying. The resulting sour water is left to darken in the sun until it reaches the consistency of syrup, and the sumac extract becomes ready. Sumac extract is preferred as a sauce in sour dishes or in order to give sour taste to sour dishes. In the study, the interaction of the culinary culture of the eastern Mediterranean region with

other culinary cultures and the general characteristics of Kahramanmaraş cuisine, the use of sumac sour in regional dishes produced in a local way, and the effects of sumac on health were mentioned.

Keywords: *Kahramanmaraş cuisine, sumac extract, local product, local dishes*

Giriş

Mutfak kültürü tarihsel olarak ele alındığında toplumların gelenek ve görenekleri, sosyo-kültürel boyutları, refah durumları gibi faktörleri bünyesinde barındırmasının yanında insanlığın en temel ihtiyaçlarından biri olan beslenme sisteminin bir ürünüdür. Bununla birlikte, insanların yaşam alanlarını oluşturabilmek için giriştikleri göç ve mücadelelerin sonucunda oluşan gelişmeler ve yer değiştirmeler de mutfak kültürünün oluşmasında önemli faktörlerdir (Düzgün ve Özkaya, 2015). Dünyada, çeşitli sosyo-ekonomik durumlara, siyasal ve kültürel özelliklere sahip pek çok farklı toplum bulunmaktadır. Mutfak ve yemek kültürü kavramı, insanların yeme-içme ihtiyacını ve alışkanlıklarını yansıtan, bununla birlikte toplumun kendine özgün özelliklerini barındıran bir kültürel mirastır (Karaca ve Karacaoğlu, 2016). Türk mutfağı; İtalyan, Çin, Fransız, Hint mutfağı gibi yeme-içme kültürüyle öne çıkan dünya mutfakları ile birlikte, dünyanın en değerli ve en çok yöresel ürün çeşitliliğine sahip mutfaklar arasında gösterilmektedir. Kültürel zenginlikleri, coğrafi özellikleri ve sosyal düzeni simgelemesi Türk mutfağının gelişiminde önemli ölçüde etkili olmuştur (Şanlıer, 2005). Türk mutfağı, Orta Asya dönemi mutfağından itibaren Cumhuriyet dönemi mutfağı da olmak üzere birçok tarihi dönemlerden geçerek Çin, İran, Arap, Bizans, Avrupa ve Akdeniz mutfak kültürlerinden etkilenmiştir. Türk mutfak kültürünün diğer mutfak kültürleriyle en fazla etkileşime girdiği dönem Osmanlı dönemidir. Bu dönemdeki etkileşim Türk mutfağının dünyanın önemli mutfak kültürleri arasında olduğunu göstermektedir (Düzgün ve Özkaya, 2015). Orta Asya'dan Anadolu'ya doğru iler-

leyen Türkler, kendilerine özgün yeme-içme kültürünü göç esnasında ve göç ettikleri topraklarda Arap, İran ve Hint mutfak kültürleriyle etkileşime girerek, Türk mutfak kültürünü yeni lezzetlerle zenginleştirmişlerdir (Baysal, 1993). Arap mutfağında kullanılan baharatlar, tatlandırıcılar ve renklendiriciler; yemeğin görselliğini ve lezzetini arttırmaktadır. Nane, sumak, safran, kekik, sarımsak, tarçın ve kimyon yemeklerde en çok kullanılan örnekleridir. Nar, sumak, koruk ve limonsuyu, demirhindi, çörekotu, karabiber, karanfil, kırmızıbiber, yenibahar, kişniş, mahlep, maydanoz, rezene, susam, vanilya, tarhun, yalancı safran, tarçın ve zencefil tatlandırıcı olarak kullanılmaktadır (Karaca ve Karacaoğlu, 2016). Türkiye'nin özellikle Güneydoğu bölgesi yöresel yemeklerinde Arap mutfak kültürünün etkileri görülmektedir. Örneğin, acı biber gibi baharatların yoğun kullanılması (Güler, 2010) bununla birlikte, nar ekşisi, koruk suyu ve turunç meyvesi suyunun özellikle bu bölgede ekşi tadı sağlamak ve salata, meze ve yemekleri tatlandırmak amacıyla yoğun şekilde kullanımı da bu etkileşimin göstergesidir (Karaca ve Karacaoğlu, 2016). İran mutfağının en önemli özelliği yemeklerinde farklı tatların ön planda olmasıdır. Ekşi tadı koruk suyu ve limon suyuyla, mayhoş tadı ise şeker ve nar salçasıyla verilir (Çakıroğlu, 2007). İran mutfağına özgü yemeklerde, tatlı ve ekşi unsurlar bir arada kullanılmaktadır. Kuru erikle pişirilen ıspanaklı bir kuzu yahni, nar suyu ve ballı pirinçle koyun eti, ıspanak ve sirkeyle sığır eti, vişne ya da nar sosuyla ördek eti pişirilmesi, servisinde yoğurt ve ceviz ezmesi kullanılması İran mutfak kültürünü oluşturan en önemli özelliklerdir (Közleme, 2012). Yemeklere ekşi tadı vermesi amacıyla turunç

suyu, sumak ekşisi ve nar ekşisi gibi tatlandırıcıların Adana ilinin yöresel yemeklerinde de sıklıkla kullanılması bu etkileşiminin yansımasıdır (Karaca ve Karacaoğlu, 2016). Arap ve İran mutfak kültürleriyle etkileşime giren Türk mutfağı yemeklerini, özellikle Güneydoğu Anadolu ve Doğu Akdeniz bölgeleri yemeklerinde yoğun baharatlı, acılı ve ekşili şekilde görmek mümkündür.

Güneydoğu Anadolu mutfak kültürü ve Arap mutfak kültürünün etli ve yağlı yemekleri, Doğu Akdeniz’de yer alan Mersin, Adana, Osmaniye, Hatay ve Kahramanmaraş illerinde de sıklıkla kullanılmaktadır (Şengül ve Türkay, 2016). Etli ve yağlı yemeklerin yanı sıra Güneydoğu Anadolu ve Doğu Akdeniz bölgesi illerin yemeklerinde nar ekşisi, urmudut (karadut) ekşisi, erik ekşisi, koruk suyu ve sumak ekşisi gibi meyvelerden elde edilen ekşi tadı veren lezzet artırıcılar kullanılmaktadır.

Baharat ve lezzet artırıcılar Türk mutfağında sınırlı sayıda bulunmaktadır. Doğu Akdeniz ve Güneydoğu Anadolu bölgelerimizde ise kullanım çeşitliliğinin arttığı görülmektedir. Doğu Akdeniz ve Güneydoğu Anadolu bölgelerinde geçiş noktasında bulunan Kahramanmaraş İlinin yöresel et ve sebze yemeklerinde, çorbalarında, turşu ve dolma çeşitlerinde bölgeye özgü akıt şeklinde yapılan yöresel bir ürün olan coğrafi işaretli sumak ekşi akıtı kullanılmaktadır.

Türk mutfağında genellikle sumak baharat olarak kullanılmaktadır. Sumak ekşisinin ise yetiştiği bölgelerin mutfaklarında kullanımı fazladır (Türk Patent Enstitüsü [TPE], 2018). Bölgenin Adana ve Osmaniye illerin yöresel yemeklerinde sumak meyvesinin ılık suyun içinde bekletilerek elde edilen ekşi suyu kullanılmaktadır. Çalışmada, öncelikle Güneydoğu Anadolu ve Doğu Akdeniz bölgesinde geçiş yolu üzerinde olan Kahramanmaraş mutfağı-

nın gastronomi kimliği oluşumunda yöresel bir ürün olan coğrafi işaretli sumak ekşisinin özellikleri ve komşu illerinden farklı olarak akıt şeklinde kullanılan sumak ekşisinin tanıtılması amaçlanmıştır. Alan yazına bakıldığında sumak ekşisi ve Kahramanmaraş mutfağı ile ilgili yapılan çalışmalara çok fazla rastlanmamıştır.

Yöresel Mutfak Kavramı

Yöresel mutfak, bir bölgenin beslenme alışkanlıkları ile yaşam şeklini yansıtan ve o bölgenin kimliğini diğerlerinden farklı kılan önemli bir unsur olarak ifade edilmektedir (Baran ve Batman, 2013; Cömert, 2014; Long, 2004). Yöresel mutfak, bölgeye özgü yeme içme alışkanlıkları ve yaşam şekillerine göre oluşan kültürel bir yapının parçası olarak nitelendirilmektedir (Toksöz ve Aras, 2016). Yöresel mutfak, yöredeki insanların gelenek ve göreneklerine özgü pişirme teknikleri ya da diğer yöntemlerle yenilebilir hale getirilerek sunulan yiyecek ve içeceklerdir (Aksu, Gezen ve Özcan, 2017). Yöresel yemeklerin hazırlanmasında bölgeye özgü pişirme tekniklerin ve sunumlarının kullanılması bir mutfağı özgün hale getiren en önemli özelliktir (Güler, 2010). Yiyeceklerin hazırlanmasında kullanılan pişirme yöntemleri, hazırlanması ve sunumunda kullanılan ekipmanlar, bölgenin iklimi, beslenme alışkanlıkları ve bölgede yetişen gıda ürünlerine göre ülkelerin mutfak kültürlerinde farklılıklar görülebilmektedir (Pekyaman, 2008). Bu nedenle birçok toplumun mutfak kültürleri çeşitli ürün zenginliğine, yiyecek içecek alışkanlıklarına ve pek çok ayrıcalıklara sahiptir (Albayrak, 2013).

Kahramanmaraş Mutfak Kültürü

Kahramanmaraş; kültür, medeniyet, toplum ve devletlerin ev sahibi olduğu ve önemli olayların yaşandığı çok eski tarihi bir şehirdir. Araştırmalara göre milattan önce dokuz binli yıllardan itibaren yerleşim yeri olan Maraş’ta

Hititler, Asurlular, Persler, Romalılar, Bizanslılar, Araplar ve Türkler belirli zamanlarda yaşamışlardır. Günümüzde Kahramanmaraş Türkiye'nin dikkat çeken önemli şehirlerinden biridir (Küpelikılıç, 2013).

Kahramanmaraş ili, Güney Torosların devamı olan Ahir Dağı'nın eteklerinde bulunmaktadır. Şehir; Maraş, Elbistan, Göksun, Pazarlık Ovaları ve Ceyhan Nehri, Aksu ve Göksu Akarsuların bulunduğu fiziki yapıdadır. Bulunduğu konum olarak birden fazla iklim çeşitliliğine sahip olan Kahramanmaraş'ın zengin flora ve faunası ile ormanları şehre özgü güzelliklerdir (Dayısoğlu, Yörükoğlu ve Ançel, 2017). Ovalarının bereketli topraklarında yapılan tarım, ovoidan dağa doğru her bir metresinde görülen mikro klimanın sağladığı zengin bitki örtüsünde yer alan yenilebilir otlar, badem, ceviz, fıstık, melengiç, sumak, yabani meyve ağaçları, insanların kendi topraklarında yaptığı modern kültürel bahçecilik, zeytinlikler ve bağlar Kahramanmaraş mutfak kültürünün çeşitliliğinin göstergesidir (Küpelikılıç, 2013).

Kahramanmaraş mutfağında Orta Asya göçebe insanın et ve mayalanmış süt ürünlerini, Mezopotamya'nın yarma (döğme), bulgur ve "sarı çeltik" pirinci gibi tahıl çeşitleri, Akdeniz iklimi özelliklerinin sağladığı çeşitli sebze,

meyve ve zeytinyağı bunların yanında Güney Asya baharatları da görülmektedir. Kahramanmaraş mutfak kültürü, gastronominin güzelliklerini ve zenginliğini tüm yönleriyle yansıtmaktadır. Kahramanmaraş'ta bölgeye özgü tarhana gibi yoğurt katımlı pişirme, hazırlama ve pişirmede kullanılan mutfak araç gereçleri, yemeklerin özelliklerine göre etin seçimi ve mangalda pişen kebablarda harı geçmiş ölgün ateş kullanımı tercih edilmektedir. Yeme- içme alışkanlıkları, sumak ekşi akıtı kullanımı ve yemeği tamamlamada kurallara bağlılık önemsenir (Doğan, Avcı ve Yakar, 2014). Kahramanmaraş mutfağında bulgurlu köfteler, hamur işleri, etli ve sebze yemekler ön plandadır. Maydanoz, kekik, nane, reyhan, kırmızı toz biber, kırmızı pul biber, sumak ekşi akıtı, urmu dut (karadut) ekşisi, karabiber, kimyon, soğan, sarımsak vb. tat vericilerin ve baharatların önemli bir yeri vardır.

Kahramanmaraş yemeklerinin en önemli özelliği bol etli, yağlı, salçalı, baharatlı ve ekşili olmasıdır. Bölgenin genel olarak sebze, etli ve soslu yemeklerinde nohut kullanılmaktadır. Yörenin mutfağında bulunan yemekler, yöreye özgü pirinç, döğme (yarma) ve bulgurdan yapılan tamamlayıcılar (garnitür) ile tüketilmektedir (Tablo 1).

Tablo 1. Kahramanmaraş yöresel yemekleri (Doğan vd., 2014; Küpelikılıç, 2013).

Yemek Türü	Yemek Adı
Bulgurlu Yemekler ve Köfteler	Barbunyalı Köfte, Çiğ Köfte, Dügürçük Köftesi, Ekşili Köfte, İçli Köfte, İç Yağlı İçli Köfte (Lıklık Köfte), Mercimekli Köfte, Simit köfte, Sömelek Köfte, Susamlı Köfte, Terbiyeli Yoğurtlu Köfte, Yavan Köfte.
Çorbalar	Ekşili Bazlama Çorbası (Kaşabine), Cıvıklama, Çiriş Çorbası, Davutpaşa Çorbası, Döğmeli Mercimek Çorbası (Boş Şora), Dügürçük Çorbası, Ekşili Melengiç Çorbası, Ekşili Kara Çorba (Malkıta Çorbası), Ekşili Çorba. Isırgan Çorbası, İlik Çorbası, Kazayağı Çorbası, Kelle Paça Çorbası, Kömeç Çorbası, Mahlûta Çorbası Maraş Tarhana Çorbası, Muhaşerli Mantar Çorbası, Pıt pıt Lepesi, Şehriyeli Yayla Çorbası, Tirşik Çorbası, Un Topak Çorbası, Yoğurtlu Ülemeç Çorbası.

Dolmalar ve Sarmalar	Çökelek Sarması, Lahana Sarması, Mumbar Dolması, Pancar (Pazı) Yaprağı Sarması, Havuç Dolması, Zeytinyağlı Asma (Üzüm) Yaprağı Sarması, Zeytinyağlı Karışık Dolma, Zeytinyağlı Kuru Dolma, Kuru Sebze Dolması, Taze Sebze Dolması.
Etlı Yemekler	Bulgurlu Bezdırme, Ekşili Eya Sulusu, Ekşili Kıska Tavası, Eli Böğründe (Yanyana), Et Bezdırme, Elbistan Taş Kebabı, Kaburga Dolması, Kıyma Tava, Mücadele (Cıvıklama), Yoğurtlu Kebap, Patlıcan Tava, Sumaklı Ekşili Patlıcan Kebabı,
Hamur İşı Yemekler	Çöş Börek (Maraş Mantısı), Çirdingiş, Kömbe, Kül kömbesi, Kurziniş, Mantı, Maraş Çöreği, Mısır İçlisi (Turtala), Sıkma (Sokum), Şekerli Peynirli Börek, Pisik Omacı, Yufka Ekmek, Lahmacun.
İçecekler	Meyam kökü Şerbeti, Ravanda Şerbeti.
Kışlık Yiyecekler	Bastık, Buğday (bulgur) Kaynatma, Cevizli Sucuk, Dolmalık Sebze Kuru, Kırmızı Zeytin, Kırmızı Pul biber, Koruk Ekşisi, Kuru Meyve çeşitleri, Nişasta, Pekmez, Peynir, Salça, Sumak Ekşi Akıtı, Tereyağı, Turşu, Tarhana.
Pilavlar	Acem Pilavı, (Havuçlu Pilav), Aşbuncuk (Ziyaret Pilavı), Bademli, Döğme Pilavı, Fıstıklı Pilav, Çekemli Pilav, Çiğdemli Pilav, Gavut (Firik) Pilavı, Helise, Kengerli Etlı Pilav (Bulgur), Körmenli Pilav, Muhaşerli Pilav, Şehriyeli Bulgur Pilavı, Patlıcanlı Bulgur Pilavı.
Salatalar-Yan Yiyecekler	Çoban Salata, Ekşili Havuç Salatası, Ekşili Turşu, Ekşili Salata, Maydanoz Piyazı, Soğan Piyazı, Ot Salataları (Monca Piyaz), Soğuk Söğürme, Soğukluk Salatası.
Sebze Yemekleri	Can Eriği Sulusu, Cıvıklama (patates lapası), Çağla Sulusu, Çeşitli Ot Kavurması, Çeşitli Ot Lepesi, Ekşili Et Kabağı Sulusu, Ekşili Havuç Sulusu, Ekşili Bamya, Ekşili, Pilaçka, Sebzeli Ülemeç, Soğanlama (Kıska Sulusu), Salatalık Sulusu.
Tatlılar	Aşure, Hapısa, Çullama, Fıstık Ezmesi, Maraş Dondurması, Sütlü Kabak, Teleme, Karsambaç, Şirin Tarhana.

Sumak Bitkisi Genel Özellikleri

Sumak, *Anacardiaceae* (Antep fıstığıgiller) familyasına bağlı *Rhus* cinsi dâhil 150'ye yakın bitkiye verilen addır. Memleketimizde başlıca iki tür sumak yetişmektedir. Bunlar Derici sumağı (*Rhus coriaria* L.) ve Boyacı sumağı (*Rhus cotinus* L.) dur (Öncü, 1951). Baharat olarak kullanılan *R. coriaria* olup meyveleri kurutulduktan sonra belirli miktarda sofratuzu katarak öğütülür. Sumak bitkisi 1-3 metre boyunda çalı şeklinde bir ağaçtır (Şekil 1). Yapraklar tek, tüysü, 5- 15 yaprakçıklıdır (Başoğlu ve Cemeroğlu, 1984). Sumak meyvesi Kanarya ve Madeira Adalarından, Kuzey Afrika ve Güney Avrupa üzerinden İran ve Afganistan'a kadar uzanan bölgeye yayılmıştır. Ülkemizde ise sumak, Ege ve Akdeniz Bölgelerinde (Adana, Antalya, Aydın, Muğla) ve Doğu Anadolu Bölgesinde (Bingöl, Diyarbakır, Malatya, Siirt) yabani olarak yetişmektedir (Baytop, 1963).

Dioscorides ve İbn-Sina'nın kitaplarında belirtildiği gibi idrar veya gaz söktürücü amacıyla ve inme gibi kronik belirtilerin tedavisi için sumak meyvesinden faydalanılmaktadır (Davis, 1997; Mamıkoğlu, 2015; Tanker, Koyuncu ve Coşkun, 2007). Sumak dizanteri, konjunktivit, karaciğer hastalıkları ve anoreksi ile birlikte yanık ve dermatit gibi cilt hastalıklarının tedavisinde uygulandığı belirtilmiştir (Ali-Shtayeh, Al-Assali ve Jamous, 2013). Sumağın düzenli şekilde kullanılmasıyla yağ oranı fazla gıda ürünlerin neden olduğu aterokleroz, oksidatif stres ve karaciğer enzimlerinde önleyici etkisi olduğu vurgulanmaktadır (Setorki vd., 2012). Kök ve yapraklarından elde edilen dekoksasyon mide hastalıklarında ve olgunlaşmış meyvelerinden elde edilen dekoksasyon ise böbrek taşlarını düşürücü gayesiyle halk arasında kullanılmaktadır. Sumağın taze yaprakları da ayakkabının tabanına yerleştirilerek ayak derisindeki çatlakları tedavi etmekte olup meyvesinin ise sakız şeklinde çiğnenerek ağızdaki yara veya karın ağrıları için



Şekil 1. Sumak (*Rhus coriaria* L.) bitkisi (OGM, 2021).

Sumak Ekşi Akıtı Üretim Metodu

Ağustos ve Eylül aylarında olgunlaşan sumak meyvesi, bitkinin dalından koparılarak hasadı edilir. Saplarından ayrılan sumak meyvelerine su ilave edilerek ekşisi suya geçinceye kadar karıştırılır. Süzgeç ve tülbent yardımıyla ekşili su, sumak meyvesi posasından ayrılır. İkinci ve üçüncü işlem dört defa tekrar edilerek posada kalan ekşi miktarı en aza indirilir. Elde edilen ekşili su 7 - 8 saat durultmaya bırakılarak tortusunun dibine çökmesi sağlanır. Durultma işleminden sonra ekşili su tortulu kısmından ayrılarak üç ile altı gün arasında güneşte koyulaştırılmaya bırakılır. Rengi koyu bordodur (Şekil 2). Ekşisi oldukça keskin hale gelen ekşi akıtı uygun kaplara yerleştirilir ve serin ortamda depolanır (TPE, 2018).



Şekil 2. Sumak ekşi akıtı

Sumak Ekşi Akıtının Kullanıldığı Yöresel Yemekler

Sumak ekşi akıtı bölgenin çorba, sebze ve et yemekleri, bulgurlu köfte yemekleri, turşu ve dolmalarında kullanılmaktadır. Bunlar; ekşili turşu, ekşili eya sulusu, ekşili çorba, ekşili havuç salatası, ekşili köfte, ekşili salata, ekşili et kabağı sulusu, ekşili bamya, havuç dolması, kelle paça çorbası, kuru sebze dolması, taze sebze dolması, analı babalı dolma, zeytinyağı dolma yemekleridir.

Sumak ekşi akıtının kullanıldığı yöresel yemekler yöre halkı tarafından verilen bilgilere göre anlatılmış ve pişirilmiştir. Sumak ekşi akıtının tadı çok keskin olmasından dolayı çok az miktarda kullanılmaktadır. Yemeğe, ekşi tadının yanı sıra kıvam ve renk de vermektedir. Ekşili yemeklerde domates ve biber salçası, et suyu, zeytinyağı, tereyağı, kuru nane, sarımsak ve pul biber gibi baharat ve tatlandırıcılar kullanılmaktadır. Özellikle sebze ve dolma yemeklerinde kırmızı et kullanıldığı bilinmektedir. Sumak ekşi akıtının kullanıldığı yöresel yemeklerin bazılarının genel özelliklerinden bahsedilerek görsel olarak da tanıtmak amacıyla fotoğraflarla desteklenmiştir.

Ekşili turşu: Ekşili turşu, haşlanan patlıcan ve biberin sumak ekşi akıtı, su, sarımsak ve kuru nane ile karıştırılmasıyla elde edilen sos ile harmanlanarak hazırlanır. Yörede bir gece öncesinden hazırlanır ve ertesi gün yemeğe hazır hale gelir. Genellikle mercimek köftesi ile servis edilmektedir (Şekil 3). Ayrıca bu yemek Osmaniye’de de tüketilmektedir.



Şekil 3. Ekşili turşu

Ekşili aya sulusu: Ekşili aya sulusu, yağsız kıymadan elde edilen mini köfteler, nohut, salçalı sos ve sumak ekşi akıtı ile yapılmaktadır. Yemek zeytinyağında kuru nane ve sarımsağın pişirilip ilave edilmesiyle tamamlanır (Şekil 4). Bu yemeğe kemikli kaburga eti eklendiğinde, orijinal ismi olan ekşili eya sulusu yemeği olarak isimlendirilmektedir.



Şekil 4. Ekşili aya sulusu

Ekşili et kabağı sulusu: Et kabağı, bölgede su kabağı ismiyle de adlandırılmaktadır. Diğer bölgelerde yemek dışında süs kabağı olarak da kullanılmaktadır. Yılda bir defa yetişen et kabağı yörede taze iken pişirilmesinin yanı sıra, temizlenip istenilen şekle getirilerek daha sonra tüketilmesi için uygun koşullarda muhafaza edilmektedir. Ekşili et kabağı sulusu, kırmızı et, et kabağı, nohut, salçalı sos ve sumak ekşi akıtı ile yapılır. Yemek zeytinyağında kuru nane, pul biber ve sarımsağın pişirilip ilave edilmesiyle tamamlanır (Şekil 5). Bu yemek genellikle yöresel pilavlardan olan dögme pilavı ile servis edilmektedir.



Şekil 5. Ekşili et kabağı sulusu

Ekşili bamya: Anadolu'da Konya yöresinde bilinen bamya yemeğinin içerisine limon yerine sumak ekşi akıtı ilave edilmektedir. Ekşili bamya, zeytinyağında pişirilmiş kuru nane ve sarımsak ilave edilerek tamamlanır. Bunun yanı sıra diğer yemeklerde olduğu gibi bu yemekte de nohut kullanılmaktadır (Şekil 6).



Şekil 6. Ekşili bamya

Kelle paça çorbası: Kelle paça çorbası, şehirde Maraş paça olarak bilinmektedir. Maraş paça çorbasının diğerlerinden farklı olan özelliği sumak ekşi akıtı kullanılmasıdır. Bu çorbada koyun veya keçi kellesi ve paça kullanılmaktadır. Kelle ve paça yeterli miktarda su ile ağır ateşte yaklaşık 5-6 saat boyunca pişirilir. Pişmiş etler didiklenir ve çorba kabında yüksek ateşte pul biber ile ısıtılır, et suyu, sumak ekşi akıtı ve sarımsak ile tatlandırılarak tamamlanır (Şekil 7).



Şekil 7. Kelle paça çorbası

Ekşili çorba: Kırmızı mercimek, döğme (yarma) ve önceden ıslatılmış nohut ile birlikte haşlanır. İçerisine istenilen şekilde doğranan patlıcanlar ilave edilir. Pişmesine yakın sumak ekşi akıtı ve tuz ile tatlandırılır. Son olarak ayrı bir tavada zeytinyağı ile birlikte salça, kuru nane ve sarımsak pişirilerek yemeğe ilave edilir. Mevsimine göre patlıcan yerine soğukluk (semizotu) kullanılmaktadır (Şekil 8).



Şekil 8. Ekşili çorba

Kuru sebze dolması: Dolmalar, yazın taze sebzelerden kışın ise kurutulmuş sebzelerden yapılmaktadır. Yaz mevsiminde özellikle belirli aylarda patlıcan, do-lmalık biber, kapyabiber, kabak ve salatalık gibi sebzeler işlem gördükten sonra güneşte kurumaya bırakılır. Pirinç, kıyma, sarımsak, soğan, biber salçası, domates, kuru nane, kekik ve sumak ekşi akıtı ile bir dolma içi hazırlanır. Hazırlanan dolma içi, diri kalacak şekilde haşlanmış sebzelere doldurulur ve pişirmeye bırakılır (Şekil 9).

Pişirme suyunda da sumak ekşi akıtı kullanılmaktadır.



Şekil 9. Kuru sebze dolması

Sonuç

Kahramanmaraş mutfağının yöresel yemekleri genellikle tahıl ürünleri, nohut gibi kuru baklagil, sebze, ekşi ve baharatın birleşimi ile oluşmaktadır. Ekşi aromasını vermek için mutfaklarında kullanılan sumak ekşi akıtı en yaygın kullanıma sahip olup; koruk suyu, urmu dut (karadut) ekşisi, nar ekşisi ve erik ekşisi de kullanılmaktadır. Sumak ekşi akıtı yemeği acıtmaması için pişmesine yakın zamanda ilave edilir. Ürünün yemeğe ekşi tadı vermesinin yanı sıra kıvam ve renk de vermektedir. Sumak ekşi akıtı ile birlikte yemeğin sosuna; nane, sarımsak, salça, et suyu gibi baharat, tatlandırıcı ve aroma vericiler ilave edildiğinde, yemeği daha da lezzetli kılmaktadır. Urmu dut (karadut) ekşisi, sumak ekşisi ile birlikte karıştırılarak kullanıldığında yemeğe daha fazla lezzet vermektedir. Sumak ekşisinin tadı keskin olduğu için salatalarda ekşi olarak kullanılması tercih edilmemektedir. Bu nedenle salatalarda sumak baharatı, nar ekşisi veya erik ekşisi kullanılmaktadır.

Sumak, birçok hastalık ve semptomların tedavisinde kullanıldığı bilinmektedir. Sumak ekşi akıtının yemeklerde kullanımı artırılarak belirtilen hastalıkların tedavisinde faydalı olacağı düşünülebilir.

Sumak ekşi akıtının sadece bu bölgeye ait kalmayıp diğer bölgelerimizde tanıtılması ve mutfaklarında yaygın olarak kullanılması amacıyla; bölgede yetiştirilen sumak meyvesinin envanteri çıkarılmalı, gerekirse devlet destekli yeni üretim ve yetiştirme alanları hazırlanmalıdır. Üretici firmaların piyasaya sunduğu sumak ekşi akıtının tüketici açısından alınabilirliği, diğer alternatif ürünlere göre fiyatının yüksek olması alım gücünün düşmesine sebep olabilir. Ürün gramajları daha düşük tutularak piyasaya makul fiyatlarla sunulursa mutfaklarda kullanımı daha yaygın hale gelebilir ve tüketicinin yeni ürünü benimseme sürecine olumlu etki edebilir. Ülke genelinde fuarlarda etkinlikler düzenlenerek tanıtımı yapılabilir. Halk eğitim merkezleri ve aşçılık eğitimi verilen kurslarda sumak ekşi akıtının kullanıldığı yemeklerle ilgili workshop eğitimleri düzenlenebilir. Üniversitelerin aşçılık ve gastronomi bölümlerinde sumak ekşi akıtı ve ekşili yemekler ders şeklinde verilebilir. Bunun yanı sıra restoran menülerinde sumak ekşi akıtının kullanıldığı yöresel yemeklere daha fazla yer verilmeli ve ülke genelinde yaygınlaştırılmalıdır. Bu sayede şehrin ve ülke mutfağının gastronomisine katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

Kaynakça

- Ali-Shtayeh, M. S., Al-Assali, A. A., Jamous R. M. (2013)** Antimicrobial activity of Palestinian medicinal plants against acne-inducing bacteria. *African Journal of Microbiology Research*, 7, 2560 - 2573.
- Aksu, M., Gezen, A., Özcan, S. (2017)**. Turistlerin yöresel mutfak tercihleri ile ilgili bir araştırma: Bozcaada Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2), 125-137. DOI: 10.21325/jotags.2017.117.
- Albayrak, A. (2013)**. Farklı milletlerden turistlerin Türk mutfağına ilişkin görüşlerinin saptanması üzerine bir çalışma. *Journal of Yasar University*, 30(8), 5049-5063.

Baran, Z., Batman, O. (2013). Destinasyon Pazarlamasında Mutfak Kültürünün Rolü: Sakarya Örneği. 14. Ulusal Turizm Kongresi, 05-08 Aralık, Kayseri, Türkiye.

Başoğlu, F., Cemeroğlu, B. (1984). Sumak'ın kimyasal bileşimi üzerine araştırma. *Gıda*, 9(3), 167-172.

Baysal, A. (1993). Türk yemek kültüründe değişimler ve beslenme sağlık yönünden değerlendirme Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.

Baytop, T. (1984). Türkiye'de Bitkiler ile Tedavi. İstanbul Üniversitesi Yayınları No: 40, İstanbul: Saral Matbaacılık.

Cömert, M. (2014). Turizm pazarlamasında yöresel mutfakların önemi ve Hatay mutfağı örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(1), 64-70.

Çakıroğlu, F. (2007). İran'ın yemek kültürü gelenek ve görenekleri, Türk mutfağı ile karşılaştırılması. *Beslenme ve Diyet Dergisi*, 35(1), 41-45.

Davis, P. H. (1997) Flora of Turkey and East Aegein Islands Vol 2. Edinburgh: Edinburgh, University Press.

Dayısoğlu, K.T., Yörükoğlu, T., Ançel, T. (2017). Kahramanmaraş'ın Coğrafi İşaretli Ürünleri ve İlin Potansiyel Durumu. *KSÜ Doğa Bilimler Dergisi*, 20(1), 80-88. DOI: 10,18016/ksujns.14147.

Doğan, O., Avcı, R., Yakar, S. (2014). Akdeniz'in Altın Kenti Kahramanmaraş. Kahramanmaraş: Kültür ve Turizm Bakanlığı İl kültür ve Turizm Müdürlüğü.

Düzgün, E., Özkaya, D. F. (2015). Mezopotamya'dan günümüze mutfak kültürü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(1), 41-47.

Güler, S. (2010). Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26(1), 24-30.

Güner, A. (2012). Türkiye Bitkiler Listesi Damarlı Bitkileri. İstanbul: Nezahat Gökyiğit Botanik Bahçesi Yayınları.

Kadioğlu, Ç. N. (1997). Türk Mutfağının Akdeniz Mutfak Kültürünün Genel Özellikleri Yönünden Değerlendirilmesinin Önemi. İçinde: V. Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi Maddi Kültür Bölüm Bildirileri (ss. 94-199). Ankara: Kültür Bakanlığı.

Karaca, O. B., Karacaoğlu, S. (2016). Kültür, Din ve Yemek Etkileşimi Çerçevesinde Arap Mutfağının Kavramsal Olarak İncelenmesi: Adana İli Örneği. *Hitit Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 9(2), 561-584.

Közleme, O. (2012). Türk Mutfak Kültürü ve Din. İstanbul: Rağbet Yayıncılık, 328s.

Küpelikliç, S. (2013). Kahramanmaraş Mutfak Kültürü ve Yöresel Lezzetler. Kahramanmaraş: Noya Medya.

Long, L. (2004). Culinary Tourism (Material Worlds). Lexington, KY: The University Press of Kentucky.

Mamikoğlu, N. G. (2015). Türkiye'nin Ağaçları ve Çalıkları. İstanbul: NTV Yayınları.

OGM (2021). Sumak (*Cotinus spp.*). <https://atib.ogm.gov.tr/Sayfalar/T%C4%B1bbi%20ve%20İtri%20Bitkilerimizi%20Tan%C4%B1ya1%C4%B1m/Sumak.aspx>.

Öncü, C. (1951). Türkiye Sumakları ve Ekstraktları Üzerinde Deneysel Araştırmalar. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları.

Pekyaman, A. (2008). Turistik Satın Alma Davranışında Destinasyon İmajının Rolü Afyonkarahisar Bölgesinde Bir Araştırma. Doktora Tezi, Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Afyonkarahisar.

Setorki, M., Rafieian, M., Heidarian, E., Ghatreh, K., Shahinfard, N., Ansari, R., Forouzandeh, Z. (2012). Effect of *Rhus coriaria* consumption with high cholesterol food on some atherosclerosis risk factors in rabbit. *Journal of Babol University of Medical Sciences*, 14, 38-45.

Şanlier, N. (2005). Yerli ve yabancı turistlerin Türk mutfağı hakkındaki görüşleri. *Gazi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 25(1), 213-227.

Şengül, S., Türkay, O. (2016). Akdeniz mutfak kültürünün gastronomi turizmi bağlamında değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1), 86-99. DOI: 10.21325/jotags.2016.24.

Tanker, N., Koyuncu, M., Coşkun, M. (2007). Farmasötik Botanik. Ankara Üniversitesi, Eczacılık Fakültesi Yayınları, Ders Kitapları, No:93. Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi.

Toksöz, D., Aras, S. (2016). Turistlerin seyahat motivasyonlarında yöresel mutfağın rolü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1), 174-189. DOI: 10.21325/jotags.2016.29.

TPE (2018). Türk Patent Enstitüsü. <https://www.ci.gov.tr/cografı-isaretler/detay/38219>.

Tuzlacı, E. (2006). Şifa Niyetine Türkiye'nin Bitkisel Halk İlaçları. İstanbul: Alfa Yayıncılık

Tuzlacı, E. (2011). Türkiye Bitkileri Sözlüğü. İstanbul: Alfa Yayıncılık.