



Araştırma Makalesi (Research Article)

SUMAK EKŞİSİ AKITI VE KAHRAMANMARAŞ MUTFAĞINDA KULLANIMI (SUMAC SOUR DRAIN AND ITS USE IN KAHRAMANMARAŞ KITCHEN)

Muhabbet ÇELİK^{1*} (orcid.org/ 0000-0002-6534-5283)

Fügen Durlu ÖZKAYA^{2*} (orcid.org/ 0000-0003-2893-9557)

¹Yozgat Bozok Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Yozgat, Türkiye

²Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Ankara, Türkiye

Özet

Ekşi tadı nedeniyle Anadolu'da ve özellikle Kahramanmaraş mutfak kültüründe önemli bir yeri olan sumak ekşisi akıtı, zengin besleyici içeriğinin yanında, yemeklere lezzet vermesinden dolayı yöresel yemeklerin yapımında kullanılmaktadır. Yemeklere ekşi tadını veren sumak ekşisi akıtı, hem baharat hem de sos olarak tercih edilmektedir. Bu çalışmada, Kahramanmaraş mutfağında sumak ekşisi akıtının, evsel ölçekte yapılışı, yöresel yemeklerde kullanımı, muhafaza ediliş yöntemi, kullanıldığı yemek türleri, tüketim şekli ve sağlık üzerindeki etkilerine yer verilmektedir. Araştırmada nitel araştırma modeli kullanılmıştır. Kahramanmaraş'ta yaşayan 55 yaş üstü kadınlarla yüz yüze görüşmeler yapılmıştır. Görüşmeler sırasında notlar ve ses kaydı alınarak veriler toplanmıştır. Verilerin çözümlenmesi sonucunda sumak ekşisi akıtının, sağlığa yararlı olduğu için ve yemeklere lezzet verdiği için sıklıkla tüketildiği tespit edilmiştir. Katılımcıların çoğu sumak meyvesini dağdan topladıklarını ve evde kendi imkânlarıyla sumak ekşisi akıtını ürettiklerini belirtmişlerdir. Ayrıca katılımcıların sumak bitkisini baharat ve sos olarak tüketmesinin yanı sıra çay olarak da tükettikleri belirlenmiştir.

Anahtar Kelimeler: Sumak, Sumak ekşisi akıtı, Kahramanmaraş mutfağı

Abstract

Sumac syrup, which is frequently consumed in Anatolia and especially in Kahramanmaraş culinary culture due to its sour taste, is used while cooking local dishes due to its rich nutritional content as well as giving flavor to the dishes. Sumac sour juice, which gives the food its sour taste, is preferred both as a spice and as a sauce. In this study, the preparation of sumac sour juice specific to Kahramanmaraş cuisine on a domestic scale, its use in Kahramanmaraş local dishes, how it is preserved, in which dishes it is used, how it is consumed and its effects on health are described. Qualitative research model is used in the research. Face-to-face interviews have been made with women over the age of 55 living in Kahramanmaraş. Notes and sound recording have been taken during the interviews. As a result of the analysis of the data obtained, it is determined that sumac syrup is consumed frequently because of its benefit for health and its flavor to the dishes. Most of the participants stated that they collect sumac from the mountains and make sumac sour juice at home with their own means. It was also observed that the participants consumed sumac as tea besides using it as a spice and sauce.

Anahtar Kelimeler Sumac, Sumac sour discharge, Kahramanmaraş cuisine

* Sorumlu yazar: muhabbet.celik@bozok.edu.tr

DOI: 10.33083/joghat.2022.180

Giriş

İnsanlar, dünya üzerinde var oldukları andan itibaren önceleri besin elde etmek, sonraları ise sağlık sorunlarını gidermek için bitkilerle ilgilenmiş, bitkilerden yararlanmışlardır. Bitkilerin, ilaç olarak kullanımlarının yanında; gıdalara lezzet vermek, sakızlarda, bitki çaylarında, kozmetiklerde, sağlıklı kişisel bakım ürünlerinin elde edilmesinde önemli katkılarına olduğu herkesçe bilinmektedir. Gıdalara lezzet kazandırma, kozmetik, vb. alanlar ile tıbbi amaçlar için kullanılan bitkiler genel olarak tıbbi ve aromatik bitkiler olarak adlandırılmaktadır. Son yıllarda tüketimi artan sumak bitkisi, aromatik bir bitki olarak adlandırılmaktadır (Ersöz, 2010).

Günümüzde sağlık konusunda insanların bilinçlenmesi, artan hastalıklara karşı ilaçların yan etkilerinin saptanması, covid 19 gibi salgın hastalıkların çoğalması doğal ürünlerin kullanımına olan eğilimi artırmıştır. Özellikle Covid 19 salgınına karşı bağışıklığı yüksek tutmak için baharat kullanımının arttığı bilinmektedir. Türk mutfak kültüründe yaygın olarak kullanılan bir baharat olan sumak, salgın hastalıklara karşı korunmada etkili olduğu iddia edildikten sonra tüketimi artmıştır (Aldıoğlu, 2022).

Tüketimi dünya çapında giderek artan ve ticari açıdan büyük bir öneme sahip olan sumak bitkisinden gıda, deri, ilaç ve boya endüstrilerinde yararlanılmaktadır (Karadaş, 2019: 18). Aynı zamanda hem sumak ekşisi akıtı hem de baharat olarak, birçok yemekte lezzet vermenin dışında ekşilik ve renk elde etmek amacıyla da kullanılmaktadır. Aynı zamanda sumak yağı, “oleik ve linoleik asit bakımından zengin olduğundan yağ endüstrisi için değerli bir hammadde olarak kabul edilmektedir” (Ünver ve Özcan 2010).

Sumak Bitkisi

Sumak (*Rhus coriaria*), “1-3 m boylarında, çalı ve ağaççık şeklinde bir bitkidir”. Çalılıklarda, yol kenarındaki yamaçlarda, taşlık ve kayalık yerlerde ve ormanlık alanlarda yetişmektedir (Tanker, Coşkun, Koyuncu, 2007). Bitkinin meyve ve yaprak kısımları kullanılmaktadır. Kimyasal bileşiminde; gallotanen, tannik asit, elajik asit, gallik asit, biflavonoit, flavonoit, şeker, uçucu yağ asitleri bulunmaktadır (Abu-Shanab, adwan, Abu- Safiya, Abu- Shanab, 2005).

Sumak bitkisinin meyveleri 4-7 mm. Büyüklüğünde, yuvarlak veya hafif basık mercimek şeklindedir. Çekirdeği oldukça serttir. Çekirdeğin etrafını, ekşi lezzette koyu kıvamlı bir özsuyu içeren, meyve eti sarmaktadır. Meyveler olgunlaşınca bordo bir renk almaktadır. Olgunlaşan meyvelerin hasadı sonbaharda yapılmaktadır (Başoğlu ve Cemeröğlu, 1984).



Sumak meyvesi (Dağ, 2022)



Sumak ekşisi akıtı (Dağ, 2022)

Türkiye’de başlıca iki sumak çeşidi yetişmektedir. Bunlar boyacı sumacı (*Rhus cotinus* L.) ve derici sumacı (*Rhus coriaria* L.)’dır. Mutfaklarda baharat ve sumak ekşisi olarak kullanılan (*Rhus cotinus* L.) türüdür. Türkiye’de Ege, Doğu Anadolu ve Akdeniz bölgelerinde doğal olarak kendiliğinden yetişmektedir. Özellikle Amasya, Adana, Ankara, Artvin, Antalya, Denizli, Çanakkale, Gümüşhane, Gaziantep, Hakkâri, İzmir,

İstanbul, Kastamonu, Mersin, Karaman, Samsun, Kahramanmaraş, Siirt, Tekirdağ ve Şanlıurfa gibi illerde yetişmektedir (Çiçek, 2015).

Süryanice kırmızı anlamına Sumak veya Somak, Farsça, Arapça ve Türkçede yer alan bir isimdir. Günümüzde de farklı yöresel isimlerle bilinmektedir. Kahramanmaraş mutfağında ‘ahıt’, Antalya yöresinde ‘mavru’, Erzincan’da ‘tahrü, tadım’, Artvin’de ‘tutuba, tutum’, Çoruh’ta ‘tatari, tetere, tetre’ gibi isimlerle bilinmektedir (Tiryaki, 2010).

Sumak Bitkisinin Kullanım Alanları

Sumak bitkisinin meyveleri ve yaprakları çeşitli amaçlar için kullanılmaktadır. Sumak bitkisinin kullanım alanlarını aşağıdaki gibi sıralamak mümkündür:

- ✓ Sumak, meyveleri ekşi olduğundan içecek ve baharat olarak gıda sektöründe,
- ✓ Yağ asidi bileşimleri açısından yüksek oranda oleik asit, linoleik ve palmitik yağ asitlerini de içerdiğinden dolayı sumak yağı olarak,
- ✓ Fazla yağ içeren tohumları mum yapımında,
- ✓ Yüksek tanen içerdiğinden tabakalama maksadıyla deri alanında,
- ✓ Yaprakları, kabuğundan ve meyvelerinden kırmızı, siyah, sarı, renkte boya elde etmek amacıyla boya yapımında,
- ✓ Yaprak ve meyveleri içerdikleri uygun kimyasal maddeler nedeniyle sağlık sektöründe kullanılmaktadır (Verzele ve ark.,1986; Acar, 1998).

Mutfaklarda Sumak Baharatının Kullanımı

Sumak bitkisi baharat olarak, “31 Temmuz 20000 tarih ve 24126 sayılı resmi gazetede yayımlanan Tarım ve Köy işleri Bakanlığının 2000/16 No’lu Tebliğinde *Rhus coriaria L.* türüne giren bitkilerin meyvelerinin tekniğine uygun olarak kurutulduktan sonra belirli oranlarda sofraya tuzu konularak öğütülmüş şekli” olarak tanımlanmaktadır (Tiryaki, 2009).

Sumak bitkisinin olgunlaşmış meyvelerinin hasadı sonbaharda yapılmaktadır. Direkt güneşe maruz bırakılmadan hava akımının iyi olduğu bir ortamda kurutulur. Kurutulan meyveler öğütülerek sumak baharatı elde edilir (Yücel, Tapırdamaz, Şengün, Yılmaz ve Ak, 2011). Anadolu mutfağında sumak baharat olarak genellikle, bazı salatalarda ekşilik ve lezzet vermek için, soğan salatalarında kokuyu bastırmak için veya yoğurt üzerine ilave edilerek metabolizmayı hızlandırmak için ve kullanılmaktadır (Karadaş, 2019). Ayrıca balık, tavuk ve et marine etmek amacıyla kullanılan sumak baharatı, kebab, döner, güveç, çorba kısır ve lahmacun gibi yemeklerde de kullanılmaktadır. Anadolu’da ve orta doğu ülkelerinde çiğ soğanla birleştirilerek yemek yanına aperatif amaçlı servis edilmektedir (Ayyıldız ve Sarper, 2019).

Sumak baharat olarak Batı Asya ve Yakın Doğu’da çok kullanılan bir çeşnidir. Baharat olarak etlerin lezzetlendirilmesinde, meyvesinin perikarpı tüm Anadolu’da ekşi bir tat vermek amacıyla limon yerine kullanılmaktadır. Özellikle güneydoğu Anadolu da daha çok kullanılan sumak, salatalarda, yoğurtlu soslarda, et yemeklerinde, dolmalarda, çorbalarda ve soğana eklenerek kullanılmaktadır. Ayrıca Gaziantep, İstanbul ve Artvin’de yaşayan kadınların baharat tüketimini belirleyen bir araştırmada sumak baharatının daha çok çorbalarda kullanıldığı tespit edilmiştir (Oğan, Sarper, Özer ve Çekiç, 2019). Yöresel ismiyle bilenen sumak külü (*Sumak tozu*) ise daha çok salata ve piyaz soğanla kullanılmaktadır (Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi, 2021).

Rhus bitkisinin çeşitlerinden elde edilen sumak meyvelerinin, toz haline getirilmeden önce kullanımı da mümkündür. Ilık su ile ıslatılan meyveler biraz bekletildikten sonra süzülür, elde edilen ekşi lezzetli suyun yemeklere katılması şeklinde kullanımı da mümkündür. Sumak suyu, özellikle tencere yemeklerinde ve dolmalarda tercih edilmektedir. Ayrıca Sumak Türk, Arap ve Ortadoğu mutfaklarında çay olarak da tüketilmektedir. Kuzey Amerika mutfağında ise, sıcak ya da soğuk olarak hem şurup hem de çay olarak tüketilmektedir (Ünder ve Saltan, 2019).

Kahramanmaraş Mutfağında Sumak Ekşisi Akıtı

Sumak baharatı, Anadolu’da çok fazla tüketilen bir baharat olmasına karşın, sumak ekşisi akıtı daha çok yetiştiği yörelerin mutfaklarında tercih edilmektedir. Kahramanmaraş mutfağında da yaygın olarak kullanılan sumak ekşisi (yerel deyimle ‘ekşi ahıtı’ veya ‘sumak akıtı’) Temmuz sonu ile Eylül aylarında üretilmektedir.

Sumak ekşisi akıtı yörede yemeklere, tencere yemeklerine, salatalara ilave edilerek, diğer yörelerden farklı tat ve lezzette yiyecek üretmek için kullanılmaktadır. Özellikle Kahramanmaraş'a özgü ekşili çorba, köfte, ekşili aya sulusu, dolma, turşu, kabak yemeği ve çeşitli salatalara ilave edilerek ürünlerin kendine has lezzet ve görüntü oluşturmaya katkıda bulunmaktadır (Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi, 2021).

13.04.2018 tarihinde tescil edilen Kahramanmaraş sumak ekşisi akıtı; içeriği, üretim tekniği ve farklı tüketim şekilleri bakımından özgündür. Sumak meyvelerinin su ile özümsemesi suretiyle hazırlanan karışım berraklaştırılır ve güneşte bırakılıp koyulaştırılarak "sumak ekşi akıtı" olarak bilinen konsantre ürün elde edilir. Yöre halkı tarafından sıklıkla tüketilen sumak ekşisi akıtı, günümüzde Türkiye'nin birçok bölgesinde tanınmaya ve kullanılmaya başlanmıştır. Üretimini Kahramanmaraş'a has geleneksel bir yöntem ile yapılmasından dolayı "Maraş Sumak Ekşi Akıtı" yöreye özgü bir lezzettir (Tiryaki, 2010 ve Karadaş, 2019).

Sumak ekşisi, yemeklere lezzet vermesinin yanında, gıda kaynaklı patojen mikroorganizmalar üzerine antimikrobiyal etkisinden dolayı da tercih edilmektedir. Bu sayede kullanıldığı gıdalar tazeliklerini koruyarak daha uzun süre muhafaza edilebilmektedir (Tiryaki, 2010). Üst solunum yolu ve boğaz enfeksiyonlarına iyi geldiği için çay olarak da tüketilmektedir. Kaynayan suyun içerisine toz sumak veya sumak meyvesi konular, on dakika dinlendikten sonra süzülür ve çay olarak tüketilebilir. Özellikle covid 19 pandemi döneminde bağışıklığı güçlendirici etkisinden dolayı günde iki bardak sumak çayı tüketilmesi önerilmektedir (S. Çelik, kişisel görüşme, Ocak 2022).

Kahramanmaraş ili ile özdeşleşmiş Sumak Ekşisi Akıtı, geçmişi çok eskiye dayanan kültürel bir gastronomik mirastır. Bu sebeple Maraş Sumak Ekşisi Akıtı yapımında Maraşlı ustaların ve emekçi ev hanımlarının bilgi ve birikimleri oldukça önemlidir. Üretimi ustalık gerektiren Sumak akıtı yapılışı şu şekildedir: Olgunlaşan sumak bitkisinin meyveleri ağaçlardan toplandıktan sonra içerisindeki yabancı maddelerden arındırılır. Ayıklanan sumak meyvesi bir leğene konularak üzerine ılık veya kaynar su dökülerek yarım saat dinlendirilir. Ardından nazikçe hareketlerle üfelenerek meyvedeki ekşiliğin suya geçmesi sağlanır. Daha sonra süzülen sumak suyu güneşe konular ve kıvam alana kadar güneşte bekletilir. Yaklaşık 5 kilogram sumak meyvesinden iki kilogram sumak akıtı elde edilmektedir (Ş. Dağ, kişisel görüşme, Şubat 2022).

Yöntem

Araştırma, Kahramanmaraş mutfak kültürü için önemli olan sumak bitkisi ve sumak ekşisi akıtı'nın yapılışı, hangi yemeklerde kullanıldığı ve nasıl kullanıldığı ile ilgili özelliklerin belirlenmesi amacıyla yapılmıştır. Araştırmada nitel araştırma desenlerinden "Durum Çalışması" modeli kullanılmıştır. Durum çalışması; "araştırmacının zaman içerisinde sınırlandırılmış bir veya birkaç durumu çoklu kaynakları içeren veri toplama araçları (gözlemler, görsel-işitseller, görüşmeler, raporlar, dokümanlar) ile derinlemesine incelediği, durumların ve duruma bağlı temaların tanımlandığı nitel bir araştırma yaklaşımıdır" (Subaşı ve Okumuş, 2017). Durum çalışmaları temel olarak; belirli bir konunun çevresi ile ilişkilendirilmesini, nasıl ve niçin sorularına cevap bularak bir yargıya varmayı amaçlamaktadır (Kohlbacher, 2006: 24).

Araştırma 20/11/2021- 25/12/2021 tarihleri arasında Kahramanmaraş'ta yaşayan 15 kişi ile yüz yüze görüşmeler yapılmıştır. Tesadüfi yöntemle örneklem seçilmiştir. Örneklem seçerken kişilerin mutfak deneyimlerinden faydalanmak için 50 yaşın üstündeki kişilerle görüşülmüştür. Katılımcılarla görüşmelerin yapılabilmesi için Yozgat Bozok Üniversitesi, Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiği Kurulundan etik kurul izni alınmıştır. Bu çalışmada da araştırmacılar tarafından belirlenen temalar ve kodlar doğrultusunda hazırlanan yarı yapılandırılmış sorular yöneltilmiştir. Yapılan tüm görüşmeler yazılı olarak kayıt altına alınmıştır. Daha sonra tutulan notlar çözümlenerek eksiklikler ve tekrarlar giderilmiştir. Görüşme formunda yöneltilen her bir soru için alınan cevaplar kategorize edilerek betimsel analiz yapılmıştır. Araştırmada belirlenen tema ve kodlar Tablo 1'de yer almaktadır.

Tablo 1. Çalışmada Belirlenen Tema ve Kodlar

Temalar	Kodlar
Tüketim	Sumak ekşisi akıtı olmadan yapılmayan yemekler
Deneyim	Sumak ekşisi akıtı'nın nereden temin edildiği Yemeklere nasıl bir katkı sağladığı
Kullanım şekli	Sumak meyvesinin kullanım şekilleri
Saklama şekli	Sumak ekşisi akıtı'nın nasıl ve nerede muhafaza edildiği

Yemekler	Kahramanmaraş mutfak kültüründe yer alan ve sumak ekşisi akıtı ile yapılan yemekler Yemeklerin yöresel adları
----------	--

Görüşme formundaki sorular aşağıda sıralanmıştır.

- S1. Sumağı nereden temin ediyorsunuz?
 S2. Sumağı hangi formda kullanıyorsunuz? Baharat olarak mı yoksa suya koyarak mı?
 S3. Sumak ekşisi akıtını nasıl muhafaza ediyorsunuz?
 S4. Sumak ekşisi akıtı size hangi Kahramanmaraş yemeklerini hatırlatıyor?
 S5. Sumak ekşisi akıtının yemeklerinize nasıl bir katkısı olduğunu düşünüyorsunuz?
 S6. Sumak/Sumak ekşisi akıtı olmadan bir Kahramanmaraş mutfağı düşünüyor musunuz?
 S7. Sumağı bitki çayı olarak tüketiyor musunuz? Cevabınız evet ise hangi amaçla tüketiyorsunuz?

Verilerin Analizi

Araştırmada elde edilen bulgular kavramsal olarak oluşturulan temalar ve kodlar arasındaki sonuçları ortaya koymayı amaçlamaktadır. Bu anlamda katılımcılardan elde edilen verilerin analiz edilmesinde nitel araştırma yöntemine dayanılarak betimsel analiz yapılmıştır. Betimsel analizde “farklı kişilerin aynı soru hakkında farklı düşüncelerinin görüşülenlerden elde edildiği şekilde aktarılması olarak ifade edilmektedir” (Altunışık, Coşkun, Yıldırım ve Bayraktaroğlu, 2010). Katılımcılarla yapılan görüşmeler neticesinde kayıt altına alınan bilgiler analiz edilmiştir. Veriler analiz edilirken katılımcıların kimliklerinin deşifre edilmemesi amacıyla K1, K2, K3... K15 şeklinde kodlanmıştır. Bu şekilde kodlaması yapılan katılımcıların ifadeleri doğrudan aktarılmıştır.

Bulgular ve Tartışma

Kahramanmaraş ilinde gerçekleştirilen sumak ekşisi akıtı ve mutfakta kullanım alanlarının belirlenmesi amacıyla yapılan çalışmadan elde edilen bulgular aşağıda yer almaktadır.

Demografik Özellikler

Araştırmaya katılan kişilerin demografik özellikleri Tablo 2’de yer almaktadır.

Tablo 2. Katılımcıların Demografik Bilgileri

Katılımcı kodu	Cinsiyet	Medeni durum	Eğitim	Meslek	Memleket
K1	Kadın	Bekâr	Lise mezunu	Ev hanımı	Kahramanmaraş
K2	Kadın	Bekâr	Lise mezunu	Ev hanımı	Kahramanmaraş
K3	Kadın	Evli	Yüksek Lisans	Devlet memuru	Kahramanmaraş
K4	Kadın	Evli	Lise Mezunu	Ev hanımı	Kahramanmaraş
K5	Kadın	Evli	Üniversite mezunu	Devlet memuru	Kahramanmaraş
K6	Kadın	Evli	Lise mezunu	Ev hanımı	Kahramanmaraş
K7	Kadın	Evli	Üniversite mezunu	Devlet memuru	Kahramanmaraş
K8	Kadın	Evli	Üniversite mezunu	Öğretmen	Kahramanmaraş
K9	Kadın	Evli	Üniversite mezunu	Ev hanımı	Kahramanmaraş
K10	Kadın	Evli	Üniversite mezunu	Özel sektör	Kahramanmaraş
K11	Kadın	Evli	İlkokul mezunu	Ev hanımı	Kahramanmaraş
K12	Kadın	Evli	Lise mezunu	Ev hanımı	Kahramanmaraş
K13	Kadın	Evli	Üniversite mezunu	Devlet Memuru	Kahramanmaraş
K14	Kadın	Evli	İlkokul mezunu	Ev hanımı	Kahramanmaraş
K15	Kadın	Evli	İlkokul mezunu	Ev hanımı	Kahramanmaraş

Sumak ekşisi akıtını nereden temin edildiğine yönelik bulgular

Araştırmada katılımcılara yöneltilen “Sumak ekşisi akıtını nereden temin ediyorsunuz” sorusuna katılımcıların çoğu köylerinden topladıkları sumak meyvesini farklı işlemlerden geçirdikten sonra ev yapımı sumak ekşisi ürettiklerini ifade etmişlerdir. K1 ve K6 nolu katılımcılar marketten temin ettiğini belirtirken, K2 nolu katılımcı ise yöresel ürün satan pazarlardan satın aldığını belirtmiştir.

Sumağı hangi formda kullanıyorsunuz? Baharat olarak mı yoksa suya koyarak mı? sorusuna yönelik bulgular

Sumak meyvesinin tüketim şekillerini belirlemek amacı ile sorulan sorulara verilen cevaplara göre; katılımcıların büyük bir kısmı sumağı hem baharat olarak hem de sumak ekşisi akıtı olarak tükettiklerini ifade etmişlerdir. Ayrıca katılımcılar, sumak meyvesini, yaprak ve kök kısımlarıyla birlikte ılık suda demledikten sonra içecek olarak ta tükettiklerini ifade etmişlerdir.

Sumağın nasıl muhafaza edildiğine yönelik bulgular

Araştırmada katılımcılara yöneltilen Sumak ekşisi akıtını nasıl muhafaza ediyorsunuz? sorusuna katılımcıların tamamı cam kavanozda, serin ve ışık almayan bir yerde muhafaza ettiklerini ifade etmişlerdir. K10 nolu katılımcı ise “yapım aşamasında güneşte beklettiğimiz ve ev yapımı olduğu için uzun bir süre bozulmadan muhafaza ediyoruz” şeklinde ifade etmiştir.

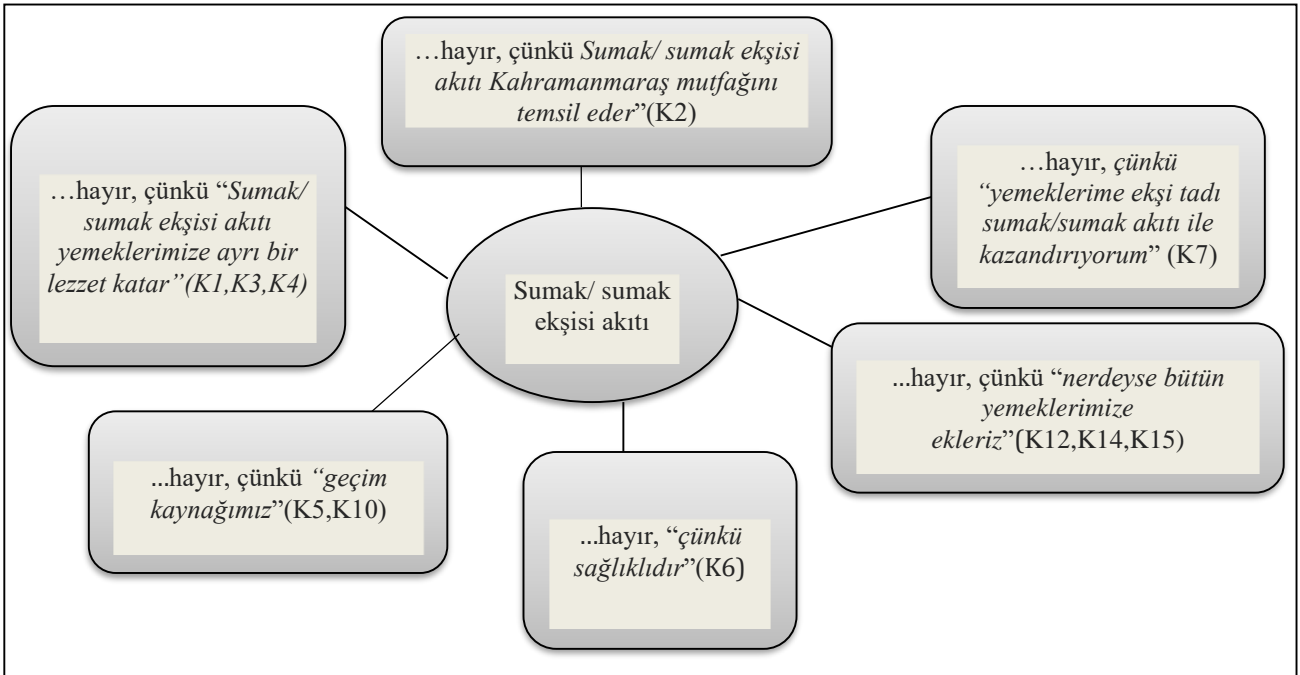
Sumak/ sumak ekşisi akıtı size hangi Kahramanmaraş yemeklerini hatırlatıyor? sorusuna yönelik bulgular

Araştırmada katılımcılara yöneltilen “Sumak/ sumak ekşisi akıtı size hangi Kahramanmaraş yemeklerini hatırlatıyor?” sorusuna katılımcıların çoğu “ yaprak sarma, lahana sarma, dolma çeşitleri, kaşık salatası, paça, ekşili aya sulusu, ekşili köfteler, kısır çeşitleri, ekşili turşu, etli kabak, bamya sulusu, piyaz, soğan salatası, köfteli aş” şeklinde belirtmişlerdir.

Sumak/ sumak ekşisi akıtı olmadan bir Kahramanmaraş mutfağı düşünüyor musunuz Sumak/ sumak ekşisi akıtı yemeklerinize nasıl bir katkı sağlıyor? sorularına yönelik bulgular

Araştırmada katılımcılara yöneltilen “Sumak/ sumak ekşisi akıtı olmadan bir Kahramanmaraş mutfağı düşünüyor musunuz Sumak/ sumak ekşisi akıtı yemeklerinize nasıl bir katkı sağlıyor?” sorularına katılımcıların verdikleri yanıtlar Şekil 1’de yer almaktadır.

Şekil 1. Katılımcıların Sumak/ sumak ekşisi akıtı olmadan bir Kahramanmaraş mutfağı düşünüyor musunuz? Sorusuna verdikleri yanıtlar



Sumağı bitki çayı olarak tüketiyor musunuz sorusuna yönelik bulgular

Araştırmada katılımcılara sumak bitkisinin nasıl tüketildiğine yönelik bilgi elde etmek amacıyla sorulan soruya katılımcıların tamamı yemeklerin haricinde sumak meyvesini ve baharatını çay olarak ta tükettiklerini belirtmişlerdir. Özellikle Covid 19 salgınından korunmak amacıyla günlük tükettiklerini ifade eden katılımcılar, sumak çayının birçok hastalığa iyi geldiği için tercih ettiklerini belirtmişlerdir.

Aşağıda yörede sıklıkla tüketilen ve sumak ekşisi akıtı ile yapılan yemekler yer almaktadır.

Tablo 3. Kahramanmaraş Mutfağında sumak ekşisi akıtı kullanılarak hazırlanan bazı yemekler

Ekşili kabak



Eşkili Yüzük Çorbası



Islama ekşili Köfte



Kuru Sebze Dolması



Ekşili Turşu



Kelle Paça



Sonuç ve Değerlendirme

Doğada kendiliğinden yetişen ve Kahramanmaraş mutfağının simgesi olan sumak ve sumak ekşisi akıtı, diğer bir deyişle “sumak pekmezi” Anadolu’da yaygın olarak kullanılmaktadır. Ancak Kahramanmaraş mutfağındaki kullanım şekli ve kullanıldığı yemek sayısı ile daha özel bir yere sahiptir. Kahramanmaraş’ın coğrafi işaretli ürünü olan ve mutfakların vazgeçilmezi haline gelen sumak ekşisi akıtının hangi amaçlarla, hangi yemeklerde ve nasıl kullanıldığının belirlenmesi amacıyla yürütülen çalışmadan elde edilen sonuçlar şu şekildedir:

Kahramanmaraş ilinde 50 yaş üstü kişilerle gerçekleştirilen sumak ekşisi akıtının kullanım alanlarının belirlenmesi amacıyla yapılan çalışmada katılımcıların büyük çoğunluğunun sumak baharatını ve sumak ekşisi akıtını, sağlığa olan katkıları sebebiyle tükettikleri saptanmıştır.

Katılımcıların büyük çoğunluğu sumak ekşisi akıtını kendi imkânlarıyla dağlardan, bahçelerden, tarlalardan topladıklarını ifade etmiştir. Ayrıca katılımcıların çoğu (12) sumak ekşisi akıtını, topladıkları sumak meyvelerinden kendi imkânlarıyla ürettiklerini ifade etmişlerdir.

Katılımcıların büyük bir kısmı sumak ve sumak ekşisi akıtını çay olarak da tükettiklerini ifade etmişlerdir. Yörede sumak ekşisi akıtı, birçok yemekte hem lezzet amaçlı hem de ekşi tat vermek amaçlı kullanılmaktadır. En çok kullanılan yemekler ise; yaprak sarma, lahana sarma, dolma çeşitleri, kaşık salatası, paça, ekşili aya sulusu, ekşili köfteler, kısır çeşitleri, ekşili turşu, etli kabak, bamya sulusu, piyaz, soğan salatası, köfteli aş olduğu belirlenmiştir.

Katılımcıların tamamı “Sumak/ sumak ekşisi akıtı olmadan bir Kahramanmaraş mutfağı düşünüyor musunuz” sorusuna “hayır” yanıtını vermişlerdir. Katılımcıların çoğunluğu sumak ekşisi akıtının lezzetine alışkın olmaları sebebiyle tükettiklerini belirtmiştir. Ayrıca salgın hastalıklara karşı koruduğu düşüncesiyle de çay olarak tüketen katılımcıların sayısı çoğunluktadır. Aynı zamanda katılımcıların çoğunluğu sumak ekşi akıtıyla yapılan yemeklerin lezzetine küçük yaşlardan itibaren alışkın oldukları için tükettiklerini ifade etmişlerdir.

Çalışma sonuçlarına göre aşağıdaki öneriler geliştirilmiştir.

Kahramanmaraş ili tarihi ve kültürel değerlerinin yanında zengin mutfak kültürü ve çeşitli yöresel ürünleriyle de önemli bir şehirdir. Geleneksel kültürün önemli bir unsuru olan yöresel ürünler, kültür turizmine kaynaklık edebilecek özelliğindedir. Bu yüzden yöresel ürünlerle ilgili coğrafi işaretleme çalışmalarına hız vermek gerekmektedir.

Yapılan görüşmelerden sumak ekşisi akıtının en çok sağlığa yararları nedeniyle tüketildiği tespit edilmiştir. Dolayısıyla geleneksel gıdaların sağlık açısından önemlerinin araştırılması, yöresel gıdaların ticaretinin il sınırları dışına taşınmasında etkili olacaktır.

Yapılan araştırmada sumak ekşisi akıtı ile lezzetlendirilen birçok yöresel yemek çeşidinin olduğu tespit edilmiştir. Dolayısıyla yörede düzenlenen festival ve etkinliklerde sumak ekşisi akıtı ile yapılan yemeklere, bu yemeklerin aşamalarına ve sağlık açısından önemine dair bilgilere yer verilmesi, bireylerde farkındalık oluşturulmasına katkı sağlayabilir. Kültürel değerlere sahip çıkılması, sürdürülebilirliğininin sağlanması konusunda katkı sağlayacaktır. Aynı zamanda yöresel ürünlerin mutfakta kullanımının yaygınlaşması hem yemeklere kendine özgü kimlik kazandıracak hem de yerel kalkınmaya katkı sağlayacaktır.

Kaynakça

- Abu-Shanab, B., Adwan, G., Abu-Safiya, D., Abu-Shanab, M. (2005). Antibacterial Activity of Rhus Coriaria L. Extracts Growing in Palestine, Journal of The Islamic University of Gaza, 13(2), 147-153.
- Acar, J. (1998). Fenolik Bileşikler ve Doğal Renk Maddeler. Gıda Kimyası, Saldamlı, Dergisi, Hacettepe Üniversitesi Yayınları, 435-449.
- Aldıoğlu, A. (2022). Sumak Ekşi Akıtı ve Kahramanmaraş Mutfağında Kullanımı. Aydın Gastronomy, 6 (1), 39-49.
- Altunışık, R., Çoşkun, R., Yıldırım, E. ve Bayraktaroğlu, S. (2010). Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri. 6.Baskı, Sakarya: Sakarya Kitabevi.
- Ayyıldız, S. ve Sarper, F. (2019). Antioksidan Baharatların Osmanlı Saray Mutfağındaki Yeri. Karabük Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 9 (1) , 363-380.
- Baçoğlu, F. ve Cemeroğlu, B.(1984). Sumak'ın Kimyasal Bileşimi Üzerine Araştırma. Gıda Dergisi, 9(3), 167.
- Çelik, S.(2022, 10 Ocak). Kahramanmaraş Mutfak Kültürü Üzerine Bir Görüşme, Merkez- Kahramanmaraş.
- Çiçek, T. (2015). Derici Sumağı (Rhus coriaria L.)'nın Kahramanmaraş Yöresindeki Doğal Yayılışı ile Bazı Biyolojik ve Ekolojik Özellikleri Üzerine Araştırmalar. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Konya.
- Çiftçi-Yegin, S. (2017). Farklı Yörelere Ait Sumak (Rhus Coriaria L.) Ekşisinin Antioksidan Kapasitesinin Belirlenmesi. Cumhuriyet Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü Dergisi, (2)2: 35-39.
- Dağ, Ş.(2022, 23 Şubat).Kahramanmaraş Mutfak Kültürü Üzerine Bir Görüşme, Merkez- Kahramanmaraş.
- Ersöz, T. (2010). Bitkisel Ürünler ve Güvenilirliği, Bitkilerle Tedavi Sempozyumu, 5-6 Haziran, 89-97.
- Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi. (2022). <https://kahramanmaras.bel.tr> Erişim Tarihi: 07.02.2022.

- Karadaş, Ö. (2019). Işınlama İşlemi Uygulanmış Sumak (*Rhus Coriaria L.*) Meyve Yağlarının Fizikokimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi, Yüksek Lisans Tezi, Tekirdağ Namık Kemal Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı.
- Kohlbacher, F. (2006). The Use Of Qualitative Content Analysis İn Case Study. *FQS. Forum: Qualitative Social Research*, 7(1), 21.
- Oğan, Y. Sarper, F. Özer E. Z. ve Çekiç, İ. (2019). Kadınların Baharat Tüketimi Üzerine Bir Araştırma, *Researcher*, 7(2), 226-244.
- Subaşı, M. ve Okumuş, K. (2017). Bir Araştırma Yöntemi Olarak Durum Çalışması. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 21(2), 419-426.
- Tanker, N., Coşkun, M., ve Koyuncu, M. (2007). *Farmasötik Botanik Ankara: Ankara Üniversitesi Yayınları.*
- Tiryaki, Y. G. (2010). Kahramanmaraş İlinde Üretilen Simgesel Geleneksel Bir Ürün: Sumak Ekşisi, *Gıda Mühendisliği Dergisi*, 31, 54-60.
- Ünder, D. ve Saltan, F.Z.(2019). Sumak ve Önemli Biyolojik Etkiler, *Çukurova Tarım Gıda Bilimleri Dergisi*, Çukurova. 34(1), 51-60.
- Ünver, A, ve Özcan M. M. (2010). Fatty Acid Composition of Seed and Pericarp of Sumach (*Rhus coriaria L.*) Grown Wild in Different Regions of Turkey. *J Food Agric Environ.*, 8: 31-33.
- Verzele, M., Delahaye, P., ve Van Damme, F.(1986). Determination of the Tanning Capacity of Tannic Acids by High-Performance Liquid Chromatography. *Journal of Chromatography*, 362 (3), 363-374.
- Yücel, E., Tapırdamaz, A., Şengün, İ.Y., Yılmaz,G., ve Ak, A. (2011). Determining the usage ways and nutrient contents of some wild plants around Kisecek Town Karaman/Turkey, *Biological Diversity and Conservation*, Anadolu University, Faculty of Science, Department of Biology, Eskişehir, Ege University, Faculty of Engineering, Department of Food Engineering, 4(3), 71-8.