

Geleneksel Kahramanmaraş Mutfağı Üzerine Nitel Bir Araştırma (A Qualitative Study on Traditional Kahramanmaraş Cuisine)**

* Adem ADEMOĞLU ^a 

^a Gaziantep Islam Science and Technology University, Faculty of Fine Arts Architecture and Design, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Gaziantep/Türkiye

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 21.01.2025

Kabul Tarihi: 13.05.2025

Anahtar Kelimeler

Kahramanmaraş

Kahramanmaraş yemek

kültürü

Gastronomi

Gastronomik miras

Öz

Bu çalışmada, Kahramanmaraş mutfak kültüründe yer alan geleneksel yemek kültürüne ilişkin katılımcıların görüşlerini ortaya koymak amaçlanmaktadır. Bu amaç doğrultusunda çalışmada, nitel araştırma yaklaşımlarından biri olan durum çalışması deseni ile yürütülmüştür. Bu çalışmanın araştırma evreni Kahramanmaraş'ta yaşayan kişiler oluştururken örneklemini ise Onikişubat, Dulkadiroğlu, Pazarcık, Göksun, Elbistan ve Afşin ilçelerinde yaşayan 50 yaş ve üzeri 13 kişi oluşturmaktadır. Amaçlı örnekleme tekniğinden kartopu örnekleme tekniğine dayalı olarak araştırmacı tarafından hazırlanmış olan yarı yapılandırılmış görüşme formu ile veriler toplanmıştır. Verilerin analizinde içerik analizi ve betimsel analiz tekniklerinden yararlanılmıştır. Elde edilen bulgulara göre, kuşaklar arasında Kahramanmaraş mutfak kültürüne özgü bilgi birikimin genel olarak düşük olduğu; ayrıca nesiller arasında geleneksel yemekleri tanıma ve bu yemekleri yapma konusunda yetersizliklerin olduğu belirlenmiştir. Ayrıca bu yiyeceklerin unutulmaması için neler yapılması gerektiği ile ilgili elde edilen bulgularda ise yerel halk, yiyecek içecek üreticileri ve yerel yöneticilerin yapacakları paylaşımlı faaliyetlerin etkin rol oynayacağı ön görülmüştür.

Keywords

Kahramanmaraş

Kahramanmaraş food culture

Gastronomy

Gastronomic heritage

Abstract

In the study aims to reveal the views of the participants on the traditional food culture in Kahramanmaraş culinary culture. For this purpose, the research was conducted with a case study design, which is one of the qualitative research approaches. While the research universe consists of people living in Kahramanmaraş, the sample consists of 13 people aged 50 and over living in Onikişubat, Dulkadiroğlu, Pazarcık, Göksun, Elbistan, and Afşin districts. Data were collected with a semi-structured interview form prepared by the researcher based on the snowball sampling technique from the purposeful sampling technique. Content analysis and descriptive analysis techniques were used in the analysis of the data. According to the findings obtained, it was determined that the knowledge accumulation specific to Kahramanmaraş culinary culture is generally low among generations and that there are inadequacies in recognizing traditional dishes and making these dishes among generations. In addition, in the findings obtained regarding what should be done to prevent these foods from being forgotten, it is predicted that the shared activities to be carried out by local people, food and beverage producers, and local administrators play an active role. In addition, the reason why these dishes are forgotten is that they are difficult to make, require a long time, and are made based on traditional cooking methods.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar

E-posta: adem.ademoglu@gibtu.edu.tr (A. Ademoğlu)

** Bu çalışma, - UGTAK 2024, 17-20 EKİM 2024 – KUŞADASI / AYDIN / 8. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi'nde "Kahramanmaraş Yemek Kültürü Üzerine Nitel Bir Araştırma" özet bildiri olarak sunulmuştur.

GİRİŞ

Mutfak kültürü, toplumların kuşaklar boyunca yeme-içme alışkanlıklarını, kullanılan araç-gereçleri, pişirme ve sunum tekniklerini, geleneksel tarifleri birbirine aktarmasıyla şekillenen dinamik bir kültürel mirastır (Şengül & Türkay, 2016). Bu kültürün oluşumunda yalnızca beslenme alışkanlıkları değil; tarihsel süreçler, coğrafi koşullar, tarımsal üretim, sanayileşme düzeyi, inanç sistemleri ve etnik yapı gibi pek çok unsur etkili olmaktadır (Güldemir & Işık, 2011; Kızıldemir vd., 2014). Ancak sanayi ve teknolojinin hızla gelişmesiyle birlikte birçok kültürel unsur gibi mutfak kültürü de dönüşmekte, bazı geleneksel yemekler unutulma tehlikesiyle karşı karşıya kalmaktadır (Demirgöl, 2018).

Özellikle gastronomi turizminin yükselişiyle birlikte, mutfak kültürü bir destinasyonun tanıtımında ve ekonomik kalkınmasında stratejik bir araç haline gelmiştir (Kim vd., 2009; Serçek & Serçek, 2015). Gastronomik turizm ürünleri hem yerli hem de yabancı turistlerin ilgisini çekmekte, ziyaretçilerin destinasyon tercihlerini etkilemekte ve hatırlanabilir deneyimlerin oluşmasında önemli bir rol oynamaktadır (Bessiere & Tibere, 2013; Seo vd., 2013; Pratt vd., 2020). Bu bağlamda, Türkiye'nin her bölgesi sahip olduğu gastronomik değerleri koruyarak bunları birer turizm çekim unsuru olarak değerlendirmelidir.

Kahramanmaraş mutfak kültürü, bulunduğu coğrafyanın zengin florası, tarımsal çeşitliliği ve kültürel geçiş dönemleri (doğum, düğün, cenaze gibi) sayesinde önemli bir gastronomik mirasa sahiptir (Polat, 2020; Titirli vd., 2020). Ancak bu zengin mutfak mirasının bazı öğeleri unutulmaya yüz tutmuştur. Geleneksel yemeklerin, özellikle geçiş dönemlerine özgü yemeklerin unutulması, kültürel hafızanın zayıflamasına neden olabilmektedir.

Bu bağlamda, çalışmanın amacı Kahramanmaraş'ın zengin mutfak kültürüne ait unutulmaya yüz tutmuş geleneksel yemeklerin belirlenmesi, bu yemeklerin nesiller arası aktarım süreçlerinin incelenmesi ve kültürel-tarihsel önemlerinin ortaya konulmasıdır. Ayrıca bu çalışma, Kahramanmaraş mutfağının korunması, tanıtılması ve gastronomi turizmine katkı sağlanması açısından da önem taşımaktadır. Çalışma sonucunda elde edilecek bulgular, hem akademik literatürdeki boşluğu dolduracak hem de geleneksel yemeklerin geleceğe taşınması için yerel düzeyde farkındalık oluşturacaktır.

Ulusal ve uluslararası literatürde Kahramanmaraş mutfak kültürüne odaklanan nitel çalışmaların sınırlı olması dikkat çekicidir. Var olan çalışmalar; tarhana (Altun, 2015; Gök vd., 2017; Kaya & Seçim, 2020), sumak ekşisi (Aldioğlu, 2022; Çelik & Özkaya, 2022), Maraş dondurması (Kaya vd., 2017; Çavuş vd., 2018), coğrafi işaretli ürünler (Dayısoylu vd., 2017), tematik mutfak müzeleri (Gül, 2022), Akdeniz mutfağına özgü yemekler (Kadıoğlu Çevik, 1997) ve gastronomi turizmi potansiyeli (Yayla ve Aktaş, 2017; Karademir vd., 2018; Kargiglioğlu, 2020; Kırmızıkuşak, 2022) gibi daha çok ürün veya potansiyel odaklıdır. Bu durum, unutulmaya yüz tutmuş yemeklerin kültürel ve tarihsel bağlamda derinlemesine incelendiği nitel çalışmaların eksikliğini ortaya koymaktadır.

Dolayısıyla bu çalışmada; (i) Kahramanmaraş mutfak kültürüne dair mevcut literatürün gözden geçirilmesi, (ii) Unutulmaya yüz tutmuş geleneksel yemeklerin belirlenmesi ve (iii) bu yemeklerin unutulma nedenleri ile kültürel aktarım süreçlerinin incelenmesi amaçlanmaktadır.

Kahramanmaraş Mutfak Kültürü

Kahramanmaraş, tarih boyunca birçok uygarlığa ev sahipliği yapmış; bu durum, farklı medeniyetlerin ve toplumların izlerinin kentte derinlemesine hissedilmesine neden olmuştur (Dayısoylu vd., 2017). Bu kentin tarihi

milattan önce dokuz binli yıllara kadar dayanmakta ve tarih sahnesinde yer almasıyla birlikte Araplar, Asurlular, Bizanslılar, Hititler, Persler, Romalılar ve Türklere bölgede yer almıştır (Koç, 2009; Küpelikılıç, 2013; Eker, 2013; Kahramanmaraş Valiliği, 2024). Kentin sosyokültürel zenginliklerinde söz konusu bu uygarlıkların etkisinin önemli rol oynaması kaçınılmaz olmuştur.

Eski bir kent olan Kahramanmaraş, zengin kültür ve tarihi mirasa sahiptir. Güney Toros Dağlarının devamı olan Ahir Dağı'nın eteklerinde yer almaktadır. Söz konusu konum sayesinde kentte farklı iklim tiplerinin görülmesini sağlamıştır. İklimle dayalı olarak flora ve fauna zenginliği görülmektedir (Gürbüz, 2014; Kahramanmaraş Valiliği, 2024). Gastronomik zenginlikleri ile ilgili Türkiye'de birçok önemli kent yer alırken mutfak kültürü ve bu kültürün etrafında yer alan pratikler bakımından Kahramanmaraş'ta bunlar arasında önemli yer tutmaktadır (Polat, 2020). Kahramanmaraş mutfağı, Türklerin ilk yurdu olan Orta Asya bozkırlarındaki göçebe yaşama özgü et ve mayalanmış süt ürünleri, verimli Mezopotamya'nın tahıl çeşitleri, içinde bulunduğu Akdeniz ikliminin sunmuş olduğu sebze, meyve ve zeytinyağı son olarak Güney Asya'nın zengin baharatlarından oluşmaktadır (Dayısoylu vd., 2017).

Kahramanmaraş mutfağında, yemeklerin hazırlık ve sunumunda birçok mutfak araç gerecine yer verilmektedir. Özellikle yöreye özgü Maraş tarhanasının hazırlanması, pişirilmesi, serilmesi gibi aşamalarda hasır, bakır, tahta mutfak araçları sıklıkla tercih edilmektedir. Maraş mutfağının en belirgin özellikleri arasında yemeklerinin bol etli, yağlı, salçalı, baharatlı ve ekşili olmasıdır. Yemeklerdeki ekşiliği sağlamada sumak ekşisinin kentte ayrı bir yeri bulunmaktadır. Kente özgü yemeklerden ön planda olanlar ise bulgurlu köfteler, hamur işleri, etli ve sebze yemeklerdir (Aldıoğlu, 2022). Kentin gastronomik kimliğinde yer etmiş ürünleri arasında kırmızı Maraş biberi, Maraş dondurması, Çağlayancerit cevizi, Maraş tarhana cipsi, parmak peyniri ve Andırın ilçesinde yetiştirilen ve yemeği yapılan Andırın tırşığı gelmektedir. Bu gastronomik ürünleri arasında yer alan Maraş dondurması hem Türkiye hem de tüm dünyada tüketimi yapılan ürünlerden biridir (Gül, 2022). Ayrıca Kahramanmaraş zengin bir yöresel yemek kültürüne sahiptir. Bu yemekler arasında ise çörek, döğme aşı, döğmeli mercimek çorba, ekşili aya köfte, eli böğründe, hapısa, havuçlu acem pilavı, kısır köftesi, kuzu kelle paça, Maraş biberi, Maraş dolması, Maraş eşkili pancar çorba, Maraş içli köfte, Maraş tarhanası, mimbar, paça çorbası, pekmez, pestil, samsa, sulu yağlı sömelek köfte, unlu sucuk, yoğurtlu köfte ve içecek olarak ravanda şerbeti yer almaktadır. Söz konusu bu yiyecek ve içeceklerle ilave olarak dünyaca ünlü Maraş dondurması gastronomik zenginliğin en önemli göstergelerindendir (Yılmazoğlu, 2014; Kahramanmaraş İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2024).

Kahramanmaraş ilinin sahip olduğu turistik gastronomik ürünlerin birçoğu coğrafi işaret almış ürünlerden oluşmaktadır. Bunlar arasında 20 tane ürün coğrafi işaret tescili almış 4 tanesinin ise başvuru süreci devam etmektedir. Söz konusu Kahramanmaraş ilinin coğrafi işaret almış olan ve başvuru aşamasında olan bu ürünleri Tablo 1'de görülmektedir.

Tablo 1. Kahramanmaraş İline ait Coğrafi İşaret Almış Olan ve Başvuru Aşamasında Olan Gastronomik Ürünleri

Coğrafi İşaretin Adı	Başvuru Tarihi	Tescil Numarası	Tescil Tarihi	Türü	Durumu
Afşin Koçovası Sarımsağı	19.02.2020	787	28.06.2021	Menşe Adı	Tescilli
Afşin Marabuz Kömbesi	4.09.2024	-		Mahreç İşareti	Başvuru
Afşin Tava	20.03.2023	1570	17.04.2024	Mahreç İşareti	Tescilli
Andırın Andız Pekmezi	3.11.2021	1254	11.11.2022	Mahreç İşareti	Tescilli
Andırın Tırşığı	6.05.2010	172	25.04.2013	Mahreç İşareti	Tescilli
Elbistan Kelle Peyniri	16.06.2023	1500	22.11.2023	Mahreç İşareti	Tescilli
Kahramanmaraş Bertiz Kabarcık Üzümlü / Maraş Bertiz Kabarcık Üzümlü	6.07.2021	1480	5.10.2023	Mahreç İşareti	Tescilli
Kahramanmaraş Çiriş Böreği	3.11.2021	1547	27.02.2024	Mahreç İşareti	Tescilli
Maraş Biberi	26.12.2001	43	8.01.2003	Menşe Adı	Tescilli
Maraş Dondurması	24.08.2017	344	18.04.2018	Mahreç İşareti	Tescilli
Maraş Ekşili Çorba	3.11.2021	1387	15.06.2023	Mahreç İşareti	Tescilli
Maraş Eli Böğründe / Maraş Yanyana	3.11.2021	1250	4.11.2022	Mahreç İşareti	Tescilli
Maraş Fıstık Ezmesi	19.09.2016	-		Mahreç İşareti	Başvuru
Maraş Kelle Paçası	16.03.2020	945	5.11.2021	Mahreç İşareti	Tescilli
Maraş Parmak /Sıkma Peyniri	19.09.2016	727	17.04.2021	Mahreç İşareti	Tescilli
Maraş Ravanda Şerbeti	12.11.2020	1079	15.04.2022	Mahreç İşareti	Tescilli
Maraş Samsası	3.11.2021	1335	7.02.2023	Mahreç İşareti	Tescilli
Maraş Sumak Ekşi Külü	3.11.2021	1600	12.06.2024	Mahreç İşareti	Tescilli
Maraş Sumak Ekşisi Akıtu	19.09.2016	343	13.04.2018	Mahreç İşareti	Tescilli
Maraş Tarhanası	29.07.2010	154	23.02.2012	Mahreç İşareti	Tescilli
Maraş Çöreği	19.09.2016	361	13.06.2018	Mahreç İşareti	Tescilli
Pazarcık Beşçeşme Sarımsağı	30.08.2022	-		Menşe Adı	Başvuru
Pazarcık Peygamber Üzümlü	19.06.2023	-		Menşe Adı	Başvuru
Çağlayancerit Cevizi	21.12.2011	175	30.07.2013	Menşe Adı	Tescilli

Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu (2024)

Yöntem

Bu çalışmada “Kahramanmaraş mutfak kültüründe unutulmaya yüz tutmuş yöresel yemekler nelerdir?”, “Unutulmaya yüz tutmuş bu yemeklerin nesilden nesle aktarımı için neler yapılmaktadır?”, “Kahramanmaraş mutfak kültürüne ait yemeklerin unutulma sebebi olarak neler gösterilebilir?” ve “Kahramanmaraş’a özgü yöresel yemeklerin ticari restoranlarda yer alma durumunu nasıl değerlendiriyorsunuz?” sorularına yanıt aranmaktadır. Araştırmada kullanılan yarı yapılandırılmış görüşme formu, literatür taraması sonucunda belirlenen temalar doğrultusunda geliştirilmiştir. İlk olarak, Kahramanmaraş mutfak kültürüne dair akademik yayınlar ve geleneksel yemeklerin aktarımı konusundaki çalışmalar incelenmiş; elde edilen bilgiler doğrultusunda görüşme soruları taslak hâline getirilmiştir. Daha sonra, uzman görüşü alınarak soruların kapsam geçerliliği değerlendirilmiş ve gerekli düzeltmeler yapılmıştır. Nihai hâline getirilen görüşme formu, ön uygulama kapsamında benzer özelliklere sahip 2 katılımcı ile denenmiş ve anlaşılabilirlik ile içerik uygunluğu açısından son düzenlemeler yapılmıştır. Bu süreç sonunda elde edilen yarı yapılandırılmış görüşme formu ile veri toplama süreci gerçekleştirilmiştir. Bu sorular, bireylerin deneyimlerini, algılarını ve yorumlarını derinlemesine anlamayı gerektirmektedir. Bu nedenle araştırmada sayısal verilerle değil, anlamlı ve bağlamsal verilerle ilerlemek daha uygun görülmüştür. Kahramanmaraş mutfak kültürünün korunması ve gelecek kuşaklara aktarılması için yapılması gerekenlerin belirlenmesi amacıyla nitel bir araştırma yaklaşımı kullanılmaktadır. Nitel yöntem, araştırmacının katılımcıların bakış açılarına ulaşmasına ve kültürel öğelerin çok boyutlu şekilde analiz edilmesine olanak tanımaktadır. Araştırma deseni olarak durum çalışması

deseni benimsenmektedir. Bu sayede de derinlemesine ve kapsamlı bilgiye erişim sağlanacağı düşünülmektedir (Patton, 2014; Creswell, 2017; Merriam, 2018).

Veri toplama tekniği olarak, belirli bir konuya dair katılımcıların duygu, düşünce, fikir ve deneyimlerini paylaşımlarını sağlayan bir veri toplama tekniği olarak görüşme yöntemi kullanılmaktadır (Gürbüz ve Şahin, 2015). Araştırma evreni Kahramanmaraş'ta yaşayan kişiler oluştururken örneklemini ise Onikişubat, Dulkadiroğlu, Pazarcık, Göksun, Elbistan ve Afşin ilçelerinde yaşayan 50 yaş ve üzeri bireyler oluşturmaktadır. Araştırma kapsamında katılımcı olarak 50 yaş ve üzeri bireylerin seçilmesinin nedeni, bu kişilerin Kahramanmaraş mutfak kültürüne dair geleneksel bilgi, deneyim ve gözlemleri daha yoğun şekilde barındırmalarıdır. Mutfak kültürünün kuşaktan kuşağa aktarımı ve unutulmaya yüz tutmuş yemeklerin hatırlanması açısından ileri yaş grubundaki bireylerin anlatıları daha zengin ve tarihsel derinliği olan bilgiler sunmaktadır (Merriam, 2018). Bu yaş grubunun yaşam süresi boyunca edindiği bireysel ve toplumsal gözlemler, araştırma sorularına doğrudan yanıt sağlayacak niteliktedir. Bu bağlamda, çalışmada amaçlı örnekleme yöntemi kullanılarak, kültürel belleğe katkı sağlayabilecek katılımcıların seçilmesine özen gösterilmiştir. Araştırma kapsamında toplam 13 katılımcıyla görüşme yapılmıştır. Nitel araştırmalarda örneklem büyüklüğü, çalışmanın kapsamına ve veri doygunluğuna göre belirlenmektedir. Bu araştırmada da veri toplama sürecinde benzer temaların tekrar etmeye başlaması ile birlikte veri doygunluğuna ulaşıldığı anlaşılmış ve yeni katılımcı eklemeye gerek görülmemiştir. Dolayısıyla, 13 katılımcıdan elde edilen verilerin araştırma sorularını yanıtlamak için yeterli derinliğe sahip olduğu düşünülmektedir (Creswell, 2017). Araştırma verileri 25 Nisan ile 25 Mayıs 2024 tarihleri arasında toplanmıştır.

Verilerin analizinde içerik analizi ve betimsel analiz tekniklerinden yararlanılmıştır. Katılımcı ifadeleri MAXQDA Pro 2020 yazılımı kullanılarak içerik analizi deşifresi yapılmıştır. Dahası buna bağlı olarak kod, kategori ve temalar belirlenmiştir. Betimsel analiz için ise katılımcı görüşlerine içerik analizi sonrası doğrudan aktarımlarla yer verilmiştir (Yıldırım ve Şimşek, 2021). Çalışma için Gaziantep İslam Bilim ve Teknoloji Üniversitesi'nden E-62899674-605.2400006980 numaralı etik kurul onay belgesi alınmıştır.

Bulgular

Bu araştırmada 50-76 yaşları arasında 13 kişi ile yarı yapılandırılmış görüşme formları ile mülakatlar yapılmıştır. Katılımcıların 9'u kadın 4'ü ise erkek katılımcıdan oluşmaktadır. Elde edilen verilere göre katılımcıların eğitim düzeyleri 6'sı ilköğretim, 3'ü okuryazar değil ve 2'ser kişinin de üniversite ve lise mezunu olduğu göze çarpmaktadır. Katılımcıların ilçelere göre dağılımı 3 kişi Kahramanmaraş/ Onikişubat ilçesinden, diğer 10 kişi ise 2'ser olarak Kahramanmaraş/ Dulkadiroğlu, Kahramanmaraş/ Pazarcık, Kahramanmaraş/ Göksun, Kahramanmaraş/ Elbistan ve Kahramanmaraş/ Afşin ilçelerindendir. Meslek gruplarına göre katılımcıların 7'si ev hanımı, 3'ü emekli, 2'si memur ve 1 kişi ise öğretmendir. Katılımcılarla yapılan görüşme süreleri 14 ile 38 dakika arasında değişiklik göstermiştir. Katılımcıların demografik verilerine ait ulaşılan bulgular Tablo 2'de sunulmaktadır.

Tablo 2. Katılımcılar ve Görüşmelere İlişkin Bilgiler

Katılımcı Kod	Cinsiyet	Yaş	Eğitim	Memleket/İlçe	Meslek	Görüşme Süresi
K1	Kadın	50	Üniversite	Kahramanmaraş/ Onikişubat	Öğretmen	20.15
K2	Erkek	56	İlkokul	Kahramanmaraş/ Onikişubat	Emekli	33.27
K3	Kadın	52	Lise	Kahramanmaraş/ Onikişubat	Memur	34.06
K4	Kadın	53	İlkokul	Kahramanmaraş/ Dulkadiroğlu	Ev hanımı	26.10
K5	Erkek	65	Lise	Kahramanmaraş/ Dulkadiroğlu	Emekli	38.22
K6	Kadın	72	Okuryazar değil	Kahramanmaraş/ Pazarcık	Ev hanımı	20.09
K7	Kadın	63	İlkokul	Kahramanmaraş/ Pazarcık	Ev hanımı	15.13
K8	Kadın	61	İlkokul	Kahramanmaraş/ Göksun	Ev hanımı	21.45
K9	Erkek	58	İlkokul	Kahramanmaraş/ Göksun	Emekli	18.50
K10	Kadın	75	Okuryazar değil	Kahramanmaraş/ Elbistan	Ev hanımı	28.17
K11	Kadın	55	İlkokul	Kahramanmaraş/ Elbistan	Ev hanımı	36.28
K12	Erkek	51	Üniversite	Kahramanmaraş/ Afşin	Memur	14.05
K13	Kadın	76	Okuryazar değil	Kahramanmaraş/ Afşin	Ev hanımı	29.36

Kahramanmaraş Mutfak Kültüründe Unutulmaya Yüz Tutmuş Yöresel Yemekler Nelerdir?

Kahramanmaraş mutfak kültüründe unutulmaya yüz tutmuş yemeklerin arasında; pıtpıt lepesi, ıspanak lepesi, kabak lepesi, pirinç lapası, bulamaç, soğanlama sulusu, ekşili pancar sapı sulusu, galli li köfte, pirpirim aşısı, ekşili turşu, ılgın kavurma (çiriş otu kavurması), bastık kavurmalı yumurta kocabaşlı yumurta, havuç ekşilisi, tarhana köftesi, tarhana kavurması, tarhana salatası, tereyağlı tarhana dövme aşısı, ekşili et kabağı sulusu ve içecekler arasında ise revanda şerbeti olduğu tespit edilmiştir. Bu ürünlere ilişkin katılımcı görüşlerine aşağıda yer verilmiştir:

Bastık Kavurması

“Eski zamanlarda şirinlik tatlı adına tüketilirmiş. Evde bulunan ev yapımı bastıklar tereyağı ile kavrulup üzerine ceviz serpiştirip tüketirlermiş.” (K6)

Değirmen Bulgurlu Kısır Köfte

“Şu an günümüzde kısır veya kısır hep ince bulgur ile yapılır. Eski zamanlarda ince bulgur yerine değirmen iri bulguru kullanarak yaparlarmış. Öncelikle el makinesi ile bulguru ilk tur makineden çekerlermiş. Sonra köfte için baharat harcını hazırlayıp, salçasının soğanını sarımsağını ekleyip, makineden tekrar geçirirlermiş. Sonra da el gücünü kullanarak yaklaşık bir buçuk saat yoğuruyorlarmış. Yanında haşlanmış taze asma yaprağı ile tüketiyorlarmış.” (K4)

Ekşili Et Kabağı Sulusu

“Bu yemek isteğe bağlı etli ya da etsiz pişirilirdi. Et kabağı soyulur küp küp doğranır. Ardından domates ve soğan doğranır. Doğranmış kabaklar pembeleşinceye kadar kısıl ateşte kavrulur. Ardından ev yapımı salça, domates, soğan

eklenir. Sıcak su eklenir. Sonra haşlanmış nohut atılır. İçerisine, biraz da sarımsak rendelenir. Sumak toz tane tuz karabiber pul biber eklenip tüketilirdi.” (K10)

Ekşili Turşu

“Bu yemek, patlıcan, taze yeşilbiber, sarımsak, sumak, toz nane ile yapılır. Yapımı önce patlıcan biberler küp küp doğranır. Bir güzel haşlanır. Daha sonra soğuk suya sumak konulur. Sarımsaklar rendelenir. Sonra haşlanmış olan patlıcanlar eklenir ve üzerine toz tane dökülür. Yaz aylarında serinlemek için güzel lezzetlisi bir yemektir. Fakat günümüzde pek çok kişi yapmıyor. Git gide bilinirliğini kayıp ediyor.” (K13)

Ekşili Havuç Sulusu

“Öncelikle havuçlar iyice rendelenip suyu alınır. Ardından derin bir kaba soğuk su eklenir. Sarımsak rendelenir. Sumak toz tane eklenir. Sonra rendelenen havuçlar da eklenip biraz buzdolabında veya serin yerde bekletilir. Daha sonra soğuk tüketilir.” (K11)

Işgın Kavurma

“Maraşlılar çiriş otuna Işgın diyorlar. Bahar Ayı geldiğinde bağlardan dağlardan toplanır. Daha sonra bu otu sabah kahvaltısında yumurta ile yaparlar. Önce ışıgını biraz kavurup suyunu aldıktan sonra soğanla tekrar kavruluyor. Daha sonra baharatlarla yumurtayı da sen son ekleyip tüketiyorlar. Fakat bu yemeği genel anlamıyla eskisi kadar yapılmıyor. Köy ya da bağ bahçesi olan kesimlerde yapılmakta.” (K8)

İncir Reçelli Yumurta

“Eski zamanlarda kahvaltılarda sık yapılan incir reçelli yumurta vardı. İncir reçelinin üstüne yumurta kırılıp pişirilip yenilirdi. Fakat günümüzde neredeyse hiç yapılmamakta.” (K9)

Tarhana Salatası

“Bu salata eskisi gibi sık yapılmamakta. Ancak o kadar hızlı ve pratikti ki eski zamanda tarlada çalışan insanlar çok tüketirlerdi. Tarhanayı hafif suda bekletip, ardından taze soğan, domates, dereotu ya da isteğe bağlı yeşillik ile birlikte doğrayıp, karıştırıp, baharat koyup tüketirlermiş.” (K1)

Tarhana Kavurması

“Herkes tarafından pek bilinmez. Fakat doyurucu bir yemektir. Önce tarhanalar hafif soğuk su ile ıslatılıp küçük parçalara ayrılır. Sonra tavada soğan kavrulur. Salça ile birlikte, daha sonra hafif yumuşamıştı olan tarhanalar eklenir. İsteğe göre baharat eklenir. Beyaz yufka ekmeği tüketilir.” (K1)

Tereyağlı Tarhana Dövme Aşı

“Tarhana aşının dövmesi iyice piştikten sonra yoğurt eklenene kadar bir süre bekletilir. Ardından bu bekletilme sürecinde bu dövme aşından bir kap alınır. İçerisine iki kaşık sıcak tereyağı eklenir ve üzerine ayrıyeten toz biber yakılır sıcak bir şekilde tüketilir.” (K3)

Ravanda Şerbeti

“Eskisi kadar sık yapılmamaktadır. Bu şerbet için bağdan toplanan üzümlerin taneleri ayrılarak bu iş için kullandığımız çuvallara doldurulur. Ezilmiş üzümlerin olduğu çuvallar asılır ve altına bir leğen konur. Sular buraya

birikir. Daha sonra güneşin altında kıvamlaştırmak için durdurulur. Kıvamı koyulaşan şerbet uygun bir kaba alınır. Özellikle sıcak zamanlarda bardak başına soğuk suya bir kaşık kadar ekleriz iyice karıştırır serinlemek için hem biz içeriz hem de gelen misafirlerimize ikram ederiz.” (K5)

Unutulmaya yüz tutmuş bu yemeklerin nesilden nesle aktarımı için neler yapılmaktadır?

Unutulmaya yüz tutmuş yöresel yemeklerin nesilden nesle aktarımı için ketlerdeki yerel yönetimler, yeme içme olgusunu içeren kültürel etkinlikler düzenleyerek, genç nesillere bu değerlerin tarihini ve tariflerini öğretmeye yönelik çabalar gösterilebilir. Kahramanmaraş mutfak kültürüne özgü unutulmaya yüz tutmuş yemeklerin nesilden nesle aktarımı için yapılması gerekenler teması katılımcı ifadelerine dayalı olarak üç kategori altında toplanmıştır. Bunlar yerel halk, yiyecek içecek üreticileri ve yerel yönetimler ve eğitim kurumları olarak ifade edilmektedir. (Şekil 1’de gösterildiği gibi).

Yerel halk

Unutulmaya yüz tutmuş Kahramanmaraş mutfak kültürüne özgü yemeklerini yaşatmak için aileye büyük roller düşmektedir. Bunu sağlamak için aile içi yemek organizasyonlarında kültüre özgü geleneksel tarifleri aile büyükleri yaparak, bu lezzetlerin gelecek nesillere aktarılmasın da önemli rol oynayabilir. Bunlardan yerel halk kategorisi altında, örf ve adetlere daha sıkı yaklaşılması, aile bağları kuvvetlendirilmesi, yemeklerin hikayeleştirerek cazibesinin arttırılması, kuşaklar arasında bir bağ kurulması, özel günlerde sık sık yer verilmesi ve dijital arşivlerin kurulması gerektiği aktarılmaktadır.

“Kahramanmaraş mutfak kültüründe yer alan yemeklerin daha lezzetli olmasında kullanılan ana ürünlerimizin ve baharatın yöremize özgü olması, ev yapımı salçalarımız, sumak ve nar ekşimizin kullanılması etkili olmaktadır.” (K1)

“Mutfak kültürümüzdeki, yemeklerin hikayeleştirilmesi ve bu sayede de yemeklerin cazibesini arttıracaktır. Hem yerel halkın hem de turistlerin ilgisini çekecektir.” (K3)

“Bizim yemeklerin hazırlanışı ve sunumunda örf ve adetlere sıkı sıkıya bağlı kalınmasını gerektiriyor. [...] Bu kültürün gelecek nesillere taşınması için özgünlüğünü korumak gerekiyor... Aslında birçok yemeğimiz kırsal kesimde hala uygulanmaktadır.” (K12)

Yiyecek İçecek Üreticileri

Unutulmaya yüz tutmuş Kahramanmaraş mutfak kültürüne özgü yemeklerinin nesilden nesle aktarımını sağlamak amacıyla, Kahramanmaraş’ın yerel malzemelerini kullanarak geleneksel reçetelere menülerinde yer vererek bu yemeklerin canlandırılması sağlanabilir. Yiyecek içecek üreticileri kategorisi altında, yerel yemek restoranların teşvik ve takdir edilmesi, restoran menülerinde yer verilmesi, yemeklerin hikayeleştirerek cazibesinin arttırılması, özel günlerde sık sık yer verilmesi, dijital arşivlerin kurulması ve coğrafi işaret tescillerinin alınması gerektiği vurgulanmaktadır.

“Yerel yemek restoranlarının teşvik edilmesi ve takdir edilmesi, hem bölgenin gastronomi turizminin canlanmasına hem de yerel mutfak değerlerinin korunmasına önemli ölçüde katkı sağlayacaktır.” (K4)

“Bölgenin mutfak kültürünün sürdürülebilirliği için dijital arşivlerin kurulması ve coğrafi işaret tescillerinin alınması çok önemlidir. Maraş’ımızın yemek mirasının kaybolması engellenecek ve nesiller boyu sürecektir. [...] Tabii ki bunda da yerel yiyecek içecek işletmelerine büyük roller düşüyor...” (K5)

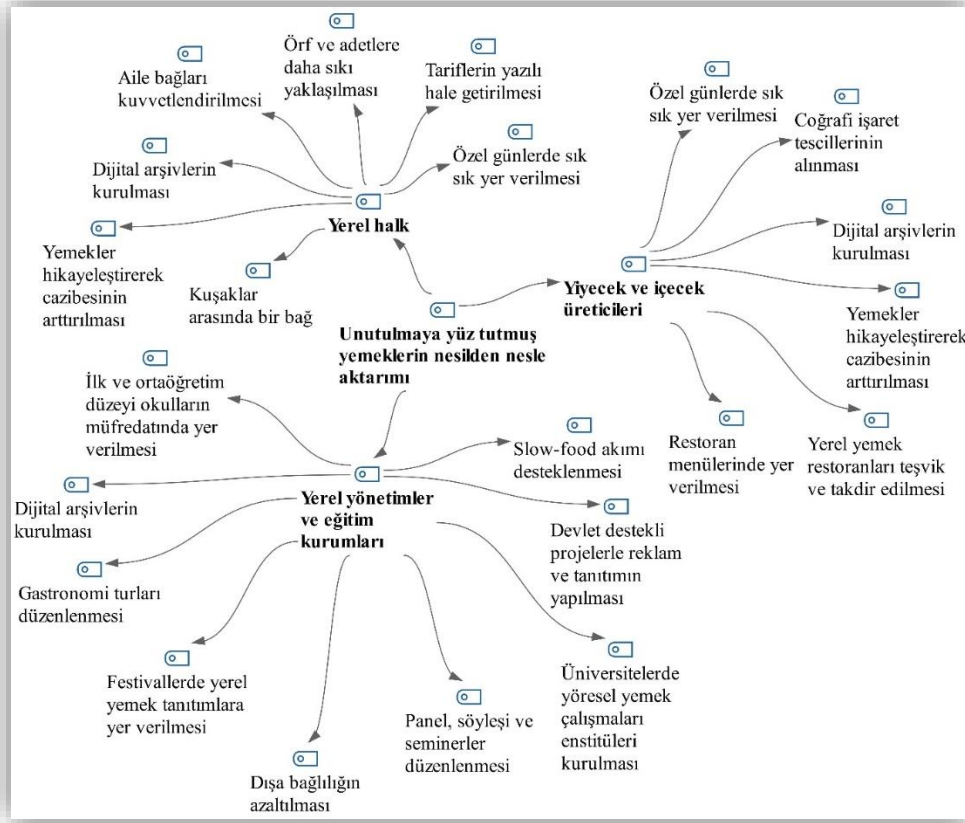
Yerel Yönetimler ve Eğitim Kurumları

Unutulmaya yüz tutmuş Kahramanmaraş mutfak kültürüne özgü yemeklerinin nesilden nesle aktarımı için, geleneksel mutfak atölyeleri kurularak buralarda seminerler düzenlenebilir. Ayrıca hem yerel halkı hem de araştırmaya ve öğrenmeye istekli bireylerin bu değerli kültürel miras hakkında bilinçlendirmesi sağlanmış olacaktır. Yerel yönetimler ve eğitim kurumları kategorisi altında ise, dışa bağlılığın azaltılması, festivallerde yerel yemek tanıtımlara yer verilmesi, kültür turları düzenlenmesi, ilk ve ortaöğretim düzeyi okulların müfredatında yer verilmesi, kültürdeki önemini içeren panel, söyleşi ve seminerler düzenlenmesi, devlet destekli projelerle reklam ve tanıtımın yapılması, üniversitelerde yöresel yemek çalışmaları gibi enstitülerin kurulması, dijital arşivlerin kurulması ve slow-food akımı desteklenmesi gerektiği ifade edilmektedir. Katılımcıların unutulmaya yüz tutmuş bu yemeklerin nesilden nesle aktarımı ilişkin görüşlerinden bazıları aşağıda yer almaktadır:

“Yerel yönetimler yani belediyeler, gastronomi festivallerine ev sahipliği yaparak kültüre özgü bu yerel yemeklerin festivallerde tanıtımına yer verilmesi oldukça önemlidir... Yani başımızda Gaziantep bunu çok güzel başarıyor. [...] Bu sayede de mutfak kültürü daha geniş topluluklara ulaşmasını sağlanacaktır.” (K1)

“Şehrimizde iki tane devlet üniversitesi birçok meslek lisesi var. Bu kurumlarda yöresel yemekler üzerine çeşitli etkinlikler yapılabilir. Ayrıca bölgenin gastronomi değerleri gerek yazılı hale getirilerek gerekse de bilimsel temellere dayalı bir yapı kazandırılır. Bu saye yerel mutfak kültürünün gelişimine katkı sunulacaktır.” (K5)

“Ülkemizdeki birçok kentte slow-food akımı desteklenmektedir. Bu benim ilgimi çok çekiyor. Bununla birlikte geleneksel ve sürdürülebilir gıda üretim yöntemlerinin korunmasına katkı sağlayacaktır. Ayrıca yerel mutfak kültürünün sağlıklı ve çevre dostu bir yaklaşımla yaşatılmasını da destekleyecektir...” (K12)



Şekil 1. Kahramanmaraş Mutfak Kültürüne Özgü Unutulmaya Yüz Tutmuş Yemeklerin Nesilden Nesle Aktarımı İçin Yapılması Gerekenlerin Dağılımını Gösterir Kod Modeli

Kahramanmaraş Mutfak Kültürüne Ait Yemeklerin Unutulmasının Sebebi Olarak Neler Gösterilebilir?

Kahramanmaraş mutfak kültürüne ait yemeklerin unutulmasının sebepleri aslında birçok faktöre bağlanmaktadır. Özellikle de bunlar arasında göç, modern beslenme alışkanlıkları ve aile yapısındaki değişiklikler gibi faktörler yer almaktadır. Kahramanmaraş mutfak kültürüne ait yemeklerin unutulma sebepleri teması katılımcı ifadelerine dayalı olarak iki kategori altında toplanmıştır. Bunlar göç, aile yapısı ve beslenme şekli ve yemeklerin yapımı kategorisinden oluşmaktadır. (Şekil 2’de gösterildiği gibi).

Göç, Aile Yapısı ve Beslenme Şekli

Kahramanmaraş mutfak kültürüne ait yemeklerin unutulma sebeplerinden biri, göç olgusudur. Buna bağlı olarak toplumda değişen aile yapısı ve beslenme şekli, kültüre özgü geleneksel tariflerin ve yöresel yemeklerin aktarımını zorlaştırmasıdır. Bu kategori altında, kentlerdeki etnik çeşitlilik, kültürel farklılaşma, göçlerden dolayı kültürlerin birbirinden etkilenmesi, farklı kültürlerden evliliklerin artması, aile yapısındaki değişim ve dönüşüm, farklı kültürlerin birbiriyle entegre yaşaması, nesiller arası kopukluk, annelerin çalışma hayatına yoğunlaşması, yeni neslin pratik hazır yemeklere yönelmesi, fast-food işletme sayısının her geçen gün artması ve modern yaşamın getirdiği hızlı ve hazır beslenmesi olarak aktarılmaktadır.

“Bizim yemeklerimizi atadan görülerek öğrenilir. Bu sayede kuşaktan kuşağa aktarılacak günümüze kadar gelir. Bu beceriye sahip olmayanlar kolay hazırlayamaz. Ayrıca öğrenilmesi ve hazırlanması için uzun zamana ihtiyaç duyulur.” (K2)

“Özellikle son yıllardaki farklı kültürlerden evliliklerin artması, Maraş’ın geleneksel mutfak kültürünü tehdit ediyor. Kültürden olmayan gelinler ise yöresel yemek tariflerin yerine kendilerine göre daha kolay ve modern yemekleri yapıyorlar...” (K9)

“Eskilerle yeniler arası kopukluk yemeklerimizde çok belirginleşti. Bu da bizim kültürümüzün unutulmasına yol açıyor. Ayrıca ilgi ve alaka da azaldığından geleneksel yemeklerimizin kuşaktan kuşağa aktarımını zorlaştırıyor.” (K11)

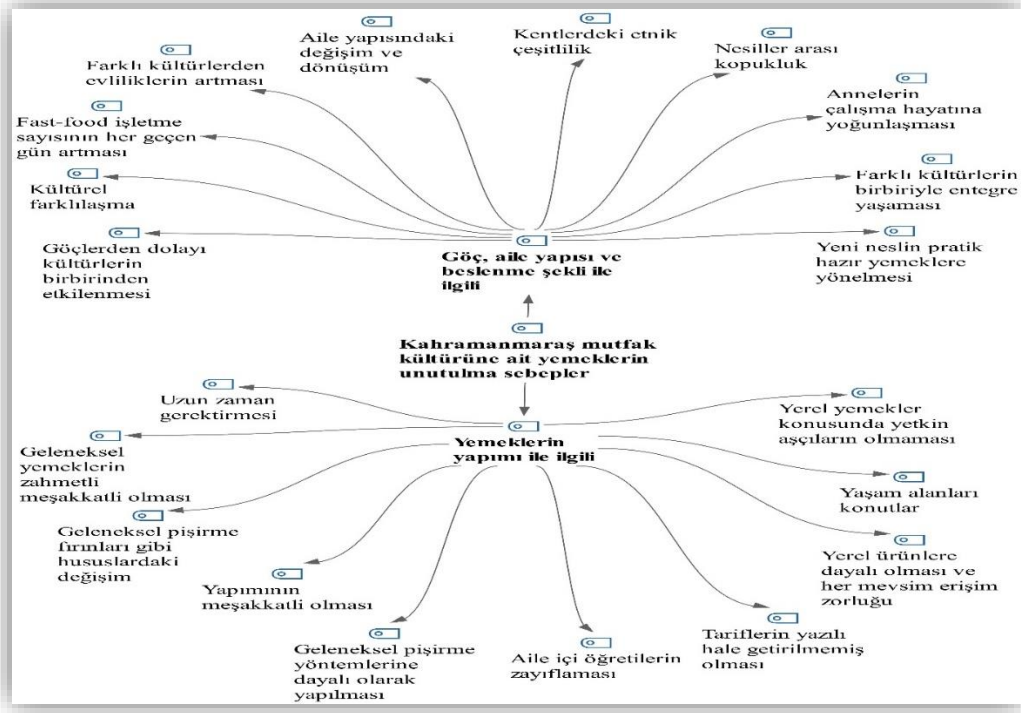
Yemeklerin Yapımı

Yemeklerin yapımı kategorisi altında ise, yapımının meşakkatli olması, uzun zaman gerektirmesi, geleneksel pişirme yöntemlerine dayalı olarak yapılması, geleneksel yemeklerin zahmetli meşakkatli olması, yaşam alanları konutlar, geleneksel pişirme fırınları gibi hususlardaki değişim, yerel yemekler konusunda yetkin aşçıların olmaması, aile içi öğretilerin zayıflaması, yerel ürünlere dayalı olması ve her mevsim erişim zorluğu, tariflerin yazılı hale getirilmemiş olması, maliyetin yüksek olması, sağlık sorunları, zaman kaybı olarak görülmesi, iklim koşullarındaki değişim, sosyal medyanın olumsuz etkileri ve gelişen ve değişen teknolojinin etkili olduğu vurgulanmıştır. Kahramanmaraş mutfak kültürüne ait yemeklerin unutulmasının nedenleri ile ilgili katılımcılar bunu şu şekilde ifade etmektedir:

“Son on beş yirmi yılda çok şey değişti. Kuşaklar arasındaki bu değişim özellikle de kendini yöremize özgü yemeklerin yapımında gösterdi. [...] Bir de düğünlerimiz gibi toplu yemeklerde özel aşçı tutulmazdı ailenin bir büyüğü onun yanında da gençler yardımcı olurdu.” (K7)

“Maraş mutfağına özgü yemekler atadan günümüze aktarılmış gelmiştir. Bu konuda özellikle yeni nesil Maraş yemeklerini bilmiyor. Tabi ki bu durumda hazır yemek kültürü etkili olmuştur.” (K9)

“Birçok yemeğimiz unutulmaya yüz tutmuş durumda tarhana kavurması, tarhana salatası, ekşili et kabağı sulusu bunlar arasındadır. Çok kişi yemeklerin adını biliyor ama yapılışını bilmiyor. Kente özgü bu yemeklerin unutulmasının nedeni ise çocukların sevmemeleri söylenebilir. Bu durumda da aile büyüklerine çok iş düşüyor...” (K10)



Şekil 2. Kahramanmaraş Mutfak Kültürüne Ait Yemeklerin Unutulmasının Sebebi Dağılımını Gösterir Kod Modeli

Kahramanmaraş’a özgü yöresel yemeklerin ticari restoranlarda yer alma durumunu nasıl değerlendiriyorsunuz?

Katılımcılarla yapılan görüşme ile yerel yemeklerin restoran menülerinde yer almaması ile ilgili stoklama sorunu, mevsime bağlı nedenler, yerel ürün maliyetinin fazlalığı ve hazırlık sürecinin karmaşıklığı gibi unsurların etkili olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Kahramanmaraş mutfak kültürüne özgü yemeklerin restoran menülerinde yer alma durumu ile ilgili katılımcıların ifadeleri şöyledir:

“Aslında Maraş yemekleri doğal, yerel ürünlerimizin kullanımından dolayı oldukça maliyetlidir. Bu durumda da birçok işletme hazır ürünlere dayalı yemeklere ağırlık veriyor.” (K1)

“Bu yemeklerin yapımı bazen sıklıkla yapılabilirken zaman zaman da mevsimsel zorluklardan yani yetiştirilemediğinden dolayı yapımı güçleşmektedir.” (K5)

“Geleneksel yemeklerimiz oldukça meşakkatlidir, bu yüzden artık birçok evde yapılmıyor. Restoranlarda ise stoklanamamasından dolayı oldukça zordur.” (K12)

Sonuç ve Öneriler

Araştırmanın başlıca amacı, küreselleşme ve yeme içme alışkanlıklarındaki değişim nedeniyle Kahramanmaraş mutfak kültüründe yer alan geleneksel yemeklerin yapımı noktasında yaşanan sorunları yerli halktan katılımcıların görüşlerine dayanarak belirlemek ve Kahramanmaraş’ın unutulmaya yüz tutmuş geleneksel yemeklerinin unutulma sebeplerini dikkate alarak ayrıntılı bir çalışma yapmaktır. Bu amaç doğrultusunda nitel araştırma yaklaşımı çerçevesinde araştırmacı tarafından oluşturulmuş yarı yapılandırılmış görüşme formu ile veriler toplanmıştır. Bu bağlamda katılımcılara Kahramanmaraş mutfak kültürünün unutulmaması için nelerin etkili olacağı, bu konuya ilişkin nasıl bir tedbir alınması gerektiği, nesilden nesle aktarım nasıl yapılması gerektiği ve ticari restoran

işletmelerinde yöresel yemeklere yer verilme durumuna yönelik yaşadıkları zorluklar ve sorunlar sorulmuştur. Elde edilen veriler içerik analizi ile çözümlenmiş olup, katılımcıların ifadeleri betimsel analiz için doğrudan kullanılmıştır. Araştırmada elde edilen bulgulara göre unutulmaya yüz tutmuş Kahramanmaraş mutfak kültürüne özgü yemekler arasında; aş katmacı, ayran dovrambacı, ayva sulusu, ballı börek, bulamaç, bastık kavurması, çılıbr sulusu, çiğdemli sütlaç, değirmen bulgurlu kısır köfte, döğme yoğurtlaması, ekşili et kabağı sulusu, ekşili havuç sulusu, ekşili kebab, ekşili pancar sapı sulusu, ekşili patlıcan sapı sulusu, elma sulusu, gallili köfte, gamgalama, göbelek yahnisi, harmanda paklov, hedik çorbası, ilende, ışıkn kavurması, kabak kabuğu kavurması, kabak lepesi, omaç, patlıcan borkü kavurması, pekmezli ayva kebabı, pıtpıt lepesi, pirinç lapası, pırpırım aş, ravanda şerbeti, soğanlama sulusu, soğanlı ceviz dürümü, süt dovrambacı, tarhana salatası, tarhana kavurması, tereyağlı tarhana dövme aş, tuzluca, üğürtmekli börek, yağlama yer almaktadır. Aslında bu durum köklü bir tarihi geçmişiyile hem ürün çeşitliliği hem de uygulamalardaki zenginliği ile Kahramanmaraş mutfak kültürünün önemini ortaya koymaktadır.

Kahramanmaraş mutfak kültürü konusundaki ana akım literatürde, nitel ve nicel çalışmaların sayısı (Akbulduk ve Turgay, 2022; Aldıoğlu, 2022; Çelik ve Özkaya, 2022; Kırmızıkuşak, 2022) giderek artmaktadır. Bu çalışmada, Kahramanmaraş'ın zengin mutfak kültürünü ve unutulmaya yüz tutmuş geleneksel yemeklerini detaylı bir şekilde araştırılarak, geçiş dönemlerine özgü yemeklerin tespit edilmesi ve bu yemeklerin kültürel ve tarihsel öneminin ortaya konması amaçlanmaktadır. Bu amaçla, nitel bir araştırma yaklaşımı kullanılmakta, 13 yerli katılımcıdan elde edilen veriler hem içerik hem de betimsel olarak analiz edilmiştir. Bulgulara göre, Kahramanmaraş mutfak kültürüne özgü bilgi birikimin genel olarak düşük olduğu ayrıca nesiller arasında geleneksel yemekleri tanıma ve bu yemekleri yapma konusunda yetersizliklerin olduğu belirlenmiştir. Kahramanmaraş mutfak kültüründe unutulmaya yüz tutmuş yemeklerin arasında pıtpıt lepesi, ıspanak lepesi, kabak lepesi, pirinç lapası, bulamaç, soğanlama sulusu, ekşili pancar sapı sulusu, galli li köfte, pırpırım aş, ekşili turşu, ışıkn kavurma (çiriş otu kavurması), bastık kavurmalı yumurta kocabaşlı yumurta, havuç ekşilisi, tarhana köftesi, tarhana kavurması, tarhana salatası, tereyağlı tarhana dövme aş, ekşili et kabağı sulusu ve içecekler arasında ise revanda şerbeti olduğu tespit edilmiştir. Söz konusu bu yemeklerin unutulmaması için neler yapılması gerektiği ile ilgili elde edilen bulgular ise yöresel yemeklerin ticari restoranlarda yer alma durumunun yetersiz olduğu bu konuda yerel restoranların menülerinde yer verilmesi gerektiği görülmüştür. Bu sayede kenti ziyaret eden kişilerin yerel yemekleri deneyimlemelerine olanak sağlanmış olacaktır. Ayrıca yöresel yemeklerin yapımının meşakkatli oluşu ve yeni nesil tarafından çok fazla tercih edilmediği elde edilen bulgular arasında yer almaktadır. Bu bağlamda da geleneksel değerlerin kuşaklar arasında aktarımının sağlanması gerekmektedir. Dahası yerel halkın da yöresel yemeklerin farkındalığı tanıtım ve eğitim çalışmaları ile sağlanması gerekmektedir. Özellikle kırsal kesimlerde geleneksel yemeklerin hala sürdürülebilirliğinin sağlandığı, kent yaşamında ise birçok değişim ve dönüşümün olduğu belirtilmiştir. Bu dönemlere ilişkin yerel yöneticilerin teşviklerinin etkili olacağı düşünülmektedir. Kahramanmaraş mutfak kültüründe unutulmaya yüz tutmuş geleneksel yemekleri ve geçiş dönemlerindeki uygulamaları belirlemeyi amaçlayan bu çalışma ile yöresel mutfağa yönelik farkındalığın oluşması ve bu durumun da sürdürülmesi bakımından önem arz etmesi ve bu sayede de literatüre katkı sağlayabileceği öngörülmektedir.

Araştırmanın pratik çıktıları arasında, Kahramanmaraş mutfak kültürünün tanıtımına ve sürdürülebilir bir biçimde korunmasına katkı sunması hedeflenmektedir. Dahası Kahramanmaraş'ın mutfak kültürü ve bu kültürün arkasındaki tarihsel ve sosyal bağlam daha iyi anlaşılacak ve bu bilgi birikimi, gelecek nesillere aktararak korunmuş olacaktır.

Ayrıca, çalışmanın bulguları, Kahramanmaraş'ın gastronomi turizmine de katkı sağlayarak, yerel ekonomiye olumlu etkilerde bulunabilecektir.

Bu çalışmada, birçok çalışmada olduğu gibi bazı sınırlılıklar mevcuttur ve bu sınırlılıklar ileriki çalışmalar için öneriler olarak sunulabilir. İlk olarak, bu çalışmada yalnızca 13 kişi ile görüşülmüştür. Görüşülen kişi sayısı nitel çalışmalar için kabul edilebilir bir düzeyde olsa da, daha fazla katılımcı ile görüşmek sorunların çeşitlenmesine neden olabilir. İkinci olarak, bu çalışmada Kahramanmaraş mutfak kültürüne özgü geçiş dönemlerindeki gastronomik uygulamalar ve unutulmaya yüz tutmuş yöresel yemeklerin belirlenmesi ile bunların nesilden nesle aktarımıyla ilgili sorunlar sadece nitel araştırma yöntemi kullanılarak incelenmiştir. Gelecek çalışmalar, bu çalışmada tespit edilen sorunları da kullanarak, X, Y ve Z kuşakları üzerinde nicel araştırma yöntemini uygulayabilirler. Üçüncüsü, bu çalışmada sadece Kahramanmaraş'taki altı ilçe üzerinde durulmuştur. İlerleyen çalışmalarda, on bir ilçenin tamamı karşılaştırmalı olarak incelenebilir.

Beyan

Bu araştırmada kullanılan verilerin toplanabilmesi için gerekli olan etik kurul izin belgesi Gaziantep İslam Bilim ve Teknoloji Üniversitesi'nden E-62899674-605.2400006980 karar/sayı numarası ile alınmıştır.

KAYNAKÇA

- Akbudak, Z., & Turgay, Ö. (2022). Kahramanmaraş'ta üretilen yöresel ve endüstriyel gıdalar. *12. Gıda Mühendisliği Öğrenci Kongresi*, Bursa Uludağ Üniversitesi, Bursa.
- Aldioğlu, A. (2022). Sumak ekşi akıtı ve Kahramanmaraş mutfağında kullanımı. *Aydın Gastronomy*, 6(1), 39-49.
- Altun, İ. (2015). Kahramanmaraş-Elbistan'da geleneksel olarak yapılan tarhana ve tarhana çorbası. *Iğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 5(1), 45-49.
- Bessiere, J., & Tibere, L. (2013). Traditional food and tourism: French tourist experience and food heritage in rural spaces. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 93(14), 3420-3425.
- Creswell, J. W. (2017). *Araştırma Deseni- Nitel, Nicel ve Karma Yöntem Yaklaşımları*. (Çev.: S. B. Demir). Ankara: Eğiten Kitap.
- Çavuş, A., Türkmendağ, Z., & Göldoğan, K. (2018). Turistik bir ürün olan Maraş dondurmasının dondurma üreticileri tarafından değerlendirilmesi. *Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 3(2), 354-364. <https://doi.org/10.33905/bseusbed.482899>
- Çelik, M., & Özkaya, F. D. (2022). Sumak ekşisi akıtı ve Kahramanmaraş mutfağında kullanımı, *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 5(3), 987-995, <https://doi.org/10.33083/joghat.2022.180>.
- Dayısoylu, K. T., Yörükoğlu, T., & Ançel, T. (2017). Kahramanmaraş'ın coğrafi işaretli ürünleri ve ilin potansiyel durumu. *KSÜ Doğa Bilimler Dergisi*, 20(1), 80-88. <https://doi.org/10.18016/ksujns.14147>.
- Demirgöl, F. (2018). Çadırdan Saraya Türk Mutfağı. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(1), 105-125.

- Eker, F. (2013). Kahramanmaraş'ın tarihi coğrafyasına bir bakış. *Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 10(2), 25-38.
- Gök, S. A., Sezgin, A. C., & Yıldırım, F. (2017). Gastronomi alanında Maraş tarhanasının değerlendirilmesi. *Aydın Gastronomy*, 1(1), 61-70.
- Gül, M. (2022). Kahramanmaraş tematik mutfak müzesi ve dondurma müzesinin gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmesi. *Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 8(1), 312-334. <https://doi.org/10.31463/aicusbed.1085409>.
- Güldemir, O., & Işık, N. (2011). Nevşehir Mutfak Kültürü ve Yemekleri. *1. Uluslararası Nevşehir Tarih ve Kültür Sempozyumu*, 6, 16-19.
- Gürbüz, M. (2014). *Kahramanmaraş İlinin Coğrafi Özellikleri*. İçinde Doğan, O., Avcı, R., & Yakar, S. (Ed.), Akdeniz'in Altın Kenti Kahramanmaraş (ss. 95-122). Kahramanmaraş: Kahramanmaraş İl kültür ve Turizm Yayınları.
- Gürbüz, S., & Şahin, F. (2015). *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri. - Felsefe, Yöntem, Analiz*. Ankara: Seçkin Yayınları.
- Kadıoğlu Çevik, N. (1997). Türk Mutfağının Akdeniz Mutfak Kültürünün Genel Özellikleri Yönünden Değerlendirilmesinin Önemi. *V. Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi*, 194-199.
- Kahramanmaraş İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2024). <https://kahramanmaras.ktb.gov.tr/TR-151915/yoresel-mutfak.html> (Erişim Tarihi: 20.09.2024).
- Kahramanmaraş Valiliği (2024). <http://www.kahramanmaras.gov.tr/> (Erişim Tarihi: 23.09.2024).
- Karademir, N., Sandal, E. K., & Urhan, F. B. (2018). Kahramanmaraş'ta turizm algısı. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 23(39), 45-64. <https://doi.org/10.17295/ataunidcd.417212>.
- Kargiglioğlu, Ş. (2020). *Kahramanmaraş İlinin Gastronomi Turizmi Potansiyeli*. İçinde Karaçar, E. (Ed.), Turizm Alanında Güncel Konular ve Araştırmalar (ss. 131-148). Konya: Çizgi Kitabevi Yayınları.
- Kaya, E., Karabekmez Erdem, T., & Tekin, F. B. (2017). Maraş Dondurması üretimi ve üretilen dondurmanın fizikokimyasal niteliklerinin belirlenmesi. *Caucasian Journal of Science*, 45-56.
- Kaya, M., & Seçim, Y. (2020). Maraş tarhanası ve gelişim süreci. *Journal of Social and Humanities Sciences Research*, 7(55), 1618-1628.
- Kırmızıkuşak, D. (2022). Kahramanmaraş ilinin gastronomi turizmine ilişkin bir SWOT analizi çalışması. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 5(4), 1315-1336.
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E., & Sarıışık, M. (2014). Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler. *Abant İzzet Baysal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14(3), 191-210.
- Kim, Y. G., Eves, A., & Scarles, C. (2009). Building a Model of Local Food Consumption on Trips and Holidays: A Grounded Theory Approach. *International Journal of Hospitality Management*, 28/3, 423-431.

- Koç, K. (2009). Tarih boyunca Maraş Şehri'nin gelişmesini etkileyen faktörler. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (21), 312-326.
- Küpelikılıç, S. (2013). *Kahramanmaraş Mutfak Kültürü ve Yöresel Lezzetler*. Kahramanmaraş: Noya Medya.
- Küpelikılıç, S., Hösükoğlu, F., & Ünal, A. C. (2013). *Kahramanmaraş Mutfak Kültürü ve Yöresel Lezzetler*. Kahramanmaraş: Kahramanmaraş Ticaret Borsası.
- Merriam, S. B. (2018). *Nitel Araştırma- Desen ve Uygulama İçin Bir Rehber*. (Çev.: S. Turan). Ankara: Nobel Yayınları.
- Patton, M. Q. (2014). *Nitel Araştırma ve Değerlendirme Yöntemleri*. (Çev.: M. Bütün ve S.B. Demir). Ankara: Pegem Akademi.
- Polat, M. (2020). Yöresel yemek imajının destinasyon tercihinine etkisi. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 25(43), 183-194. <https://doi.org/10.17295/ataunided.712430>.
- Pratt, S., Suntikul, W., & Agyeiwaah, E. (2020). Determining the attributes of gastronomic tourism experience: Applying impact-range performance and asymmetry analyses. *International Journal of Tourism Research*, 22(5): 564-581.
- Seo, S., Kim, O. Y., Oh, S., & Yun, N. (2013). Influence of informational and experiential familiarity on image of local foods. *International Journal of Hospitality Management*, 34, 295-308.
- Serçek, G. Ö., & Serçek, S. (2015). Destinasyon markalaşmasında gastronomi turizmin yeri ve önemi. *Journal of Tourism Theory and Research Online*, 1(1), 22–40. <https://doi.org/10.24288/jttr.202819>.
- Şengül, S., & Türkay, O. (2016). Akdeniz mutfak kültürünün gastronomi turizmi bağlamında değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1), 86-99. <https://doi.org/10.21325/jotags.2016.24>.
- Titirli, D., Sezgin, M., & Karakız, C. (2020). *Yöresel Yemeklerin Otel İşletmelerinin Menülerinde Yer Alma Durumu: Kahramanmaraş İlinde Bir Araştırma*. İçinde Erdal, O., Kandemir, M., Koparan, Y., & Karakız, C. (Ed.), Kahramanmaraş Araştırmaları 1 (ss. 283-290). Konya: Palet Yayınları.
- Türk Patent ve Marka Kurumu (2024). <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=46> (Erişim Tarihi: 20.08.2024).
- Yayla, Ö., & Aktaş, S. G. (2017). Türk mutfağında lezzet bölgelerinin belirlenmesi: Adana-Osmaniye-Kahramanmaraş Örneği. The First International Congress on Future of Tourism: Innovation, *Entrepreneurship and Sustainability, Futourism 2017*, 28-30.
- Yıldırım, A., & Şimşek, H. (2021). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayınları.
- Yılmazoğlu, H. İ. (2014). *Kahramanmaraş'ın Mutfak ve Beslenme Kültürü*. İçinde Doğan, O., Avcı, R., & Yakar, S. (Ed.), Akdeniz'in Altın Kenti Kahramanmaraş, (ss. 268-299). T.C. Kahramanmaraş Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü.

A Qualitative Study on Traditional Kahramanmaraş Cuisine

Adem ADEMOĞLU

Gaziantep Islam Science and Technology University, Faculty of Fine Arts Architecture and Design,
Gaziantep/Türkiye

Extended Summary

It is striking that there are almost no qualitative studies on Kahramanmaraş culinary culture and its traditional dishes that are about to be forgotten, both in national and international literature. In national studies (Küpelikılıç, 2013; Küpelikılıç et al., 2013; Yılmazoğlu, 2014; Akbudak & Turgay, 2022), Kahramanmaraş culinary culture, (Aldıoğlu, 2022; Çelik & Özkaya, 2022), the content, production technique and different consumption patterns of sumac sour cream in Kahramanmaraş culinary culture, (Altun, 2015; Gök et al., 2017; Kaya & Seç, 2020), traditionally made Kahramanmaraş tarhana, (Kaya et al., 2017; Çavuş, Türkmendağ & Göldoğan, 2018), Maraş ice cream as a touristic product, (Dayısoylu, Yörükoğlu, & Ançel, 2017), geographically indicated products of Kahramanmaraş and the potential of the province, (Gül, 2022) Kahramanmaraş thematic culinary museum and ice cream museum, (Kadıoğlu Çevik, 1997) General characteristics of Turkish cuisine and Mediterranean culinary culture, (Yayla & Aktaş, 2017; Karademir et al., 2018; Kargiglioğlu, 2020; Kırmızıkuşak, 2022) The gastronomy tourism potential and perception of Kahramanmaraş province are discussed. However, it is noteworthy that these studies are either product-focused or include studies in the form of SWOT analysis, such as tourism potential. From this point on, it becomes necessary to conduct a study to identify the traditional dishes of Kahramanmaraş that are about to be forgotten, specific dishes to the transition periods, and to reveal the cultural and historical importance of these dishes. In this context, the current study aims to (i) review the studies in the literature on Kahramanmaraş culinary culture, (ii) determine the traditional dishes in Kahramanmaraş culinary culture that are about to be forgotten, and (iii) discover the transfer of these specific to the culture from generation to generation and the reasons for their forgetfulness.

This study aims to document the traditional dishes of Kahramanmaraş by examining the culinary culture in detail, to investigate the reasons why these dishes have been forgotten, and to ensure their transfer to future generations. It is aimed to examine the culinary culture of Kahramanmaraş in historical, social, and cultural contexts through literature reviews and field studies. The findings obtained will contribute to the recognition of Kahramanmaraş cuisine in national and international areas by providing important inputs in terms of both academic and gastronomy tourism. The research was conducted with a case study design, which is one of the qualitative research approaches. While the study universe of the research consists of individuals living in Kahramanmaraş, the sample group was determined with the purposive sampling technique and expanded with the snowball sampling method. The sample included 13 participants aged 50 and over living in the districts of Onikişubat, Dulkadiroğlu, Pazarcık, Göksun, Elbistan, and Afşin. The data were collected through a semi-structured interview form prepared by the researcher and evaluated using content analysis and descriptive analysis techniques.

The findings obtained presented that there are various difficulties in transferring the knowledge specific to Kahramanmaraş culinary culture between generations. Participants stated that the interest and knowledge level towards traditional dishes is generally low; they emphasized that especially the younger generations do not have

sufficient knowledge about recognizing traditional dishes and making these dishes. Among the dishes that are about to be forgotten in Kahramanmaraş culinary culture; pitpit lepesi, spinach lepesi, pumpkin lepesi, rice porridge, bulamaç, onion soup, sour beetroot soup, galli li köfte, pirpirim aş, sour pickle, ırğın kavurma (çiriş herb roast), bastık kavurmalı yumurta, kocabaşlı yumurta, carrot ekşilisi, tarhana köftesi, tarhana kavurması, tarhana salad, buttered tarhana aş, sour meat pumpkin soup, and among the drinks, revanda sherbeti was determined.

According to the participants, the main reasons for the forgetting of these dishes include the fact that they are difficult to make, that they are dependent on traditional cooking methods, and that they are not suitable for the fast pace of modern life. In addition, it was emphasized that local products and natural ingredients play a decisive role in the taste of the dishes. For example, the use of ingredients such as homemade tomato paste, sumac, and pomegranate syrup are effective in preserving the original tastes of the dishes. The study concluded that it is important for local people, food and beverage producers, and local administrators to engage in joint activities in order to preserve and keep traditional dishes alive. It is suggested that activities such as education programs, festivals, and local cuisine promotions can increase awareness on this issue. In addition, strategies should be developed to promote traditional dishes and make them suitable for modern living conditions. According to the research findings, the main reasons for the forgetting of traditional dishes in Kahramanmaraş cuisine include the fact that they are difficult to make and that they are not preferred much by the new generation. In addition, a lack of sufficient awareness and consciousness was observed regarding the promotion of traditional dishes. In this context, it is suggested that local restaurants should give more place to local dishes and that emphasis should be given to education and promotion activities in order to transfer traditional culinary values between generations. While the sustainability of these dishes can be ensured especially in rural areas, cultural transformation and change is observed in urban life. According to the results of the research, it was stated that local administrators should encourage the promotion of local dishes. Including local dishes in the menus may contribute to the recognition and survival of these dishes by the local people. In addition, this study may contribute to the literature by creating awareness about Kahramanmaraş cuisine.

This study has some limitations and offers several suggestions for future research. First, it was stated that the number of participants in the study should be increased. Interviews with more participants could diversify the findings of the study and provide a broader perspective. Second, only qualitative research methods were used in this study. It is recommended that future studies examine these identified problems with quantitative research methods on generations X, Y, and Z. Third, this study focused only on six districts of Kahramanmaraş. In future studies, all districts can be examined comparatively, and a larger database can be created.

Ek 1. Etik Kurul İzni



T.C.
GAZİANTEP İSLAM BİLİM VE TEKNOLOJİ ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ
Rektörlük



Sayı : E-62899674-605-2400006980
Konu : Sosyal ve Beşeri Bilimler Etik Kurulu
Başvurunuz Hk.

03.04.2024

Sayın Dr. Öğr. Üyesi Adem ADEMOĞLU

Üniversitemiz Sosyal ve Beşeri Bilimler Etik Kuruluna 18 Mart 2024 tarihinde yapmış olduğunuz "*Kahramanmaraş Yemek Kültürü Üzerine Nitel Bir Araştırma*" konulu araştırma başvurunuz incelenmiş olup Etik Kurulumuzca uygun bulunmuştur.
Bilgilerinize rica ederim.

Prof. Dr. Feridun BİLGİN
Rektör Yardımcısı