KAHRAMANMARAŞ İL KÜLTÜR VE TURİZM MÜDÜRLÜĞÜ

https://www.kahramanmaraskulturturizm.gov.tr

BA Öncelikle kısaca sizi tanıyabilir miyiz?

SK Seydihan Küçükdağlı. Kahramanmaraş Kültür ve Turizm il müdürü.

BA Kahramanmaraş'ın mutfak kültüründen bahseder misiniz?

SK Kahramanmaraş'ın mutfak kültürü çok büyük. Genelde Maraş dondurması hepsinin üstüne çıkıyor. Biz Maraş dondurmasının Türkiye'nin malı olarak görüp dünyaya tanıtımını amaçlıyoruz, bunun için gerekli çalışmaları yapıyoruz.

BA Dondurmadan başka neleriniz var?

SK Maraş tarhanası, usul olarak diğer tarhanalardan ayrılır, yaprak yapraktır.

BA Gerçekten görüntü olarak çok farklı. Nasıl hazırlanıyor?

SK Genelde yarma olarak bilinen ama bizim dövme dediğimiz, yani değirmende buğdayın dövülüp kepeğinin ayrıştırılmasından sonra, zahire kazanlarında yani çok büyük kazanlarda pilav şeklinde pişirilmesinden sonra, yağlı yoğurtlar la, ki yağlı yoğurtlarda çok zahmetli olarak hazırlanır. Aşkatması halini aldıktan sonra, yoğurda katılırken aynı zamanda keçik katılıyor içerisine ve sonra pamuklu ipliklerden oluşan büyük yani her biri bir pike büyüklüğünde çaputlar içerisinde bir gün bekletilir, bu sürede çaput suyunu tamamen alır. Daha sonra aşkatması kamışdan ince çığdan üzerine serilir. Bir gün de öyle bekler. Sonra 2. ve 3. günde tarhana halini alır. Bu tarhana Kahramanmaraş'ın yaz için, kış için en önemli gıda ürünlerinden biridir.

BA Görüntüsü çerez gibi. Çerez gibi de tüketilebiliyor mu?

SK Normalde çerez gibi de yenebiliyor. Asıl ağız tadı ondadır. Aç adamı doyurur, tok adama çerez olur. Tabiri caiz ise bu Karadeniz'in hamsisi gibidir.

BA Bundan çorba dışında da yemekler yapılıyor, bunları nelerdir?

SK Çorbası, pilavı, kızartması, yağlı, yağsız, az önce dedik çerezi, aklınıza ne geliyorsa, biberlisi, fıstıklısı değişik şekillerde de olabiliyor.

BA Ne kadar dayanıyor?

SK Kokmaz, çürümez, paslanmaz, az bir güneş olduğu zaman, o güneşle beraber tekrar hayat bulur.

BA Bu tarhananın son kullanma tarihi yok mu?

SK Yok, örnek vereyim bir sene geçmiş tarhanayı, bir saat güneşte tutun, tekrar orijinal kıvama gelir. Aynı zamanda bir ara öğündür. Mesela çocuklar okuldan ikindi vakti gelir, "anneciğim acıktık" dedikleri zaman anneler "akşam yemeğine birkaç saat var, o zamana kadar bir kaç diş tarhana yiyin" derler.

BA Yoğurt dediniz, hangi tür yoğurt kullanıyorsunuz?

SK Genelde dondurmada olduğu gibi, keçi sütü ile hazırlanan yoğurtlar kullanılır. Maraş keçileri dağlarda dolaşır, kekik yer eti de, sütü de güzel olur.

BA Diğer Maraş meşhurlarından da bahseder misiniz?

SK Maraş biberi meşhurdur, tescillidir. Maraş'a ait farklı bir lezzet olarak fıstık ezmesi de var. Ayrıca fıstığımız var. Üzüm pekmezimizle cevizle, bademle, fıstıkla yapılan tatlı sucuğumuz var.

BA Mutfağınızda neler var?

SK Maraş mutfağına baktığınız zaman, genelde tencereden sofraya uzanır, yani evde yapılan ev yemekleri,

köfte çeşitleri, ekşili yemekleri örnek veriyorum; Maraş'ın eşkili çorbası vardır, sumak ekşisi kullanılır biz ona "eşki" ifadesi kullanırız.

BA Özelliği nedir, bu çorbada neler var?

SK Neredeyse aşure, besin değeri de çok yüksek, o kadar çok gıdalardan oluşuyor ki dövme, nohut, yağ, semizotu, fasulye, pancar, patlıcanla yapılır, sumak ekişinden başka pul biberi ve tuzu bulunur, çeşidi çok fazla ve besleyici bir çorbadır. Kahramanmaraş'a gelen herkesin muhakkak bu çorbayı tatması lazım, anlatmakla olmaz. Bu ekşimiş çorbasından başka, tarhana çorbamız da vardır. Köfte çeşitlerimiz çok fazladır.

BA Köfteleriniz bulgur ağırlıklı mı, et ağırlıklı mı?

SK Bulgur ağırlıklı. Zaten Maraş mutfağında bulgur çoktur, ekşi çoktur, et muhakkak vardır.

BA Ekşi olarak en çok hangi çeşit ekşiyi kullanıyorsunuz?

SK Sumak ekşisi kullanılıyor. Maraş'ta ekşi deyince sumaktan başka bir şey akla gelmez. Zaten onun adı da "eşki" dir. Merkezle birlikte ilçeleri de dahil ettiğiniz zaman; etli havuçlu pilav...

BA Bu özbek pilavı gibi değil mi?

SK Evet özbek pilavı gibi, Maraş'ta çok yaygındır.

BA Maraş içli köftesinin diğer illerin içli köftesinden farkı nedir?

SK Maraş içli köftesini diğer illerden ayıran şu 3 özelliği vardır, mutlaka kıymasında ceviz vardır, mutlaka kuyruk yağı vardır ve haşlanarak yapıldığı için daha hafiftir.

BA Maraş'ta tatlı olarak neler var?

SK Cevizli "ev kıvrımı" diye çok meşhur bir tatlısı vardır, Gaziantep her ne kadar baklava ile bütünleşmişse de, bizim de tereyağlı çok kaliteli baklavamız vardır.

BA Antepfıstığı yetişiyor mu?

SK Tabi, Maraş topraklarında %70 oranında antepfıstığı var. Dolayısıyla, fıstıklı baklavamız, kuru baklavamız, şöbiyet, fıstıklı burma, burma kadayıf bunlar yapılır. Tabi Maraş dondurması biraz daha Maraş'la bütünleştiği için baklavamız biraz daha ikinci planda kalıyor gibi, ama cevizli kıvrım tatlısı meşhurdur. Bu arada mutfağa bazı ilaveler yapmak istiyorum "mimbar" derler yani mumbar dolması var pirinçle bulgurla yapılır. Sömerek köfte var, ayrıca kavurmamız var.

BA Daha çok sulu yemekler mi var mutfağınızda.

SK Izgaralar da vardır, kebap ve lahmacun türleri de var, genelde ekşilidir, acılıdır bunun için iştah açıcıdır. İnsanlar genelde dışarıda etli yemekler yedikleri için. Mutfaktan, tencereden çıkan sulu yemekleri özlüyorlar. Hamurlu çeşitleri var, börek çeşitleri var bunlar hep Maraş'ta yapılıyor.

BA Maraş kadınları hamarat diye duymuştum.

SK Evet.

BA Kahramanmaraş il merkezinde yöresel yemeklerinizi tadacağımız lokantalar var mı?

SK Var hem de pek çok bulabilirsiniz, sabahın erken saatlerinde kelle paçayla başlar, gecenin geç vakitlerine kadar birçok yerde bulabilirisiniz. Hatta pastanelerimizde, otel restoranlarımızda Maraş yemeklerini bulmanız mümkün.

BA Her ilin peyniri var, Maraş'ın da peyniri var mı?

SK Olmaz mı, Maraş'ın kendine has peyniri vardır. "Maraş peyniri" denir, "Parmak peyniri" diye de geçer.

BA Bu peynirin özelliği nedir.

SK Bu peynir özellikle "Maraş çöreği" ile beraber yenildiği zaman ağızda inanılmaz bir tat bırakır.

BA Maraş çöreği nasıl bir şey?

SK Geçmiş yıllarda Ramazan Bayramlarının olmazsa olmaz çöreğidir. Sabaha kadar fırınlarda çok büyük miktarlarda yapılarak hazırlanırdı. Hatta bazıları Ramazan bayramına "çörek bayramı" da der.

BA Şeker bayramı gibi, çörek bayramı çok ilginç.

SK Evet, yumuşak olur, tereyağıyla yapılır, o da tarhana gibi bozulmaz çürümez. Maraş'ta ki evlerde her zaman

bulabilirsiniz. Maraş peynirini dilimledikten sonra sıcak sudan hafif geçirdikten sonra bu Maraş çöreği ile yemenin tadına doyum olmaz.

BA Nasıl bayatlamaz, Beypazarı kurusu gibi mi?

SK Onu da biliyorum ama bu daha farklı, yumuşaktır ama bozulmaz.

BA Bu ürünleri Ankara'da satan yerler var mı?

SK Bir çok yerde satılıyor, ayrıca MADO'lar da bulabilirsiniz. Örnek verecek olursak bizim yöresel ürünlerimizin %90'ını Çukurambar MADO'da bulabilirsiniz.

BA Maraş'ta şişmanlık var mı?

SK Maraş'ın beslenme kültürü biraz terstir, yani şişmanlatır. Kahramanmaraş'ta bir misafir ağırlanacağı zaman ya da bütün aile akşam toplandığı için akşam yemekleri çok güçlüdür.

BA Maraş mutfağında zeytinyağlıların durumu nedir?

SK Sonuçta Kahramanmaraş bir Akdeniz şehridir ve zeytinyağlıları da vardır. Sarmalar, dolmalar, kuru biberle, patlıcanla bile hazırlanan zeytinyağlıları vardır.

BA Kahramanmaraş'ta zeytin yetişiyor mu?

SK Tabi zeytin de yetişiyor, zeytinyağı da var. Hem yağlık hem de zeytin turşusu derler, yeşil zeytini de var. Mesela taze soğanla, marulla, az domatesle birlikte pişmiş yumurtayı zeytinyağı ile birlikte sunarlar, oldukça güzeldir, bunu da tavsiye ederim.

BA Çok güzel yemek kültürünüz var, biz çok tanımıyoruz, siz de tanıtmıyorsunuz.

SK Maraş'ın biber salçası da çok meşhurdur, kekiği de.

BA O kekiği yiyen keçilerin eti ve sütü çok lezzetlidir.

SK Mesela Kahramanmaraş'ta ilkbahar, sonbahar arası yoğurt üretimi çok fazladır, çünkü hem dondurma için hem peynir için, hem de tarhana için.

BA Çok teşekkür ederiz söyleşimizi kabul edip zaman ayırdığınız için.

SK Ben teşekkür ederim, bütün illerimizden insanlarımız Kahramanmaraş'a gelsinler ve yemek kültürümüzü tanısınlar. Meşhur Maraş dondurmasını Kahramanmaraş'ta yesinler, sağolun... sağolun...

Antik Kent Germanicia Gün Yüzüne Çıkıyor.
Kahramanmaraş

T.C.
KÜLTÜR VE TURİZM BAKANLIĞI

seydihanküçükdağlı
Kahramanmaraş İl Müdürü

İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü
Sabancı Kültür Merkezi
T:0344 235 15 00
iktm46@kultur.gov.tr

© lezzetler.com tarif no:69940 • adı:Kahramanmaraş İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü • gönderen:Banu Atabay • indirme tarihi:17.04.2024 - 15:17