



Kahramanmaraş İlinde Üretilen Simgesel Geleneksel Bir Ürün: SUMAK EKŞİSİ



Kahramanmaraş İlinde Üretilen Simgesel Geleneksel Bir Ürün: SUMAK EKŞİSİ

Gülgün YILDIZ TIRYAKI
Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi
Ziraat Fakültesi
Gıda Mühendisliği Bölümü,
Kahramanmaraş.
Tel: 0 344 219 1579
Faks: 0 344 2191526
E-posta: gtiryaki@ksu.edu.tr



Özet

Zengin Kahramanmaraş mutfağında salataların ve dolmaların vazgeçilmez eşsiz lezzet kaynağı olan sumak ekşisi yöresel deyimle "ahıt" olarak bilinir. geleneksel sumak ekşisinin üretimi, sumak bitkisinin (*Rhus coriaria* L.) meyvelerinin hasadıyla başlar. Yörede, Temmuz sonu ve Eylül aylarında üretilen geleneksel sumak ekşisi yapımı akım şeması on bir basamaktan oluşmaktadır.

Bu çalışmanın amacı, Kahramanmaraş'ta yabani olarak yetişen ve baharat olarak ticari önemi olan sumak bitkisinden elde edilen sumak ekşisinin yörede evsel ölçekte yapılışına ait akım şemasını ortaya koyarak akademik sorumluluğunun bir gereği olarak yerel kültürel değerlerin kayıt altına alınmasına katkıda bulunmak ve bundan sonraki çalışmalar için veri oluşturmaktır.

Anahtar Kelimeler: Sumak (*Rhus coriaria* L.), *Anacardiaceae*, sumak ekşisi, geleneksel gıda, Kahramanmaraş mutfağı, yabani bitkiler.

Kahramanmaraş Province Produced in a Symbolic Traditional Product: Concentrated Citrus Tasting Water Extract Of Sumac (*Rhus Coriaria* L.) Fruit

Abstract

Salad and stuffing rich in Kahramanmaraş cuisine unique flavor of the essential resource that local expressions of sour sumac, concentrated citrus tasting water extract of sumac (*Rhus coriaria* L.) fruit ('sumac ekşisi' in Turkish), is traditionally known as "ahıt". Production of traditional sour sumac, a sumac plant (*Rhus coriaria* L.) fruits of the harvest begins. In the region, the end of July and September in the current scheme, the construction of manufactured traditional sour sumach sourish consists of eleven steps.

The purpose of this study, in Kahramanmaraş wild as a growing and spices as the commercial importance of the sumac plant obtained from the sumach of sour in the region domestic scale construction of the current scheme sets out the academic responsibility for a requirement that local cultural values registered under contribute to and after study data for is to create.

Key Words: Sumac (*Rhus coriaria* L.), *Anacardiaceae*, sour sumac ('sumak ekşisi' in Turkish and traditionally known as 'ahıt'), traditional food, Kahramanmaraş cuisine, wild plants.

Giriş

Türkiye'de gerek yayılış gerekse çeşitlilik yönünden yabani bitkiler ve yabani meyveleri bakımından oldukça zengin bir

ülkedir. Ülkemizde 9000 civarında bitki türü olduğu bilinmektedir. Bu bitkiler başta ilaç sanayi olmak üzere kimya, boya ve kozmetik sanayinde, bazı ürünlerin yapımında ve yemeklerde lezzet artırıcı olarak kullanılmaktadır (1). Sumak (*Rhus coriaria* L.), Antepfıstığıgiller (*Anacardiaceae*) ailesine bağlı *Rhus* cinsini içeren 100-150'ye yakın Avrupa, Asya, Afrika ve Kuzey Amerika'da yetişen bitkiye verilen addır. Ülkemizde, derici sumağı (*Rhus coriaria* L.) ve boyacı sumağı (*Rhus cotinus* L.) olarak başlıca iki sumak türü yetişmekle beraber baharat ve sumak ekşisi olarak kullanılan ve genel olarak sumak dendiğinde anlaşılan *Rhus coriaria* cinsidir. Türkiye'de *coriaria* türü yaygındır ve ülkemizde Ege, Akdeniz ve Doğu Anadolu bölgelerinde doğal florada kendiliğinden yetişmektedir (2-4).

Türkiye'de güney ve batı bölgelerde yaygın olmak üzere, başlıca; Adana, Amasya, Ankara, Antalya, Artvin, Çanakkale, Denizli, Gaziantep, Gümüşhane, Hakkari, İstanbul, İzmir, Karaman, Kastamonu, Kütahya, Mersin, Samsun, Siirt, Şanlıurfa, ve Tekirdağ'da yetiştiği rapor edilmiştir (2, 5-6). Kahramanmaraş ilinde de doğal florada yaygın olarak yetişmektedir (7).

'Sumak veya somak' Türkçe, Arapça ve Farsça'da yer alan bir isim olup Süryanice 'kırmızı' anlamına gelen 'sumâqâ' sözcüğünden türemiştir (3, 8). Diğer yörelerimizde de mavru (Akseki-Antalya), tadım, tahru (Kemaliye-Erzincan), tatari, tahri, tetere, teteni, tetirli, tetre, tertri, tirimli (Çoruh), tutum, tutuba (Borçka-Artvin) adlarıyla da anılmaktadır (9).

Sumak bitkisi doğada kendiliğinden yetişen 4 metreye kadar uzayabilen çalı veya ağaç formundadır. Çiçekleri yeşilimsi renkli, 20-25 cm boyunda, konik şekilde toplanmıştır. Meyveleri 4-7 mm büyüklükte, yuvarlak veya hafif basık mercimek şeklindedir. Meyveler tek çekirdekli olup, çekirdek basık, böbrek şekilli gri kahve renkli ve son derece serttir. Çekirdek etrafını, ekşi ve hafif baharatımsı lezzette, koyu kıvamlı bir özsu içeren meyve eti sarar. Meyveleri olgunluk derecesine bağlı olarak yeşilimsi renkten kırmızıya kadar değişen renklerde olup, meyveler olgunlaşınca esmer kırmızı renkli olup üzeri tüylüdür.

Baharat olarak sumak, 31 Temmuz 2000 tarih ve 24126 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'nın 2000/16 No'lu Tebliğinde, '*Rhus coriaria* L. türüne giren bitkilerin meyvelerinin tekniğine uygun kurutulduktan sonra belirli oranda sofraya tuzu katılarak öğütülmüş hali' olarak tanımlanır (10).

2000/16 No'lu Tebliğde, sumağın tanımı yapıp, öğütülmüş baharat halinde kalite kriterleri, fiziksel ve kimyasal özellikleri olarak bildirilmiştir; ayrıca bu özellikler 1983 yılında yayımlanan 3880 numaralı TSE standardı ile paralellik arz etmektedir: Yabancı madde = % 1 (m/m) en çok, rutubet % 13 en çok, toplam kül % 8 en çok, % 10'luk HCl'de çözünmeyen kül % 1 en çok, yemeklik tuz oranı % 6 (m/m) en çok, boy özelliği 2 mm (elek göz açıklığı) (10-11).

Sumak hem baharat hem sumak ekşisi olarak Güney Anadolu'da daha yaygın kullanılır (12).

Sumağın tarihçesi: Kurutulmuş sumak meyveleri Yakın Doğu ve Batı Asya'da iyi bilinen bir çeşnidir. Baharat olarak kızartılmış etlerin aromalandırılmasında kullanılır. Sumak meyvesinin perikarpi özellikle Anadolu'da ekşilik verici olarak kullanılmaktadır. Ayrıca, yapraklarından deri, ipek ve yün boyamada ve deri işlemede sepilemede (tabakalamada) yararlanılır (5, 13-14). En çok derilerin sepilenmesinde kullanılan tanen ve benzeri maddeler (tannik asit de denir), ayrıca kumaşların boyanmasında ve mürekkep yapımında da yararlanılır. Tanenler genellikle bitkilerin kök, odun, kabuk, yaprak ve meyvelerinde bulunur. En önemli tanen kaynaklarından birisi sumak bitkisidir.

Ülkemizde sumak üzerine yapılan ilk araştırmalar baharat ve sumak ekşisi olduğu için değil, daha çok hayvan yemi veya dericilikte kullanıldığı için yapılmıştır (3). Öncü (15), sumağın dericilikte sepi maddesi olarak kullanılması üzerine yaptığı araştırmada, ülke genelinde elde edilen öğütülmüş sumak örneklerinde su %7.0, tanen %21.7, monosakkaritler %2.4, disakkaritler %0.3 ve toplam şeker %2.7 olarak rapor etmiştir.

Başoğlu ve Cemeroğlu (3), sumağın bazı analitik özelliklerini saptamak amacıyla her biri ayrı firmaya ait 8 adet sumak örneği üzerinde çalışmışlardır. Örneklerde ortalama su oranı %17.14 (%6.82-%32.04) iken, ortalama protein %4.13 (2.47-7.06), ortalama yağ (%KM)10.61 (4.71-15.22), toplam şeker (% KM) 1.72 (1.40-1.93), tanen (mg/100 g)1598.5 (1428.3-1766.3), serbest asitlik (% KM) 9.45 (5.02-14.24), pH 2.45 (2.35-2.62) olarak saptanmıştır. Sumak örneklerinde en fazla miktarda bulunan asitlerin, sitrik ve malik asit olduğu da bu çalışmada rapor edilmiştir. Doğan ve Akgül (16) ise yaptıkları araştırmada sumak meyvesinin yağ asidi kompozisyonunu incelemiştir.



Kahramanmaraş İlinde Üretilen Simgesel Geleneksel Bir Ürün: SUMAK EKŞİSİ

Verzele ve ark. (17), sumak bitkisinden ekstrakte edilen tanenlerin, deri, ilaç ve gıda endüstrisinde kullanıldığını belirtmişlerdir. Kuzey Amerika'da belirli *Rhus* türlerinin ham meyvelerinden limonataya benzer lezzette hafif bir içecek yapıldığı rapor edilmiştir (18).

Türkiye'de yabancı olarak yetişen ve baharat olarak ticari önemi olan sumağın fiziksel ve kimyasal özelliklerini ortaya koymak amacıyla Ünver ve Özcan (7), Türkiye'nin farklı şehirlerinden (Çanakkale, Hakkari, Hatay, İskenderun, Kastamonu, Manisa, Kahramanmaraş, Mut, Siirt ve Silifke) toplanan sumakların meyve ve çekirdeklerinin en, boy ve kalınlık özellikleri, perikarp ve çekirdeklerin rutubet, kül, %10 HCl'de çözünmeyen kül, protein, yağ ve ham selüloz içeriklerini incelemişlerdir. Örneklerin perikarplarında yapılan kimyasal analiz sonuçlarına göre, protein, yağ, ham selüloz, kül ve %10 HCl'de çözünmeyen kül içerikleri sırasıyla, %4.70-8.1, %13.77-37.5, %19.21-24.40, %0.94-2.21 ve %0.13-1.24 aralıklarında iken, bu sıralama çekirdeklerde, %8.15-10.39, %9.17-18.66, %28.83-36.25, %1.09-2.01 ve %0.07-0.17 olarak saptanmıştır. Yine aynı çalışma sonucunda, 25 adet Kahramanmaraş'a ait 25 adet sumak çekirdeğinin boyut özelliklerini (mm) en (4.56 ± 0.34), boy (5.44 ± 0.34) ve kalınlık (2.68 ± 0.34) olarak belirlemişlerdir. Sumak meyve ve çekirdeklere ait ağırlık değerleri (g), Kahramanmaraş'a ait 50 adet meyve ve çekirdek üzerinden meyve ağırlığı 50.032 ± 0.003 ve çekirdek ağırlığı 0.0166 ± 0.005 olarak saptanmış ve Kahramanmaraş sumak perikarp ve çekirdeklerinin kimyasal özellikleri belirlenmiştir (Çizelge 1).

Çizelge 1. Kahramanmaraş sumak perikarp ve çekirdeklerinin kimyasal özellikleri (7).

Kimyasal Özellikler (n= 3)	Rutubet* (%)	Kül (%)	% 10 HCl'de çözünmeyen Kül (%)	Protein (%)	Yağ (%)	Ham Selüloz (%)
Sumak perikarplarına ait	2.13±0.2	1.50±0.1	0.73±0.1	5.48±0.2	28.77±1.5	20.74±0.3
Sumak çekirdeklerine ait	4.74±0.2	1.65±0.1	0.13±0.1	9.58±0.4	15.11±0.6	30.09±0.2

* Parametreler rutubet hariç kuru madde üzerinden hesaplanmıştır.

Staesche (19) yaptığı çalışmada, Türk sumaklarının mikroskopik yapısını araştırarak, öğütülmüş baharat sumağın büyük kısmının-mezokarptan oluştuğunu gözlemlemiştir. Diğer yabancı yayınların ise sumak yapraklarının tanen içeriği üzerine yoğunlaşmış olduğunu görüyoruz. Howes (20) ve Macía (21), sumak yapraklarının toz haline getirilerek yüksek tanen içeriğinden dolayı tanen ajanı olarak dericilikte açık renkli, yumuşak ve esnek deri eldesinde kullanıldığını vurgulamışlardır. Tanenler doğal ürünler olup, proteinleri köktürme yetenekleriyle karakterize edilir. Doğal antioksidanlar olarak tanenler, pekçok yüksek moleküler ağırlıkta (>500) fenolik gruplar içeren bileşenlerdir (22-24). *Rhus* familyasındaki başlıca tanenler suda çözünebilir gallotanenler olup, onun da temel yapı taşı gallik asidin hidroksil grupları β -pentagallolyl-D-glikozu vermek için gallik asidin esterifikasyonu ile elde edilen polyol D-glikoz'dur (23, 25). Tanenlerin ekstrakte edilebilirliği, bitki cinsine, bitki dokusunun tipine, olgunluğa ve nem içeriğine bağlı olup kurutma/muhafaza ve ekstraksiyon koşulları ve ekstraksiyonda aşama sayısından çok etkilenmektedir (22, 26-27).

Zalacain ve arkadaşları (28), sumak yapraklarının içerdiği tanenlerle ilgili çalışmalarında, çözücü olarak suyu, çözünebilir katılar için yüksek doygunluk limitine sahip olması ve ekstrakttaki yüksek tanen içeriğinin aromasındaki seçiciliği ve daha açık renk ekstrakt eldesi nedeniyle tercih ettiklerini vurgulamışlardır.

Kahramanmaraş'ta geleneksel sumak ekşisi üretim yöntemi

Türk mutfağının genel yapısında baharat ve lezzet verici madde çeşitleri sayıca az olmakla birlikte Doğu Akdeniz ve Güney bölgelerimizde çeşidin ve kullanım oranının fazlaştığını görmekteyiz. Sumak meyvemsi ve ekşi tattadır ve batıda limon suyu ve sirke gibi kullanılır.

Sumak baharatı *Rhus coriaria* L. türüne giren bitkilerin meyvelerinin kurutulduktan sonra belirli oranda sofraya tuzu katılarak öğütülmüş hali olup baharat olarak kebablarda, balık ve salatalarda ve yoğurt üzerine serpilerek kullanılmaktadır (10-11).

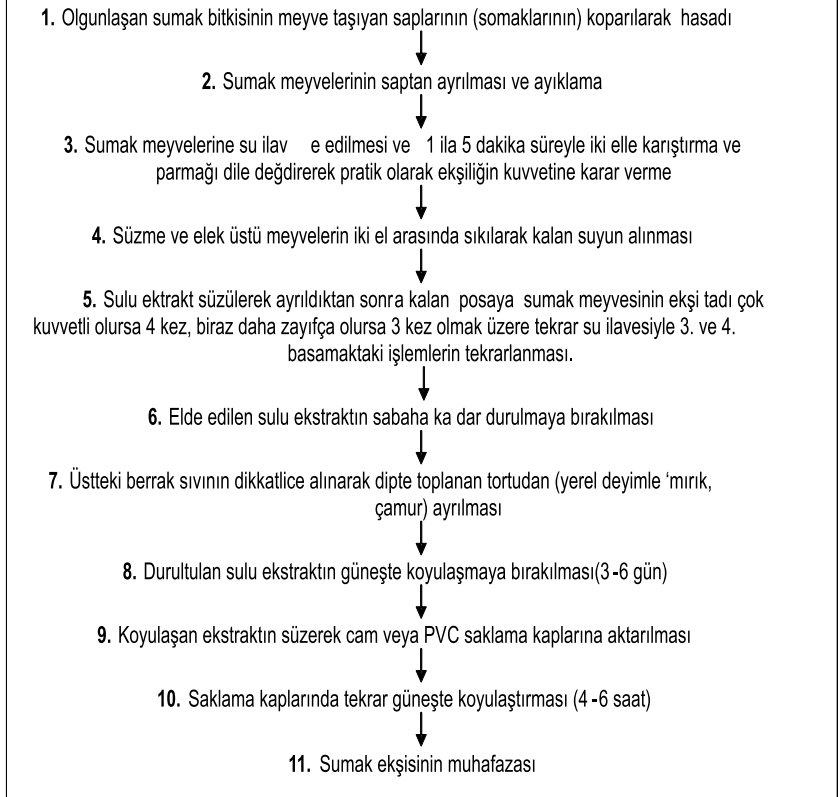
Sumak, ülkemizde yaygın olarak kullanılan bir baharat olmasına karşın, sumak ekşisi çoğunlukla yetiştiği yörelerin

mutfaklarında yaygın olarak kullanılmaktadır. Genelde bir yada iki çeşit ekşi, yemeklere ve salatalara tat ve lezzet vermek amacıyla kullanılırken, Kahramanmaraş ve yakın komşusu Gaziantep yöresinde yedi çeşit ekşinin (sumak tozu, sumak ekşisi, nar ekşisi, limon, erik ekşisi, koruk, koruk pekmezi) yemeğine göre kullanıldığını görmekteyiz. Kahramanmaraş mutfağında özel bir kullanım yerine sahip ve simgesel lezzet olan sumak ekşisi (yerel deyimle 'eşki ahıtı' veya 'eşki pekmezi') Temmuz sonu ve Eylül aylarında üretilmektedir. Evlerde üretilen sumak ekşisi ticari amaçlı olmayıp, genelde il sınırları dahilinde tüketilmektedir.

Geleneksel Kahramanmaraş sumak ekşisi üretiminde sumak bitkisinin olgunlaşan meyveleri kullanılmaktadır. Meyvelerin özütünü elde etmek için de içme suyu kalitesinde temiz su kullanılmaktadır. Kullanılan gereçler bakımından da çok fazla masraf gerektirmemektedir: Geniş bir plastik kabın ortasına yükseklik sağlamak için küçük ama derince başka bir plastik kap konduktan sonra, üzerine süzgeç (kevgir) konup üzerine tülbent yayılır.

On bir basamaktan oluşan evsel ölçekte geleneksel sumak ekşisi üretimi akım şeması **Şekil 1**'de verilmiştir. Geleneksel sumak ekşisi yapımında gözden kaçırılmaması gereken en önemli nokta ise üretiminde kullanılan emek ve ustalıktır.

Genel olarak sumak meyvesinin ekşi tadı çok kuvvetli olursa 4 kez biraz daha zayıfça olursa 3 kez su ilave edilmektedir. 10 kg taze sumak meyvelerinden 2 ± 250 kg sumak ekşisi elde edilmektedir. Sumak ekşisinin rengi hammaddeye bağlı olarak kahverengi ya da koyu pembe gül rengi olabilmektedir. Yüksek yerlerde yetişen bitkilerden elde edilen sumak ekşisinin koyu pembe renkte olduğu vurgulanmıştır (29). Sumak perikarplarının kimyasal yapısındaki değişimler, tür, çevresel faktörler, toprak özellikleri ve iklim farklılığından kaynaklanabilmektedir (7).



Şekil 1 . Kahramanmaraş'ta evsel ölçekte geleneksel sumak ekşisi yapımı akım şeması.

Sumak bitkisinin halk hekimliğinde kullanımı ve geleneksel sumak ekşisinin sağlık açısından önemi

Sumak bitkisinin yaprak ve meyveleri, içerdikleri çeşitli maddelerden dolayı özellikle de tanen ve benzeri maddelerden dolayı uzun yıllardır bazı hastalıkların tedavisinde ilaç hammaddesi olarak kullanılmıştır.



Kahramanmaraş İlinde Üretilen Simgesel Geleneksel Bir Ürün: SUMAK EKŞİSİ

Tıpta da çok geniş bir kullanım alanı bulunan tanen ve benzeri maddeler damarları ve mukozayı büzücü etkilerinden ötürü bademcik, farenjit, hemoroit (basur) ve bazı hastalıkların tedavisinde kullanılır; ayrıca, ağızdan ishal kesici ve bağırsak kanamalarını durdurucu olarak ve suda çözünmeyen çözeltiler halinde, metal, alkaloit ve glikozit zehirlenmelerinde panzehir olarak kullanılmaktadır. Genellikle bu madde enfeksiyonlara karşı kullanılır. Solunum yolu enfeksiyonlarından kaynaklanan boğaz ağrıları ve kızarmalarında kullanılması durumunda salgı bezlerinin üst tarafı kalınlaşmakta, kızarıklık gitmekte, böylece rahatsızlık iyileşmektedir. Bundan başka kısmen antiseptik özelliğe sahiptirler. Dezenfektan ve dışardan çay olarak alınmada, ağızda gargara yapmakta ve deri yüzeyine sürerek, banyo yaparak yada dış yüzeyi temizlemekte kullanılmaktadır. Bu maddelerin eterik yağlarla olan karışımı bir çok ilacın yapılmasında kullanılmaktadır. Özellikle de yaraların ve ağız içi rahatsızlıklarında kullanılmaktadır. Bu maddeler eterik yağların etkisini güçlendirmekte ve uzun süre etkili kalmasını sağlamaktadır (30).

Sumak yaprağı ve meyveleri Anadolu'da ağızdaki yaralara ve şeker hastalığına karşı halk ilacı olarak kullanılmaktadır. Nasar-Abbas ve Halkman (31), olgunlaşmış ve olgunlaşmamış sumak meyvelerinin sudaki ekstraktının bazı gıda kaynaklı patojen mikroorganizmalar (6 adet gram negatif ve 6 adet gram pozitif bakteri) üzerine antimikrobiyal etkilerini araştırmışlardır. Olgunluğa bağlı olmayan bu antimikrobiyal etkinin, hem sudaki ekstraktın asit içeriği (sitrik asit ve malik asitten kaynaklanan) (pH 2.5) hem de sumaktaki bazı antimikrobiyal maddelerden kaynaklandığını saptamışlardır.

Geleneksel olarak bazı Kuzey Amerika'lı Kızılderili kabileleri tarafından gıda ve bakteriyel kaynaklı hastalıkların (kangren ve dizanteri gibi) tedavisinde doğal antibiyotik olarak kullanılmaktadır. Genç sürgünler ve kökleri soyularak ham olarak yendiği gibi, meyvelerinin çiğ veya pişmiş olarak yendiği veya limonata benzeri bir içecek yapıldığı bildirilmiştir (32). Halk ilacı olarak da sindirim sistemi hastalıkları, ishal, şeker, kabızlık, sancılı mensturasyon ve gece yatak ıslatma gibi hastalıkların tedavisinde kullanılmakta olduğu ve sumaktaki aktif bileşenlerin verem, şeker ve bazı kanserlerin tedavisinde kullanımı üzerinde çalışıldığı rapor edilmiştir (8).

Yapraklar Dioscorides ve İbni Sina tarafından ishale, hemoroitte, ağız yaralarında, göz hastalıklarında, el ve ayak çatlaklarının tedavisi için önerilmiştir. Anadolu'da hayvanların ağız yaralarında, ishal durumlarında ve Şap'a karşı kullanılmaktadır (3-4, 18, 33).

Sonuç

Sumak, ülkemizde yaygın olarak kullanılan bir baharat olmasına karşın, sumak ekşisi çoğunlukla yetiştiği yörelerin mutfaklarında yöresel yemeklere ve salatalara tat ve lezzet vermek amacıyla yaygın olarak kullanılmaktadır. Kullanıldığı zaman özel bir tat vermesi yanında, gıda kaynaklı patojen mikroorganizmalar üzerine antimikrobiyal etkiden dolayı kullanıldığı gıdaların bozulmadan daha uzun süre dayanmasını ve tazeliklerini korumasını sağladığı için de önem taşımaktadır. Halk hekimliğinde kullanımı çok eskilere uzanan sumak bitkisinin ve özütünün doğal ilaç olarak sağlık üzerine çok faydaları söz konusudur. Bu nedenle, geleneksel sumak ekşisi aynı zamanda fonksiyonel bir geleneksel gıda olarak büyük önem taşımaktadır.

Kahramanmaraş mutfağında özel bir kullanım yerine sahip ve simgesel lezzet olan sumak ekşisi (yerel deyimle 'eşki ahıtı' veya 'eşki pekmezi') Temmuz sonu ve Eylül aylarında üretilmektedir. Evlerde üretilen sumak ekşisi ticari amaçlı olmayıp, genelde il sınırları dahilinde tüketilmektedir.

Bu çalışma ile evsel ölçekte geleneksel sumak ekşisi üretimi akım şemasının onbir basamaktan meydana geldiği belirlenmiştir. Geleneksel sumak ekşisi yapımında gözden kaçırılmaması gereken en önemli nokta ise üretiminde kullanılan emek ve ustalıktır.

Eğlence, coğrafya, iklime dayalı turizm sektörünün dışında, bunların üzerinde bir kültür turizmi politikasını yoğun olarak izleyen dünya ülkeleri, turizmin ülke girdisine büyük katkı payını daha da artırmaktadırlar. Bu açıdan, geleneksel kültürün önemli bir bölümünü oluşturan geleneksel mutfak kültürü, kültür turizmine kaynaklık edebilecek süreçlerin başında yer almaktadır. Kahramanmaraş ilimiz, tarih ve kültürel yapısının zenginliğinin yanı sıra zengin mutfak kültürü ve eşsiz lezzetteki imgesel geleneksel gıdalarıyla bu konuda iddialı illerimizin başında gelmektedir.

Yakın gelecekte, geleneksel gıdalarla ilgili olarak ulusal ve uluslararası haksız rekabetin önlenmesinde, bu gıdaların

üretim biçimlerinin, tüketim şekillerinin, fiziko-kimyasal özelliklerinin biran önce belirlenmesi ve geleneksel gıdaların coğrafi işaretleme çalışmalarına hız verilmesi, kültürel değerlerimize sahip çıkmak ve bu değerli mirası gelecek nesillerimize aktarmak açısından önem taşımaktadır. Bu önemli bir sosyal sorumluluktur.

Genel olarak, geleneksel gıdaların karakteristik özelliklerinin ve beslenme-sağlık açısından önemlerinin ortaya konması, toplumumuzun sağlıklı beslenmesinde fayda sağlayıp kullanımını il sınırları dışına taşıyacaktır Bu da, geleneksel gıdaların evsel kullanımdan öte ticari amaçla üretimini sağlayarak yöre ticaretini ve kültür turizmini canlandırarak, turizmin il ve geniş çapta ülke girdisine katkı payını artıracaktır.

Kahramanmaraş'ın dondurması, kırmızı biberi, zeytinyağı, geleneksel bağcılık ürünleri, tarhanası gibi sumak ekşisi de imgesel lezzetlerdendir.

Teşekkür

Bu çalışmanın gerçekleşmesinde, kaynak kişi olarak bilgilerini paylaşan ve uygulamalı olarak sumak ekşisi yapımını gösteren Sayın Hacer BÜYÜKCİNGİL'a katkılarından dolayı çok teşekkür ediyorum.

Kaynaklar

- (1) Akgün B, Alma MH, Ertaş M, Fidan M.S. 2004. Kahramanmaraş Yöresinde Kullanılan Geleneksel Bitki Türleri ve Kullanım Yerleri. 305-310. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu 23-24 Nisan 2004, s. 305-310.
- (2) Davis PH (ed.). 1967. Flora of Turkey and the East Aegean Islands, Vol 2. University Press, Edinburgh.
- (3) Başoğlu F, Cemeröğlu B. 1984. Sumak'ın kimyasal bileşimi üzerine araştırma. GIDA84:167-172.
- (4) Kurucu S, Koyuncu M, Güvenç (Köroğlu) A, Başer, KHC, Özek T. 1993. The essential oils of *Rhus Coriaria* L. (Sumac). *J. Essent. Oil. Res.* 5: 481-486.
- (5) Akgül A. 1993. Baharat Bilimi ve Teknolojisi. Gıda Teknolojisi Derneği Yay. No:15, Ankara.
- (6) Güner A, Özhatay N, Ekim T, Başer K.H.C. (eds.). 2000. *Flora of Turkey and the East Aegean Islands* (Supplement 2), Vol 11. University Press, Edinburgh.
- (7) Ünver A, Özcan M.M. 2006. *Türkiye'de Yabani Olarak Yetişen Bazı Sumak (Rhus Coriaria L.) Meyvelerinin Fiziksel Ve Kimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi*. SELÇUK ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ DERGİSİ 20 (40): 111-116 (www.ziraat.selcuk.edu.tr/dergi).
- (8) Wetherilt H, Pala M. 1994. Herbs and spices indigenous to Turkey. In: Charalambous, G. (Ed.), Spices, Herbs and Edible Fungi. *Developments in Food Science*, Vol. 34. Elsevier, Amsterdam, pp. 285-307.
- (9) "Rhus coriaria (Sumak)". Türkçe Bitki Adları Sözlüğü/ Türk Dil Kurumu Yayınları: 578. <http://www.agaclar.net/forum/showthread.php?t=651> (erişim 1 Nisan 2009).
- (10) Anon 2000. Türk Gıda Kodeksi, Baharat Tebliği (Tebliğ No: 2000/16). Resmi Gazete 31 Temmuz 2000, Sayı:24126, ss. 177-186.
- (11) Anon 1983. Sumak (Somak) Ögütülmüş, TS 3880. Türk Standardları Enstitüsü. Ankara.
- (12) Baytop T. 1999. *Türkiye'de Bitkiler ile Tedavi: Geçmişte ve Bugün*, İlaveli 2. baskı. Nobel Kitabevi, İstanbul.
- (13) Erciyas AT, Karaosmanoğlu F, Civelekoğlu H. 1989. Fruit oils of four plant species of Turkish origin. *J. Amer. Oil Chem. Soc.* 66: 1459-1464.
- (14) Koyuncu M, Köroğlu A. 1991. *Rhus coriaria* L. yaprak ve meyvelerinin anatomik incelenmesi. DOĞA TÜRK ECZACILIK DERGİSİ 1: 89-96.
- (15) Öncü C. 1951. Türkiye sumakları ve ekstraktları üzerinde deneysel araştırmalar, Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları 28, s. 72.
- (16) Doğan M, Akgül A. 2005. Characteristics and fatty acid composition of *Rhus coriaria* cultivars from southeast Turkey. *Chem. Nat. Comp.* 41(6): 724-725.
- (17) Verzele M, Delahaye P, Van Damme F. 1985. Determination of the tanning capacity of tannic acids by highperformance liquid chromatography. *J. Chromatogr.* 362: 363-372.
- (18) Al-Shabibi MMA, Siddiqi AM, Kassim S, Haddad BA. 1982. Studies on the sumach of Iraq. I. Proximate analysis and characterization of seed coat lipids. *Can. Inst. Food Sci. Technol. J.* 15: 65-67.
- (19) Staesche K. 1971. Sumach, ein Turkisches Gewurz Dtsch. *Lebensmittel-Rdsch.* 67 (6): 202-204.
- (20) Howes E. 1953. Sumac. in: *Vegetable Tanning Materials*, pp 209-218. Butterworths Scientific Publications, London, UK.



Kahramanmaraş İlinde Üretilen Simgesel Geleneksel Bir Ürün: SUMAK EKŞİSİ

- (21) Macía ML. 1996. El zumaque, la planta de las tenerías. [Sumac, the tannery plant.] *Quercus*. March 8-10.
- (22) Hagerman AE. 1988. Extraction of tannins from fresh and preserved leaves. *Journal of Chemical Ecology*, 14: 453-461.
- (23) Haslam E. 1998. *Practical Polyphenolics. From Structure To Molecular Recognition And Physiological Action*. Cambridge University Press, UK.
- (24) Riechel T L. 1998. High molecular weight polyphenolics (tannins) as biological antioxidants. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 46: 1887-1892.
- (25) Niemetz R, Niehaus JU, Gross GG. 1999. Biosynthesis and biodegradation of complex gallotannins. In: *Plant polyphenols 2. Chemistry, Biology, Pharmacology, Ecology* [Gross G G, Hemingway R W, Yoshida T, eds], pp 63-82. Plenum Press, New York and London.
- (26) Haslam E. 1977. Symmetry and promiscuity of procyanidin biochemistry. *Phytochemistry*, 16: 1625-1640.
- (27) Wilson TC, Hagerman AE. 1990. Quantitative determination of ellagic acid. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 38: 1678-1683.
- (28) Zalacain A, Prodanov M, Carmona M, Alonso G.L. 2003. Optimisation Of Ekstraktion And İdentification Of Gallotannins From Sumac Leaves. *Biosystems Engineering* 84(2): 211-216.
- (29) Büyükcıngil H. 2003. "Özel görüşme", (Ev hanımı, 55 yaşında), Kahramanmaraş.
- (30) Özer Z, Elibüyük İÖ, Önen H, Elibüyük E.A. "Sağlıklı Bir Yaşamdır Yabancı Otlar". <http://idak.gop.edu.tr/zozer/sunular/saglikli%20bir%20yasam.pdf> (erişim 13 Nisan 2009).
- (31) Nasar-Abbas SM, Halkman AK. 2004. Antimicrobial effect of water extract of sumac (*Rhus coriaria* L.) on the growth of some food borne bacteria including pathogens. *International Journal of Food Microbiology* 97: 63-69.
- (32) Erichsen-Brown C. 1989. *Medicinal and other uses of North American plants: A historical survey with special reference to the Eastern Indian Tribes*. Dover Publications, New York, p.475.
- (33) Savran G. "Adana Bölgesinden Derlenen Bazı Halk Tıbbi Uygulamalarının Tıbbi Antropoloji Açısından Değerlendirilmesi". http://turkoloji.cu.edu.tr/CUKUROVA/sempozyum/semp_3/savran.pdf (erişim 3 Nisan 2009).

Petekzade®

S.S ANTALYA TOPTANCILAR BİRLİĞİ SİTESİ 106/A BLOK NO:3
DÖŞEMEALTI / ANTALYA

TLF : 0242 257 00 61 - 62
FAX : 0242 257 00 63