

doi <http://dx.doi.org/10.26450/jshsr.1891>

ID **Y. L. Öğr. Metehan KAYA**

Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Konya / TÜRKİYE

ID **Dr. Öğr. Üyesi Yılmaz SEÇİM**

Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Konya / TÜRKİYE

Citation: Kaya, M. & Seçim, Y. (2020). Maraş tarhanası ve gelişim süreci. *Journal of Social and Humanities Sciences Research*, 7(55), 1618-1628.

MARAŞ TARHANASI VE GELİŞİM SÜRECİ

ÖZET

Tarhana Türkiye'nin her yerinde bilinen bir gıda ürünüdür. Maraş tarhanası ise birçok yöntem ve içerikle çeşitlenen ve bölgeye özgü olan ve geniş halk tarafından tüketilen bir gıda ürünüdür. Bu sebeple Maraş tarhanası yöresel bir ürün olarak öne çıkmaktadır. Bu özelliği sayesinde ürün gastronomi dünyası açısından da büyük önem arz eden coğrafi işaretine 2010 yılının Temmuz ayında kavuşmuştur. Bu çalışmada, yöre halkının üretimdeki işin, işleyişinde olduğu ve günümüzde artık şehir sınırları dışında da ihraç edilir hale gelen Maraş tarhanasının tarihsel gelişim süreci, özellikleri ve geleceği konusu incelenmiştir. Tarihsel sürecindeki ilerlemeler, yerel halkın gözlemleri ve belirli kurumların çalışanları ile yapılan nitel görüşmeler sonucu ortaya konmuştur. Maraş tarhanasının bir geçim kaynağı olmasının yanı sıra içerisinde tarihi bir birikimi barındırdığı gibi bölgenin etnik kültür unsurunu da yaşatmaya devam ettiği ortaya konmuştur.

Anahtar Kelimeler: Maraş Tarhana, Coğrafi İşaret, Tarhana, Etnik Kültür

MARAŞ TARHANASI AND DEVELOPMENT PROCESS

ABSTRACT

Tarhana is a food product known all over Turkey. 'Maraş tarhana' is a food product that is diversified with many methods and contents and becomes unique to the region and consumed by the wide public. With this consumption, 'Maraş tarhana' stands out as a local product. Thanks to this feature, the product reached its geographical mark which is very important for the gastronomy world in July 2010. In this study, the historical development process and characteristics and future of Maraş tarhanas, which are now being exported outside the city limits, are examined. Advances in the historical process have been demonstrated through observations of local people and qualitative interviews with employees of certain institutions. In addition to being a source of livelihood, it has been shown that Maraş tarhana not only has a historical accumulation but also continues to maintain the ethnic-cultural element of the region.

Keywords: Maraş Tarhana, Geographical Indication, Tarhana, Ethnic Culture

1. GİRİŞ

Kahramanmaraş farklı birçok medeniyete ev sahipliği yapması sebebiyle kültürel bir zenginliğe sahiptir. Maraş'ın bilinen tarihi Milattan Önce 9 binli yıllara kadar dayanmaktadır. Maraş'ta yaşayan uygarlıklar arasında Hitit, Asur, Pers, Roma ve Bizans devletleri hüküm sürmüştür ve birçok kültürü beraberinde getirmiştir. Son dönemde ise Araplar ve Türkler de yörenin kültürel anlamda gelişimine katkıda bulunmuştur (Küpelikılıç, 2013). Tarihsel süreçte farklı özelliklere sahip medeniyetlerin yaşaması Kahramanmaraş'ı kuşkusuz Türk mutfak kültürü açısından da vazgeçilemez bir konuma getirmiştir (Kodaş, 2013:84). Kahramanmaraş'ın zengin mutfak kültürü, şehre gelen yerli ve yabancı turist sayısını da etkilemiştir. Kahramanmaraş'ta son zamanlarda şehre gelen yerli ve yabancı turistlerin sayısında artış olduğu görülmektedir. Yöreye gelen turistlere karşı halkın tepkisel bir koşullanma gerçekleştirerek, kültürel samimiyetlerini ön plana çıkarıp, sıcak bir tavır sergilediği ve bunun geri dönüşlerinin pozitif olduğu görülmüştür (Akıncı, 2019).

Türk mutfağı, gelenek, görenek ve kültürel etkileşimlerin yanı sıra coğrafi konum ve iklimin etkisiyle yemek çeşitliliğini oluşturmuştur. Son yıllarda turizmin gelişmesi sayesinde gastronomi turizmine olan ilgi de artmaya başlamıştır. Gastronomi turizminin gelişmesinde Türk mutfağının çeşitliliği önemli rol oynamıştır. Kahramanmaraş ili gastronomik değerler bakımından oldukça zengindir. Bu zenginlikler arasında tarhana, dondurma, Maraş çöreği, kömbe ve eliböğünde sayılabilir. Kahramanmaraş çok köklü tarihi olayları atlatarak günümüzde birçok coğrafi işaret sahibi olmuş ve çok eski tarihi kalıntılara ev sahipliği yaparak bölgesinde ticari ve turistik olarak da aktif bir hale gelmiştir.

Şehrin tanıtımı ve turizm değerleri açısından her ne kadar Maraş dondurması ön plana çıksa da bugün hala sürekliliğini devam ettiren tarihi “Bakırcılar Pazarında” en çok satılan gastronomi ürünü Maraş tarhanasıdır (Halef, 2019). Geleneksel Türk mutfağının yöresel bir ürünü olan tarhana; yapılışı, çeşitleri, kullanım yerleri ve kendine has lezzeti ile önemli bir yere sahiptir (Güler ve Konar, 1999:17). Türk yemek kültürünün zengin yapısının örneklerinden biri olan ve tarihi oldukça köklü olan tarhana, erişkin ve genç-çocuk beslenmesi açısından içerdiği protein, vitamin ve mineral bakımıyla da oldukça önemli bir gıda kaynağıdır (Özdemir, Alkan ve Çon, 2012:36; Tamer, Kumral, Aşan ve Şahin, 2006:121).

Üretim aşamasında, yoğurdun içerisinde barınan bakteri çeşidi olan laktik asit bakteriyelleri ile buğdayın bünyesinde barınan mayaların aynı zaman diliminde tepkimede buldukları, laktik asit ve alkol mayalanması gıdanın kendine has koku ve tadını yani aromasını ortaya çıkarması hususunda etkili bir püf noktadır. Mayalanarak ve ardından kurutulularak elde edilen tarhananın böylelikle raf ömrü de gayet uzun olmaktadır (Altun, 2015:46).

Yapısı itibariyle; Divan-ı Lügat-it Türk eserinde yazdan kışa kadar depolanan yoğurt anlamında “tar” ve Farsça’da “terhuvane” ve “terhime” kelimeleri kullanılmıştır (Dayısoylu, İnanç, Duman, Gezginç & Özsisli, 2003). Ayrıca dünya tarihinde tarhana Yunanistan’da ‘trahanas’, Macaristan topraklarında ise ‘Tahonya-Thanu’ adıyla anılmaktadır (Dağlıoğlu, 2000:86). Yine Finlandiya lehçesinde ‘talkuna’ olarak adlandırılmaktadır. Orta Doğu ülkesi olan Irak’ta ‘kışk’ dediği gibi yakın coğrafya ülkelerinden Suriye, Lübnan ve Mısır da bu durumdan etkilenecek ‘kishk’ ismini tarhana için kullanmışlardır. Şuan Türkistan topraklarında ise ‘göçe’ ismi ile anılagelmiştir. Her ne kadar tarhananın Türkler tarafından Orta Asya topraklarından diğer bilinen dünya uygarlıklarına taşındığı ve aktarıldığı üzerine birçok araştırma yapılsa da bu durum henüz tarihsel süreçte netlik kazanmış bir bulgu niteliğinde olmamıştır (Gök, Ceyhun Sezgin ve Yıldırım, 2017:63).

Tarhananın standardına göre yapılan tanımına ek olarak yöresel olarak içerisine farklı baharatlar ve otlar konarak farklı isimlerde anılan yeni türlerinin ortaya çıktığı bilinmektedir. En çok bilinen çeşidi un olan tarhananın yine irmik, göçe, karışık, domatesli tarhana gibi çeşitleri bulunmaktadır. Örneğin kabuğundan arındırılan buğday yarması bu haliyle kullanılarak tarhana yapılırsa buna ‘göçe tarhanası’ denilmekte fakat bu tarif buğday yarması yerine buğday unuyla değiştirilirse buna da ‘un tarhanası’ denilmektedir (Güler ve Konar, 1999:15).

Çekal ve Aslan (2017: 126) ise yaptıkları bir araştırmada tarhanayı çorbaların atası olarak değerlendirmiştir. Genel itibariyle un tarhanasından ve tane tarhanaların kuru ve yaş türevleriyle yapılarak Türk Mutfağında yerini alan tarhana çorbası kış ayları içinde yörelerin vazgeçilmez yemeği haline gelmiştir. Öyle ki bugün Anadolu topraklarında sabah saatlerinde bile tarhana çorbası tüketilmektedir. Kısa bir tarif olarak yapılışı ise istenen miktarda tarhana kuru ve yaş oluşuna göre yaklaşık 2-4 saat arası suda ıslatılıp bekletilir ve ardından güzelce kaynatılır. Kaynayan çorbaya pul biber yakması adı verilen pul biberin yağda yakılması ile elde edilen sos verilir ve baharatları ile tuzu eklenerek çorba hazır hale getirilir (Kaya,2019). Tarihte ilk olarak bilinen Türk yemek kitabı Aşçıların Sığınağı yani orijinal adıyla ‘Melceü’t Tabbahin’ adlı Mehmed Kamil’in 1844 yılında yayın ve basımını gerçekleştirdiği kitabın içerisinde yer alan fasıllar içerisinde Faslı Evvel ‘Çorbaların envainı ve tarik-i terbiye ve tabhlarını beyan eder’ isimli kısımda 6 farklı çorba tarifi arasında tarhana çorbası da yerini almıştır (Sefercioğlu, 1985; Acar Tek ve Sürücüoğlu, 2014: 227; Kut ve Kut, 2015: 64).

Bu çalışma da Maraş tarhanası ve gelişim süreçlerinin neler olduğu ve Kahramanmaraş ili için Maraş tarhanasının önemi araştırılmıştır.

2. YÖNTEM VE AMAÇ

Bu araştırmada Maraş tarhanasının diğer tarhana türlerinden farklılığını ortaya koymak ve yapım aşamalarının neler olduğunu saptamak, tarhananın yöre halkı açısından önemi vurgulamak ve gelecekte

hangi yolu izleyeceği hususunun değerlendirilmesini yapmak amaçlanmıştır. Bu amaçlara ulaşmak için nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Çalışma Eylül-Aralık 2019 tarihleri arasında yapılmıştır. Çalışmanın deseni görüşme ve gözlem yöntemlerinden yararlanıldığı fenomenolojik (görüngübilim: fenomeni, yani dolaysız olarak verilmiş olanı betimlemeye dayanan bir yöntemdir) desendir. Konu hakkında yapılan bilimsel çalışmaların literatür kapsamında taranması yöntemi ile bilgiler elde edilmiş olup, araştırma üzerine yazılı ve görsel kaynaklar ayrıntılı bir şekilde incelenmiştir. Elde edilen bilgiler içerik analizi yöntemi (toplanan verilerin önce kavramsallaştırılması daha sonra da ortaya çıkan kavramlara göre mantıklı bir biçimde düzenlenmesi ve buna göre veriyi açıklayan temanın saptanması) ile yorumlanmıştır.

Kahramanmaraş ili ve ilçelerinde devlet dairelerinde çalışan yetkililer, beldede yaşayan kişiler ve burada ticari yaşamını sürdüren esnaflar ile mülakat, yerinde gözlem ve odak grup teknikleri kapsamında bir nitel çalışmanın verilere aktarılması yöntemi izlenmiştir. Bu şahıslarla birebir görüşmelerde konu dâhilinde bilgiler alınarak verilere dönüştürülmüştür. Üretim aşamaları ve tüketim şekilleri kaynak kişiler ve esnaf şahıslar ile konuşulmuş ve yerinde gözlem yapılmıştır. Bu hususlar hakkında resmi ve gayri-resmi bakımdan yeterli bilgiye ulaşıldığı düşünülerek kaynakçada belirtilen 10 kişi ile yapılan mülakat yeterli görülmüştür. Tarhana ile Maraş tarhanası arasındaki farklılıklar değerlendirme altına alınarak, fark gösterilmiştir. Maraş tarhanasının kültürel değerleri çalışma konusuna dâhil edilmiş, yöre halkı üzerindeki etkileri tarihsel süreçte ele alınmıştır.

3. BULGULAR VE YORUMLAR

Tarhananın kültürel değeri ve besleyiciliğinin yanı sıra zaman içinde yöre halkını ekonomik açıdan kalkındıran bir besin kaynağı haline geldiği görülmektedir. Günümüzde gelişen teknolojik ortamlar sayesinde satışının kolaylaşması ve talebin artışı doğrultusunda daha çok endüstriyel üretime geçiş yapıldığının tespiti görüşülen kaynak esnaf kişilerle tespit altına alınmıştır. Gerek tarhananın üretim aşamaları gerekse tüketim aşamalarındaki usuller ele alınmış ve bu usullerin geliştirilmesinin arkasında yatan kültür yine yöre halkı tarafından seçilen kaynak kişiler vasıtası ile bulgu altına alınmıştır. Seçenekleri tercih şekilleri ve ürünlerin güncel pazar fiyatları da tespit edilmiştir. Şehir halkının Maraş tarhanası ve çeşitleri üzerine sorulan sorulara verdikleri cevapların aktarılması sonucu bu yazın oluşturulmuştur.

3.1. Maraş Tarhanası

Kahramanmaraş ilinin simgesi haline gelen yöresel ürünü tarhana; buğday dövmesi ve yoğurt bileşenleriyle oluşan ve hayvansal, bitkisel ve mineral açısından mükemmel bir gıda maddesidir. Maraş tarhanası hakkında yapılan çalışmalardan Maraş tarhanasının tarihsel varlığı ve bilinirliği hususunda elde edilen en köklü ve en teyidi muhtemel bilgi; Osmanlı Padişahı I. Selim yani bilinen ismi ile Yavuz Sultan Selim Han dönemi zamanından kayda geçilmiştir. Maraş belirli bir aralıkta Anadolu Selçuklu Devleti yönetimi idaresinde kalsa da Dulkadiroğulları Beyliği ile beraber bağımsızlığını kazanmış fakat bu süreden sonra bazen Memlûklüler ve Osmanlı Devleti arasında el değiştiren bir eyalet olmuştur. Yavuz Sultan Selim'in Mısır'a yaptığı çöl seferi sırasında Maraş, Dulkadiroğulları yönetimindedir. Bu seferin zorlu çöl şartları sebebiyle uzun sürecek olması yüzünden Yavuz Selim sıcak ve soğuk hava değişimden çabuk etkilenmeyen ve kolayca bozulmayan bir gıda temin edilmesini istemiştir. Sultan Selim'in annesi ve Maraşlı olan Ayşe Hatun diğer adıyla Gülbahar Hatun'un bilgileri ışığında meydana Maraş tarhanasının çıktığı ihtimali kuvvetlidir. Gülbahar Hatun Kahramanmaraş'ın bir ilçesi olan Elbistan doğumludur ve bu yörenin bilgi ve birikimleri doğrultusunda tarhanayı yapmış olması kuvvetli bir ihtimaldir (Şimşekli ve Doğan, 2015:34; Yörükoğlu, Dayısoylu ve Gezginç, 2012:715).

Belli başlı bir özelliğe sahip ve şöhreti ile türevlerinden anında ayırt edilebilen, tamamen yöresel, bölgesel veya ülkesel bir özellik taşıyan ürünler ancak 'coğrafi işareti' hak edebilmektedir. Bu ürünlerin niteliklerinin en aşağı bir tanesinin o yörede üretilmesiyle beraber yöre dışında da ürünün tamamının üretilmesi durumuna da 'mahreç' denmektedir (Ceyhun Sezgin, 2016:365).

Türkiye Patent Enstitüsünün 2010 yılı içerisinde Maraş tarhanasını da birden çok ayırt edici özelliği olduğunu belirterek aldığı kararda, mahreç işareti olarak tescillenmiş ve coğrafi işaret olarak hak ettiği yeri edinmiştir. Bu işareti alışıandaki ayırt edici özelliklerin en başında geleni yapım aşamasındaki farklılığı olmuştur. Maraş tarhanasını diğer bölge ve yörelerimizde yapılan tarhanalardan ayıran en kritik nitelik yoğurdu pişirmeyip, pişen dövme aşının içerisine daha sonradan eklenmesidir. Kurutma

işleminde de yine bir farklılık olarak ‘çiğ’ denen sızlık tarzı yapımların üzerine serilip kurutulması ve bu kuruyan ürünleri iri ufak kesitler halinde tamamen bir cips görünümünde piyasaya sunulması işlemi gösterilmiştir (Türkiye Patent Enstitüsü [TPE], 2010).

Kahramanmaraş yöresinde üretimi yapılan tarhana çeşitlerinde kullanılan dövmenin yapıldığı buğday başakları Doğankent, Dariel, Elbistan sızlığı, Gerek 79, Cumhuriyet gibi çeşitleridir. Bu çeşitlerinden en çok Dariel tercih edilmektedir. Dariel tipi buğdaydan üretimi yapılan tarhanalar daha beyaz ve oldukça gevrek (Binici, 2019). Artık günümüzde gelişen model teknoloji şartları altında eski yöresel tekniklerle ortaya çıkandan daha ince halde üretilen ve Maraş halkı içerisinde ‘tarhana cipsi’ olarak adlandırılan cips tarhana çeşidi için en iyi sonuçları verecek buğday çeşidinin Doğankent buğdayı olduğu yöresel üreticiler tarafından tescil edilmiştir (Bayrakçı, 2019). Yıldırım ve Güzeler’in 2015 yılında, Haşiroğlu Tarhana, Yönetim Kurulu Üyesi, Çiftaslan, S. ile yaptıkları özel görüşmede ulaştıkları sonuca göre geleneksel ve yöresel ev usulü Maraş tarhanası yapımında davar yoğurdu başka bir deyişle yağlı keçi yoğurdu kullanılmaktadır. Ancak günümüzde modern sistemlere sahip üretici fabrikalarda keçi yoğurdu temininin zorluğu ve hatta bazen temini şehirlerarası çaplara ulaşan tarhanaya yetmeyecek nitelikte yokluğu sebebiyle inek yoğurdu tercih edilmektedir. Yöre halkının tarhana cipsi dediği çeşidi üretirken ise süzme yoğurt kullanımı yapılmaktadır (Yıldırım ve Güzeler, 2016)

Tarhananın geleneksel üretim aşamalarında kullanılan bazı yöresel araç-gereçler; Dayısoylu, İnanç, Duman, Gezginç ve Özsisli (2002:56) yaptığı bir araştırma sonucu şu şekildedir;

- ❖ Masere Kazanı
- ❖ Çiğ
- ❖ Tarhana Küreği
- ❖ Teşt
- ❖ Mala
- ❖ Sacayağı
- ❖ Çağut-Tar

3.1.1. Masere Kazanı

Bakır veya tunçtan yapılan genellikle büyük boyları tercih edilen bir tür kazandır. İsmi aldığı kelime kökü Muhasara’dır. Muhasara kuşatma demektir. Savaş zamanı Maraş, Antep, Urfa yöresinde kale veya kentlerdeki malzemeler büyük muhasara kazanlarına alınarak yemekler pişirilip halka dağıtılırdı. Masere kelime yapısı olarak da zorluk, güçlük anlamına gelmektedir. Kışın zor zamanları için hazırlanan şerbetler, pekmezler ve en önemlisi tarhanalar bu kalaylı kazanlarda yapılırdı. Masere kazanında tarhana pişirilmeden önce eski dönemlerde dışı çamurla kaplanır ve böylece hem ısı korunmuş olur hem de içerideki gıda dengeli pişmiş olurdu. Bu çamurun sürülmesi işleminin bir diğer çok önemli getirisi ise içindeki tarhana ya da bulgur piştikten sonra kazanın dibi kazınırken elin yanmasını önlerdi. Eskiden Maraş yöresinde yeni evlenecek kızların çeyiz listelerinde ilk sırada hemen masere kazanı yazılırdı. Çünkü yeni evlenecek olan gelin ileride evinin bahçesinde tarhana yapacak ve bunun için masere kazanına ihtiyaç duyacaktır. Orijinallerinin 1000 TL civarını geçtiği masere kazanlarının endüstriyel ve geleneksel üretimleri Maraş ili sınırları içerisinde Bakırcılar Çarşısı’nda bulunmaktadır (Özcan, 2019).



Resim 1. Masere Kazanı Kaynak: Kişisel Arşiv

3.1.2. Çiğ

Tarhana karışımının kuruması için üzerine serildiği, genelde sanayi tipi olarak bambu üretilen geleneksel olarak konar-göçer işçilerin dağlardan tek tek çiğ çubuklarını çekerek ördüğü sergen hasırlardır. Tarhananın oluşumunda sayısız katkıları mevcuttur. Örneğin çiğ arasındaki boşluklar tarhananın hava almasını sağlayarak çabuk kurumasını sağlamasıyla beraber tarhananın doğal tadını bozmaz. Bugün Maraş ili sınırları içerisinde hemen her yerde bulunabilmekte ve fiyatı 15-20 TL arası gibi cüzi miktarlardadır (Özcan, 2019).



Resim 2. Çiğ Kaynak: Kişisel Arşiv

3.1.3. Tarhana Küreği

Tarhana yapılırken masere kazanları derin olduğu için dibine ulaşmayı sağlayacak tahtadan yapılan uzun saplı ısıpatulalardır.

3.1.4. Teşt

Genelde yörede tarhana ana malzemelerinin karıştırılmasına yarayan geniş bakır veya çinko leğenlerdir. Günümüzde alüminyum veya türevleri şeklinde de üretimi mevcuttur.

3.1.5. Mala

Tarhanayı çiğlerin üzerine pürüzsüz bir şekilde sermeye yarayan temiz inşaat malalarıdır. Eskiden eller suya batırılıp çıkarılarak da yapılırdı fakat sonraları düz mala genişliğinde tahtalar kullanıldı. Günümüze yakın tarihlerde ise mala kullanılmaktadır (Özcan,2019).



Resim 3. Mala Kaynak: Kişisel Arşiv

3.1.6. Sacayağı

Masere kazanının altına konulan 4 ayaklı sacayağıdır.

3.1.7. Çaput-Tar

Tarhananın mayalanma aşamasında kullanılan malzemelerdir.

3.2. Üretim Aşamaları ve Tercihleri

Günümüzde modern üretimlerde masere kazanları, teştler gibi pişirme-yoğurma işlemlerini yapan araç ve gereçlerin yerini çoklu üretim bazında işi halletmeye yeterli boyutlarda endüstriyel makineler

devralmış durumdadır. Mayalanma işleminde ise çaput veya tarların yerini tanklar almış, üzerine tarhana serilen çığler ise artık plastik malzemelerden üretilmiş duruma gelmiş bulunmaktadır. Kurutma aşaması güneşte doğal yollarla olmayıp sıcak hava sirkülasyonu sağlayacak kontrol altındaki seralarda gerçekleştirilmektedir. Ana malzemeler yoğurt ve dövme, kekik, pul biber gibi baharatlarla istenilen şekilde çeşni edilmektedir (Kaftan, 2012). Modern üretim sonrasında ise oda sıcaklığı altında, nemin istenilen koşullarda olduğu ortamlarda karton kutularda veya galvanizli saçtan yapılmış metal fiçilerde saklanıp depolanmaktadır (Şimşekli ve Doğan, 2013:715).

Bilindiği üzere Maraş tarhanasının yapım usulü diğer tarhanalara göre oldukça kendine hastır. Ana maddeleri dövme ve yoğurttur. Burada dövme buğday yarması olarak tanımlanabilmektedir. Dövmenin, danenin kepekli kısmını da içermesi nedeniyle tarhanayı tam bir vitamin ve mineral kaynağı haline getirir. Geleneksel yöntemlerde dövme büyük kazanlara yani masere kazanlarına alınarak ıslatılır. Genellikle eski zamanlardan gelen bir adet olarak gece yarısı bu kazana uygun büyüklükte bir ateş yakılarak üzerine sacayağı yerleştirilir. Bu sacayağının üzerine yerleştirilen kazanlar daha çok işin ehli kimseler tarafından tarhana küreğiyle sabaha kadar pilav gibi pişirilir. Bu esnada dibe tutmamasına büyük özen gösterilir. Pişirme işleminin sonrasında kazanların altındaki ateşler söndürülerek üzerlerine ağzını kapatacak şekilde siniler örtülerek kendi buharı ile bulamaç haline gelmesi sağlanır. Dövme tamamen dinlenince bezlere alınıp soğuması beklenir. Soğuduktan sonra iyice yoğurulur (Gök vd., 2017:65). Bu işlem eski zamanlarda civarın genç kızlarına ya da yeni gelinlere yaptırılırdı. Yoğurulduktan sonra oranı 1 kilogram dövmeye 1,5-3 kilogram arası olmak üzere yağı az ekşi yoğurt ilave edilir. Bu oran endüstriyel üretim şekillerinde bir grat dövme başına 30-50 kilogram yoğurt arasındadır. Burada yoğurdun ekşi ve az yağlı olması hususu tarhananın kendine has lezzetinin ortaya çıkması için ve gevrekliği açısından çok önemlidir. Tuz, pul biber, çörek otu, kekik ve daha farklı istenen türde baharatlar eklenerek, teştler üzerine serilen bezlere boşaltılıp yaklaşık 10-12 saat dinlenmesi beklenir. Bu serilen bez vasıtası ile yoğurttaki istenmeyen su süzülerek ekşime sağlanır. Bunun ardından çığ adı verilen aralıklı örgü çubukların üzerine ince bir şekilde serilerek geniş ve güneş gören bir alana alınıp kurutulur. Bu yörede kuruma işlemi bazen tam yarısında kesilerek 'firik' adı verilen özel bir tarhana çeşidi yapılmış olur. Sonra kuruyan tarhana toplanır (Alparslan ve Özturan, 2012: 62, Küpelikılıç, 2013).

Bilindiği üzere Maraş tarhanasında yoğurt asla pişme işleminde yer almaz dövme pilav gibi su ile piştikten ve soğuduktan sonra yoğurt ve baharatlar ilave edilir. Baharatlardan çörek otu ve kekik kullanılması da ayrıca Maraş tarhanasını diğer tarhanalardan daha özgün ve önde kılan bir unsurdur. Pişmediği için çözülme göstermeyen yoğurdun içerisinde yer alan kültürler bozulmamakta ve buğday yarmasında bulunan ve tercih edilen dövmele buğday yarmasının kepekli kısmı kullanıldığı için içerisinde kalan prebiyotik katkıları ile birleşip metabolizma faaliyetleri olarak efektif özellik göstermektedir.

Özçam ve Obuz'un (2012) gerçekleştirdiği çalışma sonuçlarına göre 40 farklı ev tipi Maraş tarhana cipsi özellikleri; protein oranı % 8.8-26.3, yağ oranı % 1.4-12.8, tuz oranı % 1.4-7.4, pH değeri 3.5-4.0 ve nem içeriği % 4.6-9.6 oranları şeklindedir (501-502).

Yörede Maraş tarhanasının tüketim şekillerinin belli başlıları aşağıdaki gibi sıralanmıştır;

- ❖ Yarı kurumuş vaziyette 'firik' adı verilen yemeklerde kullanılmak üzere yapılan tarhana çeşidi,
- ❖ Tam kurumuş vaziyette normal 'kuru tarhana' tüketim şekli,
- ❖ Çığlere tarhananın daha ince olarak serilmiş hali olan 'tarhana cipsi' şeklindeki tüketim çeşidi,
- ❖ Çobanlık 'kırıntı' tarhana şekli yemeklerde ve çorba yapımında sıkça kullanılan tarhana tüketim çeşidi,
- ❖ Çerez olarak badem, fındık, ceviz gibi kuruyemişlerin yanında tercih edilen tüketim şekli,
- ❖ Yağda soğanla birlikte kavrulmuş veya soğan olmadan kızartılarak tüketim şekli,
- ❖ Sac üzerinde gevretilerek, su içinde ya da et sularında ıslatılarak tüketim şekli,
- ❖ Çocukların veya protein takviyesine ihtiyacı olan risk altında bulunan kişilerin gelişimi durumunda tercih edilen tüketim şekli.

Artık gelişen teknoloji ile fabrikalarda üretimi sağlanan Maraş tarhanasının; sade, kırmızı biberli, fıstıklı, kuşburnulu, cevizli, baharatlı, cips tarhana, firik, çerezlik tarhana, kızarmış tarhana gibi farklı türlerde de satışı yapılmaktadır (Koyuncu, Kul, Yıldız, Çalimli ve Ceylan, 2009; Semerci, 2010:4).

Kahramanmaraş'ta Büyükşehir Belediyesi İşletme ve İştirakler Şube Müdürlüğü'ne kayıtlı olan yaklaşık 500 yerel işletmeden elde edilen bilgiler ve yerel halkın üretim ağına girdiği sayısal verilere göre; şehir çapında 25 bin ton olmakla beraber bunun yaklaşık 15 bini Türkiye pazarında 10 bini ise uluslararası pazarlarda yerini bulmaktadır (Orak, 2019).



Resim 4. Çiğlere Serilmiş Maraş Tarhanası
Kaynak: Kişisel Arşiv



Resim 5. Mala ile İnceltme İşlemi Yapılmadan Önce Maraş Tarhanası
Kaynak: Kişisel Arşiv



Resim 6. Çiğlere Serilmiş Maraş Tarhanası
Kaynak: Kişisel Arşiv



Resim 7. Dam Üstlerinde Kurutulmuş Maraş Tarhanaları
Kaynak: Kişisel Arşiv



Resim 8. Maraş Tarhana Cipsi
Kaynak: Kişisel Arşiv



Resim 9. Maraş Sıkma Çorbalık Tarhana
Kaynak: Kişisel Arşiv

3.3. Tarhana Saklama Koşulları

Yöreden yöreye içerikleri kapsamında birçok farklılık gösteren tarhana bu içerik farklılıklarından ötürü belirli bir zaman geçtikten sonra elbette ki bozulmaktadır. Özellikle fabrikasyon olmayan ev yapımı tarhanaların ömrü daha kısa olmaktadır. Fakat tarhana aslında çok eski bir yoğurt saklama şeklidir. Eski Türklerde bu tür bir yiyecek ‘kurut’ adını alırdı. Kurut bozulmayacak şekilde üretilen süt ürünlerine verilen genel bir isimdir. Bitkisel ve hayvansal ürünlerin karışımı olan ve kışlık olarak da bilinen günümüzdeki tarhananın eski çağlardaki adıdır (Mine, 1982:21).

Ögel (1978:8) ise kurut kelimesinin açıklaması olarak, Türklerin kışlık azık çeşitlerinden biri olduğundan bahsetmiştir. Fakat bu konuda kaynak kişilerimizden Eşe Zabun (2019); bilinen firik tarhanasının adının eskiden bölge halkınca ‘kurut’ olarak ifade edildiğini ve yoğurtlu yumrulara denildiğini belirtmiştir.

Tarhana saklanırken; gün ışığı görmeyecek şekilde, nemin çok az olduğu ve hava akışının sağlandığı ortamlarda saklanmalıdır. Toz ve çoban olan çeşitlerinin; kokuyu çok çabuk sindirdikleri için ferah bir alanda saklanması, kalitesinin daha çok korunmasını sağlamaktadır. Maraş’ta genelde pamuklu bez torbalarda kilerlerde saklanan tarhana eğer uzak bir yere gönderiliyorsa; ilk geldiğinde bir gün buzdolabında +(4-5) derecelik normal kısmında cam kavanoz içerisinde bekletmek daha doğru bir davranış olacaktır. Cips denilen çerezlik tarhana için böyle bir işleme gerek yoktur (Zabun, 2019). Ev yapımı tarhanaların ortalama bozulmadan dayanma süresi 1 sene iken fabrikasyon üretimi tarhanalarda bu durum 3 sene civarındadır. Doğru koşullarda saklanırsa bu sürelerde besin değerini kaybetmeden saklanabilen tarhananın bozulduğunu anlamının belli başlı yolları vardır. Bunlar;

- ❖ Toz veya yemeklik tarhanalar için saklanan bezlerden yeteri miktarda kullanım amaçlı alınırken sürekli bir şekilde akmayıp tane halinde tomurcuklanmışsa bu o tarhananın bozulduğuna dair bir belirtidir,
- ❖ Yine muhafaza edilen alanda tarhana bir kaşık vasıtası ile alınır eğer kaşığa yapışma meydana geliyorsa bu bozulmaya dair bir işarettir,
- ❖ Cips ve çerezlik dediğimiz daha ince Maraş tarhanası çeşitlerinde etrafı kaplayacak aşırı ekşimsi koku veya üzerinde oluşan benek tipi yağlanma, bozulduğuna dair bir belirtidir,
- ❖ Renginde bariz bozulmalar olan veya yapılan yemekte aşırı ekşi kokular yayan tarhana da bozulmuş sınıfına girmektedir,
- ❖ Pişirilen tarhana yağın rengini bozuyorsa bu da bozulmuş olduğunu gösterir,
- ❖ Tarhana avuca alındığında içerisindeki buğdayların renginde bariz bir mor ya da yeşile dönüş mevcutsa bu da bozulmuş tarhanalar sınıfına girmesine bir sebeptir.

3.4. Maraş Tarhanası Satın Alma Tercihleri

Yöre halkının; tarihi merkez Bakırcılar Çarşısı’ndan tanıdığı kendi ve ticari yaşamı dâhil, ömrünün çoğunu burada geçiren ve baharat ile tarhana satışı yapan Numan Aydın’a (2019) Maraş tarhanasının ticari süreci ve şehre gelen yabancıların bu tarhanayı tercih etme sıralaması sorulduğunda;

“Şehirde eskiden herkes tarhanayı kendisi üretti. Böyle bizim gibi küçük dükkânlara satar biz de üretemeyenlere ve şehre gelen memur ailelerine satışını yapardık. Fakat bu çok hatırı sayılır miktarlarda bir satış olmazdı daha çok baharattan geçimimizi sağlardık. Ne zaman ki Yaşar Pastanesi (Kahramanmaraş ilinin dondurmasını da ön plana çıkararak, en köklü en büyük üretim yapan pastanesi) dondurma satışının yanı sıra cips tarhanasını yani çerezlik tarhanayı satmaya başladı o zaman şehirde tarhana ön plana çıktı ve yabancılar tarafından da tercih edilir hale geldi. Daha ileri tarihlerde şehre gelen gezi grupları direkt dondurma ve tarhanaya yönelerek şimdiki gibi bir ticari ağ oluşturdu.”

Yine Doğan Bulut, İkikat Tümer ve Şeker’in (2017) Tüketicilerin Maraş Tarhanası Tüketim Davranışlarının Belirlenmesi adlı bilimsel çalışmasında gerçekleştirmiş olduğu nicel veriler ışığında;

Bir hanenin senelik ortalaması olarak 179.4 kg firik, 19.8 kg çerezlik, 15.5 kg çorbalık ve 12.9 kg cips formunda Maraş tarhanasını tükettiği ve bunun yıllık bazda hane başına 227.6 kilogram tarhana olduğu ortaya çıkarılmıştır. Tercihlerin toplam genele yansıtılması

formunda ilk sırada %78.8 firik tarhanası tercihi, ikinci sırada %19.8 çerezlik Maraş tarhanası yani tarhana cipsi tercihi yer almaktadır. Tarhana cipsi özelinde yapmış oldukları diğer bir anket çalışmasında ise okuma oranı arttıkça patates cipsi yerine tarhana cipsinin tercih edildiği yine 30 yaşının altında tercih edilme oranının en yüksek seviyelerde olduğu bunun 31-45 yaşları arası biraz daha gerileyerek 45 ve sonrası aralığında patates cipsinin daha çok tercih edildiği gözlemlenmiştir (2017:89).

Esnafların genel bazlı görsel araştırılması sonucunda Maraş firik tarhanası kg fiyatı yaklaşık olarak 30-35 TL arasında değişiklik göstermekle beraber bu durum Maraş tarhana cipsinde de 25-40 TL arasındadır. Sıkma çorbalık tarhana çeşidi ise kg başına 15-20 TL civarların olup, normal tarhana fiyatı ise 18-20 TL bazındadır. Bu fiyatların aralıklı olmasının nedeni içerisine konulan baharat ve çeşni ve kuruyemişlerin fiyatlarının çeşitliliğinden kaynaklanmaktadır.

4. SONUÇ VE ÖNERİLER

Kahramanmaraş ilinin yılları takip eden süreçte nüfusunun artması ve teknolojisinin gelişmesi ile kendini ulusal çapta daha da tanınır ve uluslararası sahnelerde de yer alır şekilde geliştirdiği görülmüştür.

Son yıllarda gastronomi açısından birçok coğrafi işaret başvurusunun onaylandığı kayıt altına alınmaktadır. Bunların başında da Maraş tarhanası gelmektedir. Yöre halkıyla iç içe, yöreye özgü yapım tarzı ile hem geçim ve turizm kaynağı hem de tüketim aracı olduğu görülmüştür. Geniş ailelerin veya komşuların yanı sıra üretiminin artık ihtiyaçtan ötürü sanayi boyutuna çıktığı gözlemlenmiştir. Talebin giderek artacağı ve kalitenin bu artış doğrultusunda değişmeyeceği, yapılan görüşmeler ve gözlemlenen üretim sahaları ile öngörülmektedir.

Tarhana yapımında kullanılan araç ve gereçlerin sanayileşme ile tek tip hale gelmesiyle yöresel el becerilerini yok edeceği tehlikesi görülmüştür. Bu noktada gastro-turistlerin ön plana çıkarak gezi faaliyetleri düzenledikleri bilinmektedir. Bunun en büyük nedeni ise kazanmış olduğu coğrafi işaretlerdir.

Tüketici kitle tarafından satın alma tercihleri incelenmiş ve firik ile cips türlerinin daha ön planda olduğu görülmüştür. Tarhana cipsinin ününün yurt dışı ticari sahalarda da bilindiği üretici firmalar tarafından teyit edilmiştir.

Diğer tarhana türleri ile arasındaki en büyük farklılığın pişirilme işleminin ardından soğutularak eklenen yoğurt merkezli karışımın olduğu tespit edilmiştir. Bu, ürünün de karbonhidrat ve protein zenginliği bakımından ön plana çıkmasını sağlamaktadır. Bu özelliği ile sporcu kitleler ve diyet ürünleri tüketicileri tarafından tercih edilmesi durumunu ortaya çıkarmaktadır.

Dayanaklılığı ve yapımında harcanan malzemelerin maliyeti düşünüldüğünde oldukça hesaplı olan ve bu yüzden de asırlardır kullanımı devam eden Maraş tarhanası günümüzde beklendiği konuma yavaş yavaş gelmektedir. Ünü artık yerel bazı aşmış ve çoktan ulusal çapta rağbet gösterilir hale gelmiştir. Gelişen günümüz teknolojisi sayesinde üretimi artık endüstriyel boyutlarda, çeşitlerine göre talepleri karşılayacak düzeydedir. İçinde hala yüzyılların birikmişlerini taşıyan Maraş tarhanası, kültürel bir öge olmanın yanı sıra oldukça zengin bir besleyici gıdadır.

Fakat uluslararası çapta henüz bilinirliği çok düşük seviyelerdedir. Özellikle Maraş tarhana cipsinin genel geçer bir formülizesi ortaya çıkarılıp, bunun yörenin dışına çıkıldığında değişmeyecek şekilde sabitlenmesi gerekmektedir. Oransal bazda ana madde formülizesi belli olsa da yapım tekniklerindeki farklılıkları tanınırılığı olumsuz yönde etkilemektedir.

Üstelik hükümet bazında düzenlenecek olan dondurma ve tarhana festivalleri ile yöreye zaten Maraş dondurması ile aşına olan kitle çekilip bu motivasyonu Maraş tarhanasına da yönlendirerek tanıtılması, dağılması ve diğer ulusal niş pazarlara açılması sağlanmalıdır. Maraş tarhanası kültürü üzerine düzenlenecek olan sergiler ve fuar alanları da yine bu ürünün tanıtımında etkili olacaktır.

Son olarak konu hakkında daha çok bilimsel çalışma ve literatür taraması yapılarak bilim camiasındaki bilinirliği arttıracak ve konu üzerine daha fazla araştırma yürütülmesini sağlayacaktır.

KAYNAKÇA

- ACAR TEK, N. & SÜRÜCÜOĞLU, M. S. (2014). Basılmış Olan İlk Türk Yemek Kitabı “*Melceü’ t – Tabbâhin. Gazi Türkiyat, Bahar*, (14), 225-229.
- ALPARSLAN, Y. & ÖZTURAN, H. (2012). *Eski Maraş'ta Aile Ev Ekonomisi ve Zahra*. Kahramanmaraş: Ukde Yayınları.
- ALTUN, İ. (2015). Kahramanmaraş-Elbistan’da Geleneksel Olarak Yapılan Tarhana ve Tarhana Çorbası. *Iğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 5(1), 45-49.
- CEYHUN-SEZGİN, A. (2016). Coğrafi İşaretli Ürünlerin Gastronomi Turizmine Yansımaları. 1. Ulusal Alternatif Turizm Kongresi Bildiri Kitabı. 07-09 Nisan 2016. Erzincan Üniversitesi Turizm ve Otelcilik Meslek Yüksekokulu Yayınları, Yayın No: 1. ss.365, Erzincan.
- ÇEKAL, N. & ASLAN B. (2017). Gastronomik Bir Değer Olarak Tarhana ve Coğrafi İşaretlemede Tarhananın Önemi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(2), 124-135.
- DAĞLIOĞLU, O. (2000). Tarhana as a traditional Turkish fermented cereal food: It’s recipe, production and composition. *Nahrung*, 44(2),85-88.
- DAYISOYLU, K.S., İNANÇ, A.L., DUMAN, A.D., GEZGİNÇ, Y. & ÖZSİSLİ, B. (2002). Model Kahramanmaraş tarhanası. *Hububat Ürünleri Teknolojisi Kongre ve Sergisi*, 3-4 Ekim, Gaziantep.
- DAYISOYLU, K.S., İNANÇ, A.L., DUMAN, A.D., GEZGİNÇ, Y. & ÖZSİSLİ, B. (2003). Kahramanmaraş Tarhanasına Besin Fonksiyonelliği Açısından Bir Bakış. 3. *Gıda Mühendisliği Kongresi*, Ankara.
- DOĞAN BULUT, O., İKİKAT TÜMER, E. & ŞEKER, E. (2017). Tüketicilerin Maraş Tarhanası Tüketim Davranışlarının Belirlenmesi; Kahramanmaraş İli Örneği. *Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 48(2), 87-92.
- GÜLER, M. B. & KONAR, A. (1999). Çukurova Yöresi Tarhanalarının Üretim Yöntemleri ve Bileşimleri. *Mustafa Kemal Üniversitesi Dergisi*, 4(1-2), 15-17.
- GÖK, S., CEYHUN SEZGİN, A. & YILDIRIM, F. (2017). Gastronomi Alanında Maraş Tarhanasının Değerlendirilmesi. *İstanbul Aydın Üniversitesi, Aydın Gastronomi*, 1(1), 61-70.
- KODAŞ D. (2013). *Yerli Ziyaretçilerin Yerel Yiyecek Tüketim Gündülerinin Belirlenmesi: Beypazarı Örneği*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı. Eskişehir.
- KOYUNCU, H., KUL, A. R., YILDIZ, N., ÇALIMLI, A. & CEYLAN, H. (2009). Kahramanmaraş Tarhanası ve Tüketim Çeşitliliği. *II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*, 27-29 Mayıs 2009, Van.
- KUT, G. & KUT, T. (2015). *Melceü’ t-Tabbâhin Aşçıların Sığınağı*. (Mehmed Kamil). Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları: 57, İstanbul: Pasifik Ofset.
- KÜPELİKİLİÇ, S. (2013). *Kahramanmaraş Mutfak Kültürü ve Yöresel Lezzetler*. Kahramanmaraş: Kahramanmaraş Ticaret Borsası.
- MİNE, A. (1982). *Türk Mutfağına Genel Bir Bakış, Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri 31 Ekim-1 Kasım 1981*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Seminer, Kongre Bildirileri Dizisi; 12.
- ÖĞEL, B. (1978). *Türk Kültür Tarihine Giriş. Türklerde Yemek Kültürü*. Kültür Bakanlığı Yayınları: 244, Kültür Eserleri:13, İstanbul: Milli Eğitim Basımevi.
- ÖZÇAM, M. & OBUZ, E. (2012). Kahramanmaraş Cips Tarhanasının Kimyasal ve Tekstürel Özellikleri. *III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*, 10-12 Mayıs, ss.501-502, Konya.
- ÖZDEMİR, N., ALKAN, L. B. & ÇON, A. H. (2012). Taze ve depolanmış Kastamonu yaş tarhanasının mikrobiyolojik kalitesi. *Alinteri Dergisi*, 23(B), 35-40.
- SEFERCİOĞLU, N. (1985). *Türk Yemekleri 18. Yüzyıla Ait Yazma Bir Yemek Risalesi*. Kültür ve Turizm Bakanlığı, Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları: 63, Ankara: Feryal Basımevi.

- SEMERCİ, A.B.Ö. (2010). *Kahramanmaraş İl Merkezinde Ailelerin Tarhana Tüketim Yapısı*. Yüksek Lisans Tezi. Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Tarım Ekonomisi ABD, Kahramanmaraş.
- ŞİMŞEKLİ, N. & DOĞAN, İ. S. (2013). Geleneksel gıdalarda uygulanan geleneksel muhafaza yöntemleri. *III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*, 10-12 Mayıs, Konya.
- ŞİMŞEKLİ, N. & DOĞAN, İ. S. (2015). Traditional and Functional Fermented Product: Maras Tarhana. *Iğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 5(4), 33-40.
- TAMER, C. E., KUMRAL, A. AŞAN, M. & ŞAHİN, İ. (2006). Chemical compositions of traditional Tarhana having different formulation. *Journal of food processing and preservation*. 31(2007), 116-126.
- YILDIRIM, Ç., & GÜZELER, N. (2016). Tarhana Cipsi. 2015 yılında, Haşiroğlu Tarhana, Yönetim Kurulu Üyesi, Çiftaslan, S. ile yapılan özel görüşme, Kahramanmaraş. *Nevşehir Bilim ve Teknoloji Dergisi*, 5, 1-8.
- YÖRÜKOĞLU, T., DAYISOYLU, K.S. & GEZGİNÇ, Y. (2012). Maraş tarhanası. *III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*, 10-12 Mayıs, Konya.

Kaynak Kişi

- AKINCI, Arif (2019). Halkın gelen turistlere olan yaklaşımı konusunda sorulara söylediklerinden aktarılmıştır. 39 yaşında Kahramanmaraş ili yerel bir konaklama işletmecisi.
- AYDIN, Numan (2019). Tarhana tarihi üzerine sorulara söylediklerinden aktarılmıştır. 54 yaşında Bakırcılar Çarşısı, tarhana işletmecisi.
- BAYRAKÇI, Mahmut (2019). Tercih edilen tarhana çeşitleri ve yapım aşamaları hakkında sorulara söylediklerinden aktarılmıştır. 51 yaşında Kahramanmaraş ili yerel tarhana satışı işletmecisi
- BİNİCİ, Musa (2019). Tarhanada kullanılan dövme çeşitleri üzerine sorulara söylediklerinden aktarılmıştır. 41 yaşında Kahramanmaraş ili Göksun Belediyesi memuru.
- HALEF, Noyan (2019). Maraş tarhanasını ve Maraş dondurması hakkında sorulara söylediklerinden aktarılmıştır. 32 yaşında Kahramanmaraş İl Turizm Müdürlüğü memuru.
- KAFTAN, Bilal (2019). Maraş tarhanasının endüstriyel üretimi konusunda sorulara söylediklerinden aktarılmıştır. 47 yaşında Endüstriyel Maraş tarhanası üreticisi.
- KAYA, Nazlıgül (2019). Tarhana çorbası üzerine sorulara söylediklerin aktarılmıştır. 56 yaşında Kahramanmaraş ili, Gölpınar Köyü mahalle muhtarı.
- ORAK, Mehmet (2019). Maraş tarhanasına dair üretimin sayısal verileri üzerine sorulara söylediklerinden aktarılmıştır. 39 yaşında Kahramanmaraş İl Müdürlüğü çalışanı.
- ÖZCAN, Münevver (2019). Maraş tarhanası üretimi ve tarihi konusunda sorulara söylediklerinden aktarılmıştır. 103 yaşında, Kahramanmaraş ili, Gölpınar Köyü sakini.
- ZABUN, Eşe (2019). Tarhanayı saklama koşulları üzerine sorulara söylediklerin aktarılmıştır. 66 yaşında Kahramanmaraş'lı bir ev hanımı.