



JOURNAL OF GASTRONOMY HOSPITALITY AND TRAVEL

ISSN: 2619-9548

Journal homepage: www.joghat.org, <http://dergipark.gov.tr/joghat>

Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel (JOGHAT)

2018 - Volume: 1 Number: 2

Page: 45 - 54

Received: 09.07.2018

Revised: 09.08.2018

Accepted: 10.08.2018

Araştırma Makalesi (Research Article)

TÜRK VE AKDENİZ YEMEKLERİNDE SİRKE KULLANIMI (USE OF VINEGAR IN TURKISH AND MEDITERRANEAN FOOD)

Eren ALTUNBAĞ^{1*} (orcid.org/0000-0001-5696-9775)

Ebru ZENCİR² (orcid.org/0000-0001-6668-9961)

¹ Anadolu University, Graduate School of Social Sciences, Master Student, Eskişehir, Turkey

² Anadolu University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Eskişehir, Turkey

ÖZET

Sirke, tarihi çok eskiye dayanan bir gıda olarak bilinmektedir. Hemen hemen her evde kullanılan bu ürünün hangi yemeklerde kullanıldığına ilişkin bilgilere ise en çok yemek tarifi kitaplarında rastlanmaktadır. Ancak bu kadar çok bilinen ve yaygın bir kullanım alanı olan sirkenin bilimsel anlamda ne ölçüde ele alındığı tam olarak bilinmemektedir. Bu noktadan hareketle araştırmada öncelikle sirkenin tarihi anlatılmış, daha sonra ise alanyazın taraması gerçekleştirilerek konu ile ilgili çalışmalar incelenmiştir. Bu inceleme sonucunda alanyazında sirkenin mutfaklarda kullanımına ilişkin bir boşluk olduğu anlaşılmıştır. Bu nedenle bu araştırmada sirkenin mutfaklarda kullanım düzeyi hakkında fikir sahibi olunması amaçlanmıştır. Ancak bütün ülkelerin yemek tarifi kitaplarına ulaşamayacağı için araştırma Türk mutfak kültürüne yakınlığıyla bilinen Akdeniz yemeklerinin, Türk yemekleriyle kıyaslanması amacı ile Akdeniz ülkeleri yemekleri ve Türk yemekleri olarak sınırlandırılmıştır. İncelenmeye değer kapsamlı yemek tarifi kitaplarının belirlenmesi için uzman görüşü alınmış, böylece Akdeniz ve Türk mutfak kültüründeki yemek reçetelerinin bulunduğu iki yemek tarifi kitabı seçilmiştir. İçerik analizi uygulanan verilere bulgular ve sonuç bölümünde yer verilmiştir. Sonuç olarak Türk mutfak kültüründe önemli bir yeri olan sirkenin aslında Akdeniz yemeklerinde daha fazla kullanıldığı anlaşılmıştır.

Anahtar Sözcükler: Sirke, Akdeniz yemekleri, Türk yemekleri

ABSTRACT

Vinegar is known to be a food based on history very much. The information about which food is used in almost every house is mostly found in recipe books. However, it is not known exactly how much the vinegar, which is a widely known and widely used field, is handled in scientific sense. From this point, first of all, the date of the vinegar was explained in the survey, then the survey of the literature was carried out and studies about the subject were examined. As a result of this review, it is understood that there is a gap in the use of the vinegar the kitchen. For this reason, it is aimed to have an idea about the usage level of the vinegar in the kitchen in this research. However, research has been restricted to Mediterranean countries and Turkish dishes in order to ensure that all countries have access to recipe books. Expert opinions were taken to determine the comprehensive recipe books that were worth examining, so two recipe books were selected, containing the food prescriptions from the Mediterranean and Turkish culinary culture. Content analysis is applied to findings and findings. As a result, it has been understood that the vinegar, which has an important place in Turkish culinary culture, is actually used more in the Mediterranean cuisine.

Key Words: Vinegar, Mediterranean food, Turkish food

Makale Künyesi: Altunbağ, E. ve Zencir, E. (2018). Türk ve Akdeniz Yemeklerinde Sirke Kullanımı, Journal of Gastronomy Hospitality and Travel, 1(2), 45-54. DOI: 10.33083/joghat.2018.9

* Sorumlu Yazar: erenaltunbag@gmail.com