



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

1. GİRİŞ

Sirke, tarihi uygarlığın ilk yıllarına kadar dayanan ve dünya uygarlıkları tarafından eskiden beri kullanılmakta olan bir gıdadır. Farklı zamanlarda farklı şekil de kullanılan sirkenin aslında birden fazla işlevi

bulunmaktadır. Doktorlar tarafından tedavi amaçlı kullanılmış olan sirke, hastalar açısından dezenfekte edebilme özelliği bakımından önemli olmuştur. Bunun yanı sıra mutfaklarda da dezenfekte ve tatlandırma amacıyla yaygın olarak kullanılan gıdalardandır. Mutfaklarda kullanılıyor olmasına rağmen yapılmış olan çalışmalara bakıldığında bu alanda akademik çalışmaların çok az olduğu görülmüştür.

Sirke üzerine yapılan çalışmalar incelendiğinde sirkenin üretim şekilleri, geleneksel veya teknolojik hareketler sonucunda gerçekleşen seri üretim şekilleri ya da sirkenin üretimi esnasında kimyasındaki değişimler üzerinde çalışmaların yapılmış olduğu görülmektedir. Bunlara ek olarak çalışmaların sirkenin farklı meyve ve sebzeler ile kombinasyonları, denemeleri üzerinde yoğunlaşmış olduğu görülmektedir. Çalışmanın amacı insanlar tarafından tüketilen yemeklerde ve sirke ürünlerinde yapılacak inovasyonel çalışmaları teşvik etmek ve yatırım yapmak isteyen girişimcilere alanda yardımcı olabilecek veriler sunmaktır. Yapılacak bu çalışmayla, genel olarak alanda yapılmış olan çalışmalardan farklı olarak Akdeniz ve Türk yemek kitaplarında sirkenin kullanım sıklığı tespit edilmeye çalışılacaktır. Araştırma sonucunda Akdeniz ve Türk mutfakları karşılaştırılarak sirkenin yemeklere ve mutfığa ne kadar girmiş olduğunun belirlenmesi beklenmektedir

1.1. Sirke Kavramı Gelişimi ve Üretimi

Sirke Türk Dil Kurumuna göre “Salatalara, yemeklere ekşilik vermek için kullanılan ekşimiş üzüm, elma, limon vb. suyu” şeklinde tanımlanmıştır. Başka bir tanımda ise bünyesinden şeker bulunduran yaş, kurutulmuş meyvelerin ya da şıraların çeşitli işlemler sonrası etil alkol daha sonra asetik asit fermantasyonuna uğraması sonucunda elde edilen ya da şarapların asetik asit fermantasyonuyla elde edilen ürün şeklinde tanımlanmaktadır (Gülcü, 2012). Sirke “*Fransızca “vinaigre” (sözcük anlamı: Ekşi Şarap), İngilizce “vinegar”, Gotça “akeit” (acetum’dan), eski Sakson dilinde “ekid”, Anglosakson dilinde “aced”, eski Yüksek Almandada “ezih” (her iki unsuzun evirtilmesiyle) , kilise Slavcası’nda “ociti”, Lehçe, Yeni Slavca ve Bulgarca “ocet”, Sırpça “ocat”, Macarca “eczet”, Eflak dilinde “ocet”*. (Victor, 1870’den çeviren Aça, 1998) olarak bilinmektedir. Mezopotamya’da “ekşi bira” olarak söz edilen Mısır’da ise “hequa” olarak adlandırılan sirke, Romalılar tarafından “acetum” olarak adlandırılan bir içecektir. Temelde ucuz, düşük kaliteli sirke olup su ile karıştırıldığında “posca” denilen serinletici bir içecek olarak fakir sınıf ve lejyonlar tarafından çokça tüketilmiştir. İsteğe göre içerisine bal eklenebilmektedir (Tez 2015). Özetle sirke, “çeşitli şekerli meyvelerden üretilen sirke, aynı zamanda şarabın fermente olması yoluyla da elde edilebilen, birçok kültürde de tanınan ve tüketilen temelde ucuz bir gıda ürünü” şeklinde tanımlanabilir.

İlk sirkenin muhtemelen meyve ve tahıl sularının kontrolsüzce mayalanması sonucu oluştuğu düşünülmektedir. Açık havaya maruz kalan alkoller bir süre sonra sirkeleşecektir (Yunt, 2009). Sirkenin tarihçesi de şarap ve bira tarihi kadar eskidir. Çünkü açık bir kaptaki şarabın kolaylıkla sirkeye dönüşebildiği düşünüldüğü zaman sirkenin de şarap gibi ilk çağlara kadar uzandığı tahmin edilebilir. Bulunan eski eserlerde Sümerlerin, Asurların, İranlıların, eski Mısırlıların ve Yunanlıların sirke yaptıkları anlaşılmaktadır. Doğada yalnızca sirkede rastlanan sirke solucanına MÖ 3000’li yıllara ait eski Mısır küpünde rastlanılmıştır (Gülsan Gıda, <http://www.gulsan724.com>). Sirkenin tarihi aslında 10.000 yıl öncesine dayanmaktadır. Aromalı sirke ise yaklaşık 5.000 yıl önce üretilmiş ve satılmıştır. MÖ 600 yıllarında Babiller meyve bal vb. malt ürünlerden sirke üretilip satmıştır. Buna ek olarak Hipokrat’ın sirkeyi şifa amaçlı kullandığı da söylenmektedir (Conner, 1976’dan aktaran Tan, 2005). Sirke Mısırlılarda ve o dönemde daha çok temizlik ve hijyen amaçlı kullanılmıştır (Budak, 2010). Orta Çağda ise önemli bir tedavi aracı olarak kullanılan sirke dezenfeksiyon amacıyla önce çeşitli organlarda daha sonra tıbbi işlemlerde kullanılan aletlerde dezenfekte aracı olarak kullanılmıştır. Herkesin tadını yakından tanıdığı sirke pek çok hastalığın tedavisinde kullanılmıştır. Örneğin, migreni geçirdiği, baş ağrısına iyi geldiği, susuzluğu giderdiği, kızgın güneşin etkisini azalttığı belirtilmektedir (Tez 2015). Kısaca sirkenin tarih boyunca gıda, dezenfeksiyon ve tıbbi amaçlarla kullanıldığı anlaşılmaktadır.

Öncelikle kapalı kaplarda üzüm suyundan üretilen şarap daha sonra oksijenin bol olduğu aerobik ortamda sirke bakterileri olan “*Acetobacter*” ve “*Gluconobacter*” türü bakteriler ile asetik asite (sirke asidi) yani sirkeye dönüştürülür. Evde sirke yapmak için üzüm ezilip can kavanoza konular ve güneş gören bir yerde ağzı açık bırakılarak iki günde bir tahta kaşıkla karıştırılır. 30-45 gün sonra süzülür, yine bir kavanozda

üzerinde tülbentle gölgelik bir yerde bekletilir ve üzerinde sirke mayası oluşmaya başlar. 15-20 günde bir süzülür ve bu işlem dört-altı ay sürdürülür (Tez, 2015). Sirkenin sanayi tipi üretiminde ise fiçılarda uzun sürede ya da jeneratör ve fermentörler ile çok daha kısa sürede üretilir. Tük Gıda Kodeksi ve ABD standartlarına göre belirlenen standart sirkede en az %4 asetik asit bulunmalıdır. Avrupa Birliği standartlarına göre ise bu oran en az %5 olmalıdır (Elgün, 2011).

Sirke üretiminde en çok kullanılan yöntemler yavaş yöntem, çabuk yöntem ve daldırma (submers) yöntem olmak üzere üçe ayrılmaktadır. Yavaş yöntemde fiçi, damacana veya tahta benzeri kapların yarısı şarap ile doldurulur ve sıcak bir yere bırakılır. Bu şaraba 1/3 ya da 1/4 oranında pastörize edilmemiş ve süzülmemiş keskin sirke eklenir 25-30 °C’ de altı-sekiz hafta bekletilir (Gülcü, 2012). Çabuk yöntem ise Alman veya jeneratör metodu olarak da bilinir. Bu yöntemde ağaçtan yapılmış ve üç bölümden oluşan tanklar kullanılır. En üstte şarap püskürten başlık, orta kısmında sirke bakterisi bulunan talaş bulunur. Bu şekilde oluşan sirke en alt kısımda toplanır ve sıcaklık 29-30 °C’de tutulur (Gülcü 2012). Daldırma (Submers) olarak bilinen üçüncü yöntem, çabuk üretim yoluyla üretilen sirke kapasitesini 30 kat daha hızlandırmaktadır. Fermantasyon 24-29 °C arasında, %8-12 arasında alkol içeren ortamda sürekli karıştırılarak *Acetobacter* kültürü ile gerçekleştirilir. Bu yolla 24 saatte %4-6 oranında asitli 5-10 ton sirke üretilir (Elgün 2011). Bunlara ek olarak derin kültür yöntemi, Orleans yöntemi, Pastör yöntemi, yüzey kültür yöntemleri de mevcuttur (Ünal ve Canbaş 2008, Marangoz 2016, Tosun 2017).

2. ALANYAZIN TARAMASI

Sirke konusunda alanda yapılmış olan çok sayıda çalışma bulunmaktadır. Bu çalışmalar içerik ve inceledikleri konu temel alınarak ele alınmış ve yapılan çalışmaların hangi alanlarda yoğunlaştığı tespit edilmiştir.

Akbaş ve Cabaroğlu (2009), çalışmasında Türkiye’de üretilmekte olan bazı üzüm sirkelerinin genel bileşimleri ve kalıntı metal-metaloit içeriklerini belirlemiş ve Türk Gıda Mevzuatı’na uygunluklarını araştırmıştır. Bu amaçla piyasadan 12 farklı firmaya ait sirke örnekleri almıştır. Bu sirkelerin genel bileşimlerini, fiziksel ve kimyasal analizlerle, kalıntı metal-metaloit analizlerini ise atomik absorpsiyon spektrometresi ile belirlemişlerdir. Yapmış oldukları bu analizlerin sonucunda test edilen 12 sirkenin birinin doğal olmadığı, örneklerin alkol ve toplam asit miktarlarının bir örnek hariç sirke standartlarına uygun olmadığı belirlenmiştir. Sirkelerin içinde bulunan kükürtdioksit miktarlarının Türk Gıda Mevzuatı’nda belirlenen üst limitin altında olduğu tespit edilmiştir. Kalıntı metal-metaloit içerikleri bakımından, sadece bir örnekte demir miktarının biraz yüksek olduğu diğer örneklerde ise Türk Gıda Mevduatı’na uygun olduğu saptanmıştır.

Ünal ve Canbaş (2008), çalışmasında Nevşehir-Ürgüp çevresinde yetişen Dimrit üzümünden üretilen şarabı farklı yöntemlerle sirkeye çevirmiş ve elde ettikleri sirkelerin özelliklerini kimyasal ve duyuşal açıdan incelemiştir. Yavaş yöntem ve derin kültür yöntemiyle elde edilen sirkeler, genel bileşimleri ve duyuşal özellikleri bakımından istatistiksel olarak karşılaştırılmıştır. Değerlendirme sonuçları sirkelerin bileşim ve duyuşal özellikleri bakımından farklı olduklarını göstermiştir. Araştırma sonucunda yavaş yöntem ile elde edilen sirkenin asitlik ve duyuşal özellikleri bakımından derin kültür yöntemiyle elde edilen sirkeden daha iyi olduğu tespit edilmiştir.

Yurdugül ve arkadaşları (2010), çalışmalarında Bolu, Zonguldak ve Düzce bölgesinde yetişen bir orman meyvesi olan böğürtlen ile yapılan böğürtlen sirkесinin çeşitli karakteristik özelliklerini incelemiştir. Yapılan analizler mikrobiyal sayım, inhibitör bileşik taraması, pH tayini, elektriksel iletkenlik, şeker tayini ve Fourier transform infrared spektroskopisi olarak özetlenmektedir. Yapılan bu analizler sonucundan sirkede asetik asit bakterileri bulunmuş ve inhibitör özellik gösteren bir türe rastlanmamıştır. Diğer bütün özelliklerinin ise olağan sirke formuna uygun olduğu saptanmıştır.

Marangoz (2016), çalışmasında karadut meyvesinin sirke üretiminde kullanımını ve bu süreçte biyoaktif bileşen ve antioksidan kapasitesinde meydana gelen değişiklikleri incelemiştir. Bu amaca yönelik karadut meyvesinin sirke üretimi sürecindeki Biyoaktif bileşenleri, Antioksidan özellikleri ve Fizikokimyasal özellikleri üzerine etkileri ile birlikte üretilen karadut sirkесinin duyuşal değerlerinin tüketici beğenisini değerlendirmiştir. Yüzey kültür üretimi yöntemiyle hazırlanan sirke üretim sürecine karadut meyve suyu, alkol fermantasyonu sonrası ve asetifikasyon sonrası olmak üzere örnekleme yapılmıştır. Örnekleme gerçekleşen fenol içerik değişmiş ancak istatistiksel olarak önemli bulunmamıştır. Başlangıçtaki siyanidin ve glukoz miktarı monomerik antosiyanin miktarı fermantasyon sonrası ve asetifikasyon sonrası azalmıştır. Karadut

suyunun kendine özgü renginde %88,4 oranında bir kayıp gerçekleşmiştir. Sirke mayalanmasından sonra kateşin, kafeik asit, klororjenik asit değerlerinde artış saptanmıştır. Yapılan beğeni testleri sonucunda karadut sirkesi üzüm sirkesine göre daha çok beğenilmiş ve lezzetli bulunmuştur.

Elhan (2014), çalışmasında sirkenin salata bileşenlerinin dezenfeksiyonunda kullanım imkanlarını araştırılmıştır. Bunun için piyasada bulunan üç farklı firmadan iki farklı hammaddeden üretilen altı sirke alınmıştır. Gıda kökenli patojen ve bozucu mikroorganizmalar üzerine etkisinin incelenmesi amacıyla Disk Difüzyon ve Minimum İnhibisyon Konstrasyonu analizleri yapılmıştır. Erzurum piyasasından alınan salata bileşenleri havuç, hıyar ve marul *Escherichia coli* ve *staphylococcus* ile kontamine edilmiştir. Ürünler %3 sirke çözeltisinde 0, 5, 15, ve 30 dakika tutulmuş ve dekontaminasyon etkinliği belirlenmiştir. Çalışma sonucunda her mikroorganizma sayısında bir miktar düşüş tespit edilmiştir. Sonuç olarak %3 gibi düşük bir sirke konsantrasyonunun salata dezenfeksiyonunda kullanılabilmesi kanısına varılmıştır.

Yapılan çalışmaların incelenmesi sonucunda sirkenin daha çok Türk Gıda Mevzuatına uygunluğunun araştırılması amacıyla kimyasal incelemelerin gerçekleştirildiği ve üretimi aşamasında meydana gelen değişikliklerinin incelenmesi amacıyla çeşitli çalışmaların yapılmış olduğu görülmektedir. Ayrıca karadut, böğürtlen gibi farklı ürünler ile kombinasyonları üzerine çalışmalar da bulunmaktadır. Sirkenin dezenfekte etme özelliği de üzerine dikkati çeken bir diğer konudur.

Alanyazında sirkenin mutfaklarda kullanımına ilişkin rastlanan tek çalışma Genç'e aittir. Genç (1982) yılında yapmış olduğu çalışmada Türklerin çeşitli yemeklere kattığı sirkeyi çok uzun zamandan beri oldukça yaygın kullandığını belirtmiştir. Türklerin, yemeklerinde etten sonra sirkeli ve yoğurtlu hamur işlerine rağbet etmiş olduklarını belirtmiştir. Görüldüğü gibi alanyazın sirkeyi kimyasal değerleri ve alternatif ürünler bazında ele almış, yaygın kullanım alanı olan mutfaklarda, diğer bir ifadeyle yemeklerde kullanımı yeterince ilgi görmemiştir.

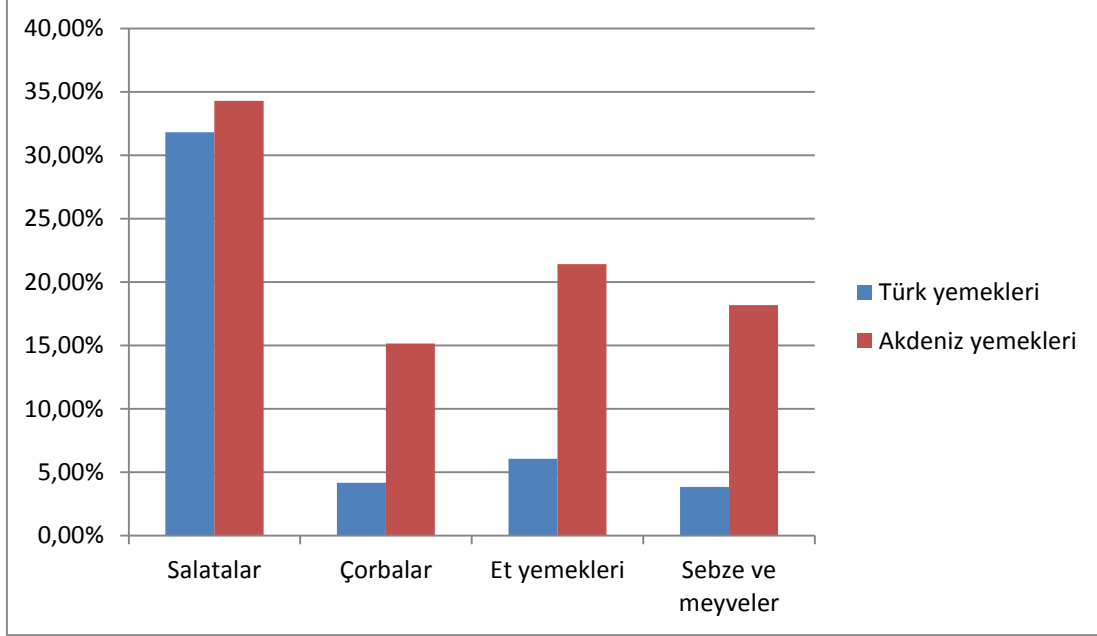
3. YÖNTEM

Çalışmada nitel araştırma yöntemlerinden, ulaşılması daha kolay ve güvenilir olması (Kozak, 2017) kriterleri dikkate alınarak içerik analizi yöntemi kullanılmıştır. Alanda bulunan bütün yemek kitapların tedarik kısıtı sebebiyle Akdeniz yemekleri ve Türk yemekleriyle sınırlandırılmıştır. Araştırmada sirkenin mutfaklarda kullanım durumunun incelenmesi amacıyla bakılacak olan yemek kitaplarının alanda çok fazla olduğu görülmüştür. Bu nedenle 8 farklı üniversitede gastronomi alanlarında çalışan 10 akademisyen ve uzmandan görüş alınmıştır. Önerilen kitaplar doğrultusunda çalışmaya 2 kitap ile devam edilmiştir. Türk yemekleri için önerilen kitaplar arasında çoğunluk sağlayan, 1991 yılında master, 1997 yılında da doktora programını tamamlamış olan Türk Mutfak kültürü hakkında geleneksel ve bölgesel yöreler, lezzetler hakkında birçok yazısı bulunan Nevin Halıcı'nın "Türk Mutfacı" kitabı uzmanlar tarafından seçilmiştir. Akdeniz yemekleri için ise çoğunluk tarafından önerilen Jacqueline Clarke ve Joanna Farrow tarafından yazılmış olan, Çevirisi Sinan Ezber editörlüğü ise Nevin Avan Özdemir tarafından yapılan "Akdeniz Yemekleri" kitabı incelenmek üzere alınmıştır. Toplamda 1070 tarife içerik analizi uygulanmıştır. İçerik analizi, yazılı metinlerin, görsellerin ve söylemlerin içeriğinin incelenerek en çok-az hangi kavramlara, düşünce ve olaylara vurgu yapıldığına ve hangi konular üzerinde durulduğuna bakılarak bir sonuca ulaşılmasıdır (Kozak, 2017).

4. BULGULAR

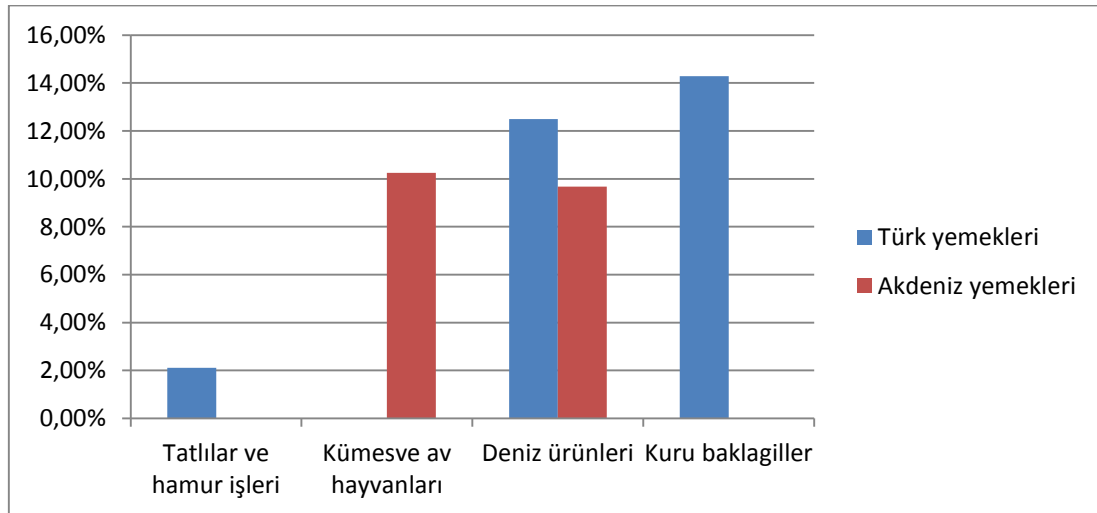
Yapılan araştırmalarda toplam 1070 tarif incelenmiştir. Bu tariflerin içerisinde sirke kullanılan tariflerin sayısı ve iki yemek tarifi kitabında (Türk-Akdeniz) sirkenin yemeklerde kullanım sıklığı elde edilmiştir. Sirkenin yemeklerde ne sıklıkla kullanıldığı aşağıda bulunan tablolarda detaylı olarak gösterilmiştir.

Tablo 1: Türk ve Akdeniz Yemeklerinde Sirke Kullanım Sıklıkları (Salatalar, Çorbalar, Et Yemekleri, Sebze ve Meyveler)



Sirkenin salatalarda Türk yemeklerinde 22 tariften 7 tanesinde, Akdeniz yemeklerinde 35 tariften 12 tanesinde kullanıldığı görülmüştür. Çorbalarda ise Akdeniz yemeklerinde 33 tariften 5 tanesinde sirke kullanılmış, Türk yemeklerinde 24 tariften yalnızca 1 tanesinde sirke kullanılmıştır. Sirkenin kullanım sıklığına ulaşılan bir diğer yemek grubu olan et yemeklerinde sirkenin Akdeniz yemeklerinde 42 tariften 9 tanesinde Türk yemeklerinde 66 tariften 4 tanesinde kullanılmış olduğu görülmüştür. Sebze ve meyvelerde sirke kullanım sıklığına bakıldığında Akdeniz yemeklerinde 33 tariften 6 tanesinde Türk yemeklerinde 104 tariften 4 tanesinde kullanıldığı görülmüştür.

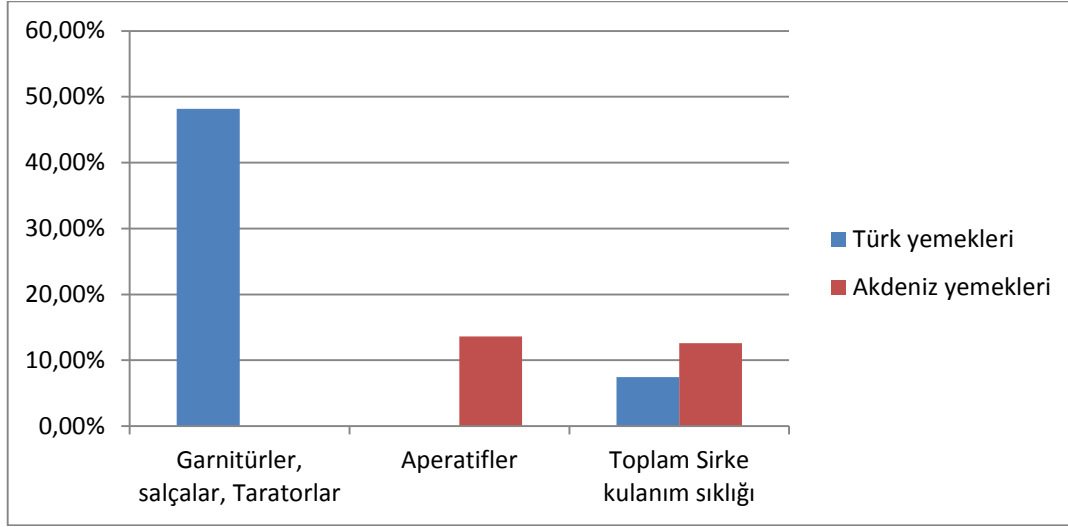
Tablo 2: Türk ve Akdeniz Yemeklerinde Sirke Kullanım Sıklıkları (Tatlılar ve Hamur İşleri, Kümes ve Av Hayvanları, Deniz Ürünleri, Kuru Baklagiller)



Tatlılar ve hamur işlerinde sirke Türk mutfağında 142 tariften 3 tanesinde kullanılmıştır. İncelenen kitaba göre sirke tatlılar ve hamur işlerinde Akdeniz yemeklerinde hiç kullanılmamıştır. Kümes

hayvanlarından yapılan yemeklerde Akdeniz yemeklerinde 39 tariften 4'ünde kullanılan sirke Türk yemeklerinde hiç kullanılmamıştır. Deniz ürünlerinden yapılan yemeklerinde Türk mutfağında 16 tariften 2 tanesinde sirke kullanılırken Akdeniz yemeklerinde 31 yemekten 3 tanesinde sirke kullanılmıştır. Kuru baklagiller grubunda Türk yemeklerinden 7 tariften 1 tanesinde kullanılan sirke Akdeniz yemeklerinde hiç kullanılmamıştır.

Tablo 3: Türk ve Akdeniz Yemeklerinde Sirke Kullanım Sıklıkları (Garnitürler, Salçalar, Taratorlar, Aperatifler, Toplam Sirke Kullanım Sıklığı)



Garnitürler, salçalar ve taratorlarda sirke kullanım sıklığı Türk yemeklerinde 27 tariften 13 tanesinde kullanılmış Akdeniz yemek kitabında ise böyle bir bölüme rastlanmamıştır. Aynı şekilde Akdeniz yemeklerinde 44 aperatif tarifinden 6 tanesinde sirke kullanılmış Türk yemek kitabında ise böyle bir bölüme rastlanmamıştır. Tabloda bulunan grupların dışında Türk yemek kitabında bulunan yumurtalar (21 tariften 1'inde sirke kullanılmış), sakatatlar (29 tariften 6 tanesinde sirke kullanılmış), pilavlar, muhtelif yemekler, içecekler, besin saklama yöntemleri (108 tariften 11 tanesinde sirke kullanılmış) ve günümüz pastacılık yöntemleri grupları da mevcuttur. Genel bazda sirke kullanım sıklıklarına bakıldığı zaman Akdeniz yemeklerinde %12,60 olan sirke kullanım oranı Türk yemeklerinde %7,43'tür. İncelenen kitaplar ışığında elde edilen toplam tarif sayısı, içerisinde sirke kullanılan tarif sayısı ve yemeklerde sirke kullanım sıklığı (oranı) hakkında genel tablo aşağıda verilmiştir. Akdeniz ve Türk mutfağında sirke kullanılan yemeklerinin listesi Ek-1'de yer almaktadır.

Tablo 4: Genel Tarif Sayısı ve Sirke Kullanım Sıklıkları

| Türk Yemekleri | | | | Akdeniz Yemekleri | | | |
|-----------------------------------|--------------|------------------------|----------------------|--------------------------|--------------|------------------------|----------------------|
| Gruplar | Toplam Tarif | Sirke Kullanılan Tarif | Sirke Kullanım Oranı | Gruplar | Toplam Tarif | Sirke Kullanılan Tarif | Sirke Kullanım Oranı |
| Salatalar | 22 | 7 | % 31,82 | Salatalar | 35 | 12 | %34,28 |
| Çorbalar | 24 | 1 | % 4,17 | Çorbalar | 33 | 5 | % 15,15 |
| Tatlılar ve Hamur işleri | 142 | 3 | % 2,11 | Tatlılar ve Hamur işleri | 57 | 0 | % 0,00 |
| Kümes hayvanları | 7 | 0 | % 0,00 | Kümes ve Av hayvanları | 39 | 4 | % 10,25 |
| Deniz Ürünleri | 16 | 2 | % 12,5 | Balık ve Deniz Ürünleri | 31 | 3 | % 9,67 |
| Et Yemekleri | 66 | 4 | % 6,06 | Et Yemekleri | 42 | 9 | % 21,42 |
| Sebze ve Meyveler | 104 | 4 | % 3,85 | Sebzeler | 33 | 6 | % 18,18 |
| Kuru Baklagiller | 7 | 1 | % 14,29 | Tahıllar ve Bakliyat | 43 | 0 | %0,00 |
| Garnitürler, Salçalar, Taratorlar | 27 | 13 | % 48,15 | Aperatifler | 44 | 6 | %13,63 |
| Yumurtalar | 21 | 1 | % 4,76 | | | | |
| Sakataklar | 29 | 6 | % 20,69 | | | | |
| Pilavlar | 31 | 0 | % 0,00 | | | | |
| Muhtelif Yemekler | 3 | 0 | % 0,00 | | | | |
| İçecekler | 21 | 0 | % 0,00 | | | | |
| Besin Saklama Yöntemleri | 108 | 11 | % 10,19 | | | | |
| Günümüz Örnekleri | 85 | 0 | % 0,00 | | | | |
| TOPLAM | 713 | 53 | % 7,43 | TOPLAM | 357 | 45 | %12,60 |

Ortaya çıkan bulgular değerlendirildiğinde, alanyazında yer alan yemeklerde kullanımı üzerine bulunan tek yayın ile örtüşmediği anlaşılmıştır. Genç'in (1982) yapmış olduğu çalışmada belirttiği üzere sirkenin Türk mutfağında en çok kullanılan ürünler arasında olmadığı görülmüştür. İncelenmiş olan tariflere göre sirkenin 100 tariftan yalnızca 7-8 tanesinde kullanıldığı görülmüştür. Genç'in tezinin aksi bir durum görünmüş olsa bile sadece iki kitap üzerinden inceleme gerçekleştirildiği için bu konuda kesin yargıda bulunmak doğru olmayacaktır.

5. SONUÇ VE ÖNERİLER

Bu çalışmada tarihi çok eskiye dayanan sirkenin mutfaklarda kullanımı ele alınmıştır. Türk mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olduğu düşünülen sirke ikincil kaynaklar üzerinden incelenerek Akdeniz yemekleri ile karşılaştırılmıştır. Araştırma iki temel kaynakla sınırlandırılmıştır. Araştırma sonucunda, beklenenin aksine Türk yemeklerinde sirke kullanımının yeterince yaygın olmadığı görülmüştür. Diğer yandan Türk yemek kültürüne yakın olduğu bilinen Akdeniz yemeklerinde daha geniş bir kullanım alanı olduğu tespit edilmiştir. Her ne kadar tek bir çalışma veya iki kitap incelemesi genel geçer bir değerlendirmede bulunmak için yeterli olmasa da fikir vermesi açısından önemlidir. Bununla birlikte aslında sirkenin Türk yemek kültüründe hala önemli bir yere sahip olduğu düşünülmektedir. Sadece kullanım alanı beklenenin altındadır.

Öncelikli olarak Akdeniz yemeklerinde kullanılan sirkeli tariflerin Türk yemeklerinde de kullanılması mümkündür. Diğer yandan bu karşılaştırma sadece Akdeniz yemekleriyle sınırlandırılmayıp yeni bir araştırmayla bütün ülkelerin mutfaklarında sirke kullanımı değerlendirilebilir ve Türk yemek kültürüne uygun olanlar tariflere eklenebilir. Diğer taraftan aynı araştırmanın yöresel açıdan ele alınması da mümkündür. Bilindiği gibi Türk yemek kültürü bölgelere ve yörelere göre oldukça çeşitli ve zengin bir yapıya sahiptir. Ancak yöresel mutfakların sadece belli bir kısmı yazılı hale gelmiştir. Geleneksel yemeklerin araştırılması ve kayıt altına alınmasıyla sirke kullanılan tarifler zenginleştirilebilir.

Yemeklerde sirke kullanımını artırabilecek bir diğer öneri ar-ge çalışmalarıdır. Alanyazında Yurdağul ve arkadaşlarının (2010) denemiş oldukları böğürtlen sirkesi ve Marangoz'un (2016) karadut meyvesinden sirke üretimi fikirleri gibi yeni ürün üretiminin fayda sağlayabileceği düşünülebilir. Aynı şekilde farklı yemeklerde kullanımı denenerek daha fazla tarif ortaya çıkarılabilir. Bu gibi çalışmalar kimya ve gastronomi gibi disiplinler arası şekilde akademilerde gerçekleştirilebileceği gibi sirke fabrikalarında oluşturulacak ekiplerle de yürütülebilir. Günümüzde bazı büyük şirketlerin belli ürünlerde ar-ge çalışmaları yaparak piyasaya yeni ürünler sunduğu örnekleri bulunmaktadır. Sirke üreticilerinin de benzer şekilde ürün geliştirme çalışmaları yapması veya yemeklerde kullanım gamını artırmak için tarif kitabı dağıtması gibi çok sayıda faaliyetin gerçekleştirilmesi mümkündür.

KAYNAKÇA

- Akbaş, M. ve Cabaroğlu, T. (2009) Ülkemizde Üretilen Bazı Üzüm Sirkelerinin Bileşimleri Ve Gıda Mevzuatına Uygunlukları Üzerine Bir Araştırma. *Gıda Teknolojisi Dergisi*, 35 (3), 183-188.
- Budak, H. N. (2010) Fonksiyonel Sirke İçeceği ve Fonksiyonel Sirke İçeceği Elde Etme Yöntemi. Türk Patent Enstitüsü No: TR 2010 04277 B.
- Conner, HA. Allgeir RJ. (1976) Vinegar: its history and development. *Adv. Appl. Microbiol* 20: 81-133'den aktaran Tan, S. C. (2005) Vinegar Fermentation.
- Clarke, J. Ve Farrow, J. (1999). *Mediterranean Food & Cooking*. (çev. S. Ezber) *Akdeniz Yemekleri*. İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.
- Elhan, S. (2014) Farklı Sirke Çeşitleri Ve Konsantrasyonlarının Salata Bileşenlerinin Dezenfeksiyonunda Kullanım İmkanlarının Araştırılması. Yüksek Lisans Tezi. Erzurum: Atatürk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü.
- Elgün, A. (2011) Şarabın Sirkeye Dönüşümü. *1. Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi Gıda Katkı Maddeleri: Sorunlar ve Çözüm Önerileri*. Ankara, 50-58.
- Genç, R. (1982). XI. Yüzyılda Türk Mutfağı. *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı MİFAD Yayınları 57-68.
- Gülsan Gıda <http://www.gulsan724.com/sayfa/sirkenin-tarihcesi> Erişim Tarihi: 07.12.2017
- Marangoz, F. İ. (2016) Sirke Üretim Prosesinin Karadut Meyvesinin Biyoaktif Bileşenleri Ve Antioksidan Özelliklerine Etkisi. Yüksek Lisans Tezi. Çanakkale: Onsekiz Mart Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü.
- Muller, M. F. den çeviren Yunt, A. (2009) *Gençlik ve Sağlık İksiri Sirke*.
- Halıcı, N. (2009) *Türk mutfağı*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık ve Reklamcılık Ltd. Şti.
- Kozak, M. (2017) *Bilimsel araştırma: tasarım, yazım ve yayım teknikleri*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Gülcü, M (2012) Sirke Üretim Tekniğı. Çiftçi Broşürü yayın no:21.
- Ünal, E. Ve Canbaş A. (2008) Dimtir Üzümünden Değişik Yöntemlerle Sirke Üretimi Üzerinde Bir Araştırma. *Ç.Ü Fen Bilimleri Enstitüsü*, 17 (7), 126-134.
- Victor H. (1870) Kulturpflanzen und Haustiere in ihrem Übergang aus Asien nach Griechenland und Italien sowie in das übrige Europa: historisch-linguistische Skizzen'den çeviren Aça, A. (1998) Zeytin, Üzüm ve İncir: Kültür Tarihi Eskizleri. Dost Kitabevi Ankara.
- Yurdugül, S ve Arkadaşları (2010) Bolu, Düzce ve Zonguldak Ormanlarında Yetiştirilen Böğürtlenlerden Üretilen Böğürtlen Sirkelerinin Bazı Rutin Gıda Analiz Yöntemleri İle İncelenmesi. *III. Ulusal Karadeniz Ormancılık Kongresi*, 3, 1197-1200.
- Tez, Z (2015) *Lezzetin tarihi*. İstanbul: Hayy Kitap.
- Tosun, H. <https://www.foodelphi.com/sirke-teknolojisi-dr-halil-tosun/> Erişim Tarihi: 07.12.2017.
- TDK
http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5a29a9fa60eef7.87266611 Erişim Tarihi: 07.12.2017.

EK-1. Türk ve Akdeniz Yemeklerinde Sirke Kullanılan Tarifler.

Tablo 1. Türk ve Akdeniz yemeklerinde sirke kullanılan tarifler

| Türk yemeklerinde sirke kullanılan tarifler | Akdeniz yemeklerinde kullanılan tarifler |
|--|---|
| İşkembe Çorbası (Terbiyeli) | Limon soslu kızartılmış enginar |
| Yoğurtlu Yumurta (Çılbır) | Badem, zeytin ve peynir tapası |
| Kâğıt Kebabı | Izgara sebze güveç |
| Kâğıt Kebabı (Patlıcanlı) | Kuru üzümlü ve çam fıstıklı küçük salamura patlıcanlar |
| Taş Kebabı | Közlenmiş kırmızıbiberler |
| Taş Kebabı (Dana etinden) | Taze domatesle hazırlanmış salsa soslu carozzada mozzarella |
| Beyin Salatası | Safranlı midye çorbası |
| Beyin Tavasası | Taze domates çorbası |
| Paça | Bademli soğuk çorba |
| Paça (Donma) | Gazpacho |
| Paça (Kavrulmuş tiril) | Ortadoğu'ya özgü yoğurtlu çorba |
| Paça (Kızarmış tiril) | Sarımsaklı mantarlar |
| Balık Çorbası | Izgara patlıcan bohçası |
| Balık Papaz Yahnisi | Kızarmış taze yeşillikler |
| Fasulye Paçası | Fırında biberli sıcak hellim |
| Bamya Bastısı | İspanyol usulü patates |
| Ekşili Kabak (Veya Patlıcan) | Domatesli taze fasulye |
| Ekşili Pırasa | Provence salatası |
| Türlü Sebze Pilakisi | Roka ve keçi peynirli salata |
| Çerkes Salatası | Fas usulü balık salatası |
| Domates Salatası | Domates ve ançüezli közlenmiş biberler |
| Salatalık Salatası | Pastırmalı hindiba salatası |
| Bakla Piyazı | Tatlı ekşi soğan salatası |
| Bezelye Piyazı | Panzanella |
| Fasulye Piyazı | Baharatlı patlıcan salatası |

| | |
|----------------------------|---|
| Nohut Piyazı | İspanya usulü kuşkonmaz ve portakal salatası |
| Baharlı Salça | Fasulyeli ve sarımsaklı mayonez soslu enginar |
| Tarator | Bahçe salatası |
| Cevizli Tarator | Roka ve kişniş salatası |
| Taratorlu Bakla Filizi | Rezeneli levrek yahni |
| Taratorlu Kabak | Kırmızı şaraplı ahtapot yahnisi |
| Taratorlu Karnabahar | Romesco soslu ızgara karides |
| Taratorlu Ispanak Kökü | Musakka |
| Taratorlu Kuru Fasulye | Kleftiko |
| Taratorlu Patates | Baharatlı kuzu rosto |
| Taratorlu Patlıcan | Kırmızıbiberli kuzu |
| Taratorlu Taze Fasulye | Kayısılı kuzu yahnisi |
| Taratorlu Salatalık Cacığı | Kırmızı soğan garnitürlü kuzu şiş |
| Taratorlu Semizotu | Sirkeli dana ciğeri |
| Puf Böreği | Ballı dana ciğeri |
| Serpme Hamur Böreği | Marsala şaraplı ve ardıçlı dana |
| Talaş Böreği | Baharatlı incirli tavuk güveci |
| Biber Turşusu | Hindibalı örek göğsü |
| Dolma Biber Turşusu | Mercimekli ve şaraplı tavşan |
| Domates Turşusu | Tavşan salmorejo |
| Lahana Turşusu | |
| Kabak Turşusu | |
| Karışık Turşusu | |
| Kelek Turşusu | |
| Pancar Turşusu | |
| Patlıcan Turşusu | |
| Salatalık Turşusu | |
| Soğan Turşusu | |