



## Karaman İli Ayrancı İlçesi Mutfak Kültürüne Ait Şırdan Yağı Üzerine Nitel Bir Araştırma (A Qualitative Research on Şırdan Oil Belonging to the Culinary Culture of Ayrancı District of Karaman Province)

\* Ali ŞEN<sup>a</sup> , Nazife Merve ÇİFTÇİ<sup>b</sup> 

<sup>a</sup> Karamanoğlu Mehmetbey University, School of Applied Sciences, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Karaman/Turkey

<sup>b</sup> Karamanoğlu Mehmet Bey University, Institute of Social Sciences, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Karaman/Turkey

### Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 22.11.2022

Kabul Tarihi: 24.12.2022

### Anahtar Kelimeler

Şırdan yağı  
Kaymak  
Gastronomi  
Turizm  
Mutfak kültürü

### Öz

Bu araştırmada Karaman ili Ayrancı ilçesi mutfak kültürüne ait geleneksel bir ürün olan şırdan yağı (kuru kaymak) üretiminin araştırılarak kayıt altına alınması amaçlanmıştır. Nitel araştırma yöntemi ve betimleyici araştırma modeli kullanılan bu çalışmanın verileri Karaman ili Ayrancı ilçesinde uzun yıllardır yaşayan araştırmaya katılmaya gönüllü 10 katılımcıdan yarı yapılandırılmış görüşme vasıtasıyla elde edilmiştir. Araştırma 2022 yılında yürütülmüştür. Üretim geçmişi çok uzun yıllara dayanan şırdan yağının üretiminde kuzu şırdanı, kaymak, çörek otu ve tuz kullanılmaktadır. Genellikle kahvaltıda tüketilen şırdan yağının tüketim biçimi kaymak ve peynire benzetilmektedir. Araştırmadan elde edilen verilere göre şırdan yağının 68 yaş ve üstü bazı bireyler tarafından bilindiği ortaya çıkmıştır. Yörede sıklıkla şırdan yağı olarak bilinmesine rağmen eski zamanlarda kuru kaymak olarak da adlandırıldığı bildirilmiştir. Karaman mutfak kültürü açısından unutulmaya yüz tutmuş bir ürün olduğu düşünülen şırdan yağı gastronomi turizmi açısından umut vaat edici gastronomik bir unsur olarak görülmektedir. Şırdan yağının gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesi, üretiminde standart oluşturulması ve yöre halkına üretimi ve pazarlanması konusunda ilgili kurum ve kuruluşlar tarafından destek verilmesinin yararlı olacağı sonucuna varılmıştır.

### Keywords

Şırdan oil  
Cream  
Gastronomy  
Tourism  
Culinary culture

### Abstract

In this research, it was aimed to investigate and record the production of Şırdan oil (dry cream), which is a traditional product of the culinary culture of the Ayrancı District of Karaman Province. In this study, qualitative research method and descriptive research model were used. The data of this study were obtained through semi-structured interviews from 10 volunteers who lived in the Ayrancı district of Karaman province for many years. The research was conducted in 2022. Lamb tripe, cream, black cumin, and salt are used in the production of Şırdan oil, which has a long history of production. The consumption of Şırdan oil, which is usually consumed for breakfast, is likened to that of cream and cheese. Şırdan oil is known by some people aged 68 and up, according to research data. Although it is often known as Şırdan oil in the region, it has been reported that it was also called dry cream in ancient times. Şırdan oil, which is thought to be a forgotten product in terms of Karaman culinary culture, is seen as a promising gastronomic element in terms of gastronomy tourism. It is concluded that it would be beneficial to evaluate Şırdan oil in terms of gastronomy tourism, to establish a standard in its production, and to support the local people in its production and marketing by the relevant institutions and organizations.

### Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

\* Sorumlu Yazar

E-posta: alisen.gastronomi@gmail.com (A. Şen)

DOI: 10.21325/jotags.2022.1168

## GİRİŞ

Kültür, toplumların tarihsel süreci boyunca üretmiş oldukları ve nesilden nesile aktardıkları maddi ve manevi miraslar bütünüdür (Karaca, 2016). İlk insanlardan günümüze en temel ihtiyaçlar arasında olan yemek aynı zamanda toplumların kültürel bir yansıması durumundadır (Düzgün & Özkaya, 2015; Küçükkömürler, Şırvan & Sezgin, 2018). Toplumdan topluma değişmekle birlikte yeme içme gelenekleri ve uygulamalarından oluşan bu yansıma mutfak kültürü olgusunu ortaya çıkarmıştır (Çuhadar, Küçükyaman & Şaşmaz, 2018).

Mutfak kültürü insanların beslenmesini sağlayan yiyecek ve içecekleri hazırlama, pişirme ve saklama süresince kullanılmakta olan araç-gereçleri ve mekânı kapsamaktadır. Her coğrafyanın bölgelere göre değişen iklimine, bitki örtüsüne göre şekillenen kendine özgü mutfak kültürü mevcuttur. Yemeklerin hazırlanışı, yapım teknikleri ve kullanılan araç-gereçleri bakımından bulunduğu coğrafya, toplumsal alışkanlıklar, dini inanış, gelenek ve görenekler vb. etkisiyle her mutfak kültürü birbirinden farklılık gösterebilmektedir (Çuhadar, Küçükyaman & Şaşmaz, 2018; Erol, 2018). Tarihe ışık tutarak toplumların birbirleriyle olan ilişkilerini ve kendi kültürlerini aktarmalarında vazgeçilmez bir unsur durumunda olan mutfak kültürleri arasında en önemli olanlarından birisi Türk Mutfağıdır (Çaycı & Aktaş, 2018). Orta Asya'dan gelen zenginliklerine Anadolu'ya yolculuk serüveninde elde edilen etkileşimler ve birikimler eklenmiştir. Bununla birlikte Anadolu'nun elverişli ve bereketli coğrafyası ile Selçuklu ve Osmanlı döneminin uzun süren kültürel yaşamından kalanlar hatırı sayılır zengin bir mutfak kültürü ortaya çıkarmıştır (Ertaş & Karadağ, 2013). Türklerin kadim bir geçmişe sahip olması, geniş bir coğrafyada yer alması ve birçok kültür ile etkileşim yaşaması Türk Mutfağı'nın, kendine özgü kültürel kimliğe sahip olmakla birlikte birçok yöresel mutfak kültürünün de izini taşımaktadır (Aslan, Güldemir & Işık, 2019). Yöresel mutfak kültürünün oluşmasını sağlayan en önemli etkenlerden birisi yöresel ürünlerdir. Yöresel ürünler, yörede yaşayan ve yöreye ait ürünlerin üretimini yapan insanların geçmişten gelen yeme-içme gelenekleri hakkında bilgi vermektedirler (Küçükyaman, Demir & Bulgan, 2018). Destinasyonların kimliğini yansıtan yöresel ürünlerin üretimi, tadı ve sunumu yerli ve yabancı turistlerin seyahatlerini de etkileyebilmektedir (Kavak & Pekerşen, 2022).

Son zamanlarda destinasyonların yerel lezzetlerini tatmak ve bölgenin yeme-içme kültürünü deneyimlemek amacıyla yapılan seyahatler, turizm faaliyetleri içerisinde gastronomi turizmi eğilimini başlatmış durumdadır (Ballı, 2016). Coğrafi etmenlerin bir bölgeye ait sosyal, siyasi, dini, ekonomi ve kültürel hayata olan etkileri yadsınamaz bir gerçektir. Karaman ili de, köklü ve eski bir medeniyete sahiptir (Kurt, 2009). Şehrin köklü ve eski medeniyet yapısı, yöresel ürünlerini ve beslenme alışkanlıklarını da etkilemiştir (Toklu & Pekerşen, 2019). Bu bağlamda Karaman mutfak kültürüne ait geleneksel gıdaların yeni nesillere aktarılması önem arz etmektedir. Bu araştırmada; özgün kültürel kimliğe sahip olan ve yüzyıllardır yerleşim yeri olan Karaman ili Ayrancı ilçesi mutfak kültürüne ait geleneksel bir ürün olan Şırdan Yağı (Kuru Kaymak) üretiminin kayıt altına alınarak gelecek kuşaklara aktarılması amaçlanmıştır.

## Kavramsal Çerçeve

Gastronomi; Yunanca “gastro” mide ve “nomos” yasa anlamına gelen kelimelerden oluşmaktadır. Bununla birlikte yiyecek ve içeceklerin tarihi gelişim süreçlerinden başlayarak tüm özelliklerinin ayrıntılı bir biçimde tanımlanması, uygulanması ve geliştirilerek günümüz şartlarına uyarlanması da kapsamaktadır (Küçükkömürler, Şırvan & Sezgin, 2018). Gastronomi turizmi ise, yeni bir yiyecek ve içecek tatma tecrübesi yaşamak için seyahat

etme isteği uyandıran bir turizm şekli olarak tanımlandığı gibi bölgeye ait yöresel lezzetlerin tanıtımında başlıca rol oynamaktadır (Gökdeniz vd., 2015; Çalışkan, 2013).

Yöresel lezzetler; belirli bir yörede veya bölgede yetiştirilen ürünlerle yapılmakta olan, kendisine özgü üretimi, tüketimi ve servisi ile insanlarda merak duygusunu uyandıran gıdalardır. Tarihsel süreçler, kültürel etkileşimler ve coğrafi konum, bölgelerin yöresel lezzetlerinin oluşumunda önemli rolleri bulunmaktadır (Yavuz,2022). Karaman'ın Ayrancı ilçesi de coğrafi konumu, bitki örtüsü unutulmaya yüz tutmuş geleneksel gıdaları ile araştırılması önem arz eden yöresel mutfaklar arasında yer almaktadır. Ayrancı kuzey ve kuzeydoğusunda Ereğli ilçesi (Konya), kuzeyinde Karapınar ilçesi (Konya), doğusunda Halkapınar ilçesi (Konya), güneyinde Mut ilçesi (Mersin) ve batısında Karaman il merkezi yer almaktadır. İlçenin ortalama rakımı 1199 m, yüzölçümü 2489 km<sup>2</sup>'dir. İlçede yağış az ve buharlaşma fazladır. Yaz mevsimi sıcak ve kurak geçerken, kış mevsimi soğuk ve kar yağışlı geçmektedir. Bu sebeple tam kurak ve yarı kurak kara iklim tipi görülmektedir (Ünlü, 2007). İlçede bölge halkının en büyük gelir kaynağını küçükbaş hayvancılık oluşturmaktadır. Ayrancı İlçesi yaylaları 1600-2000 rakımları bulmaktadır. Yaylalar yüksek rakıma sahip olduğu için flora yapısı çok zengindir. Küçükbaş hayvanlar bu doğal ortamda otlatılmakta ve yem verilmeden doğadaki bitkilerle beslenmektedirler (Karaman İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2022).

Türk mutfağına ait yöresel ürünlerden biri olan sakatatlar küçükbaş ve büyükbaş hayvanlardan elde edilmektedir. Sakatat ürünleri kırmızı ve beyaz veya iç ve dış sakatatlar olarak sınıflanmaktadır. İç sakatatlar dalak, ciğer, yürek, böbrek gibi kırmızı sakatatları ve işkembe, bağırsak gibi beyaz sakatatları da kapsamaktadır. Kuyruk, kelle, paça gibi iç organ olmayan sakatatlar ise dış sakatatlar olarak sınıflandırılmaktadır. Beyaz sakatat sınıfından olan işkembe dört bölümden oluşmaktadır. Şırdan, küçük ve büyükbaş hayvanların dört bölümden oluşan midelerinin bağırsaklarına en yakın kısmıdır. Türk mutfağında şırdanın ilk kullanımı göçebe olan Türk toplumlarına kadar uzanmaktadır (Uçuk, Kahraman & Özdemir, 2022).

Orta Asya'dan Anadolu'ya göçen Türkler' in temel yiyeceklerini koyun, sığır, keçi gibi hayvanların etleri oluşturmuşlardır. Bu hayvanları aynı zamanda süt üretimi için de kullanmışlardır. Türk sofralarında süt tek başına yer aldığı gibi, tereyağı, peynir, çökelek, yoğurt gibi çeşitli süt ürünleri de yer almıştır (Güler, 2010). Göçebe olan Türk toplumları ürettikleri sütü saklamak amacıyla da hayvanların işkembelerini kullanmışlardır. Sütün işkembenin içinde bekletildiği sürede işkembenin şırdan bölümünde bulunan özün, süt ile temas etmesiyle maya görevini görmüştür. Bu da ilk peynir örneklerinin ortaya çıkışını sağlamıştır. Günümüzde de hala peynir mayası olarak şırdandan elde edilen sütün kullanımı devam etmektedir (Uçuk, Kahraman & Özdemir, 2022).

Türk mutfağı Orta Asya'da başlamış ve Anadolu'da son bulan büyük göçler ve çeşitli kültürlerle etkileşim içinde olması nedeniyle zengin ürün çeşitliliğine sahiptir. Türk mutfağının zengin ürün çeşitlilikleri arasında hayvansal kaynaklı yağlar önemli yer tutmaktadır. İç yağı, kuyruk yağı ve tereyağı başlıca hayvansal yağlardır. İç yağı ve kuyruk yağı hayvanların dokularından tereyağı ise hayvan sütünün kullanılması ile elde edilmektedir. Geçim kaynağı yönünden hayvancılığın ön planda olduğu bölgelerde üretim ve tüketimi daha çok olmaktadır. Türk mutfağında hayvansal kaynaklı yağlar hemen hemen bütün yemeklerde ve çeşitli yiyeceklerin hazırlanmasında kullanılabilir. Lezzet katkısı ile birlikte yiyeceklerin rengi, kıvamı ve görünüşü üzerinde olumlu etkileri bulunmaktadır (Yayla, 2019).

Türkler'in göçebe yaşam tarzından bu yana et ve mayalanmış süt ürünlerini çok ustaca kullanmaları, Türk mutfak kültüründe süt ve süt ürünleri, et ve et ürünleri yanı sıra birbirleri ile hazırlanan kendine has geleneksel lezzetlerin

ortaya çıkmasını kolaylaştırmıştır (Güler, 2010; Karakuş Şeren, Ceyhun Sezgin, & Şanlıer, 2015; Kızıldemir, Öztürk & Sarıışık, 2014).

## Yöntem

Bu araştırma Karaman ili Ayrancı ilçesi mutfak kültürüne ait geleneksel olarak üretilen şırdan yağı (kuru kaymak) hakkındaki bilgilerin ve üretim uygulamalarının derinlemesine araştırılarak kayıt altına alınması amacıyla yapılmıştır.

Nitel araştırmalar, besinler ve mutfak kültürleri gibi olguların derinlemesine araştırılması ve incelenmesinde sıklıkla başvurulan bilimsel araştırma yöntemleridir (Harris vd, 2009). Doküman analizi, gözlem ve görüşme tekniklerinin kullanıldığı bu araştırmalarda algılar, durumlar ve olaylar gerçekçi ve bütüncül bir şekilde tüm netliği ile ortaya konabilmektedir (Yıldırım & Şimşek, 2005).

Nitel araştırma yöntemi kullanılan bu çalışmada derinlemesine görüşme tekniği uygulanmıştır. Araştırma katılımcılarının gönüllü olması esas kılınmıştır (Seçim & Şen, 2018). Ekim-Kasım 2022 tarihinde yürütülen araştırmanın katılımcılarını, Karaman Ayrancı ilçesinde doğmuş ve uzun yıllardır yaşamını burada sürdüren kaynak kişi olma özelliğine sahip, amaçlı örneklem yöntemiyle belirlenen 68 yaş ve üzeri toplam 10 birey oluşturmaktadır. Araştırmada kullanılan veri toplama aracı, ilgili literatür incelenerek ve kaynak kişi olma özelliğine sahip olan bireylerle yapılan ön görüşmeler sonucunda elde edilmiştir. Araştırmada yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılarak yüz-yüze görüşme yöntemi gerçekleştirilmiştir. Görüşme formu soruları, Şen (2019)'daki görüşme formu sorularından uyarlanarak elde edilmiştir. Görüşme formunda, katılımcılara ait demografik özellikler, şırdan yağının bileşenleri, hazırlanma süreci, tüketilme şekli, kullanım alanları ile ilgili bilgileri ortaya çıkarmaya yönelik sorular bulunmaktadır. Görüşmeler yaklaşık olarak 80-120 dakika sürmüştür. Yeterli cevap alınmadığında ek sorulara yer verilmiştir. Katılımcıların şırdan yağı tarifinde verdikleri malzemelerin ölçülendirmeleri, günümüz ölçü birimlerine uyarlanarak çevrilmiştir. Araştırmadan elde edilen verilerin geçerliliğini ve iç güvenilirliğini sağlamak amacıyla çalışmaya katılanların ifadelerinden sıklıkla alıntılar kullanılmıştır. Ayrıca çalışma sonucunda şırdan yağının standart bir tarifi oluşturulmuştur.

**Tablo 1.** Görüşme Formu Soruları

1. Şırdan yağını ne zamandan beridir biliyorsunuz? Kaç yıldır şırdan yağı tüketiyorsunuz? Yörenizde ne zamandır şırdan yağı yapılıp tüketilmektedir?
2. Şırdan yağı yapmak için gereken malzemeler nelerdir?
3. Şırdan yağı yapmak için kullanılan malzemelerin kendine özel bir cinsi var mıdır?
4. Şırdan yağı yapmanın herhangi bir zamanı veya mevsimi var mıdır?
5. Şırdan yağını hangi öğünde tüketiyorsunuz?
6. Şırdan yağının yöresel adları nelerdir?
7. Şırdan yağı yapım aşamalarını anlatır mısınız?
8. Şırdan yağı yapımında kullanılan malzemelerin ölçüleri nelerdir?
9. Şırdan yağı yaparken özellikle dikkat edilmesi gereken noktalar nelerdir?
10. Şırdan yağında renk, kıvam, tat, lezzet, aroma gibi özelliklerin sağlanabilmesi için nelere dikkat etmek gerekir? İstenilen özellikler nelerdir?
11. Şırdan yağının servise sunulumu ve tüketimi nasıldır?
12. Şırdan yağı muhafaza koşulları nelerdir?
13. Şırdan yağı sağlık açısından yararları olduğunu düşünüyor musunuz?

Bu araştırmada kullanılan verilerin toplanabilmesi için gerekli olan etik kurul izin belgesi Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Bilimsel Araştırma ve Yayın Etik Kurulu 29.11.2022 tarih ve 08-2022/216 karar/sayı numarası ile alınmıştır.

## Bulgular

Görüşme formu 2 bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde katılımcıların demografik özelliklerinin belirtildiği bilgiler yer almaktadır. İkinci bölümde ise şırdan yağının bileşenleri, hazırlanma süreci, tüketilme şekli, kullanım alanları ile ilgili bilgiler bulunmaktadır. Katılımcıların demografik özellikleri Tablo 2’de verilmiştir.

**Tablo 2.** Katılımcıların Demografik Özellikleri

Katılımcı	Yaş	Medeni Durum	Eğitim Durumu	Meslek	Ayrancı’da Yaşama Süresi
K1	85	Evli	Okuryazar değil	Ev hanımı	85
K2	68	Evli	İlkokul	Ev hanımı	68
K3	89	Evli	Okuryazar değil	Ev hanımı	89
K4	91	Evli	Okuryazar değil	Ev hanımı	91
K5	70	Evli	Lise Mezunu	Ev hanımı	70
K6	88	Evli	Okuryazar değil	Ev hanımı	88
K7	94	Evli	Okuryazar	Ev hanımı	94
K8	88	Evli	Okuryazar	Ev hanımı	88
K9	69	Evli	Lise Mezunu	Çiftçi	69
K10	72	Evli	Lise Mezunu	Ev hanımı	72

Bu araştırmaya Ayrancı ilçesinde doğmuş ve Ayrancı ilçesinde yaşamakta olan bireyler katılmıştır. Katılımcıların yaşları ise 68 yaş ve üzeri olup şırdan yağını uzun yıllardır bilen kişilerdir.

Şırdan yağı hakkındaki bilgilerinin sorulduğu soruda, katılımcıların tamamı “şırdan yağının çok eski zamanlardan beridir bilinen yörelere özgü geleneksel bir ürünleri” olduğunu belirtmişlerdir.

Katılımcılar “Şırdan yağını ne zamandan beridir biliyorsunuz? Kaç yıldır şırdan yağı tüketiyorsunuz? Yörenizde ne zamandır şırdan yağı yapılıp tüketilmektedir?” hakkındaki sorulara (K1,K3,K5,K6,K7), “4 kuşaktır yapıldığını bildiklerini ve yaklaşık 50-55 yıldır kendilerinin bizzat şırdan yağını yapıp tükettiklerini” belirtirken, (K2), “büyüklerimden duyduğum ve bildiğime göre en az 150 yıldır bu yörede şırdan yağı üretilip tüketildiğini kendisinin ise yaklaşık 40 yıldır bildiğini fakat artık yapmadığını”, (K4), “yaklaşık 65 yıldır şırdan yağını bildiğini fakat 10 yıla yakındır artık yapmadığını, şırdan yağının ise yörede 100 yılı aşkın geçmişi olduğunu”, (K8 ve K10) ise 40-45 yıldır bildiklerini ama yaşlılığın etkisi ile 5 yıla yakındır yapamadıklarını”, (K9) ise “Yaklaşık 45 yıldır bildiğini ve çok sevmesine rağmen artık yapmadığını” bildirmişlerdir. Bununla birlikte (K8, K9, K10) şırdan yağının tarihi geçmişi ile ilgili kesin bir bilgiye sahip olmadıklarını fakat “dedelerimiz ve nenelerimiz zamanında da yapıp tüketildiğini” belirtmişlerdir. Katılımcılara neden günümüzde yapmadıkları sorulduğunda “zahmetli olduğundan bu yaşta yapamadıklarını, yeni nesil de bilmediği için tüketemedikleri” cevabını vermişlerdir.

Şırdan yağı yapmak için gereken malzemeler nelerdir? sorusuna katılımcıların tamamı “Şırdan, kaymak, yoğurt mayası, çörek otu, tuz” cevabını vermişlerdir.

Şırdan yağı yapmak için kullanılan malzemelerin kendine özel bir cinsi var mıdır? sorusuna katılımcıların tamamı “Kuzu şırdanı olursa daha iyi olur” cevabını verirken (K4, K9, K10), “Kaymağın pişirilip mayalanmış olması gerektiği” cevabını vermişlerdir.

Şırdan yağı yapmanın herhangi bir zamanı veya mevsimi var mıdır? sorusuna katılımcıların tamamı “Her mevsim istenildiği zaman yapılabileceğini” belirtirken ek olarak katılımcılardan bazıları (K2, K4, K9), “Canımız istediği zaman yaptığımızın dışında genellikle çeleren-göpen hayvan olduğunda” (K1, K8, K10) ise “genellikle besilik olarak ayrılan ya da Kurban Bayramı’nda kesilen kuzulardan yapılır” cevabını vermişlerdir. Katılımcılara çeleren-göpen ne

anlama gelir diye sorulduğunda “yeni hastalanan ya da kaza geçirmiş hayvanlara denir” diye ifade etmişlerdir. Ayrıca (K4), “şırdan yağını genellikle hali vakti yerinde, koyunu ve malı çok olan zengin insanlar daha çok yapardı” diye bildirmiştir.

Şırdan yağını hangi öğünde tüketiyorsunuz? sorusuna katılımcıların tamamı “kahvaltıda tükettiklerini, genellikle de sabah namazı vakitleri olduğunu” bildirmişlerdir. Katılımcılara, özellikle kahvaltıda tüketmelerinin sebebi sorulduğunda “şırdan yağını peynir ve kaymak niyetine tükettiklerini” ifade etmişlerdir. Ayrıca katılımcılardan bazıları “öğlen yemek yapmaya vaktimiz olmadığında veya yolculuk vb. durumlarda dürüm şeklinde de tüketiriz” diye ifade etmişlerdir (K4,K7,K9).

Şırdan yağının yöresel adları nelerdir? sorusuna katılımcıların tamamı “şırdan yağı olarak bildiklerini” bildirmişlerdir. (K1, K4, K7, K8), “günümüzde şırdan yağı olarak bilinmesine rağmen eskiler daha çok kuru kaymak olarak söylerlerdi” diye ifade etmişlerdir. Ayrıca (K1, K3, K4, K6, K7), yörede “Kaymak” ifadesi yerine “krem” kelimesi de sıklıkla kullanılmakta olduğunu bildirmişlerdir.

Şırdan yağı yapım aşamalarını anlatır mısınız? sorusuna katılımcıların tamamı “Öncelikle kaymağın muhafaza edileceği şırdan hazırlanması gerekir. Bunun için taze ve yeni kesilmiş kuzu şırdanı temizleyip hazırlamak gerekir. Bunun için öncelikle sönmemiş taş kireci suda söndürülür. Bu şekilde söndürülmüş kireç suyu ile şırdan iyice yıkanır. Yıkanan şırdan bir gün kireçli su dolu kova ya da leğen içerisinde serin ve güneş almayan bir yerde bekletilir. Daha sonra şırdan tekrar yıkandıktan sonra içi dışı her tarafı tuzlanır. Tuzlama işlemi buğday kepeği ve tuzun birleşiminden oluşan karışım ile yapılır. Tuzlanan şırdan bu şekilde de bir gün bekletildikten sonra yıkanır ve şırdan yağı yapmaya hazır gelmiş olur. Şırdan yağı için ise, sütünden ayrılmış kaymak ocağa alınıp kaynatılmaya bırakılır. Tam mık mık demeden (fokurdama) ocağın altı kapatılır. Pişmiş kaymak ılıyınca, uygun bir yoğurt kabına alınır ve yoğurt mayası katılarak bir gün mayalandırılmaya bırakılır. Daha sonra mayalanmış kaymak tülbent vb. bir beze sarılır. Üzerine bastırma yaparak taş vb. bir kuvvet ile suyu tamamen çıkana dek bekletilir. Suyu çıkmış kaymak tuzlanarak çörek otu eklenir ve bu karışım şırdanın içerisine bastıra bastıra koyulur. Çörek otu da eklenerek karıştırılır. Daha sonra ağzı büzleştirilerek iğne ve iplik ile dikilir. Dikilen şırdan yassı hale (elin ayası ile şekil verme) getirilir. Sabah saatlerinde ise bastırığa alınır akşam vakitlerinde ise kurutmak için ağaca asılır. Sabah tekrar bastırığa alınır. Bu işlem bir hafta şırdan kuruyana kadar devam eder.” diye cevap vermişlerdir. Katılımcılara bastırık nedir diye sorulduğunda ise “buzdolabı olmadığı zamanlarda buzdolabı görevi gören yaklaşık 1 metre boyutunda ve 2 metre genişliğinde kazılmış, içi sıvanmış üzeri sepet veya kilim ile örtülmüş toprak çukur veya oyuntuya bastırık denildiğini” belirtmişlerdir. Katılımcılardan (K2, K9, K10), “bir hafta beklenilmeden de tüketilebileceğini bir iki gün ağaçta asılı kalmasının da yeterli olacağını” bildirmişlerdir. Ayrıca (K2, K5, K9, K10), “Kaymağın bazen pişirilmeden de çiğ olarak kullanılabileceğini” ifade etmişlerdir. (K1, K3, K4, K6, K7), ek olarak şırdanın tuzlandığı buğday ve tuz karışımı ile ilgili “tulum peyniri yapmak için kullanılan hayvan derisinin de şırdan gibi yıkanıp hazırlandığını, eskiden taş değirmenden un elde edilişi esnasında buğdaydan ayrılan kepeğin tuz ile karıştırılması sonucu elde edilen karışıma bulanarak bez ile sarılarak deriyi serin yerde beklettiklerini, ayrıca fazla miktarda deri tulumlarının bir iki yıla kadar bu kepek ve tuz karışımında muhafaza yöntemi olarak bekletilebileceğini” ifade etmişlerdir.

Şırdan yağı yapımında kullanılan malzemelerin ölçüleri nelerdir? sorusuna katılımcıların tamamı “Kuzu şırdanın büyüklüğüne göre ne kadar kaymağı alırsa o kadar konur. Çörek otu ise göz kararı 2-3 tahta kaşık kaymağa elimizin ucuyla bir tutam koyulur.” cevabını vermişlerdir.

Şırdan yağı yaparken özellikle dikkat edilmesi gereken noktalar nelerdir? sorusuna katılımcıların tamamı “Şırdanın çok iyi yıkanması gerektiğini, içini doldurunca el şeklinde yassı hale getirilip güzelce şekillendirilmesi gerektiğini, şırdanın son durumda çok iyi kurutulması gerektiğini ve kesilirken incecik sucuk gibi kesilmesi gerektiğini” belirtmişlerdir. K4 ve K7, “bir hafta kaldıktan sonra daha lezzetli ve kıvamlı olacağını” bildirmiştir. Katılımcılardan (K1, K2, K3, K8), “Şırdanı yaparken önce sönmemiş kirecin iyice sönmüş olması gerektiğini bunun için de kirecin bir gün suda beklemiş olması gerektiğini” (K5 ve K9), “suyun üzerine tutan kaymağın alınarak o su ile de şırdanın birkaç kez yıkanması gerektiğini” (K6), “Pişirilen kaymağın 1-2 günde mayalanması için mutlaka beklenilmesi gerektiğini” ifade etmişlerdir. (K10) ise “Kuruyana kadar akşam akşam dışarıya asıp, sabah sabah bastırığa yatırılması gerektiğini” bildirmiştir. Katılımcılara bu durumun nedeni sorulduğunda “Şırdan yağının güneş gördüğü taktirde ekşime yapacağını” belirtmişlerdir. Ayrıca (K7), “kaymağın süzülme esnasında iyice bastırılarak suyunun çıkarılması gerektiğini aksi takdirde acılık olacağını” ifade ederken bunun önemini şu atasözü ile vurgulamıştır: “Asıl asmaz, bal acımaz. Acırsa yağ acır, onun da aslı ayrandır”.

Şırdan yağında renk, kıvam, tat, lezzet, aroma gibi özelliklerin sağlanabilmesi için nelere dikkat etmek gerekir? İstenilen özellikler nelerdir? sorusuna katılımcıların tamamı “Taze kesilmiş kuzu şırdanı olması gerektiğini, Şırdanın dış kısmı göynek (gömlük yağı) kıvamı çıtırılığı oluncaya kadar bekletilmesi (olgunlaşma kıvamı) gerektiğini” bildirirken K1, “kıvamının beyaz az yağlı tulum peyniri kıvamına benzediğini ve kesildiğinde parça parça olmayacak şekilde kıvamda olması gerektiğini”, (K3, K4, K7, K8), “Kaymağın kokusunun şırdana sinmiş olması gerektiğini” belirtirken (K2), “renginin kurutulmuş kokoreç (bağırsak) renginde olması gerektiğini, (K5) “birkaç günlük iken yenilecekse renginin sarımsı beyaz renkte olması gerektiğini”, (K1, K4, K7, K8) ise “renginin tam olgunlaştığı zaman sarımsı kahverengi olduğunu ve bu renkte iken tüketildiğinde çok lezzetli olduğunu” ifade etmiştir. Bununla birlikte katılımcıların tamamı “şırdan yağının kokusunun ve lezzetinin güzel olmasının gece ayazda gündüz ise toprağın soğuşuna maruz bırakılmasına bağlı olduğunu” bildirmişlerdir.

Şırdan yağının servise sunulumu ve tüketimi nasıldır? sorusuna katılımcıların tamamı “Şırdan yağı kuruduktan sonra şırdan kısmı açılarak içerisindeki mayalanmış iç kısmı incecik kesildikten sonra yufka veya bazlama arasına sarılarak yenilir” diye ifade etmişlerdir. Ayrıca katılımcılardan bazıları (K2, K3, K4, K7, K8) ise “Divle obruk peyniri ile karıştırılarak yufka veya bazlama arasına sarılıp yenildiğini” de belirtmişlerdir.

Şırdan yağı muhafaza koşulları nelerdir? sorusuna katılımcıların tamamı uzun süreli muhafazası olmadığını bildirirken yemeye hazır hale getirmek amacıyla şırdanların kurutulması esnasında “Gece hezenlere asılır. Gündüz bastırığa yatırılır.” cevabını vermişlerdir. Hezen nedir diye sorulduğunda “büyük ağaç” diye cevap vermişlerdir. Katılımcılardan (K1, K3, K7) “Günümüzde buzdolapları da bastırık yerine geçmektedir. Fakat buzdolabında saklanacaksa iki üç kat bez ile sarıldıktan sonra bir poşet vb. pakete konularak ve iki üç günde bir bez değiştirilmek şartıyla muhafaza edilmelidir” diye ifade etmişlerdir. İlgili katılımcılara buzdolabında muhafaza edilirken beze sarılması ve bezin belli aralıklarla değiştirilmesinin sebebi sorulduğunda “Bastırıkta muhafaza edilirken toprağın nemi çekme özelliği olduğundan beze sarmaya gerek olmadığını fakat buzdolabında nemini çekmesi için bez kullanılması gerektiği” şeklinde cevap vermişlerdir. Ayrıca katılımcılardan (K1 ve K3), “kış mevsimlerinde bastırık veya buzdolabı yerine evlerin serin bir odasında da olgunlaştırmaya bırakılabileceğini” ifade etmişlerdir.

Şırdan yağı sağlık açısından yararları olduğunu düşünüyor musunuz? sorusuna katılımcıların tamamı “Kemik erimesine iyi gelir.” cevabını vermişlerdir.

## Standartlaştırılmış Şırdan Yağı Tarifi

### Malzemeler:

- 250 g Kuzu şırdan (tercihen yeni kesilmiş)
- 200 g (1 su bardağı) kaymak
- 6 g (1 tatlı kaşığı) çörek otu
- 40 g (1 çorba kaşığı) Yoğurt
- 1 g Tuz

### Yapılışı:

#### Şırdanın hazırlanışı:

1. Taze ve yeni kesilmiş kuzu şırdan sönmüş kireç suyu ile iyice yıkanır.
2. Şırdan sönmüş kireç suyu dolu olan kova içerisine alınarak bir gün bekletilir.
3. Şırdan daha sonra su ile yıkanır. Her tarafı tuzlandıktan sonra bir gün bekletilir (Tuzlama işlemi tercihen 1 ölçü tahıl kepeği iki ölçü tuz karışımı ile yapılır).
4. Şırdan yıkandıktan sonra suyu süzdürülür. Şırdan yağı yapmaya hazır hale gelmiştir.

#### Şırdan yağının yapılışı:

1. Sütünden ayrılmış olan kaymak uygun bir tencerede kaynatılmaya bırakılır.
2. Fokurdama oluşmadan ocağın altı kapatılır. Pişirilmiş kaymak ılıyınca, yoğurt mayası ile iki gün mayalandırılmaya bırakılır.
3. Daha sonra mayalanmış kaymağın suyu temiz bir tülbent vb. ile iyice süzülür.
4. Suyu çıkmış kaymağa tuz atılır ve şırdanın içine koyulur.
5. Çörek otu eklenerek karıştırılır.
6. Daha sonra ağzı büzüştürülerek iğne ve iplik ile dikilir. Dikilen şırdan yassı hale getirilir.
7. Nem alıcı bir bezle iki üç kat sarıldıktan sonra bir poşet vb. pakete konulur.
8. İki üç günde bir bez değiştirilmek şartıyla serin ve güneş almayan bir yerde saklanır. Bu işlem bir hafta şırdan kuruyana kadar devam eder.

### Sonuç ve Öneriler

Yöresel gastronomik ürünler, bir toplumun kültürel zenginliğinin açığa çıkarılabilmesinde en etkili araçlardan biri durumundadır. Günümüzde yerli ve yabancı turistlerin geleneksel ve doğal gıdalara ilgisi düşünüldüğünde potansiyel gastronomik ürünler ayrıca önem arz etmektedir. Kültürümüzü yansıtan yöresel ve gastronomik değerlerimiz küreselleşme süreci ile unutulmaya yüz tutmaya başlamıştır. Gastronomi turizminin gelişebilmesi için yöresel ürünlerin tanıtılıp, yeni nesillere aktarılabilmesi gerekmektedir.

Bu araştırma Karaman ili Ayrancı ilçesi mutfak kültürüne ait geleneksel olarak üretilen şırdan yağı (kuru kaymak) hakkındaki bilgilerin ve üretim uygulamalarının derinlemesine araştırılarak kayıt altına alınması amacıyla yapılmıştır.

Yapılan bu çalışmadan Şırdan yağı, Karaman Ayrancı ilçesinde bilinen ve günümüzde yapılışı unutulmaya yüz tutmuş geleneksel bir üründür. Şırdan yağının kaymak, yoğurt mayası, çörek otu, tuz ile yapıldığı, yapımının incelik ve dikkat gerektirdiği, en az 150 yıldır bir geçmişe sahip olduğu, genellikle kahvaltıda tüketildiği ve katılımcılar tarafından yaklaşık 45 yıldır bilindiği ortaya çıkmıştır. Şırdan yağı her mevsim yapılabilmeyle birlikte doğal olarak



hayvanların daha sık kesim yapıldığı kurban bayramları dönemlerinde daha fazla yapıldığı anlaşılmıştır. Şırdan yağı yapımında genellikle taze kesilmiş kuzu şırdanı tercih edilmesi, şırdanın belirli bir süre kurutulmuş olması, kaymağın pişirilip mayalanmış olması, kaymağın kokusunun şırdana sinmiş olması ve şırdanın soğukta olgunlaşmaya bekletilmesi dikkat edilecek hususlar arasındadır. Şırdan yağı tüketim şekli olarak yufka veya bazlama arasına sarılarak yenilmesinin yanında yöreye özgü Divle peyniri ile karıştırılarak da tüketilmektedir. Şırdan yağı yörede konu hakkında bilgi sahibi olduğunu ifade edenler tarafından da üretimi çok nadiren yapıldığı ortaya çıkmıştır. Katılımcıların yaşlılıklarından dolayı iş yapabilme becerilerini kaybetmeleri, yeni neslin ise yöre dışında farklı işlerde meşgul olması vb. sebeplerle şırdan yağı yapılışını bilmemesi üretim ve tüketim durumunu azaltmıştır. Kuru kaymak ve nadiren krem olarak da adlandırılan şırdan yağı kendine has tadı, üretim ve tüketim alışkanlıkları sebebiyle gastronomi turizmi açısından potansiyel bir gastronomik unsurdur.

Geleneksel ürünler ile ilgili kayıt altına alınması amacıyla literatürde benzer çalışmalar bulunmaktadır. Şen ve ark. (2018), yılında yaptıkları Ermenek Baş Tarhanası Üzerine Nitel Bir Araştırma isimli çalışmada geleneksel ve yöreye özgü bir ürün olan Baş tarhananın yapım aşamaları yerinde incelenerek kayıt altına alınmıştır. İlgili çalışma sonucunda ürün ile ilgili yetkili kuruluşlar tarafından coğrafi tescil başvurusu yapılmıştır. Yerli ve ark, (2018) koyun, keçi ve inek sütünden peyniraltı suyu ile geleneksel yöntemlerle üretilen dolaz peynirinin yapım aşamalarının ve kullanım alanlarını saptamayı amaçlamışlardır. Çalışma sonucunda coğrafi işaretleme ile geleneksel ürünlerini yasal olarak koruma altına almak ülkelerin kültürel değerlerinin sürdürülebilirliğini sağlanması açısından önemli olduğunu, dolaz peynirinin geleneksel bir gıda olarak tescil edilmesi ve standartının oluşturulmasının Türk Mutfağı için yararlı olacağı sonucuna varılmıştır. Şen (2019), yaptığı çalışmada geleneksel yöntemlerle hazırlanan Gıymaca yemeğinin hazırlanma aşamalarını ve tüketim alanlarını inceleyerek kayıt altına alınmıştır. Çalışma sonucunda Gıymacanın hazırlanışı ve standartlarının oluşturularak geleneksel bir ürün olarak tescil edilmesi önerilmiştir. Çalışma sonrasında ilgili kurumlar tarafından coğrafi işaret başvurusu yapılmıştır. Genç ve Seçim, (2019) yaptıkları çalışmada Sinop ilinde geçmişte tüketilen ancak günümüzde unutulmaya yüz tutmuş yemekleri tespit edip kayıt altına almışlardır. Çalışma sonucunda yöresel yemeklere ait reçetelerin bölgede yetişmiş, belirli bir yaştan üzerinde bulunan bireylerle görüşülerek belirlenip gelecek nesillere aktararak tanıtımının yapılması destinasyon pazarlaması açısından fayda sağlayacağı sonucuna varmışlardır. Mutlu, (2022) yaptığı çalışmada bir reçel türü olan Elma Pekmezi Reçeli yapılış süreci ile bilgileri inceleyerek ürünün reçetesini oluşturup gelecek kuşaklara aktarmak üzere kayıt altına almıştır. Çalışma sonucunda, reçelin gelecek kuşağa aktarılması ve gelecekte unutulmayıp korunması için gerekli önlemlerin alınması gerektiğine ve ürüne coğrafi işaretinin alınması ile destinasyonun ve ürünün tanınırlığını arttırılacağı sonucuna varılmıştır.

Unutulmaya yüz tutmuş geleneksel bir ürün olarak şırdan yağının coğrafi işaret tescilinin alınması önem arz etmektedir. Şırdan yağının gastronomi turizmi açısından çekicilik unsuru olarak değerlendirilmesi, yörenin tanıtımı ve kalkınmasına katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Yörede istihdamı artırması ve yerel halka ekonomik gelir getirebilmesi amacıyla; şırdan yağının üretiminde süreklilik sağlanması ve pazarlama faaliyetleri hususunda ilgili kurum ve kuruluşlar tarafından yöre halkına destek verilmesi önerilmektedir.

## **Beyan**

Makalenin tüm yazarlarının makale sürecine verdikleri katkı eşittir. Yazarların bildirmesi gereken herhangi bir çıkar çatışması yoktur. Bu araştırmada kullanılan verilerin toplanabilmesi için gerekli olan etik kurul izin belgesi

Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Bilimsel Araştırma ve Yayın Etik Kurulu 29.11.2022 tarih ve 08-2022/216 karar/sayı numarası ile alınmıştır.

## KAYNAKÇA

- Aslan, F. P., Güldemir, O. & Işık, N. (2019). Karaman mutfak kültürü ve yemekleri. Muşmal,H., Yüksel,E., Kapar, A.M.(Eds). Karaman Araştırmaları-II, 231-245. Konya, Palet Yayınları.
- Ballı, E. (2016). Gastronomi turizmi açısından Adana sokak lezzetleri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*,(4/Special Issue 1), 3-17.
- Çalışkan, Ö. (2013). Destinasyon beslenmesi ve seyahat motivasyonu yönünden gastronomik kimlik. *Turizm ve Gastronomi Araştırmaları Dergisi*, 1 (2), 39-51.
- Çaycı, A.E. & Aktaş, C. (2018). Dijitalden tatmak: yemeğin “yeni” gastro mekânlardaki seyirlik gösterisinin kültürel yansımaları. *TRT Akademi*, 3 (6), 710-727.
- Çuhadar, M., Küçükdoğan, M. A. & Şaşmaz, M. A. (2018). Geçmişten günümüze Isparta mutfak kültürü: nitel bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, (6/Special Issue 3), 125-142.
- Düzgün, E. & Özkaya, F. D. (2015). Mezopotamya’dan günümüze mutfak kültürü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3 (1), 41-47.
- Genç, N. A. & Seçim, Y. (2019). Sinop yöresel mutfağının unutulmaya yüz tutmuş tatlarının değerlendirilmesi. *Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergi*, (44), 302-319.
- Gökdeniz, A., Erdem, B., Dinç, Y. & Çelik, S. U. (2015). Gastronomi turizmi: Ayvalık’ta yerli turistler üzerinde görgül bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3 (1), 14-29.
- Güler, S. (2010). Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*,2 (26), 24-30.
- Harris, J.E., Glesanon, P.M., Sheean, P.M., Boushey, C., Beto, J. & Bruemmer, B. (2009). An introduction to qualitative research for food and nutrition professionals. *Journal of the American Dietetic Association*,109 (1),80-90.
- Karaca, O. B. (2016). Geleneksel peynirlerimizin gastronomi turizmindeki önemi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4 (2), 17- 39.
- Karakuş Şeren, S., Ceyhan Sezgin, A., & Şanlıer, N. (2015). Türk mutfağında kullanılan et ve etli yemek çeşitlerinin yapımı ve sağlık açısından değerlendirilmesi. *Journal Of Tourism And Gastronomy Studies*, 3(3), 62-68.
- Karaman İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, (2022). <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/karaman/neyenir/divle-peyniri>.
- Kavak, S. & Pekerşen, Y. (2022). Yöresel mutfak kültürünün turizme kazandırılmasında yerel halkın tutumu: Karaman İlinde bir araştırma. *Journal of Travel & Hospitality Management/Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 19 (1), 59-80.

- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E. & Sarıışık, M. (2014). Türk mutfak kültürünün geçmişinde yaşanan olaylar. *Abant İzzet Baysal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14 (3), 191-210.
- Kurt, M. (2009). Karaman'da eski çağlara ait kültürel unsurlar ve turizm açısından önemi. *Selçuk Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Dergisi*, (21), 165-196.
- Küçükkömürler, S., Şırvan, N. B. & Sezgin, A. C. (2018). Dünyada ve Türkiye'de gastronomi turizmi. *Uluslararası Turizm Ekonomi ve İşletme Bilimleri Dergisi*, 2 (2), 78-85.
- Küçükyaman, M. A., Demir, Ş. Ş. & Bulgan, G. (2018). Mutfak şeflerinin yöresel ürünlere ilgisi: Isparta örneği. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2 (1), 86-103.
- Mutlu, Ç. (2022). Unutulmaya yüz tutmuş yerel yemek kültürü: Cide elma pekmezi reçeli örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10 (3), 1604-1621.
- Seçim, Y. & Şen, A. (2018). Konya mutfak kültürü üzerine nitel bir araştırma. *Sosyal Bilimler Dergisi/The Journal of Social Science*, 5 (32), 552-560.
- Şen, A. (2019). Karaman İli Sarıveliler İlçesi (Esentepe Köyü) mutfak kültürüne ait gıymaca hazırlanışı ve gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesi. Muşmal,H., Yüksel,E., Kapar, A.M.(Eds). Karaman Araştırmaları-II, 221-224. Konya, Palet Yayınları.
- Şen, A., Seçim, Y. & Akturfan, M.(2018). Ermenek baş tarhanası üzerine nitel bir araştırma. Muşmal,H., Yüksel,E., Kapar, A.M., Çeçen, Ü.Ö.(Eds). *Ermenek Araştırmaları – II*, 309-315. Konya, Palet Yayınları.
- Toklu, S. & Pekerşen, Y. (2019). Coğrafi göstergeli gastronomik bir olan Karaman divle obruğu tulum peynirinin bölge halkı tarafından algılanması. *Turizm ve Gastronomi Araştırmaları Dergisi*, 7 (3), 2251-2273.
- Uçuk, C., Kahraman, A. G. & Özdemir, S. S. (2022). Tabak prezantasyonunun kötü görünümlü yiyeceklerin kabulüne etkisi: şırdan. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10 (1), 171-192.
- Ünlü, B. (2007). *Ayrancı'nın (Karaman) Coğrafi Etüdü*. (Yüksek Lisans Tezi). Selçuk Üniversitesi/Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya.
- Yavuz, E. (2022). *Sürdürülebilir Turizm Kapsamında Yöresel Yemek Sunumunun Destinasyon Pazarlamasındaki Rolü: Safranbolu Konakları Örneği*. (Yüksek Lisans Tezi). Afyon Kocatepe Üniversitesi,Sosyal Bilimler Enstitüsü, Afyonkarahisar.
- Yayla, Ö. (2019). *Kullanılan Malzeme Yoğunluğuna Göre Türkiye'de Lezzet Bölgelerinin Oluşturulması*. (Doktora Tezi). Anadolu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Eskişehir.
- Yerli, Y., Şen, A. & Özbay, M. (2018). Dolaz Peyniri üzerine nitel bir araştırma: Yalvaç örneği. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2 (Ek1), 630-636.
- Yıldırım, A. & Şimşek, H. (2005). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri* (5.Baskı). Ankara: Seçkin Yayınları.

## **A Qualitative Research on Şırdan Oil Belonging to the Culinary Culture of Ayrancı District of Karaman Province**

**Ali ŞEN**

Karamanoğlu Mehmetbey University, School of Applied Sciences, Karaman/Turkey

**Nazife Merve ÇİFTÇİ**

Karamanoğlu Mehmet Bey University, Institute of Social Sciences, Karaman/Turkey

### **Extended Summary**

Food, which is among the most basic needs from the first people to the present, is also a cultural reflection of societies. Eating and drinking traditions and practices that change from society to society have formed the culinary culture. Each geography has its own unique culinary culture, shaped according to its climate, vegetation, and characteristic features. Culinary cultures shed light on history. It enables societies to communicate their relations with each other and their own cultures. Turkish Cuisine is one of the most important culinary cultures. The fact that Turks have an ancient past, is located in a wide geography and interacts with many cultures has enabled Turkish Cuisine to have its own unique cultural identity. Turkish cuisine bears the traces of many local culinary cultures. One of the most important factors that ensure the formation of culinary culture is local products. Local products give information about the eating and drinking traditions of the people living in that region and producing the products of that region.

Offal, which is one of the local products of Turkish cuisine, is obtained from sheep or cattle. Offal products are classified as red and white or internal and external offal. Among the internal offal, spleen, liver, heart, and kidney are classified as "red offal." Tripe and intestines are classified as "white offal." Offal such as the tail, head, and trotter are classified as external offal. Tripe, which is from the white offal class, consists of four parts. Şırdan is the part of the stomach closest to the intestines. The first use of Şırdan in Turkish cuisine dates back to the nomadic Turkish societies.

Elements such as historical events, cultural interactions, and geographical location affect the formation of regional flavors. Local delicacies; They are foods that are made with products grown in a particular region or region, and that arouse people's curiosity with its unique production, consumption and service. The production, taste, and presentation of local products that reflect the identity of destinations can affect the travels of domestic and foreign tourists. Recently, the travels made to taste the local flavors of the destinations and to experience the food and beverage culture of the region have started the gastronomic tourism trend within tourism activities. Gastronomy tourism is a form of tourism that stimulates the desire to travel in order to experience new food and beverage tasting. This form of tourism plays a major role in the promotion of the local flavors of the region.

Societies create their own unique cultural identity by blending many different cultures. It is important to ensure the continuity of this cultural identity that is unique to societies. The continuity of this unique cultural identity is made possible by accurately and completely transferring it to the next generations. For this reason, it is necessary to protect local products and transfer them to future generations. Karaman province has a deep-rooted and ancient civilization. The rooted and cultural structure of the city has also affected its local products and eating habits. Ayrancı

district of Karaman is among the regional cuisines that are important to research with its geographical location, and traditional foods whose vegetation is about to be forgotten. In this study; It is aimed to record the production of Şırdan Oil, a traditional product belonging to the culinary culture of Ayrancı district of Karaman province, which has a unique cultural identity and has been a settlement for centuries, and transfer it to future generations. This research, which used qualitative research methods and a descriptive research model, was conducted in October-November 2022. The participants of the research were determined by the purposive sampling method. It is essential that the participants be volunteers. Participants are people who were born in Karaman Ayrancı and have lived in Ayrancı for many years. These participants, who have the feature of being a resource person, are 68 years old and over, and a total of 10 individuals. The data collection tool to be used in the research was obtained as a result of reviewing the relevant literature and conducting pre-interviews with individuals who are resource persons. A semi-structured interview form was used as a data collection tool. The interview form was applied to the participants face-to-face using the in-depth interview technique. The interview form consists of two parts. In the first part, demographic characteristics including descriptive questions of the participants are given. In the second part, there are questions to reveal information about the components of Şırdan oil, its preparation process, its consumption, and usage areas. Additional questions were also included when adequate answers were not obtained. Interviews with the participants lasted approximately 80-120 minutes. In order to increase the validity and internal reliability of the information obtained from the interviews, quotations from the statements of the participants were frequently used. The material measurements in the recipe given by the participants about making Şırdan oil have been translated into today's measurement units. As a result of the research, a standard recipe for Şırdan oil was created by us.

According to the data obtained as a result of the research, it has been determined that şırdan oil has a history of at least 150 years and is a product specific to the region. Şırdan oil is known by some individuals aged 65 and over who were born in the region and have been living in the region for many years. Although şırdan oil is a local product that can be made at any time in any season, it is usually made from lambs slaughtered during the Feast of Sacrifice. Şırdan oil is produced with cream, salt, black cumin, and yoghurt yeast. The consumption of Şırdan oil, which is usually consumed for breakfast, is like cream and cheese. Şırdan oil is believed by the local people to be good for osteoporosis. It was emphasized that during the production of şırdan oil, it should be cleaned very well and given its shape well. Participants also stated that it should be dried very well in the last stage of its construction. It has been determined that this local product, called Şırdan oil, was also known as dry cream in old generations. It has been revealed that it is produced very rarely by those who state that they have knowledge about Şırdan oil in the region. The fact that the participants lose their ability to do business due to their old age, the new generation is busy in different jobs outside the region, etc. For these reasons, şırdan oil production and consumption have decreased. Institutions and organizations have an important role to play in preserving forgotten traditions and transferring them to future generations. Şırdan oil, which belongs to the culinary culture of Karaman Ayrancı district, is seen as a local gastronomic value that has sunk into oblivion. In the literature, no study has been found about şırdan oil belonging to Karaman culinary culture. The fact that this study is the first study on Şırdan oil makes the research important. Şırdan oil is a potential gastronomic product in terms of gastronomic tourism due to its unique taste, production and consumption habits. It would be beneficial to evaluate the Şırdan oil in terms of gastronomic tourism, to establish a standard in its production, and to support the local people in its production and marketing by the relevant institutions and organizations. Taking the geographical indication registration of the Şırdan oil under protection will be beneficial

for the promotion of the region and the region within the scope of attractiveness. Also, it is thought that obtaining geographical indications will revive gastronomy tourism in the region, be effective in the development of the region, increase employment and increase the welfare of the local people.

## Ek-1: Etik Kurul İzni



Etik Kurul Kararı ve Sayısı: 01.12.2022-102488

T.C.  
KARAMANOĞLU MEHMETBEY ÜNİVERSİTESİ  
SOSYAL ve BEŞERİ BİLİMLER  
BİLİMSEL ARAŞTIRMA VE YAYIN ETİK KURULU KARARLARI

Toplantı Tarihi	Toplantı Sayısı	Karar Sayısı
29.11.2022	08	215-217

01.12.2022

Üniversitemiz Bilimsel Araştırma Yayın Etik Kurulu Prof. Dr. İbrahim ÇOŞKUN başkanlığında 29.11.2022 günü saat 10.00'da toplanarak aşağıdaki kararı almıştır.

**KARAR 08-2022/216.** Üniversitemiz Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı öğretim üyesi Dr. Öğr. Üyesi Ali ŞEN'in, sorumlu araştırmacısı olduğu "**Karaman İli Ayrancı İlçesi (Uluköy Mahallesi) Mutfak Kültürüne Ait Şırdan Yağı Hazırlanışı ve Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi**" başlıklı çalışmaya ait uygulayacakları yönteme ilişkin gerekli izinlerin alınması kaydıyla fikri, hukuki ve telif hakları bakımından sorumluluğu başvuran kişiye ait olmak üzere etik olarak uygun olduğuna oy birliği ile karar verildi.

(e-imza)  
Prof. Dr. İbrahim COŞKUN  
Başkan

(e-imza)  
Prof. Dr. Ercan OKTAY  
Üye

(e-imza)  
Prof. Dr. Özlem SADİ  
Üye

(e-imza)  
Prof. Dr. Mehmet MERCAN  
Üye

(e-imza)  
Prof. Dr. Murat TEKİN  
Üye

(e-imza)  
Prof. Dr. Mehmet KURT  
Üye

(e-imza)  
Prof. Dr. Osman ÇEVİK  
Üye

Ferdane YAŞAR  
Raporcu

Bu belge 5070 sayılı Elektronik İmza Kanununun 5. Maddesi gereğince güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.