



Uluslararası Mutfaklarda Kültürel Etkileşim: Yaygın Kullanılan Soslar (Cultural Interaction in International Cusines: Commonly Used Sauces)

* Duygu KIRMIZIKUŞAK ^a 

^a Karabük University, Safranbolu Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Karabük/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 25.04.2021

Kabul Tarihi: 14.06.2021

Anahtar Kelimeler

Sos
Yaygın kullanılan sos
Kültürel etkileşim
Uluslararası mutfaklar

Öz

Soslar yemeklerde lezzeti arttıran, mevcut lezzeti tamamlayan ve yutmayı kolaylaştıran karışımlardır. Teknolojik gelişmeler sosları gıda endüstrisinin sürekli gelişen ve çeşitlenen bir ürünü haline getirmiştir. Buna rağmen alan yazında gerçekleştirilen taramalar sonucunda dünya sos kültürüne ilişkin herhangi bir çalışma yapılmadığı görülmüştür. Bu çalışmada uluslararası mutfaklarda kültürel etkileşim sürecinin “yaygın kullanılan sos” perpektifinden incelenmesi amaçlanmıştır. Araştırmada sosların kökenleri, tarihsel süreçteki değişimleri ve kültürlerdeki yerleri bir harita yardımıyla anlatılmıştır. Araştırma kapsamında oluşturulan sos haritasının alana katkısının olacağı öngörülmektedir. Araştırmada derleme tekniğinden faydalanılmış, kaynak taraması yapılmıştır. Çalışma sonucunda bilinen pek çok sosun tarihinin çok eskilere dayandığı anlaşılmıştır. Toplumlar kültürel etkileşimin sonucunda diğer mutfakların soslarını benimsemişlerdir. Sosları oluşturan hammaddelerden birisinin baharatlar olduğu düşünülebilir. Çalışma kapsamında hazırlanan dünya sos haritası ile İpek yolu ve Baharat yolu güzergahları karşılaştırıldığında iki harita arasındaki benzerlikler dikkat çekmektedir. Bu durum ihracat yollarının, sosların çeşitliliğinin artmasında ve dünyaya yayılımının kolaylaşmasında ana unsurlardan biri olduğunu göstermektedir. Çalışmada sosların diğer mutfak kültürleri tarafından benimsenmesinin sebeplerinin derinlemesine araştırılması önerilmektedir.

Keywords

Sauce
Commonly used sauce
Cultural interaction
International cuisines

Abstract

Sauces are mixtures that enhance the taste of food, complement the existing flavor and make it easier to swallow. Technological developments have made sauces a constantly developing and diversifying product of the food industry. Despite this, as a result of the studies carried out in the literature, it has been seen that there is no study about world sauce culture. In this study, it is aimed to examine the cultural interaction process in international cuisines from the perspective of "commonly used sauce". In the research, the origins of the sauces, their changes in the historical process and their places in the cultures are explained with the help of a map. It is anticipated that the sauce map created within the scope of the research will contribute to the field. In the research, the compilation technique was used and a literature review was made. As a result of the study, it was understood that the history of many known sauces dates back to ancient times. Societies have adopted the sauces of other cuisines as a result of cultural interaction. It can be thought that spices are one of the raw materials that make up the sauces. When the world sauce map prepared within the scope of the study is compared with the Silk Road and Spice Road routes, the similarity between the maps was noted. This shows that export routes are one of the main factors in increasing the diversity of sauces and facilitating their spread to the world. In the study, it is advised to investigate the reasons for the adoption of sauces by other culinary cultures in depth.

Makalenin Türü

Derleme Makale

* Sorumlu Yazar

E-posta: duyukirmizikusak@karabuk.edu.tr (D. Kırmızıkuşak)

DOI:10.21325/jotags.2021.835