



Türk Mutfak Kültüründe Zeytinyağı Kullanımı: Muğla Örneği (Use of Olive Oil in Turkish Cuisine Culture: The Case of Muğla)

*Saime KÜÇÜKKÖMÜRLER^a, Ferah ÖZTEKİN ULUKSAR^b

^a Gazi University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Ankara/Turkey

^b Muğla Sıtkı Koçman University, Muğla Vocational School, Muğla/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim

Tarihi: 23.11.2017

Kabul Tarihi: 16.05.2018

Anahtar Kelimeler

Mutfak kültürü

Zeytinyağı kullanımı

Muğla mutfağı

Öz

Tarih öncesi çağlardan beri Anadolu'da yaşamış olan kültürlerin kullandığı temel yağların başında zeytinyağı gelmektedir. Zeytinyağı Ege ve Akdeniz bölgesinde Türk mutfak kültürünün temelini oluşturmaktadır. Son yıllarda yapılan bilimsel araştırmalar özellikle zeytinyağının sağlık üzerinde olumlu etkileri olduğunu göstermektedir. Ülkemizde zeytinyağının mutfak kültüründe kullanımına yönelik olarak yapılan araştırma sayısı oldukça sınırlıdır. Bu araştırmanın amacı, günümüz mutfak kültüründe zeytinyağının nasıl kullanıldığını saptayarak, zeytinyağının mutfaklarda kullanımını etkileyen etmenlerin incelenmesidir. Araştırma 2014 yılında Muğla ilinde 416 kişi ile gerçekleştirilmiş bir alan çalışmasıdır. Araştırma verileri anket formu kullanılarak toplanmıştır. Verilerin değerlendirilmesinde ki-kare testi, t-testi ve tek yönlü varyans analizi testi (ANOVA); farklılığın yönünün tespitinde ise Scheffe testi kullanılmıştır. Aylık toplam hanehalkı zeytinyağı tüketimi 4,70 (±2,91) litredir. Salatalar ve soğuk yenen sebze yemeklerinde sadece zeytinyağı kullanımı fazladır (%95,4; %92,5). Sıcak yenen sebze, balık ve et yemeklerinde de zeytinyağı oldukça fazla kullanılmaktadır. Zeytinyağının diğer yağlarla karıştırılarak kullanıldığı yemekler pilavlar makarnalar ve çorbalardır. Tatlı, kurabiye ve kek yapımında ise sadece diğer yağları kullanılmaktadır. Zeytinyağı kullanımı ile eğitim durumu arasında anlamlı ilişki bulunmuştur (p<0,001). Eğitim düzeyi düşük olanların geleneksel yemek hazırlama yöntemlerini uyguladıkları düşünülmektedir. Elde edilen bulgulara göre, eğitim durumu ve aylık toplam hane halkı geliri azaldıkça zeytinyağı tüketimi artmaktadır (p<0,001). Yaşın ilerlemesiyle birlikte zeytinyağı tüketiminde artış gözlenmiştir. Zeytinyağının sağlık üzerine olan etkilerine yönelik eğitim çalışmalarının yapılması yararlı olacaktır.

Keywords

Culinary culture

Use of olive oil

Muğla cuisine

Abstract

Olive oil is one of the main oils used by cultures that have lived in Anatolia since ancient times. Olive oil forms the basis of Turkish culinary culture in the Aegean and Mediterranean regions. Scientific researches made in recent years show that especially olive oil has positive effects on health. The number of studies conducted for the use of olive oil in culinary culture in our country is rather limited. The aim of this research is to investigate the factors affecting the use of olive oil in the kitchens by determining how olive oil is used in today's culinary culture. The research is an area study with 416 people in the province of Muğla in 2014. Survey data were collected using a questionnaire. Chi-square test, t-test and one-way analysis of variance (ANOVA) in the evaluation of data; Scheffe test was used to determine the difference. Monthly total household consumption of olive oil is 4.70 (± 2.91) liters. Only olive oil usage is high in summer and cold edible vegetable dishes (95.4%, 92.5%). Olive oil is also used extensively in hot edible vegetables, fish and meat dishes. The dishes where olive oil is mixed with other oils are pilafs, pastas and soups. Sweets, cookies and cakes are only made with other oils. There was a significant relationship between the use of olive oil and education status (p<0.001). It is thought that those with low educational level apply traditional cooking methods. According to the findings, consumption of olive oil increased as educational status and total monthly household income decreased (p<0.001). With the progress of age, consumption of olive oil has increased. It will be useful to conduct training studies on the effects of olive oil on health.

* Sorumlu Yazar.

E-posta: saimekkl@hotmail.com (S. Küçükkömürler)