



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

GİRİŞ

İnsanlığın varoluşundan bu yana, mutfak adı verilen, insanların yaşadıkları yer dışında bulunan ilkel vaziyette kullanım alanlarının varlığı bilinmektedir (Albala, 2013, s.4). Mutfak “*yemeğin hazırlanması, pişirilmesi, servisi ve tüketilmesi için ayrılan alan*” şeklinde tanımlanmaktadır (Civitello, 2008, s.3). Mutfak, toplumun kimliğini yansıtan bir kültürdür (Freedman, 2008, s.8). Mutfak kültürü, tarih boyunca toplumların yaşadıkları yerlerdeki coğrafi koşullara göre şekillenmiştir. Toplumların mutfak kültürüne göre gün içerisinde tüketilen öğün sayısı, yemek saatlerinde değişiklikler yaşanmıştır (Stajcic, 2013, s. 87). 18. yüzyıl Avrupa’ında gerçekleşen devrimin sonrasında yemek öğünlerinin sayısı on üçe kadar ulaşmış sos olarak bilinen besinler mutfaklarda daha yaygın kullanılmaya başlanmıştır (Kırım, 2004; Civitello, 2008). Soslar, içerisine eklenen baharat ve çeşnilerin oranlarında değişiklikler sağlanarak geliştirilebilmektedir.

Türk Dil Kurumu’na göre (2020), “*sos, bazı yemeklerin üzerine dökülen, domates, baharat vb. şeylerle yapılan karışım*” olarak tanımlanmaktadır. Soslar, yemeğe eklendiğinde lezzeti arttıran, mevcut lezzeti tamamlayan ve yutmayı kolaylaştıran karışımlardır (Kırım, 2004; MEGEP, 2006, s.3; Adar, 2019, s.1). Sosların kullanım şekli itibari ile yemeğin yanında servis edilmesi Roma İmparatorluğu’na dayanmaktadır (Civitello, 2008, s. 40). Sos, İngilizce “sauce” kelimesinden dilimize geçmiştir. Anadolu’da yemekler tencere içinde kendi suyuyla piştiği için yemeklerde Fransız mutfağı gibi sos kullanımlarına rastlanmamaktadır. Ancak günümüz Türk mutfağında küreselleşmenin etkisiyle sos kültürü yerleşmiştir (Kırım, 2004).

Türkiye ketçap, mayonez ve domates bazlı soslarda dünyanın en büyük üreticileri arasında yer almaktadır (Koçoğlu, 2021). 2020 yılında domates bazlı soslarda yaklaşık 19,4 milyon dolar, mayonezde 15 milyon dolar, salçada 157 milyon dolar tutarında ihracat yapmıştır. Amerika Birleşik Devletlerinde ve Avrupa’da mayonez, ketçap ve sos kategorilerinde Türk ürünlerinin pazar payı giderek artmaktadır (Çalkaya, 2021). Kovid 19 salgın döneminde evlerde sos (özellikle mayonez, ketçap ve salça) tüketiminde büyük bir artış yaşanmıştır. 2019 yılında 205 bin ton ev dışı sos tüketim pazarı, 2020 yılında salgının etkisi ile 134 bin tona kadar düşmüştür. 2021 yılında sos tüketim oranının %35 oranında artarak 181bin tona ulaşacağı yönünde öngörüler bulunmaktadır (Koçoğlu, 2021).

Günümüzde metropol şehirlerin market raflarında şişe-şişe, kavanoz-kavanoz yabancı kökenli hazır soslar görülebilmektedir (Adar, 2019, s.1). Sos endüstrisinin gelişimi, tüketicilerin ihtiyaçlarını karşılayabilecek yeni tarifleri açığa çıkarması nedeniyle olumlu bir eğilim göstermektedir. Diğer yandan, hazır soslarda katkı maddesi ve koruyucu madde kullanımının artmasından dolayı taze sosların tüketimi de önemli ölçüde artmıştır (Severini, 2008, s 1045).

Sos tarihsel süreçte yemekleri tamamlayıcı niteliği ile ön plana çıkmıştır. Ayrıca endüstriyelleşme ve teknolojinin etkisi ile gıda endüstrisinin gelişen ve çeşitlenen bir ürünü haline gelmiştir. Buna rağmen alan yazında gerçekleştirilen taramalar sonucunda dünya sos kültürüne ilişkin herhangi bir çalışma yapılmadığı görülmüştür. Bu çalışmada, uluslararası mutfakların kültürel etkileşimini “yaygın kullanılan sos” başlığı altında inceleyerek yapılacak olan çalışmalara kaynak oluşturmak amaçlanmıştır. Bu bağlamda dünyada yaygın olarak kullanılan (küreselleşmiş) sosların kökenlerinin neresi olduğu, kültürlerde nasıl bir yere sahip olduğu, sosların tarih içerisinde nasıl değişim gösterdiği, sosları hangi kültürlerin hangi kullanım şekilleri ile mutfak kültürüne kabul ettikleri, tarihsel süreçte sosların yayılım sürecinin ne şekilde olduğu araştırmanın sorularını oluşturmaktadır.

Araştırma dünyada istatistiki açıdan ihracat oranları en yüksek olan on sekiz sos ile sınırlandırılmıştır (Çelebi, 2008; Çalkaya, 2021; Koçoğlu, 2021; Europages, 2021). Bu soslar Espanyol, Beşamel, Velute, Hollandez, Ragu, Domates, Pesto, Peri peri, Hardal, Mayonez, Ketçap, Soya, Chimichurri, Balık sosu, Teriyaki sosu, Barbekü Sosu, Ranch ve Sriracha olarak sayılabilir. Sosların kökenleri, tarihsel süreçteki etkileşimleri ve yayılımı bir harita yardımıyla anlatılmıştır. Çalışmada, nitel çalışma yöntemlerinde yaygın kullanılan derleme tekniğinden faydalanılmıştır. Kaynak taraması yapılmış, gazete yazıları ve makalelerden elde edilen veriler belli bir anlam bütünlüğü içerisinde sunulmuştur (Berg & Lune, 2019).

Kavramsal Çerçeve

Araştırmanın bu bölümünde sosların menüdeki yeri ve önemi, sosların sınıflandırılması, dünyada yaygın kullanılan soslar, mutfak kültürlerinde sos kullanım şekilleri, dünyada yaygın olarak kullanılan sosların dünya haritası üzerinde gösterimi başlıkları yer almaktadır.

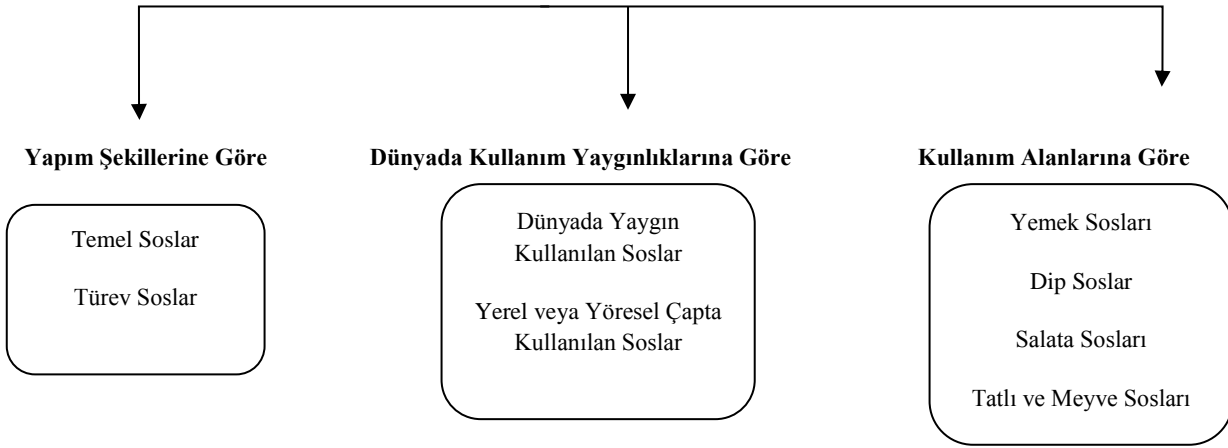
Sosların Menüdeki Yeri ve Önemi

Klasik Fransız mutfağının, dünya mutfakları arasında saygın bir yerde olmasının nedeni soslarıdır. Fransız mutfağına göre sos, yemekten ayrı hazırlanmaktadır (MEGEP, 2006, s.3). Yemeğin suyu sos olarak düşünülmemektedir. Sos ana yemeğin görünüm ve lezzet yönünden tamamlayıcısı olarak kabul edilmektedir. Doğru sosun doğru yemekte kullanılması sosun yemekle uyum sağlaması açısından önem arz etmektedir (Şavkay, 2000). Yemek-garnitür-sos üçlüsü tabakta renk armonisi oluşturacak şekilde hazırlanmalıdır. Sos yemeği tamamen kapatmamalı, yeterli miktarda kullanılmalı, yemeğin görüntüsünü ve tadını ortaya çıkarmalıdır (Türkan, 2004). Sosun içinde kullanılan bileşenlerin acı, ekşi gibi tatlarının uyumlu olması gerekir. Türk mutfağında Çerkez tavuğunun sosu ve tartar sosu özel soslar olarak kabul edilmektedir (Adar, 2019, s.1). Türk mutfağında yemekler çoğunlukla piştikleri suyun içinde servis edilmektedir. Tencere yemeklerinin pişme suları birer sos niteliğindedir. Ancak Türk mutfak kültüründe sos olarak yer almazlar (Şavkay, 2000; MEGEP, 2006, s.3; Adar, 2019, s.1). Farklı ülke mutfaklarında, Türk mutfak kültürünün yemeklerine benzer nitelikte (yahni tarzında olup) suyu ile servis edilen yemeklerin sayısı az değildir. Ayrıca batıda da yemeklerin pişme suları ile yenmesi veya servisinin yapılması oldukça yaygın görülmektedir (MEGEP, 2006, s.3; Adar, 2019, s.1).

Sosların Sınıflandırılması

Soslar temelde iki tipte sınıflandırılabilir. Birincisi yapım şekillerine göre diğeri ise kullanım alanlarına göre olan klasik sınıflandırmadır (MEGEP, 2006, s.3; Adar, 2019, s.1). Araştırmacı çalışma kapsamında sos sınıflandırmasını genişletmiş "**Dünyada Kullanım Yaygınlıklarına Göre**" adlı yeni bir başlık eklemiştir. Sos sınıflandırmasına eklenen başlık ve buna yönelik çalışılmaya karar verilen soslar literatürde (Çelebi, 2008; Çalkaya, 2021; Koçoğlu, 2021; Europages, 2021) yer alan sos ihracat verilerinden yola çıkılarak belirlenmiştir. Yaygın olarak kullanılan soslar, küreselleşen dünyada herkes tarafından tüketilebilen, erişim rahatlığı olan ve bilinen sosları ifade etmektedir. Şekil 1'de sosların sınıflandırılması yer almaktadır.

SOSLARIN SINIFLANDIRILMASI



Şekil 1: Sosların Sınıflandırılması

Dünyada Yaygın Kullanılan Soslar

İtalyan mutfak kültüründe yemeklerde sos kullanımı yaygındır (Capatti & Montanari, 2003). Bu konu ile alakalı ilk tarihsel bulgulara MS 1. yüzyılda Apicius'un yazdığı yemek tarifi kitabı De Re Coquinaria'da (yemek sanatı) rastlanmaktadır. 15. yüzyılda matbaanın icadından sonra kitabı Avrupa'nın büyük otellerinde çalışmış dünya çapında ünlü bir şef olan Joseph Dommers Vehling çevirmiştir. Apicius'un tariflerinden Romalıların sosları sevdikleri anlaşılmaktadır. Apicius'un 468 tarifindeki en çok kullanılan yiyecek malzemeleri arasında rue (tereyağı un karışımı) ve garumun (balık sosu) olduğu görülmektedir (Civitello, 2008, s.40). Modern dönem İtalya'sında ön olana çıkan soslar, domates sosu, ragù, pesto sosudur.

Domates (*Lycopersicon esculentum*), Amerika kıtasının keşfinden bu yana Amerika Birleşik Devletleri'nde çok tüketilen bir yiyecek haline gelmiştir (Beecher, 1998, s. 99). Domatesin kıtalararası ihracatı sonucunda Akdeniz ülkelerinde domates temelli pek çok sos çeşidi geliştirilmiştir. Napoliten sosu, Napoletana veya Napoli sosu olarak da adlandırılır, genelde makarna yanında veya üzerinde servis edilen İtalyan mutfağından türetilen domates bazlı soslara verilen (İtalya dışında) toplu isimdir. Sos İtalyanca'da tam olarak "*la salsa*" olarak bilinmektedir. Bu sosa domatesin yanı sıra et parçası, defne yaprağı, kekik, karabiber, havuç, kereviz, karanfil, zeytin ve mantar dahil edilmektedir. İtalya dışında, domates sosu et ve türevleri eklenmeden yapılmaktadır, ancak istenirse kıyma veya sosis gibi etlerle lezzetlendirilebilir. Ancak birçok İtalyan "spagetti napolitana" dahil, Napoliten sosunu tanımamaktadır (David, 1999). Domates soslarına diğer güzel bir örnekte kırk farklı çeşit fenolik bileşik ve karetonoid içeriğine sahip *sofrito* sosudur. Sos biber, soğan ve sarımsağın zeytinyağında kızartılmasının ardından rendelenmiş domatesin ilave edilerek pişirilmesi ile oluşturulur (Rinaldi de Alvarenga vd., 2019).

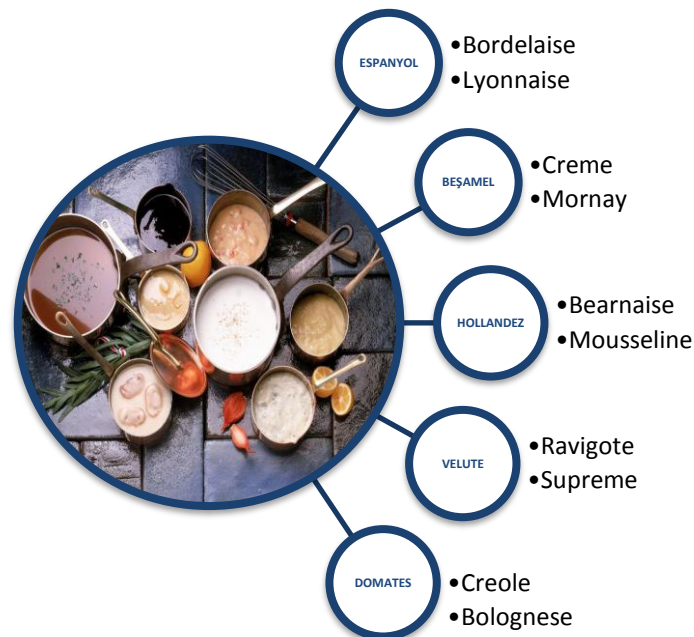
Ragù, İtalya'da genelde hamur işleri ile servis edilen et bazlı sostur. "Ragù" sözcüğünün anlamı, Fransızca "ragoûter" veya "ragoût" (tadını yeniden kazanmak) terimlerinden gelmektedir. Bu tarz soslar et ile birlikte, mevsimlik sebzeler, kereviz, havuç, soğan, domates içermektedir. Ragù, Arjantin, İsveç, Kanada, ABD, Yunanistan, Venezuela, Japonya, Vietnam, Brezilya gibi ülkelerde de tercih edilmektedir (Moskin, 2015).

Pesto kıtalararası ihracat oranları incelendiğinde başarıya ulaşan (Europages, 2021) genelde soğuk tüketilen endüstriyel bir sostur. Sosun malzemeleri fesleğen yaprağı, çam fıstığı, parmesan peyniri, sarımsak, zeytinyağı, tuzdan oluşmaktadır (Severini, 2008, s. 1045).

Medici ailesi kendi dönemlerinde İtalya'nın en gözde ailelerinden sayılmıştır. 1553 yılında Floransalı Medici ailesinin bir mensubu olan Prenses Catherine de Medici, veliaht prens Henri ile evlenmek üzere Paris'e gitmiştir ve yanında aşçıları götürmüştür. Dönemin İtalyan aşçıları becerileri ile ün salmıştır ve yetenekleri Fransızlarınkinden üstün adledilir. Fransız soslarını koyulaştırmak amacı ile kullanılan en önemli karışım olan roux (meyane), İtalyan aşçıları tarafından Paris'e getirilmiştir (Kırım, 2004; Civitello, 2008, s. 219). 17. yüzyıla gelindiğinde, François-Pierre de la Varenne (1618-1678) Fransa'nın yetiştirdiği en iyi şef olarak kabul edilebilir. Bu kişi, mutfakla ilgili en önemli bilgileri Kral IV Henri'nin karısı Medici'nin yanında öğrenmiştir. Özellikle de meyaneyi ekmekle değil de un ve tereyağı kullanarak yapmaya başlamıştır. Varenne'in yazdığı 'Le Cuisinier François' (1651) isimli kitapta sos teknikleri yer almaktadır. Varenne öldükten yüzyıl sonra, Fransız mutfağında 80 farklı sos çeşidi olduğu belgelenmiştir (Albala, 2013). 1789 Fransız İhtilalinin bir sonucu olarak ortaya çıkan ekonomik koşulların baskısı ile beş temel sos sistemi oluşmuştur. Zengin kişilerin evlerinde savurganlığa varan mutfak adetleri daha tutumlu hal almıştır. Devrim sebebi ile soyluların malikanelerinde çalışan aşçıları işini kaybetmiştir ve büyük ölçüde restoranlar açmaya başlamıştır ve restoran sistemi böylece doğmuştur. 'Fransız sos sistemi' Marie-Antoine Careme (1784-1833) tarafından bulunmuştur (Civitello, 2008, s. 236).

Fond veya stok pek çok sosun başlangıç noktasıdır. Stok kalitesinin birinci sınıf olması sosun kalitesi için önemlidir. Stoklar, aroması elde edilmek istenen en temel malzemenin (kemik, sebze, et) yavaşça kaynatılmasından sonra oluşan sıvıdır (Herrick, 2013).

Espanyol sos, Velute sos, Beşamel sos, Hollandez sos ve Domates sos içeriğinde fond olan beş temel sos olarak kabul edilir. Bu sosların türeyenleri de oldukça fazladır. Sos üretim aşamasında temel sosa farklı bir malzeme eklenince isim değişikliği olmakta ve bu soslar türeyen ismini almaktadır (Kırım, 2004). Şekil 2' de beş temel sosun türeyenleri yer almaktadır.



Şekil 2: Beş Temel Sosun Türeyenleri (Kırım, 2004).

Peri-Peri gelişmekte olan bir ülke Pakistan'ın fast food markasıdır. Bu markanın hedef pazarları çoğunlukla gençler ve ailelerdir. Bununla birlikte marka, güçlü küresel rekabet alanında McDonald's ve Kentucky Fried Chicken (KFC) ile karşı karşıyadır. Dahası, marka sınırlı bütçeye hitap eden ve ürün karmasına sahip küçük ölçekli bir restorandır (Kashif, Mingione & Noori, 2017). Ayrıca, Peri peri isminde bir Mozambik sosu bulunmaktadır. Sosu dünyaya tanıtan Portekizlilerdir. Peri peri sosta "Peri Peri" yani Afrika'ya özgü Kuş Gözü acı biberi ana malzemedir. Bu biber, sosa acılık katmasının yanında zengin bir aroma da verir. Tacolarda yaygın olarak kullanılmaktadır (Kroff vd., 2017, s. 636).

Hardal sosu bütün, öğütülmüş, çatlamaş hardal tohumları, su, limon suyu, sirke, şarap veya su, tuz ve diğer baharatlarla karıştırılarak parlak sarıdan daha koyu bir sarı renge doğru rengi değişebilen bir sostur. İndus Vadisi'ndeki arkeolojik kazılardan, hardalın Hindistan Yarımadasında yetiştirildiği tespit edilmiştir (Britannica, 2020). Çoğunlukla peynirlerle ve şarküteri ürünleri ile eşleştirilen hardal, sandviçlere, hamburgerlere, sosisli sandviçlere de eklenmektedir (Hazen, 1993).

Romalılar hardalı çeşni olarak ilk kullanan kişilerdir. De Re Coquinaria kitabında bir tarifte, malzeme olarak öğütülmüş hardal ibaresine rastlanmıştır (Hazen, 1993). 10. yüzyılda Paris'te bir rahip grubu Romalılar ile birlikte Galya'ya hardal tohumu ihraç ettiler. Romalıların hardal yapma bilgisini de alarak kendi hardal sosu üretimlerine başlamışlardır. Paris'teki kraliyet sicillerinde hardal üreticilerinin kaydı ilk kez 1292'de olduğu ortaya çıkmıştır. 13. yüzyılda Fransa'nın Dijon kenti, hardal yapımı ile ünlenmiştir (Sawyer, 1990). Dijon'daki hardalın ünü, 1336'da düzenlenen bir galada daha net görülmüştür. Misafirler, tek seferde 320 litre hardal sosu tüketmişlerdir. Hardal tüketimini gelenek haline getiren Dijon kenti, dünyanın hardal başkenti olarak kabul edilmektedir. 1877'de, Auguste Poupon (mali destekçi), Dijon'un ünlü hardal üreticisi Gray-Poupon ile beyaz şaraplı orijinal bir hardal sosu tarifine sahip Maurice Gray bir ortaklık kurmuştur. Bu ortaklık sonucu birlikte otomatik hardal yapma makinesi geliştirmişlerdir. ABD'de hardalın sos olarak kullanımına yönelik ilk veri, 1904 St. Louis Dünya Fuarında RT French Company'nin hardal tanıtım faaliyetlerine (parlak sarı Fransız hardalı ifadesi ile) dayanmaktadır (Hazen, 1993).

Mayonez yağ, sirke, yumurta sarısı ve baharatların (özellikle hardalın) dikkatlice harmanlanmasıyla yapılan yarı katı bir suda yağ (O / W) emülsiyonudur. Ek olarak, mayonez % 70-% 80 yağ içerir ve yumurta sarısı stabilitesine katkıda bulunan önemli bir bileşendir (Mirzanajafi-Zanjani, Yousefi, & Ehsani, 2019, s. 2472). Mayonez, genellikle sandviç, hamburger, patates kızartmasının yanında tüketilen bir sostur. Sosun rengi, beyazdan açık sarıya ve dokusu kremadan kalın bir jele kadar değişiklik gösterebilmektedir (Herrick, 2013).

18. yüzyıldan önce mayonez sos türeyenleri ile birlikte birkaç çeşit olarak İspanya ve Fransa'da biliniyordu ancak ilk kez Fransız yemek kitaplarında görülmeye başlaması 18. yüzyılda olmuştur. O dönemde mayonez sosun ismi "*aioli bo*" olarak bilinmektedir. Bu terim, 1745 yılında Juan de Altimiras'ın yemek tarifi kitabı *Nuevo Arte de Cocina*'da kullanılmıştır. Gurme Grimod de La Reynière mayonez isminin Fransızca olmadığını iddia ederek bayonez ismini kullanmayı tercih etmiş "mayonez" ismini kullanmayı reddetmiştir. Dönemin pek çok gurmesi Avrupa'nın en iyi jambonlarını üreten Bayonne şehrinden esinlenerek "bayonezi" kullanmayı tercih etmiştir. "Magnonez" sözcüğü Fransızca 'işlemek' fiilinden gelmektedir. Carême ise, Fransızca terim olan magnonez kullanımını benimsemiştir. 1815'te mayonez kelimesi "moyannaise" olarak İngilizce sözlüğe girmiştir (Herrick, 2013).

Ketçap kelimesinin tam olarak kökeni bilinmemekle beraber bir teoriye göre, kelimenin İngilizceye Çince'de "keh jup" sözcüğünden geçtiği yönündedir. 茄汁 *ke2 zap1*, Kantonca "domates sosu" demektir

(Chen, 2014). Ketçap genellikle bir dip sosu olarak kullanılmaktadır. Standart bir ketçap domates, şeker, sirke ile baharattan oluşmaktadır (Charles, 2019). Ketçap sosun tadı zerdeçal, soğan, kişniş, kereviz, tarçın, karanfil, kimyon, yenibahar, sarımsak, hardal ve zencefil eklenerek değiştirilebilmektedir. Ketçap bazen diğer soslara temel olurken patates cipsi gibi atıştırılmalıklar için tatlandırıcı, sıcak servis edilen kızartılmış yemeklerde çeşni olarak kullanılabilir. Örneğin tavuk bonfile, pişmiş yumurta, patates kızartması, hamburger, sosisli sandviç, sıcak sandviç, et turta ve ızgara veya kızartılmış et ketçapla tüketilen yemeklerdir (Butler, 2012).

Toplumlar yüzyıllardan beri yiyeceklerinin daha uzun ömürlü olabilmesi için çeşitli gıda koruma yolları geliştirmiştir. İnsani deneyimler sonucunda tuzun tadı arttırıcı etkisi ve yiyecekleri koruma yönü tespit edilmiştir. Bu yönü ile insanlık tarihinde büyük bir yere sahip olmuştur. Çinliler yiyeceklerini koruyabilmek amacı ile tuz kullanan önemli uygarlıklardan birisidir. Çinliler tuz ile fermente ettikleri diğer bir tabir ile bozulmayı geciktirdikleri yiyeceklerin tümüne "jiang" adını vermiştir. Soya sosunun bilinen ilk "jiang"lardan olduğu düşünülmektedir (Luh, 1995, s. 468).

Soya sosu yaklaşık 3000 yıl önce Çin tarafından icat edilen tuzlu bir tada sahip soster. Sos, soya fasulyesi ve buğday kombinasyonunun su ve tuz içinde fermantasyonu ile yapılmaktadır (Luh, 1995, s. 468). Shoyu, doğu mutfağında kullanılan popüler bir sos olan soya sosunun Japonca adıdır. Japonya'da ve diğer doğu ülkelerinde birçok shoyu üretilmektedir. Elli yıl önce, shoyu için hammadde olarak yalnızca bütün soya fasulyesi kullanılmıştır. Shoyunun rengi, son yıllarda daha açık hale gelmesine rağmen Japon yemeklerinde istenen bir özelliktir. Japon kültürel mirası olarak sayılmaktadır. Başta Çin mutfak kültürü olmak üzere pek çok mutfakta yerini almıştır (Yokotsuka, 1986, s. 196). Endüstriyelleşme ile soya sosu, kontrollü şartlar altında teknoloji kullanılarak üretilmektedir (Tamang & Samuel, 2010).

Balık sosu biyokimyasal olarak aminoasit ve peptit formunda bulunan tuzda çözünebilen bir proteindir (Lopetcharat, 2001, s.67). Karakteristik tadı nedeniyle, yemeklerde dip sos olarak kullanımı yaygındır.

Garum sosunun tarihi Antik Yunan'a dayanmaktadır. Ancak Roma yemeklerinde garum adı verilen, keskin tada sahip fermente edilmiş balık sosu sıklıkla kullanılmaktadır (Beddows, 1985, s. 335). Bu sos Worcestershire sosunun atası sayılmaktadır. Bir teoriye göre, Antik Roma garumu Hindistan'a ihraç etmiş ve ardından İngilizler bunu 2.000 yıl sonra Hindistan'dan İngiltere'ye getirmiştir (Civitello, 2008). Dünyada Nampla (Tayland), İshiri orshottsuru (Japonya), Mam tom cha (Vietnam), ngan-pya-ye (Myanmar), budu (Malezya), yu-lu (Çin), teuk trei (Kamboçya), bakasang (Endonezya), nam-pa (Laos), patis (Filipinler) ve Gharos (Türkiye) diğer balık soslarına bir örnektir (Russo vd., 2020, s. 3755). Colatura di Alici, hamsilerden (*Engraulis encrasicolus*) elde edilen ve esas olarak Cetara'da ve Salerno Eyaletinde (Campania Bölgesi, İtalya) üretilen geleneksel fermente balık sosudur. Bu balık sosu, Romalılar tarafından yapılan ve çeşni olarak yaygın olarak kullanılan kremi bir sos olan garumdan gelmektedir (Russo vd., 2020, s. 3755).

Ranch sosu genelde soğuk olarak tüketilen Amerikan salata sosudur. Genellikle yoğurt, krema, mayonez tuzu, sarımsak, soğan, hardal, soğan, maydanoz, dereotu ve baharatlar kırmızıbiber ve hardal tohumu malzemelerinin karıştırılması ile elde edilmektedir. Ranch, 1992'den beri Amerika Birleşik Devletleri'nde en çok satan salata sosu olmuştur. Ayrıca ABD'de dip sos olarak, patates cipsi ve diğer yiyeceklerle tüketilmektedir (Koernar, 2005).

1950'lerin başlarında, Steve Henson, Alaska'nın ücra köşelerinde müteahhit olarak çalışırken, ranch sosunu geliştirmiştir. 1954'te, o ve karısı Gayle, California'daki San Marcos Geçidi'ndeki eski Sweetwater Çiftliği'nde Hidden Valley Ranch'i açmıştır. Henson müşterilerin eve götürmesi için sosları paketler halinde satmaya başlamıştır. Talep arttıkça, Hidden Valley Ranch Food Products, Inc. şirketini kurdular ve daha büyük hacimlerde üretmek için bir fabrika açmışlar. Soslarını, ilk olarak Güneybatı'daki süpermarketlere ve sonrasında ülke çapında dağıtmışlardır (Brown vd., 2002, s. 12). Ekim 1972'de, Clorox, Hidden Valley Ranch markasını 8 milyon dolara satın almıştır (Koernar, 2005).

Barbekü sosu, Güney Amerika'nın her yerinde bulunan ızgara et ve tavuk yemeklerine yakışan bir sostur. Malzemeleri sirke, soğan tozu, hardal, domates salçası, mayonez, karabiber gibi çeşitli baharatlar, şeker veya pekmezdir (Moran, 2005). 1920'lerde barbekü sosuna şeker, ketçap ve Worcestershire sosu karıştırılmaya başlanmış, II. Dünya Savaşı'ndan sonra sosa eklenen şeker miktarı ve malzeme sayısı artmıştır (Moss, 2010, s. 190). Barbekü sosunun kökeni 17. yüzyılda ilk Amerikan kolonilerine kadar uzanmaktadır (Garner, 1996, s. 160). Güney Carolina hardal sosu ise, 18. yüzyılda ABD'ye taşınan Almanların geliştirdiği bir barbekü sosu türüdür (Lake ve High, 2009).

1909'da Atlanta'da Georgia Barbecue Sauce şirketi tarafından ilk ticari barbekü sosu üretilmiştir (Bjorkman, 1996, s. 112). 1940'ta şişelenmiş barbekü sosu satan ilk büyük şirket Heinz'dir. Kraft Foods markası ise, piyasaya ancak 1960'larda girmiştir, ancak yoğun reklam hacmi ile pazar lideri olmayı başarmış ve başka bir pazara barbekü sosu tedarik etmiştir (Bjorkman, 1996, s. 112; Moss, 2010, s.190).

Teriyaki sosu içeriğinde soya, mirin (Japon pirinç şarabı) ve şeker olan bir çeşit sostur. Dünyaca ünlenmiş bir ürün olan teriyaki sosu birçok değişik kültürün mutfağında bulunmaktadır (Yoshizuka, 2020). Teriyaki sosu en çok ızgara tavukla kombinasyonu ile bilinmektedir. Ayrıca servis yapmadan hemen önce tabakta etin üzerine gezdirebilir veya dip sos olarak kullanılır. Pirzolalarda mangal sosu yerine kullanılabilir. Marketten şişelenmiş teriyaki sosu satın alınabilir veya evde soya sosu, mirin ve şeker ile otantik bir teriyaki sos versiyonu yapılabilir (Food Republic, 2013). Yüksek şeker içeriği teriyaki sosunun ısı görmesi halinde kolayca yanması anlamına gelir, bu nedenle ızgarada doğrudan yüksek ısıda pişirilmez. Etler ızgaradan alınmadan son birkaç dakikasında fırçalanmaktadır. Teriyaki sosu, bir wok içinde hızlı soteleme tekniği sırasında yüksek ısıya dayanabilir, burada koyulaşır ve yapışkan hale gelmektedir. Böylelikle, sos et ve sebzeleri kaplamaktadır. Ayrıca teriyaki sosunu bir yemeği pişirmeden önce tavuğa, balığa veya sebzelere uygulamakta sorun yoktur çünkü kısık ateşte et karamelize olmaktadır. Modern teriyaki tarifleri genellikle sarımsak, zencefil, narenciye ve susam gibi baharatlarla lezzetlendirilebilir (Yoshizuka, 2020).

Sriracha sarımsak, jalapeno biberi, kırmızıbiber, sirke, tuz ve şekerden yapılan parlak kırmızı renkte sıcak tüketilen bir sostur. Diğer sıcak soslarından farklı olarak tatlı aromaya sahiptir. ABD, Vietnam, Tayland, Çin lokantalarında bir çeşni olarak kullanılır. Amerika Birleşik Devletleri'nde Huy Fong Foods şirketi tarafından bir Vietnamlı göçmen tarafından küçük Sri Racha kasabasında üretilmiştir. Sriracha sosu yapmak için jalapeno biberleri öğütülmektedir. Bu öğütme işleminden kaynaklanan kokuların ve dumanların halkta bir rahatsızlık yarattığını savunanlar olmuştur (Hernández-López, 2015, s. 30).

Kim vd., (2018, s. 311), farklı mutfak kültürlerinden tüketicilerin sıcak sosları kabul düzey farklılıklarını anlamak için bir çalışma gerçekleştirmiştir. Yeni geliştirilmiş iki acı sos [soya fasulyesi ezmesi bazlı sos (GS) ile fermente edilmiş kırmızı acı biber ve fermente edilmiş kırmızıbiber bazlı sos (KS)], Tabasco sosu (TB) ve Sriracha sosu (SR)

ile karşılaştırılmıştır. Acı sos numuneleri, pizza ve kremalı çorbaya uygulandığında, kültürler arası tat algılarında bir uyum gözlenmiştir. Izgara tavuk ve şehriye çorbasına acı sos uygulandığında, kabul oranı Koreliler arasında üç tür sıcak sos için benzerdi, oysa Amerikalılarda SR kabul oranı daha yüksekti, Danimarkalılar ise SR yerine GS ve KS'yi tercih etmiştir. Amerikalılar tatlı ve zayıf baharatlı acı sos örneklerini sevmezken, Koreli ve Danimarkalılar çok baharatlı, tatlı olmayan acı sos örneğini beğenmemiştir. Çalışma sonucunda kültüre bağlı olarak tat algılarında farklılıklar görülmüştür. Yemek ve sos eşleşmesindeki değişimler tat algısını değiştirmektedir.

Chimichurri Arjantin ve Uruguay mutfağının ısıtma işlemi tabii tutulmadan yapılan bir sosudur. İki çeşidi vardır.

- Birisi yeşil (*chimichurri verde*) ve
- Diğeri kırmızı (*chimichurri rojo*)sostur.

Kıyılmış maydanoz, kişniş, zeytinyağı, kekik, kıyılmış sarımsak, kırmızı şarap sirkesinden yapılmaktadır. 19. yüzyılda Bask kökenli bir grup insan Arjantin'e yerleşmiştir. Bir teori, sosun isminin Baskça "*tximitxurri*" kelimesinden geldiği yönündedir. Bu kelime, "*belirli bir düzende olmayan birkaç şeyin karışımı*" anlamındadır (Goldstein, 2012).

Chimichurri her zaman ince kıyılmış maydanozdan yapılmaktadır. Ancak kullanılan diğer çeşniler değişiklik göstermektedir. Kırmızı şarap sirkesi, sarımsak, tuz, karabiber, kekik, pul biber, zeytinyağı, soğan, limon suyu ilave edilebilir. Chimichurri, pişirilen etin üzerine yağ olarak sürülebilir veya et dinlenirken pişmiş yüzeyi bu sos ile yağlanabilir. Çiğ olarak kaşıkla yenilebilmektedir. Chimichurri sosuna çoğunlukla *asadolar* (ızgara etler) eşlik etmektedir. Izgara biftek veya pişmiş sosisle servis edilebileceği gibi kümes hayvanları veya balıkla da dip sos olarak servis edilebilir (Goldstein, 2012).

Mutfak Kültürlerinde Sos Kullanım Şekilleri

Yemek yapımında doğru malzemelerle doğru yiyeceklerin eşleştirilmesi büyük önem arz etmektedir (Adar, 2019). Soslar yemekte lezzet ve kıvam sağlayıcı olarak ön plana çıkmaktadır. Sos yiyeceklerin pişirilmeden önce hazırlanıp tatlandırılmasında da sık kullanılmaktadır. Kırmızı etin yumuşatılmasında marinasyon amaçlı farklı soslar uygulanmaktadır. Deniz mahsullerinin ve kümes hayvanları terbiye edilmesi soslama olarak kabul edilmektedir (Başaran, 2012).

Uzak Doğu mutfak kültürünü benimseyen kişiler, özellikle et yemeklerinde zıt lezzetleri bir araya getiren sosları kullanmayı tercih etmektedirler. Asya mutfağında tatlı-acı ya da tatlı-ekşi soslar, hem pişirme hem de servis esnasında kullanılmaktadır. Özellikle Çinlilerin Yin-yang olarak bilinen, yemekte tamamlayıcı veya zıt renk ve tatların birleşmesi ve bunlardan doğan uyum temel hassasiyetleridir (Junru, 2018). Bu durum Çin mutfağını diğer mutfaklardan ayıran en önemli özellik olarak gösterilebilir. Yin yang felsefesine göre tuz ile karabiber, şeker ile sirke, taze soğan ile zencefil gibi çeşnilerin birbirlerini tamamlayan nitelikte karıştırılması gerekir (Hsiung, 2008).

Amerikan mutfağında ise çoğunlukla soğuk olarak tüketilen endüstriyel soslar (barbekü, mayonez, ranch) yer almaktadır. Salata sosları özellikle mayonez gibi soslar, tüm dünyada salata ve sandviçlerin olmazsa olmaz haline gelmiştir (Unilever Food Solutions, 2021). Avrupa ve Akdeniz mutfağında tatlılarda kullanılan krema ve çikolata bazlı soslar mevcuttur. Dünyada tercih edilen diğer bir uygulama ise ana yemeklerde dip sos olarak servis esnasında kullanılan sos türlerinin bulunmasıdır (Başaran, 2012).

Türk mutfağında ise yemeklerle birlikte sunulan ve yemeği tamamlayan bir sos bulunmamakla birlikte yemeğin suyu sos olarak kullanılmaktadır. Ancak Türk mutfağının zengin meze çeşitlerinin sosların yerini aldığı düşünülebilir (Unilever Food Solutions, 2021).

Osmanlı döneminde aşçılar sosları oldukça nitelikli halde kullanmıştır. O dönemde et ve kemiklerin kaynatılmasıyla elde edilen et suyu lezzet ve kıvam arttırıcı bir unsur olarak düşünülmektedir. Bu bağlamda başta pilav ve bakliyat yemekleri olmak üzere pek çok yemekte su yerine et suyu kullanılmıştır (Şavkay, 2000; Türkan, 2004).

Osmanlıda deniz ürünleri kullanılarak yapılan yemekler Fransız mutfağına benzer nitelik göstermektedir. O dönemde balık Fransız kültürüne uygun olarak Fransız sosları ile birlikte tüketilmiştir (Şavkay, 2000). Osmanlı mutfak geleneğinde sos kullanımı tatlı çeşitlerinde görülmektedir. Osmanlı mutfağında yemek ve tatlı soslarında tarçın, karabiber, kimyon, zencefil gibi temel baharatların yanında elma, badem, ceviz, ayva gibi meyve ve yemişlerle bal yoğun kullanılan malzemeler arasında yer almaktadır. Günümüz Türk mutfağında yoğurt, sirke, limon suyu ve zeytinyağı gibi fazla işlenmemiş malzemeler çorbalarda terbiye olarak kullanılmaktadır (Başaran, 2012).

Türk mutfağında domates ve domates salçası kullanımı Osmanlı dönemine dayanmaktadır (Şavkay, 2000). Cumhuriyet dönemi Türk mutfağında domates bazlı yemek soslarının tüketimi artmaya devam etmiştir.

Dünyada Yaygın Olarak Kullanılan Sosların Dünya Haritası Üzerinde Gösterimi

Roma ve Yunan Medeniyetlerinin devamı niteliğinde olan İtalyan ve Fransız halkının sahip olduğu temel soslar bugün yaygın olarak kullanılan soslar olarak bilinmektedir. Öyle ki, Espanyol, Beşamel, Velute, Domates, Hollandez uluslararası mutfak eğitimi veren kurum, kuruluş ve özel kurslarda temel ders olarak gösterilmektedir (Civitello, 2008, s. 40). Domates, Amerika'nın keşfi ile mutfaklarda kullanılmaya başlanan bir sebzedir. Günümüz modern İtalya'sında Pesto, Ragu, Domates sos ön plana çıkmaktadır. Ancak günümüzde İtalya domates soslarını o kadar geliştirmiştir ki herkes napoliten sosu İtalyan sosu olarak bilmektedir. Bu anlamda, gastronomik açıdan etki alanı küreseldir (David, 1999). Peri peri, Afrika'daki peri peri biberinden elde edilerek üretilmiş bir sostur. Ancak dünyaya tanıtımını Portekizliler gerçekleştirmiştir. Bugün Güney Amerika'da yaygın olarak tüketilmektedir (Kroff vd., 2017, s. 636). Balık sosları tarih boyunca pek çok medeniyet tarafından kullanılmıştır ve farklı isimleri almıştır. Bunlardan birisi Antik Yunan ve Antik Roma medeniyetlerinden günümüze ulaşan Garum sosudur (Beddows, 1985, s. 335). Soya sosu Çin'de ortaya çıkmış bir sostur. Günümüzde Japonya başta olmak üzere bütün dünyada tüketilmektedir (Yokotsuka, 1986, s. 196). Mayonez, Fransa'da isim tartışmaları ile gündeme gelmiş olan bir sostur. Dönemin şefleri nasıl adlandırılacağı yönünde muallağa düşmüş, benimseme noktasında sorun yaşamışlardır. Bugün Amerikan fast food endüstrisi başta olmak üzere dünyada hatırı sayılır düzeyde tüketilmektedir (Mirzanajafi-Zanjani, Yousefi ve Ehsani, 2019, s. 2472; Herrich, 2013). Ketçabın Çin menşeli olduğu düşünülmektedir. Ketçap, Çin'de balık yemeklerinde tercih edilen bir domates sosudur (Chen, 2014). Dünyaca bilinen diğer bir sos olan teriyaki Japonya'da geliştirilmiş soya türevi sostur (Yoshizuka, 2020). Hardal tohumu ilk olarak Hindistan'da keşfedilmesine karşın sos olarak kullanımını ilk olarak Romalılar geliştirmiştir ve dünyaya yayılımı onlar sayesinde olmuştur (Hazen, 1993). Chimichurri İspanya Bask kökenli bir grup insanın Arjantin ve Uruguay mutfağına kazandırdığı ısıtılma tabii tutulmadan yapılan bir sostur (Goldstein, 2012).

ürünlerinin Fransız kültürüne benzer nitelikte olacak biçimde soslarla birlikte tüketilmesi uluslararası kültürel etkileşime örnek olarak verilebilir.

Çalışma kapsamında hazırlanan dünya sos atlası ile İpek yolu ve Baharat yolu güzergahları karşılaştırıldığında iki harita arasındaki benzerlikler dikkat çekmektedir. Bu durum sosları oluşturan baharat vb. gibi hammaddelerin ihracat yollarının sosların gelişiminde ve çeşitlenmesinde ana etken olduğu yönünde fikir vermektedir.

Modern dünya şartlarında gelişen abur cubur tüketme alışkanlığı, sosların endüstriyel üretimini arttırmıştır. Bu sebeple soslar hızlı bir şekilde sofralarda yerini almıştır. Soslar, makarna, hamburger, pizza gibi yiyeceklerle eşleştirilmiş olduğundan, reklamların çoğu bu sosların pazarlanması üzerinedir. Bu sebeple, hamburger ketçap-mayonez ile bağlantısız görülememektedir.

Günümüzde pek çok sos, kolay yapılabilmesi ve ucuz olmasının verdiği avantajla çok iyi şekilde pazarlanmaktadır. Sosların yerel üreticilerden alınan yerel malzemelerden meydana gelmesi kırsal kalkınmayı sağlayacaktır. Yerel ürünlerin devamlılığının sağlanmasında büyük bir etken olacağı ön görülmektedir. Bu bağlamda, yerel malzeme kullanılarak yeni sosların geliştirilmesi ve küresel pazara sürülerek ülke mutfağının tanıtım stratejilerinde kullanılması önem arz etmektedir. Gelecek çalışmalar için,

- Sosların, farklı mutfak kültürleri tarafından benimsenmesinin sebeplerinin derinlemesine araştırılması,
- Ürün geliştirme çalışması olarak yeni sosların geliştirilmesi,
- Sos sınıflandırma sisteminin geliştirilmesine yönelik çalışmaların gerçekleştirilmesi,
- Sınıflandırmada yer olan sos kategorilerinin ayrı başlıklar halinde araştırma konusu olarak çalışılması önerilmektedir.

KAYNAKÇA

Adar, G. (2019). *Anadolu sosları*. İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.

Albala, K. (2013). *Food: A cultural culinary history*. US: The Great Courses.

Başaran, (2012). *Yemeğe değer katan soslar*, Erişim: <https://www.skylife.com/tr/2012-02/yemege-deger-katan-tat-soslar>

Beddows C.G. (1985). *Fermented fish and fish products. Microbiology of Fermented Foods*, (Ed. Brian J.B. Wood), England: Elsevier Applied Science Publishers LTD.

Beecher, G. R. (1998). Nutrient content of tomatoes and tomato products. *Proceedings of the Society for Experimental Biology and Medicine*, 218(2), 98-100.

Berg, B. L., & Lune, H. (2019). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri*. Konya: Eğitim Yayınevi.

Bjorkman, B. (1996). *The great barbecue companion: Mops, sops, sauces, and rubs*. USA: Crossing Press.

Britannica (2020). The Editors of Encyclopaedia. "Indus civilization". *Encyclopedia Britannica*, Erişim: <https://www.britannica.com/topic/Indus-civilization>.

- Brown, R. G., Dell, R., Davis, R., & Duff, R. (2002). Optimizing Plant-Line Schedules and an Application at Hidden Valley Manufacturing Company. *Interfaces*. 32. 1-14.
- Butler, S. (2012). *Ketchup: ASaucyHistory*. Erişim: <https://web.archive.org/web/20180402224301/https://www.history.com/news/hungry-history/ketchup-a-saucy-history>
- Capatti, A., & Montanari, M. (2003). *Italian cuisine: A cultural history*. USA: Columbia University Press.
- Charles, D. (2019). Meet the man who guards america's ketchup, Erişim: <https://www.npr.org/sections/thesalt/2019/09/02/754316710/meet-the-man-who-guards-americas-ketchup>
- Chen, A.(2014). *The Chinese in Britain: Personal tales of a journey to a new land*, Erişim: <https://www.scmp.com/magazines/post-magazine/article/1622895/chinese-britain-charting-diasporas-journey-new-land>
- Civitello, L. (2008). *Cuisine and culture: A history of food and people* (2.Basım). New Jersey: John Wiley & Sons.
- Çalkaya, M. (2021). *Türkiye'nin ketçap, mayonez ve sosta ABD ve Avrupa pazarındaki payı artıyor*. Erişim: <https://www.aa.com.tr/tr/ekonomi/turkiyenin-ketcap-mayonez-ve-sosta-abd-ve-avrupa-pazarindaki-payi-artiyor/2150219>
- Çelebi, E. (2008). *Yılda 95 ton acı sos yiyoruz*. Erişim: <https://www.hurriyet.com.tr/yilda-95-ton-aci-sos-yiyoruz-8630415>
- David, E. (1999). *Italian food*. New York: Penguin.
- Europages (2021). *Dünya sos ihracat listesi*, Erişim: <https://www.europages.com.tr>
- Freedman, P. (2008). *Yemek/ damak tadının sahibi*, İstanbul: Oğlak Yayınları.
- Food Republic (2013). *What Exactly Is Teriyaki Sauce Made Of?*, Erişim: <http://www.foodrepublic.com/2013/06/11/what-exactly-teriyaki-sauce-made>
- Garner, B. (1996). *North carolina barbecue: Flavored by Time*. USA: Blair Publishing.
- Goldstein, J. (2012). Chimichurri'nin gizemli kökenleri , *San Francisco Chronicle*, Erişim: <https://www.sfgate.com/recipes/article/The-mysterious-origins-of-chimichurri-3923432.php>
- Hazen, J. (1993). *Making your own gourmet mustards*. Chronicle Books, ISBN 0-8118-0173-X
- Hernández-López, E. (2015). Sriracha: Lessons from the Legal Troubles of a Popular Hot Sauce. *Gastronomica*, 15(4), 27-33.
- Herrick, H. (2013). *Fransız aşçı: Soslar*. Gibbs Smith.
- Hsiung, D.T. (2008). *Çin mutfağının sırları*, (Çev. Gökhan Eryavuz) Ankara: Elips Kitap.
- Junru, L. (2018). *Çin mutfağı*, (Çev. Hatice Yurttaş) Ankara: Kaynak Yayınları.
- Kashif, M., Mingione, M., & Noori, M. F. (2017). Peri-Peri Original: the expansion decision in Pakistan. *Emerald Emerging Markets Case Studies*, 7/2, <https://doi.org/10.1108/EEMCS-02-2016-0017>

- Kırım, A. (2004). *Bir Dirhem Sos Bin Ayıp Örtür*, Erişim: <https://www.hurriyet.com.tr/bir-dirhem-sos-bin-ayip-ortur-276826>
- Kim, H. J., Chung, S. J., Kim, K. O., Nielsen, B., Ishii, R., & O'Mahony, M. (2018). A cross-cultural study of acceptability and food pairing for hot sauces. *Appetite*, 123, 306-316.
- Kroff, J., Hume, D. J., Pienaar, P., Tucker, R., Lambert, E. V., & Rae, D. E. (2017). The metabolic effects of a commercially available chicken peri-peri (African bird's eye chilli) meal in overweight individuals. *British Journal of Nutrition*, 117(5), 635-644.
- Koçoğlu, H. (2021). *Pandemide evlerde sos tüketimi tavan yaptı*, Erişim: <https://www.kocaeligazetesi.com.tr/haber/7184585/pandemide-evlerde-sos-tuketimi-tavan-yapti#>.
- Koernar, B. (2005). *Ranch dressing*. Erişim: <https://slate.com/culture/2005/08/america-s-love-affair-with-ranch-dressing.html>
- Lake, E., & High, J. R. (2019). "A Very Brief History of the Four Types of Barbeque Found In the USA", *Güney Carolina Barbekü Derneği*. Erişim: <https://web.archive.org/web/20170313171657/https://www.sctbarbeque.com/index.php/2014-01-26-09-56-4013>
- Lopetcharat, K., Choi, Y. J., Park, J. W., & Daeschel, M. A. (2001). Fish sauce products and manufacturing: A review. *Food Reviews International*, 17(1), 65-88.
- Luh, B. S. (1995). Industrial production of soy sauce. *Journal of industrial Microbiology*, 14(6), 467-471.
- MEGEP (2006). *Soslar I (Beşamel sos, soğuk tereyağı sosu ve domates sosları)*. Erişim: http://ismek.ist/files/ismekOrg/file/2013_hbo_program_modulleri/soslar1.pdf
- Mirzanajafi-Zanjani, M., Yousefi, M., & Ehsani, A. (2019). Challenges and approaches for production of a healthy and functional mayonnaise sauce. *Food science & nutrition*, 7(8), 2471-2484.
- Moran, M. (2005). "Category Analysis: Condiments". *The Gourmet Retailer*. Erişim: https://web.archive.org/web/20061103112041/http://www.gourmetretailer.com/gourmetretailer/magazine/article_display.jsp?vnu_content_id=1000827762.
- Moskin, J. (2015). *Ragu: A meat sauce done right*. Erişim: <https://www.nytimes.com/2015/10/07/dining/ragu-meat-sauce-recipe-video.html>
- Moss, R. F. (2010). *Barbecue: The history of an american institution*. USA: University of Alabama Press.
- Rinaldi de Alvarenga, J. F., Quifer-Rada, P., Westrin, V., Hurtado-Barroso, S., Torrado-Prat, X., & Lamuela-Raventós, R. M. (2019). Mediterranean sofrito home-cooking technique enhances polyphenol content in tomato sauce. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 99(14), 6535-6545.
- Russo, G. L., L Langellotti, A., Genovese, A., Martello, A., & Sacchi, R. (2020). Volatile compounds, physicochemical and sensory characteristics of Colatura di Alici, a traditional Italian fish sauce, *Society of Chemical Industry*;100: 377-3764.
- Sawyer, H. (1990). *Gourmet mustards: How to make and cook with them*. USA: Culinary Arts Ltd.

- Severini, C., Corbo, M. R., Derossi, A., Bevilacqua, A., & Giuliani, R. (2008). Use of humectants for the stabilization of pesto sauce. *International journal of food science & technology*, 43(6), 1041-1046.
- Stajcic, N. (2013). Understanding culture: Food as a means of communication. Hemispheres. *Studies on Cultures and Societies*, (28), 77-87.
- Şavkay, T. (2000). *Osmanlı mutfağı*, İstanbul: Şekerbank A.Ş. Basım Yayın.
- Tamang, J. P., & Samuel, D. (2010). Dietary Cultures and Antiquity of Fermented Foods and Beverages. In: *Fermented Foods and Beverages of the World*, (Tamang JP, Kailasapathy K ed.), USA: CRC Press Newyork, pp. 1-40.
- Türkan, C. (2004). *Aşçılık uygulamaları yemek hazırlama tekniği*, İstanbul: Değişim Yayınları.
- Türk Dil Kurumu (2020). *Sosun tanımı*. Erişim: <https://sozluk.gov.tr/>
- Unilever Food Solutions. (2021). *Dünya mutfağında kullanılan soslar*. Erişim: <https://www.unileverfoodsolutions.com.tr/konsept-uygulamalarimiz/dunya-mutfagi/dunya-mutfaginda-kullanilan-soslar.html>
- Yokotsuka, T. (1986). Soy sauce biochemistry. *Advances in food research*, 30, 195-329.
- Yoshizuka, S. (2020). *Whats is teriyaki sauce*. Erişim: <https://www.thespruceeats.com/introduction-to-japanese-teriyaki-2031567>

Cultural Interaction in International Cusines: Commonly Used Sauces

Duygu KIRMIZIKUŞAK

Karabük University, Safranbolu Faculty of Tourism, Karabük /Turkey

Extensive Summary

Kitchen is a culture that reflects the identity of the society. Culinary culture has been shaped according to the geographical conditions of the places where societies live throughout history. Sauces are mixtures that increase the flavor when added to the meal, complement the existing flavor and make it easier to swallow. The usage of sauces is based on the Roman Empire. The development of the sauce industry shows a positive vocation. On the other hand, the consumption of fresh sauces has increased significantly due to the increase in the use of additives and preservatives in ready-made sauces.

Fond or stock is the starting point for many sauces. It is important for the quality of the sauce that the stock quality is first class. Stocks are the liquid formed after the most basic ingredient (bone, vegetable, meat) the aroma of which is desired to be obtained, slowly boiled. Sauces with fond ingredients are Espanyol sauce, Velute sauce, Bechamel sauce, Hollandese sauce and Tomato sauce. The derivatives of these sauces are also quite abundant.

The reason why classical French cuisine is respected among the world cuisines is because of its sauces. According to the French cuisine, the sauce is prepared separately from the meal. The water of the food is not included as sauce. Sauce is considered to complement the main dish in terms of appearance and taste. Using the right sauce in the right meal is important in terms of the harmony of the sauce with the meal.

The sauce should not cover the food completely, it should be used in sufficient quantities, revealing the appearance and taste of the food. The bitter and sour flavors of the ingredients used in the sauce must be compatible. In Turkish cuisine, tartar sauce are accepted as special sauces. In Turkish cuisine, meals are mostly served in the water in which they are cooked. However, they are not included in Turkish cuisine culture as sauce. In different country cuisines, the number of dishes that are similar to the dishes of Turkish cuisine culture (in the style of stew) served with water is not few. In addition, it is quite common in the west to eat or serve meals with cooking water.

People who adopt Far Eastern cuisine culture prefer to use sauces that combine contrasting flavors, especially in meat dishes. In Asian cuisine, sweet-bitter or sweet-sour sauces are used both during cooking and serving. Mayonnaise, have become indispensable for salads and sandwiches all over the world. There are cream and chocolate based sauces used in desserts in European and Mediterranean cuisines. Another preferred practice in the world is to find types of sauces used as dip sauce in main dishes.

In the literature, the scarcity of studies on the world societal culture has attracted attention. In this study, it is aimed to create a resource for the studies to be conducted by examining the cultural interaction of international cuisines under the title of "commonly used sauces". In this context, the origin of the (globalized) sauces, which are widely used in the world, their place in cultures, how sauces have changed in history, which cultures have accepted the sauces into the culinary culture, and what the spread process of sauces is in the historical process. constitute the questions. The origins of the sauces, their interactions in the historical process and their spread are explained with

the help of a map. In the study, the compilation technique, which is widely used in qualitative study methods, was used. The literature was searched and the primary and secondary data were presented in a certain semantic integrity.

The basic sauces owned by the Italian and French people, are known as the sauces that are widely used today. Espanyol, Beşamel, Velute, Tomato, Hollandez are shown as basic courses in institutions, organizations and private courses that provide international cuisine education. Tomato sauce is an American sourced sauce. Because the tomato began to be recognized when the American continent was discovered. However, today Italy has developed its tomato sauces so much that everyone knows. Peri peri is a sauce made from fairy chili peppers in Africa. However, the Portuguese made its introduction to the world. It is widely consumed in South America today. Fish sauces have been used by many civilizations throughout history and have different names. One of them is Garum sauce, which was very popular in ancient Roman civilization. Soy sauce is a sauce that originated in China. Today, it is consumed fondly all over the world, especially in Japan.

Mayonnaise is a sauce that has come up in France with name discussions. The chiefs of the period were suspicious of how to be named. Today, it is consumed at a considerable level in the world, especially in the American fast food industry. Ketchup is thought to be of Chinese origin. Teriyaki is a soy derived sauce developed in Japan. Today it is known all over the world. American-sourced sauces such as Tomato Sauce, Ranch, Barbecue, Sririracha are known to everyone today, especially in Vietnam and some Asian countries. Although mustard seed was first discovered in India, the Romans first developed its use as a sauce and it was spread to the world thanks to them.

As a result of the study, it was understood that the history of many sauces known under different names today goes back to very old times. Societies have adopted the sauces of other national cuisines as a result of a cultural interaction. It is known that the sauce called garum, whose history dates back to Ancient Greece, is made and consumed under different names in many parts of the world today. It is predicted that it will be a major factor in ensuring the continuity of local products. In this context, it is important to develop new sauces using local ingredients and to use them in the promotion strategies of the country's cuisine by putting them on the global market. For future studies, it is recommended to investigate the reasons for the adoption of sauces by different culinary cultures in depth and to develop new sauces as a product development study.