





## 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