



## The role and importance of maritime culture in Turkish cuisine

## Türk mutfağında deniz kültürünün yeri ve önemi

Turgay Bucak<sup>1</sup>  
Oğuz Taşpınar<sup>2</sup>

### Abstract

One of the most important factors in the formation of the culinary culture of a society is its geographic location. In order to talk about maritime culture in a society's cuisine, a presence of sea-coast is required. In this context, the formation of marine culture in Turkish cuisine started after Ottomans became neighbours with Aegean, Mediterranean and Black sea. Today, sea products have a substantial place in Turkish cuisine. This contributes to richness of Turkish cuisine and also ensures it to have a higher place in international cuisine. Turkish cuisine came to the fore in terms of healthy nutrition with the introduction of marine culture to the Turkish cuisine. In this study, the influence of marine culture on Turkish cuisine and what it brought to Turkish cuisine are studied. The sea food in Turkish cuisine, where they are procured, how they are prepared, presented and serviced are emphasized in the study. The study was conducted in Çanakkale, a Bosphorus city where sea food can be found in abundance. Thus with this study, the importance of marine culture and its place in Turkish cuisine are explored.

**Keywords:** Marine culture, Sea products, Turkish cuisine

[\(Extended English abstract is at the end of this document\)](#)

### Özet

Bir toplumun mutfak kültürünün oluşmasında en önemli faktörlerden biri, yer aldığı coğrafi konumudur. Toplumların mutfağının içerisinde deniz kültüründen bahsedebilmemiz için öncelikle denize kıyısının bulunması gerekmektedir. Bu bağlamda, Türk mutfağında deniz kültürünün oluşması, Osmanlı'nın Ege denizine, Akdeniz'e ve Karadeniz'e komşu olmasından sonra gerçekleşmiştir. Günümüz Türk mutfağı içerisinde deniz ürünlerinin önemi azımsanmayacak bir yere sahiptir. Bu da Türk mutfağının zenginliğine ve dünya mutfakları arasında ilk sıralarda yer almasına katkı sağlamaktadır. Ayrıca deniz kültürünün Türk mutfağına girmesi ile sağlıklı beslenme açısından da Türk mutfağı ön plana çıkan mutfaklar arasında yer almaktadır. Bu çalışmada, deniz kültürünün Türk mutfağını nasıl etkilediği ve ne gibi boyutlar kazandırdığı araştırılmıştır. Türk mutfağındaki deniz ürünlerinin nerelerden temin edildiği, nasıl hazırlandığı, sunulduğu ve servis edildiği konuları üzerinde durulmuştur. Çalışma, boğaz kenti olan ve deniz ürünlerinin bol miktarda bulunduğu Çanakkale'de yapılmıştır. Böylelikle bu çalışmayla, köklü bir geçmişe sahip Türk Mutfağında, deniz kültürünün yeri ve önemi ortaya konulmaktadır.

**Anahtar sözcükler:** Deniz kültürü, Deniz ürünleri, Türk mutfağı.

<sup>1</sup> Yrd. Doç. Dr., Çanakkale 18 Mart Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Çanakkale, [tbucak@yahoo.com](mailto:tbucak@yahoo.com)

<sup>2</sup> Öğr. Gör., Çanakkale 18 Mart Üniversitesi, Ayvıcık M.Y.O., Çanakkale, [oguztaspinar@comu.edu.tr](mailto:oguztaspinar@comu.edu.tr)

## 1. Türk mutfağı ve deniz kültürü

### 1.1. Türk mutfağı ve kültür

Bir toplumun mutfak kültüründen bahsetmek için öncelikle o coğrafyanın kültürünü değerlendirmek gerekmektedir. Mutfak kültürünü, bulunduğu coğrafyanın yapısı, dini, dili, yaşam şekli ve örf-adet gelenekleri şekillendirmektedir. Bu doğrultuda hazırlanan yemekler özgün bir hal alır ve dünya mutfakları arasında yaşamını sürdürür. Toplumun kültürünü mutfağın her alanında görmek mümkündür. Her topluluk ve toplum özgün bir yemek kültürüne ve elbette bunun uzantısında bir mutfak kültürüne sahiptir. Ancak dünya üzerinde yaşayan toplumların bazıları, doğanın kendilerine bahsettiği ürünleri öylesine işlemlerdir ki bu onların yemek kültürlerini bir ihtiyacın ötesinde, bir estetik değer, bir zevk ve sanat ürünü haline getirmesine sebep olmuştur (Akkor ve Çakmakçı, 2013: 112).

Türk mutfağında kastedilen, çağlar boyunca geniş bir coğrafyada yaşam süren Türklerin, damak zevkinin oluşturduğu bütün bir kültürdür. Aynı zamanda Türk mutfağı dünya mutfakları arasında lezzet yarışında ilk akla gelen mutfaklardandır. Türk mutfağının çok yönlü yapısı, yani geniş bir coğrafyaya yayılmış olması, çeşitli kültürlerle içi içe geçmesi, ekolojik yapı ile olan ilişkileri, tarih içindeki siyasal ve sosyal yapıdaki konumu henüz yeni ele alınmaya başlayan konulardır. Maalesef bu mükemmel mutfak sanatının bazı nüansları kaybolmakla karşı karşıyadır. Günümüz Türkiye'sinin değişen sosyal yapısı içerisinde, mutfak kültüründe de belirgin bir biçimde değişim görülmektedir. Bu değerli hazinenin yok olmasını engellemek gerekir (<http://www.turkishcuisine.org>).

### 1.2. Türk mutfağında deniz kültürü

Osmanlı İmparatorluğu, büyük bir coğrafyada hakimiyet sürmüştür. Birçok medeniyetin ev sahipliğini yapan bu bölgede, denizin varlığı büyük önem arz etmektedir. Deniz, gerek toprak bütünlüğünü korumak, gerekse sosyo-ekonomik yapı için etkin bir role sahiptir. Bu durum toplumun kültürünün gelişmesi ve şekillenmesine yardımcı olmaktadır. Bir toplumun kültürünün yediği yemeklere yansıdığı düşünüldüğünde denizle harmanlanmış bir kültürün mutfağında deniz ürünleriyle karşılaşmamak kaçınılmazdır. Osmanlı İmparatorluğu, denizi her alanda en iyi şekilde kullanmıştır. Osmanlı İmparatorluğu, ekonomisini geliştirmek, ticaret yapmak amacıyla denizlerden fazlasıyla yararlanmıştı. Geliştirdiği deniz ticaret yollarıyla, dünyanın birçok ülkesiyle ekonomik anlaşmalar yaparak ticaretini geliştirmiş ve zengin bir imparatorluk haline gelmiştir. Denizin bu kadar önemli olduğu bir dönemde, denizden çıkan ürünlerin Osmanlı mutfağında geniş yer tutması kaçınılmazdır. Bu büyük imparatorluğun üç tarafının da denizlerle çevrili olması ve çok sayıda

akarsu ve göllerin yer alması, su ürünlerinin çeşitliliğini dolayısıyla deniz mutfak kültürümüzün zenginleşmesini sağlamıştır (Marianna, 2005: 58).

Bu kadar çok su ürününün yer aldığı coğrafyada pişen birçok yemek, balıklarla şekillenmiştir. Osmanlı mutfağı olarak nitelendirilen Saray Mutfağı bu durumun en büyük ispatçısıdır. Hanedan için haftanın çoğu gününde deniz ürünleriyle hazırlanmış yemeklerin hazırlandığını ya da verilen törenlerde, ziyafetler ve davetlerin menülerinde deniz ürünlerini görmemiz mümkündür. (<http://osmanliansiklopedisi.blogspot.com/2012/07/topkap-saray.html>).

### 1.2.1. Türk mutfağında deniz kültürü ve dil

Osmanlı imparatorluğu, farklı coğrafyadan birçok medeniyete ev sahipliği yapmış olması, kullandığı dillerden ve lehçelerden anlaşılmalıdır. Bu durum, Osmanlı Mutfağını oluşturan yemek isimlerinde de çokça görülmektedir. İmparatorluğun denizlerle, akarsularla ve göllerle çevrili olması ve bunların bulunduğu yerlerin kültürel farklılıkları, balıklarının farklı anlamlarda isimlendirilmesine sebep olmaktadır (Eren, 1974:216). Örneğin;

- Hamsi: Karadeniz mutfağının vazgeçilmez bir ürünü olan bu balığın ismi Yunanistan'da çámpsi olarak kullanılmaktadır.
- Lüfer: Türk mutfağının birçok balık yemeklerinde yer alan lüfer, eski Yunancada louphári olarak bilinmektedir.
- Levrek: Anadolu'nun en eski halklarından Luviler ve onlardan sonra bugünkü Muğla ilimiz sınırlarına hakim olan Kariyalılar'dan gelmektedir. Kariyalılar çift yüzlü ünlü baltalarına "labriks" derlermiş. Antik Luvi ve Karia dilinde labrik balta demektir (<http://www.tdk.gov.tr/>).

Ayrıca çipura, uskumru, palamut Türk mutfağının vazgeçilmez deniz ürünleridir. Dil kökeni baktığımızda ise Yunancadır. Bu kadar çok deniz ürünü bulunup, isimlerinin Türkçe dışındaki bir dilden türemiş olması bile Türk Deniz Mutfağının zengin bir temel üzerine kurulduğunun ispatıdır. Bu durum Türk mutfağının, Yunan mutfağının bir kopyası olarak değil, yüzyıllar boyunca birlikte yaşamış iki kültürün ortaklıkları olarak düşünülmelidir. Yani Türk Deniz Mutfağında yemek dilini, ağırlıklı olarak Yunanca sözcükler oluşturmaktadır (Eren, 1974:222).

### 1.2.2. Türk deniz mutfak kültürü ve din

Türkler Müslüman olduktan sonra, yaşam biçimlerini değiştirmeye başladılar ve İslamiyet'in uygun gördüğü biçimde yaşamaya başladılar. Bu durum Osmanlı İmparatorluğunun birçok alanında kendini gösterdiği gibi yemek kültürünün belirlenmesinde de etkili rol oynamaktadır. İnsanlar yedikleri yemeklerin İslamiyet açısından herhangi bir sakıncası olup olmaması konusunda titiz

davranmaktadır. Toplumda yemekte yenebilecek ürünler genel olarak 'haram' ve 'helal' olarak ikiye ayrılmaktadır (Demirbaş, 2005:5). İslamiyet, yenilebilecek hayvanlar konusuna açıklık getirmekle kalmamış, aynı zamanda su ürünleri hakkında da emir ve yasaklarını açıkça belirtmektedir. Bu konuda Kur'an-ı Kerim yol gösterici olmaktadır. Bu bağlamda Kur'an-ı Kerim'de su ürünleri hakkında temel oluşturan ayetlerden bazıları şunlardır (Halıcı, 1997: 67-65):

“Deniz avı ve onu yemek size ve (yeryüzünde) dolaşanlara bir yarar olarak helal kılındı” (Maide, <http://kuran.diyaret.gov.tr/tefsir.html>). Kasaplık, hayvanlar konusunda olduğu gibi deniz ürünlerinde de mezhepler arasındaki uygulamada farklılıklar bulunmaktadır. Bu bağlamda İslâm mezheplerinden sınırı en fazla geniş tutan Malikiler olup su ürünleri ile ilgili ayetlerin genel nitelikte olması nedeniyle istisnasız tüm deniz ürünlerinin tüketilmesine izin vermişlerdir ([http://tr.cyclopaedia.net/wiki/Abdullatif\\_Ba%C4%9Fdadi](http://tr.cyclopaedia.net/wiki/Abdullatif_Ba%C4%9Fdadi)). Mezheplerden sınırı en dar tutan Hanefiler olmuşlardır. Hanefi mezhebine göre, deniz ürünlerinden yalnızca daima suda yaşayan ve su içinde hayatını devam ettiren her nevi balık türleri tüketilebilir. Balık olması kaydıyla, yılan balığı dâhil her türlü balığın tüketilmesine izin vermiştir. Balık dışındaki deniz ürünlerinden çirkin görülen yengeç, midye, istiridye, köpek balığı, ıstakoz, kurbağa tüketimine ise izin verilmemiştir. Suda kendi kendine ölüp, su yüzüne çıkan balıklar yenmez. Ancak soğuktan ölen veya avcı kuşlar tarafından yaralanarak öldürülen balıkların etleri yenir (Sevinç, 1997:179).

Osmanlı İmparatorluğu'nun gerçekleştirdiği her faaliyeti, İslam kuralları doğrultusunda şekillendirmesi, mutfağının da bu yönde oluşmasına sebep olmaktadır. Bundan dolayı Türk Deniz Mutfağı, İslamiyet'in uygun gördüğü deniz ürünlerinden oluşmaktadır. Hazırlanan, servis edilen deniz yemekleri, coğrafyada hâkim olan mezheplerin izlerini taşımaktadır (Öktem, 2002: 209).

### 1.2.3. Türk deniz mutfak kültürü ve örf, adet, gelenek, kurallar

Bir toplumun kendisine ait olan örf-adet ve gelenekleri o toplumun mutfak kültürüne de yansımaktadır. Sokaklarda yemek yememek, yemeğe önce büyüğün başlaması, toplu yemeklerde herkes kalkmadan yemekten kalkmamak gibi birçok örf-adet bulunmaktadır. Bu durum “Türk Deniz Mutfak Kültürünü” şu boyutlarda şekillendirmektedir; İmparatorluk döneminde, av yapılan yerlerde avlanan balıkların tamamı avlayan kişiye ait değildi. Balıklar, hangi deniz, akarsu ya da gölde avlandıysa o bölgenin halkına tutulan balıkların üçte biri dağıtılmaktaydı. Çünkü deniz, akarsu ya da göl avcısına ait değildir. O bölgedeki diğer kişiler, oralardan yararlanmaktadır. Kısaca o insanların bu yerlerde hakkının olduğu düşünülerek, avcı bölgenin yetkilisine, halka dağıtması için avladığı balıklardan verirdi (Güler, 2008:7).

Diğer bir alışkanlığımız, balıkla geçimini sağlayan ve çoğunlukla balık tüketen bölgelerde, avlanan ya da satın alınan balıkların arasından en büyüğü, evin en yaşlısına servis edilmektedir. Bu

durum toplu yemeklerde de geçerlidir. Eğer hacimce büyük balık başkasına servis edilirse, bu durum kişiye saygısızlık olarak kabul edilmektedir. Her masada her kişi için balık kılçıklarında kullanılacak boş bir tabak bırakılır ve ayrıca masada parmakları ıslatmak için su dolu bir kâse bulunur (Tezcan, 1993:56).

Türk deniz mutfağının, bu denli zengin ve çeşitli olmasında avlanan deniz ürünlerinin sürdürülebilirliği için gösterilen çaba etkili olmaktadır. Belli boyutlara gelmemiş deniz ürünleri avlanmaz eğer toplu avlarda yakalanırsa tekrar suya geri gönderilirdi. Bu durum deniz ürünlerinin neslinin devam etmesine ve çeşitlenmesine sebep olmaktadır. Bu doğrultuda sofralarda sunulan deniz ürünlerinin zenginleşerek yok olmaması sağlanmaktadır (www.turkish-cuisine.org/articles.php?Pages=Articles).

Yukarıda da belirtildiği gibi deniz ürünleri Osmanlı Mutfağı için vazgeçilmez lezzetler arasındadır. Hatta 1502 yılında çıkarılan "Kanunname-i İhtisab-ı Bursa" da balık ve balıkçılar üzerinde maddeler bulunmaktadır. Bu maddeler: *Balıkçılar, bilirkişiler ve şebir halkı toplanıp eski kanunları sorulduğunda şu anlaşıldı ki, geçmişte bir yük balığı iki akça (vergi) verdiklerinden sonra koyun eti narhı iki yüz elli dirhem bir akçaya olduğu tarihte sazın balığının bir okkası bir akçaya, yayın balığının beş yüz dirhemi, tuz balığının altı yüz dirhemi, İznik'in akbalığının okkası bir akçaya idi dediler. Bundan böyle bu şekilde kararlaştırıldı. Fakat bugüne kadar buna göre işlem yapılmazdı. Değişikliğin nedeni belli. Dört beş yıl var ki balığın her yüküne adı geçen iki baş akçasından başka on beş akça daha kararlaştırılıp konulmuştur. Bundan böyle yalnız baş akçasını verin. Sonradan konulanı vermeyin. Eski narh üzerine satın denildikten önce buna taraftar olmuşlardı. Sonradan kabul etmeyip yine eksik satarlar* (Akkor ve Çakmakçı, 2013: 20). Anlaşıldığı gibi balık üzerine ilk düzenlemeler Osmanlı İmparatorluğu tarafından yapılmıştır. Günümüzde ise bu durum şu şekilde açıklanmaktadır ( www.tarim.gov.tr):

Madde 1- (1) Denizlerimizde ve iç sularımızdaki doğal yaşam alanlarının korunması, buralarda bulunan su ürünleri kaynaklarımızdan amatörce yararlanılması, sorumlu ve sürdürülebilir avcılık için amatör balıkçılığın belirli kurallar çerçevesinde yapılmasının sağlanması amacıyla, 22/3/1971 tarihli 1380 sayılı Su Ürünleri Kanunu ve bu Kanuna dayanılarak çıkarılan Su Ürünleri Yönetmeliği'nin 6. maddesi gereğince, aşağıda belirtilen yasak, sınırlama ve yükümlülükler getirilmiştir.

#### Tanımlar

Madde 2- (1) Genel tanımlar

- a) Bakanlık: Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nı,
- b) Balık boyu (Toplam boy): Ağzı kapalı iken balığın alt çenesinin ön ucu ile kuyruk yüzgecinin arasındaki ölçülebilir en uzun mesafeyi,
- c) Boy limiti: Balık türlerinin nesillerini devam ettirebilmeleri için bir balığın en az 1 kere yavru vermiş olarak kabul edildiği en küçük yasal avlanma boyunu,

- d) Günlük limit: Adet ya da kg cinsinden her amatör balıkçının yasal metotlarla avlanarak beraberinde götürebileceği en fazla balık miktarını,
- e) Gönüllü amatör balıkçılık kuruluşları: Amatör balıkçılık yapan kişilerin bu etkinliklerini sürdürmek ve geliştirmek üzere kurdukları tüzel kişilikleri,
- f) İstihsal yerleri: Su ürünlerinin yetiştirildiği veya doğal olarak ürediği, avlanma, üretim, yetiştirme ve istihsal yapılmak üzere içinde veya üzerinde herhangi bir istihsal vasıtasının veya tesisinin kurulabildiği, kullanılabildiği su sahalarını,
- g) İl - İlçe Müdürlüğü: Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı İl ve İlçe Müdürlüğü'nü,
- h) Su ürünleri: Denizler, iç sular ve suni olarak yapılmış havuz, baraj, depolama, gölet, dalyan ve çiftlik gibi tesislerde tabii veya suni olarak istihsal edilen, yetiştirilen su bitkileri, balıklar, süngerler, yumuşakçalar, memeliler, sürüngenler, kabuklular gibi canlılarla, bunlardan imal edilen ürünleri,
- i) Zaman yasağı: Avlanma zamanına ilişkin düzenlemenin yapıldığı tarihlerin başlangıç ve bitimini gösteren günler yasaklamaya dahil olmak üzere, bu sirkülerde zaman yasaklarında belirtilen aylar, sirkülerin geçerli olduğu yıllara ait ayları, ifade eder.

(2) Araç, gereç ve yöntem tanımları

- a) Balık ağı: Balık avında kullanılan değişik ağ gözü açıklığına sahip her türlü ağı,
- b) Balık taşıma sepeti–filesi–kıtkası: Yakalanan balığı nakletmek üzere tasarlanmış araçları,
- c) Balık yemi: Amatör balıkçılıkta kullanılan her türlü canlı veya cansız, doğal veya yapay yemleri,
- ç) Beden: Oltanın ucuna genellikle bir firdöndü vasıtası ile bağlanan ve kalınlığı oltanın kalınlığına eşit ya da daha az olan olta ipi parçasını,
- d) Canlı yem kovası: Yemlik balıkların canlı olarak muhafazasına ve nakline olanak veren, elektrikli hava pompası gibi yaşam destek tertibatlarına da sahip olabilen fabrikasyon yada elde üretilmiş gereçleri,
- e) Çapari: Beden, kasa, köstek, köstekler ucunda iğne ve iğneye bağlanmış kanatlı hayvanların kuyruk, kanat veya göğüs tüylerinden veya aynı amaçlı sentetik materyalin bir parça ve/veya tutamından meydana gelen yemsiz ya da yemli olarak kullanılan çok iğneli takımı,
- f) Doğal yem: Doğadan elde edildiği şekliyle kullanılan, herhangi bir rafinasyon işleminden geçirilmemiş ya da fabrikasyon olarak işlenmemiş canlı veya cansız organik yemleri,
- g) Firdöndü: Çok az bir yük altında bile kolaylıkla dönebilen, ikiden fazla uçlu klipsli ya da kopçalı olarak yapılan, olta takımının bozulmasını, misininin gam almasını engelleyen olta takımı elemanı parçasını,
- ğ) Kakıç: Tutulan balığı sudan karaya veya sandala almakta kullanılan ucu kancalı gereci,
- h) Kepçe: Yemlik balık yakalamak amacıyla yada tutulan su ürünlerini sudan karaya veya sandala almakta kullanılan torba şeklinde saplı fileyi,

- ı) Kıbrıs olta: Bir bedenin üzerine köstek kullanmadan, çok sayıda iğne ile donatılarak, iğneli bedenin yeme sarılıp, yemi didikleyen balıkların serbest iğnelere yakalanmasını amaçlayan olta takımını,
- i) Köstek: Bedene iğnenin bağlanmasını sağlayan, kalınlığı beden kalınlığından daha az olan, bir ucu bedene, diğer ucu olta iğnesine bağlı olta ipi parçasını,
- j) Livar: Tutulan balıkların alıkoyulmak üzere canlı olarak bekletildiği file, saz, kafes, tekne bölmesi v.b. gibi balığın yaşam ortamı ile su alışverişini doğrudan sağlayan bölmeyi,
- k) Mamul doğal yem: Fabrikasyon, rafinasyon gibi yöntemlerle işlenip balık avı için kullanıma hazır halde sunulan cansız organik yemleri,
- l) Olta: Mantara, kasmağa veya makaraya sarılı, olta takımının elde bulundurulmuş kısmını,
- m) Misina: Sentetik materyalden yapılan tek başına av kabiliyeti bulunmayan olta ipi türünü,
- n) Olta ipi: Sentetik, doğal veya metal, tek ya da çok lifli, veya çeşitli tekniklerle örülerek imal edilmiş, bir ucu mantara, kasmağa veya olta makinesine (makaraya) sarılı diğer ucu bedene bağlı olmak suretiyle olta takımı hazırlanmasında kullanılan tek başına avlama kabiliyeti olmayan materyali,
- o) Olta takımı: Olta ipi, beden, köstek ve iğneyi bir arada bulunduran avlanma kabiliyeti olan vasıtayı,
- ö) Parakete (paragat, barigat, barikat): Suyun içinde asılı veya dibe uzanmış, serili olarak duracak şekilde düzenlenmiş, bir beden üzerinde çok sayıda kösteğe bağlı iğne taşıyan balık avcılığı aracını,
- p) Pinter (Sepet): Balık ve diğer su ürünlerinin avlanmasında veya yakalanmasında kullanılan kasnak ve ağlardan yapılmış tuzakları,
- r) Sualtı tüfeği: Su altında balık avında kullanılan lastik veya metal yaylı, gaz veya hava basınçlı tüfekleri,
- s) Tırıvırı-Paraşüt: Bir olta ipi ucuna bağlı olarak kullanılan, çeşitli ebattaki misina ağ parçalarından imal edilmiş ve misinadan yapılmış olması nedeniyle kolayca kopup yıllarca suda kalabilen, bu özelliği nedeniyle doğal yaşama büyük tehdit oluşturduğu için kullanılması kesinlikle yasak olan, olta ile atılabilen her türlü ağ parçasının genel adını,
- ş) Yapay yem: Tüy ve iplikten yapılan sinekler, bir veya daha çok uçlu iğne ile donatılmış yumuşak plastik yemler, muhtelif kaşıklar, döner kanatlı yemler, çeşitli şekillerde ve renkte yemleri, (Her bir yapay yem, üzerindeki tüm donanımlarıyla 1 olta iğnesi eşdeğeri olarak değerlendirilir)
- t) Yemlik uzatma ağı: Uzunluğu en fazla 5 metre, yüksekliği en fazla 1,5 metre, göz açıklığı en fazla 28 milimetre olan, sadece canlı yem yakalanması amacı ile kullanılan fanyasız uzatma ağı türünü,

u) Zıpkın: Bir gönder ucuna yerleştirilmiş, bir veya birden fazla sivri uca ve balığın kurtulmasını engelleyen damaklı düzeneğe sahip, yakalanan büyük balıkların son mukavemetini kırma ve sandala alma işlerinde de kullanılan balık avlama aracını, ifade eder.

#### **1.2.4. Türk deniz mutfak kültüründe saklama yöntemleri**

Balıkların Türk-deniz mutfağında önemli bir yere sahip olması, muhafazasına da dikkat çekmektedir. Balıklar çok çabuk bozulabilmekte ve raf ömürleri çok kısa olmaktadır. Bu durum balıklı yemekleri hazırlarken sağlık açısından üzerinde durulması gereken önemli bir konudur. Balıkların tazeliğinin ve lezzetinin kaybedilmemesi için bir takım yöntemler kullanılmaktadır. Geçmişten günümüze kadar kullanılan em önemli yöntemler: tuzlama, tütsüleme ve kurutmadır (Akkor ve Çakmakçı, 2013: 52).

##### **a) Tuzlama**

Tuzlama, su ürünlerinin tuz ile işleme geçirilmesidir. Balığın içine tuzun girmesi ile bir miktar su dışarı çıkar, böylece ette bulunan su miktarı azalır. Bu azalma bakteri faaliyetlerini olumsuz yönde etkiler ve kokuşmayı geciktirir. Tuz aynı zamanda dezenfektan maddedir. Tuz bakterinin yapısını bozar ve ölümüne sebep olur. Tuzlama kuru ve salamura olmak üzere iki tip yapılmaktadır (Gökoğlu, Gün ve Varlık, 1994).

- Kuru tuzlamada balığın üzerine kuru tuz serpilmesiyle tuzun ete geçmesi ve suyun dışarı çıkması sağlanır. Bu tuzlama şekli balığın tüm bölümleri tuzla örtüldüğünden ve etin kalın kısımlarına da tuzun serbestçe uygulanmasından dolayı önemli bir yöntemdir.
- Salamura tuzlamada ise; balıklar temizlendikten sonra istenilen oranlardaki tuz çözeltilerine konulur.

Türk-deniz mutfağında özellikle salatalar ve mezelerde bolca kullanılan tuzlanmış balıklar, belli boyutlarda, belli aralıklarla kesilmiş ya da belli bir uzunlukta olan balıklardır. Tuzlanan balığa göre servis şekli olan başlıca deniz ürünleri; palamut, torik, uskumru, orkinos, hamsi ve sardalyedir (Bilgin, 2003).

##### **b) Tütsüleme**

Tütsülenmiş balık; kışın yaprağını döken sert ağaçların odun talaşı ile elde edilen duman içerisinde belirli tekniklerle tuzlanmış taze balıkların bekletilmesiyle elde edilen ürünlere denir. Dumanlama ile ürünün saklama süresi uzadığı gibi duman bileşenlerinin ürüne verdiği aroma ile de değişik bir lezzet kazandırır. Tütsüleme teknolojisinde prensip; balığın içerdiği suyun bir kısmının



uzaklaştırılması ve dumandaki bakterisit maddelerin balığa geçişini sağlayarak mikroorganizmaların gelişmelerini önlemektir (Gülyavuz ve Ünlüsayın, 1999).

Gıdaların tütsülenerek saklanması, bilinen en eski gıda muhafaza yöntemlerinden birisidir. İnsanların ateşi kullanmaya başlamasından itibaren gıda maddelerinin tütsülenmesi ve kurutulması mümkün olmuştur. Arkeolojik bulgular 3.000 yıl önce gıdaların hazırlanmasında tütsünün kullanıldığını göstermektedir (Ertaş, 1998: 58). Ancak modern anlamda işleminin ilk defa ortaçağda ringa balıklarına uygulandığı bilinmektedir. Tuzlanan ve tütsülenen ringa balıklarının tüketimi sırasında hissedilen kuvvetli tütsü koku ve aroması ve nispeten yüzeyde kabuk oluşmuş et tektürü, bugün bile tüketiciler tarafından özellikle tercih edilmektedir (Gökalp, Kaya ve Zorba, 2002: 75).

Balıkların ve diğer deniz ürünlerinin tütsülenmesindeki amaç değişik bir tat, koku, lezzet vermek ve tüketimi tek örneklikten kurtarmaktır. Bununla beraber tütsülemenin mikroorganizmalar üzerindeki bakterisit - germisid (mantar, bakteri gibi mikroorganizmaları öldüren maddelerdir) etkileri olduğundan ürünlerin raf ömrü önemli ölçüde uzar. Tütsüleme için en iyi balıklar yüksek yağ içeriğine sahip balıklardır. Bunlar; mersin balığı, alabalık, somon, istavrit, uskumru, lüfer, sardalye, yılan balığıdır. Yağsız balık tütsülendiği zaman kuru ve sert olma eğilimindedir. Türk-deniz mutfağında tütsülenmiş balıklar çoğunlukla; Kefal, alabalık, kılıç balığı ve somondur (Gülyavuz ve Ünlüsayın, 1999: 73).

### c) Kurutma

Balığın su miktarının kurutma ile giderilip bakteri üreme ve gelişmesine uygun olmayan seviyeye getirilmesi teknolojisi olup en eski balık işleme yöntemidir. Gıda maddesinin içerdiği suyun, kontrollü koşullarda buharlaştırmasıdır. Bu işlemin en önemli amacı dayanma süreleri kısa olan ürünlerin dayanma sürelerini arttırmaktır (Anonim, 1988). Ön plana çıkan kurutma yöntemleri '*Açık Havada Kurutma ve Kuru Tuzlama ile Kurutma*'dır.

Açık havada kurutma, balığın bas kısmı kesilip iç organları çıkarıldıktan ve iyice yıkandıktan sonra balıklar çift olarak kuyruklarından bağlanır ve kurutulmak üzere çubuklara dizilirler. Balık tuzlu su ya da deniz suyu ile yıkanır. Kurutma işlemi mevsime ve hava şartlarına göre 2-8 haftada tamamlanır. Kurutma en iyi ilkbahar ve sonbahar aylarında yapılır. Et beyaz olmalı, kan lekesi veya başka renk değişimleri olmamalıdır. Koku ve lezzet tipik ve hoş olmalıdır. Su miktarı mümkün olduğu kadar düşük olmalıdır. Düşük yağlı gıdalar kurutulur. Büyük balıkların kurutulması için ortadan ikiye bölünür. Kuru tuzlama ile kurutma, tuzlama işleminde balık filetoları kuru veya fiçilerde ıslak olarak tuzlanır. Kuru tuzlamada tuz gereksinimi 100kg balık için ortalama 80kg ıslak tuzlamada ise 60kg'dır. Balıklar tuzda et kalınlığına göre 1-4 hafta bırakılır ve kurutmadan önce balıklar iyice yıkanır ve fırçalanır (Gökoğlu, Gün ve Varlık, 2002: 23).

Yararları ve Zararları: Ürünle alınan tuz vücudun inorganik gereksinimi içinde yararlıdır. Tuz suyun dışarı atılmasını kolaylaştırır. Ürün içindeki tuz mikroorganizmaların gelişmesini bir ölçüde engeller ve kokuşmayı yavaşlatır. Fazla tuz ürüne geçerse balığın tadını bozar ([http://www.agri.ankara.edu.tr/su/1323\\_\\_isleme\\_2.pdf](http://www.agri.ankara.edu.tr/su/1323__isleme_2.pdf)).

### 1.2.5. Türk deniz mutfağında pişirme teknikleri

Yiyecek malzemesine belirli bir süre ısı uygulayarak tatlarını, kıvamlarını, renklerini, şekillerini, yapılarını değiştirmek yoluyla onların arzu edilebilir ve yenilebilir duruma getirilmesi olarak tanımlanabilir. Türk deniz mutfağında pişirme yöntemleri aşağıda belirtilmektedir (<http://www.lezzetler.com>):

#### a) Haşlama

Kılçıksız, iri kemikli, beyaz etli balıklar ayıklandıktan sonra, bütün olarak, ya da fileto ve dilimler halinde, yayvan kapaklı bir tencerede (tercihen içi ızgaralı özel balık tenceresinde) pişirilir. Haşlama suyunu gelişigüzel ölçüde tutmak, besin kaybına neden olur. Dipte kalan bu su, ya ince bir süzgeçten geçirilip dağıtım sırasında balıkların üzerine gezdirmeli, ya da sos yapımında kullanılmalıdır. Balık soğuk yenilecekse, tamamen soğuyuncaya kadar kabında tutulmalıdır.

#### b) Buğulama

Kendi suyu ve buharıyla çok sıkı kapanmış tencerelerde ve hafif ateş üzerinde yapılan pişirme yöntemidir. Bu işlem için uygun olan ızgaralı balık tenceresidir. Pişirme süresinde tencere kapağı hiç açılmamalıdır. Haşlama ile pişirilen bütün balıklar buğuda da pişirilebilir. Buğulama, özellikle hastalar ve çocuklar için sindirimi kolay ve besin kaybı az olduğundan en iyi yöntem olarak kabul edilmiştir. Fileto balıklar, yumuşak etli beyaz balıklar (lüfer, mercan, kırlangıç, levrek, kefal, barbunya, tekir, dil, pisi, kalkan) biraz tereyağı, kabuğu soyulmuş limon, bir küçük defneyaprağı serpiştirilerek, hafifçe tuzlanıp tencerenin kapağı sıkıca kapatılır, hafif ateşte, kendi buharında pişirilir. Harlı ateşten sakınılmalıdır. Hamsi, sardalye, uskumru gibi siyah etli balıklar da buğulama yapılabilir. Ancak, buğulama için yumuşak etli, beyaz, fileto olmaya elverişli balıklar tercih edilmelidir.

#### c) Izgara

Bu yöntemde ızgara biraz ısıtılmış ve hafifçe yağlanmış olmalı, ateş pek yakından gelmemelidir. Odun ateşinin alevi iyice sönmüş olmalıdır. Aksi takdirde balıklar kolayca yanar. Balıklar yağlı oldukları mevsimlerde ızgara yapılmalıdır. 200 grama kadar ağırlığı olanlar bütün,

diğerleri ise dilimlenerek ızgara yapılmalıdır. İri balıklar bütün olarak ızgara yapılırken, iyi pişmeleri için yan tarafları sivri ve keskin bir bıçakla iki-üç yerinden derince ve sonuna kadar kesmeden çizilmelidir. Balıkları, hoş kokulu ve lezzetli olmaları için ızgaraya koymadan yarım saat önce, limon suyu, zeytinyağı toz defne ye karabiber gibi koku sağlayıcı bir karışıma bulayıp bekletmek yerinde olur.

#### **d) Fırın**

Tepsi hafifçe yağlanır. İnce kıyılmış soğan ve maydanoz döşenir. Balıklar, ya da filetolar üzerine yerleştirilir. Tuz, biber serpilir. İstenirse, limon dilimi, ya da limon suyu kullanılır. 1 fındık büyüklüğünde tereyağı, ya da margarin konur. 20-30 santimetre büyüklüğündeki balıklar sıcak fırında 6-7 dakika içinde pişerler. Fırında kâğıt paketler içinde yapılacak pişirmelere gelince; temizlenmiş ve ızgarada olduğu gibi tat katıcı bir salamurada dinlendirilmiş balıklar, zeytinyağı, limon ve bazen sebze ilaveleriyle parşömen, ya da alüminyum kâğıtlara sarılarak hepsi bir arada, ya da tek kişilik paketler halinde pişirilir. Bunlardan başka, su ürünlerine balık tencerelerinde, güveçte, tepsilerde sebze karışımlarıyla gerek fırında, gerekse ocak üzerinde, suyla "yahni" tarzında pişirme yöntemi de uygulanabilir.

#### **e) Kızartma**

Dilimlenmiş, filetolara ayrılmış, ya da bütün olarak temizlenmiş küçük balıklar önceden kızdırılmış bol yağ içinde kızartılır. Kızartmanın, mısırözü, ayçiçek gibi bitkisel yağlarla yapılması daha uygundur. Zeytinyağı yüksek ısıda yanar. Yanan yağlarda ise zehirli bileşikler oluşur. Kızartma kabının derin ve kızaracak parçaları alacak kadar geniş olması gerekir. Örneğin bir kilo balığı iki defada alacak kadar geniş olması uygundur. Dibi düzgün, ağır ve iyi cins metalden yapılmış olan derin yayvan kenarlı kaplar tercih edilmelidir (<http://www.lezzetler.com>).

## **2. Çanakkale ilinde Türk deniz mutfak kültürü ve beş balık lokantası üzerine bir örnek olay incelemesi**

### **2.1. Araştırmanın amacı**

Bu çalışmada, zengin bir deniz kültürüne sahip Türk mutfağının günümüze kadar ne gibi değişiklikler geçirdiği ve şuan ki boyutu araştırılmıştır. Bu doğrultuda, Çanakkale ilinin deniz kültürünü Türk mutfağında nasıl yansıttığı incelenmiştir. Balık lokantalarının deniz ürünlerini nerelerden temin ettiği, nasıl hazırladığı, sunduğu ve servis ettiği konuları üzerinde durulmuştur.

Sonuç olarak, birçok deniz ürününün bulunduğu Çanakkale ilinde, Türk mutfağı içerisinde deniz kültürünün yeri ve önemi incelenmeye çalışılmıştır.

## 2. 2. Araştırmanın yöntemi

Bu çalışmada, görüşme formu yardımıyla yüz yüze görüşme yapılmış, görüşmeler sırasında ses kayıt cihazı kullanılmış ayrıca notlar tutulmuştur. Araştırma, Çanakkale’de faaliyet gösteren Yalova Balık Lokantası, Kavala Balık Lokantası, 286 Balıkçı, Balıkçı Yaşar ve Sardalye Balık Lokantası üzerine yapılmıştır. Mevcut çalışmada veri toplama aracı olarak kullanılacak olan görüşme formu, uzman bir kişi tarafından incelenmiş ve pilot görüşmede soruların geçerliliği analiz edilmiştir. Bu analiz sürecinde, soruların anlaşılabilirliği katılımcı tarafından doğru algılanıp algılanmadığı incelenmiş, bütün sorular araştırmaya dâhil edilmiştir.

Çalışmanın evrenini Çanakkale’de balık pişirme, saklama ve servis etme ruhsatına sahip 5 balık lokantası oluşturmaktadır. İşletmelerin örneklem olarak seçilmesinin nedenleri arasında, bu konseptte faaliyet gösteren işi yapan öncü işletmeler olması, Çanakkale ilinde toplamda 8 balık lokantasının olması ve görüşme için seçilen işletmelerin hizmet kapasitelerinin diğer 3 balık restoranına göre yüksek olması, araştırmamızın sonuçlarına katkı sağlamaktadır. Katılımcılara yöneltilen 6 adet aralıklı ölçekle ele alınan sorulara 9 adet de profil soruya yer verilmiştir.

Katılımcılar (2 işletme sahibi, 2 aşçı başı ve restoran şefi) ile yapılan görüşmeler, ortalama 15 dakika sürmüştür. Görüşme esnasında sorulan sorular, konu ile ilgili literatür incelenerek oluşturulmuştur. Görüşme soruları önceden hazırlanmış olmasına rağmen, görüşme sırasında katılımcının vermiş olduğu cevaplara bağlı olarak tekrar bir yapılandırılmaya gidilmiştir.

## 2. 3. Araştırmanın bulguları

‘Türk Mutfağı Tarihinde Deniz Kültürünün Yeri ve Önemi’ isimli çalışmanın Çanakkale ilindeki 5 balık lokantası üzerine yapılan yüz yüze görüşme yöntemi sonuçlarıyla ilgili bulgular aşağıda belirtilmektedir;

Türk mutfağı, geçmişten bugüne batı ve doğu mutfak kültürü senteziyle oluşan zengin bir mutfaktır. Batı mutfak kültüründen sebze ve beyaz etli yemeklerin, doğu mutfak kültüründen ise av hayvanları ve kırmızı etli yemeklerin örnekleri fazlaca bulunmaktadır. Günümüzde Türk mutfağı denince akla ağırlıklı olarak et ürünlerine (kırmızı ve beyaz et) dayalı bir mutfak geldiği anlaşılmaktadır.

Araştırmaya katılan işletmelerde soru yönelttiğimiz aşçıbaşları, işletme sahipleri ve restoran şefleri sektördeki deneyimleri 10 ile 30 yılları arasında değişmektedir. Tablo 1 göre tüm işletmeler, yiyecek-içecek sektöründe faaliyetlerini sürdürmektedir. İşletmelerin hizmet kapasiteleri; Yalova

Balık Lokantası 350, Kavala Balık Lokantası 150, 286 Balıkçı 600, Balıkçı Yaşar 500 ve Sardalye Balık 100 kişidir. İşletmelerde faaliyetlerini sürdüren çalışanların sayısı; Yalova Balık Lokantası 22, Kavala Balık Lokantası 12, 286 Balıkçı 20, Balıkçı Yaşar 24, Sardalye Balık 8 personelle hizmet vermektedir.

Tablo 1: Katılımcı işletmenin özellikleri

Katılımcı işletmeler	Faaliyet süresi (Yıl)	İşletmenin kapasitesi (Kişi)	İşletmenin çalışan sayısı (Kişi)
Yalova Balık Lokantası	65	350	22
Kavala Balık Lokantası	7	150	12
286 Balıkçı	8	600	20
Balıkçı Yaşar	30	500	24
Sardalye Balık	15	100	8

Ağırlıklı olarak Çanakkale mutfağı denildiğinde zeytinyağlı ve balık yemeklerinden oluşan bir mutfağın akla geldiğini belirtmişlerdir. Katılımcılara göre Çanakkale deniz mutfağı Yunan Mutfağından etkilenerek yerel özelliklere göre şekillenmiştir. Çalışma yapılan tüm işletmelerdeki kişilerin iş deneyimleri deniz ve deniz ürünleri üzerinedir.

Tablo 2: Katılımcıların demografik özellikleri

Katılımcılar	Mezun olduğu bölüm/üniversite	Sektör deneyim yılı	Bu işletmedeki deneyim yılı	Görevi
Katılımcı 1	İlköğretim	10	4	Aşçıbaşı
Katılımcı 2	İlköğretim	20	4	Aşçıbaşı
Katılımcı 3	Üniversite	22	7	Restoran şefi
Katılımcı 4	Lise	30	30	İşletme sahibi
Katılımcı 5	Lise	15	4	İşletme sahibi

Tablo 2'deki Katılımcı 1'i Yalova Balık Lokantası'nın ilköğretim mezunu aşçıbaşı temsil etmektedir. Aşçıbaşının sektörde deneyimi 10, işletmedeki deneyimi 4 yıldır. Katılımcı 2'yi Kavala Balık Lokantası'nın ilköğretim mezunu aşçıbaşı temsil etmektedir. Aşçıbaşı sektörde deneyimi 20, işletmedeki deneyimi 4 yıldır. Katılımcı 3 olarak nitelenen kişi 286 Balıkçı Lokantası'nın üniversite mezunu, sektörde deneyimi 22, işletmedeki deneyimi 7 yıl olan restoran şefidir. Katılımcı 4 olarak belirtilen Balıkçı Yaşar işletmesinin sahibi lise mezunu, sektörde ve işletmedeki deneyimi 30 yıldır. Katılımcı 5, Sardalye Balık'ın işletme sahibi lise mezunu olup, sektörde deneyimi 15 ve işletmedeki deneyimi ise 4 yıldır.

Tablo 3: İşletmelerin deniz ürünlerini tedarik ettikleri yerler

İşletmeler	Çanakkale'den	Diğer İller
Yalova Balık Lokantası	X	X
Kavala Balık Lokantası	X	X
286 Balıkçı	X	X
Balıkçı Yaşar	X	X
Sardalye Balık	X	X

Çanakkale'de genellikle lüfer, levrek, sardalye ve palamut avlanmakta olup çipura, ahtapot ve karides ise diğer illerden sağlanmaktadır. İşletmeler, sundukları deniz ürünlerini canlı olarak servis etmek istediklerinden dolayı mümkün olduğunca deniz ürünlerini Çanakkale içinden tedarik etmektedir. Tablo 3'de de katılımcıların ürünlerini hem Çanakkale'den hem de başka illerden tedarik etmekte oldukları görülmektedir.

Tablo 4: İşletmelerin menüleri ve sundukları deniz ürünlerinin avlanması

İşletmeler	Karma menü	Balık menüsü	Avlanma kuralları önemseniyor	Avlanma kuralları önemsenmiyor
Yalova Balık Lokantası	X	-	X	-
Kavala Balık Lokantası	X	-	X	-
286 Balıkçı	X	-	X	-
Balıkçı Yaşar	X	-	X	-
Sardalye Balık	X	-	X	-

Tablo 4'deki katılımcı işletmeler, menülerinde balıkla beraber aynı zamanda kırmızı etli yemekler de sundukları için menülerini sadece deniz ürünlerine göre tasarlamamaktadırlar. Menülerini dizayn ederken misafir taleplerini dikkate almaktadırlar. Bu yüzden menülerinde deniz ürünleri işletmelerin faaliyetlerine yön verecek konumda bulunmamaktadır. Ayrıca katılımcılar kendi işletmelerinde deniz mutfak kültürünü yansıttıklarını belirtmişlerdir. İşletmelerin tümü, satın alma sırasında deniz ürünlerinin, avlanma kurallarına göre avlanan ürünler olmasına özen göstermektedirler. Yasalara göre avlanması yasak olan deniz ürünleri satın alınmamakta ve servis etmemektedirler. Örneğin; şu sıralar (21.12.2013) Çinekop almadıkları ve servis etmediklerini ifade etmişlerdir. Katılımcıların tümü işletmelerinde ayrı olarak balık menüsü kullanmamaktadır. Misafir taleplerinde de balık, kırmızı etten sonra gelmektedir.

Tablo 5: Mutfak kültürlerinde din kurallarına yönelik bulgular

İşletmeler	Hizmet, toplumun din kurallarına göre mi?	
	Evet	Hayır
Yalova Balık Lokantası	-	X
Kavala Balık Lokantası	-	X
286 Balıkçı	-	X
Balıkçı Yaşar	-	X
Sardalye Balık	-	X

Tablo 5'te de görüldüğü üzere işletmelerin tümü, toplumun din değerlerine saygı göstermektedir. Ancak her dinden misafire hitap edildiği için talep edilen her türlü deniz ürününün servisi yapılmaktadır. Din kurallarından çok misafir memnuniyetini baz aldıklarını ifade etmişlerdir.

Tablo 6: Menülerdeki Ürünlerin Saklama ve Pişirme Yöntemleri

İşletmeler	Tava	Izgara	Fırın	Tütsüleme	Kurutma	Tuzlama	Şoklama
Yalova Balık Lokantası	X	X	-	-	-	-	X
Kavala Balık Lokantası	X	X	-	-	-	-	X
286 Balıkçı	X	X	-	-	-	-	X
Balıkçı Yaşar	X	X	X	X	-	-	X
Sardalye Balık	X	X	-	-	-	-	X

Tablo 6'da tüm katılımcılar, pişirme tekniği olarak ızgara ve tava yöntemlerini kullanmaktadır. Ayrıca katılımcılardan bir tanesi bunların haricinde fırınlama ve tütsüleme yöntemlerini kullandığını belirtmiştir. İşletmelerin çoğu canlı balık kullandıklarından, saklama yöntemlerini tercih etmemektedirler. Fakat ahtapot, karides ve ıstakoz gibi deniz ürünleri için şoklama yöntemi kullandıklarını ifade etmişlerdir.

Katılımcılar, Türk mutfağında deniz kültürüne yeteri kadar önem verilmediğini belirtmişlerdir. Deniz kültürünün ekmek arası servis edilen deniz mahsulleri olduğunu, ayrıca kırmızı etli yemeklerin Çanakkale gibi bir liman şehrinde ön sırada yer aldığından yakınmışlardır. İşletmeler, aşırı, kontrolsüz avlanma ve çevre kirliliği konusunda önlem alınması gerektiğini belirtmişlerdir. Aynı zamanda bu konular hakkında daha güçlü bir makamın müdahil olmasının önemini dile getirmişlerdir. Mevsiminde ve doğru tekniklerle avlanmanın deniz mahsullerin lezzetlerinde ve sürdürülebilirliğinde oldukça önemli olduğunu savunmaktadırlar. Katılımcılar, Türk mutfağında deniz kültürünün yer edinmesinde ve ön plana çıkmasında aşçıların önemli bir yere sahip olduğunu vurgulamışlardır. Bu doğrultuda aşçılar, deniz ürünleri üzerine özel yemekler hazırlamalı ve tanıtımını yapmalıdır. Ayrıca balık lokantalarının sayısının artırılmasıyla, deniz kültürünün Türk mutfağına katkısının Çanakkale'de daha da artacağını belirtmişlerdir.

## Sonuç

Osmanlı'nın denizlere inmesiyle, deniz kültürünün Türk mutfağını etkilemesi kaçınılmaz olmuştur. Günümüzde de özellikle deniz kıyısındaki illerimizin mutfaklarında deniz ürünleri önemli yer tutmaktadır. Türk mutfağında deniz kültürü, Osmanlı mutfağında deniz kültürünün izlerini taşımaktadır. Fakat zamanımızda bu durum bazı yer ve durumlarda göre değişiklik göstermektedir. Bu zengin mutfak kültürü, önemini yitirmemeli ve hak ettiği yerde olmalıdır. Türk mutfağında son derece önemli olan deniz kültürüne ait yemekler işletmelerin menülerinde yer alarak topluma sunulmalıdır. Türk deniz kültürünün diğer dünya mutfak kültürleriyle yarışabilir olması için özellikle tanıtım ve pazarlama konusunda yapılması gerekenler vardır. Öncelikle deniz ürünlerinin kapsayan yemek yarışmaları ve festivaller yapılarak halka tanıtılmalıdır. Sonrasında da bilimsel çalışmalar ve etkinliklerle tanıtımına destek verilmelidir. Bunlara ek olarak, Türk deniz mutfak kültürünün ağırlıklı yaşandığı yerler araştırılarak bilinirliği sağlanmalıdır.

Boğaz ve deniz kenti olan Çanakkale'nin mutfağında da deniz ürünleri bulunmaktadır. Ancak bu çalışmanın araştırma kısmında görülüyor ki, deniz ürünleri Çanakkale mutfağında diğer besin öğelerinden farklı bir konumda değildir. Bunun en önemli sebeplerinden bazıları, işletmenin ticari kaygılarından ve deniz ürünlerinin yüksek maliyetli olmasından dolayı menülerinde kırmızı et daha çok kullanılmalarıdır. Deniz ürünleri ise ikinci sırada yer almaktadır. Deniz ürünü servis eden katılımcı işletmeler, dini kuralları çok fazla dikkate almamaktadır. Bundan dolayı Çanakkale'den ve dışından tedarik edilen deniz ürünlerinin tamamı servis edilmektedir. Servis edilen bu ürünler tava ve ızgara pişirme teknikleriyle hazırlanmaktadır.

Sonuç olarak uzun bir kıyı şeridine ve boğaza sahip Çanakkale'nin mutfağında deniz ürünleri hak ettiği yeri alamamaktadır. Ancak özellikle deniz ürünleri konseptinde yapılacak olan yemek yarışmaları, festivaller ve tanıtımlarla deniz kültürü, mutfakta daha fazla yere sahip olabilir. Kamu kurumları, deniz ürünlerinin avlanmasında daha yapıcı kurallarla faaliyet göstermelidir. Avlanma kuralları, deniz ürünlerin sürdürülebilirliğini sağlayarak Türk mutfağında deniz kültürüne ait yemeklerin varlığına katkı verecektir. Bu doğrultuda yapılan bu çalışma sonuçları, Türk mutfağında deniz kültürünü daha farklı açılarla ele alınabilmesini ve evrensel kültüre ulaşmasına yol açacaktır. Ayrıca bu çalışma ileride yapılacak olan paralel araştırmalara fikir ve destek verecektir.

## Kaynakça

- Akkor, Y. E. ve Çakmakçı, Z. (2013). *Osmanlı Deniz Mutfağı*. İstanbul: Alfa Basım Yayım.
- Ankara Üniversitesi (2013). [http://www.agri.ankara.edu.tr/su/1323\\_\\_isleme\\_2.pdf](http://www.agri.ankara.edu.tr/su/1323__isleme_2.pdf), E.T. 28.12.2013.
- Bilgin, Ş. (2003). *Farklı İşleme Yöntemlerine Göre Dağ Alabalığının Kimyasal Yapısındaki Değişimler*, *Yayımlanmamış Doktora Tezi*, Süleyman Demirel Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Isparta.



- Demirbaş, H, ve Doğan Y.B. (2005). Çıraklık Eğitimine Devam Eden Çalışan Gençlerde Alkol Kullanımı Üzerine Bir Çalışma, *Türk Psikiyatri Dergisi*, 4-16.
- Eren, H. (1974). *Eski Dilden Yeni Dile*. Ankara: Dil Yazıları II. Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Ertaş, H. (1998). *Tütsünün Bileşimi*. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları.
- Gökalp H.Y., Kaya M. ve Zorba Ö. (2002). *Et ve Et Ürünlerinde Düşük ve Yüksek Sıcaklık Uygulaması ve Temel Prensipleri*. Erzurum: Et Ürünleri İşleme Mühendisliği, Atatürk Üniversitesi Yayınları.
- Gökoğlu, N., Gün, H. ve Varlık, C. (1994). Gökuşağı Alabalığının Lakerdasının Dayanma Süresinin Belirlenmesi. *İstanbul Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi*, 1 (2), 173-180.
- Güler, S. (2008). Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 2 (26), 182-196.
- Gülyavuz, H. ve Ünlüsayın, M. (1999). *Su Ürünleri İşleme Teknolojisi*. Isparta: Şahin Matbaa.
- Halıcı, N. (1997). *Anadolu Bayramlarında Beyaz Renkler, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.
- Öktem, N. (2002). Din-İnanç Özgürlüğü ve Site. *Doğu-Batı Dergisi*, No:26, 65-77.
- Sevin, E. K. (1997). *Sonsuz Mönü*. İstanbul: Bileşim Yayınları.
- T.C. Diyanet İşleri Başkanlığı (2013). [www.diyaret.gov.tr](http://www.diyaret.gov.tr), E.T. 23.12.2013.
- T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı (2013). [www.tarim.gov.tr](http://www.tarim.gov.tr), E.T. 21.12.2013.
- Tezcan, M. (1993). *Yemeklerin Toplumsal Fonksiyonları, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı, Yayın No:20.
- Türk Dil Kurumu (2013). [www.tdk.org.tr](http://www.tdk.org.tr), E.T. 16.12.2013.
- Yemek Sanatları Merkezi (2013). <http://www.turkishcuisine.org/pages.php?ParentID=1&FirstLevel=7&SecondLevel=99&99&PgingIndex=1>, E.T. 07.12.2013.
- Yerasimos, M. (2005). *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Boyut Yayın Grubu.

### **Extended English Abstract**

One of the most important factors in the formation of the culinary culture of a society is its geographic location. In order to talk about maritime culture in a society's cuisine, a presence of sea-coast is required. In this context, the formation of marine culture in Turkish cuisine started after Ottomans became neighbors with Aegean, Mediterranean and Black sea. After Ottomans reached to the sea, marine culture's influence on Turkish cuisine became inevitable. Nowadays, sea food especially in sea side provinces occupies an important place in our cuisine.

It is a sad state on behalf of the Turkish society that the food belonging to the marine culture is slowly forgotten which has an important place in Turkish cuisine. In order for Turkish marine culture to compete with other countries' cuisines, there are things that have to be done especially in promotion and marketing. Firstly, culinary competitions and festivals consisting of the sea food must be introduced. Afterwards, with scientific studies and activities, its promotion must be

supported. In addition to these, places where Turkish marine culture is heavily experienced must be researched in order to introduce them.

A Bosphorus and the sea city, Çanakkale has sea products in its cuisine. However, in this study's research part, it appears that the sea food cuisine in Çanakkale didn't receive the its expected place. One of the most important reasons for that is the usage of more red meat on menus because of commercial concerns of businesses. Sea food takes the second place. When Ottomans reached to the sea, the sea inevitable influenced the culture of Turkish cuisine. Nowadays, especially in seaside provinces, seafood occupies an important place in our kitchen. Turkish seafood cuisine bears the traces of marine culture from Ottoman cuisine. But sometimes this varies depending on location and condition. This rich culinary culture, its importance must not be lost and must get the place it deserves. Turkish cuisine is extremely important and the dishes that comes from sea products should be presented to the community by including them in menus. To enable Turkish maritime culture to compete with other world cuisines, promotion and marketing has to be done. Competitions and festivals consisting of primarily seafood must be introduced to the public. Along with scientific studies and activities, support should be given to the promotion. In addition, the places where Turkish cuisines mainly consist of sea food must be investigated.

The Ottoman Empire ruled over the sea which hosted many civilizations. The sea had an active role in the protection the territorial integrity, as well as for socio-economic structure. This situation developed and shaped the culture of the community. A society's culture is reflected in the food that they eat. It is inevitable to see the sea products considering it blended well with Turkish cuisine. In Ottoman Empire, the sea was used in the best way in all regions. The Ottoman Empire, developed the economy, and benefited greatly from the sea through trade. Developing the sea trade routes, making economic agreements with many countries in the world, trade developed and made a rich empire. In a period where the sea is so important, seeing the sea products in wide variety is inevitable in Ottoman cuisine. This great empire was surrounded by the sea on three sides and had numerous rivers and lakes; hence the diversity of aquaculture seafood cuisine has led to the enrichment of our culture.

In this study, the influence of marine culture on Turkish cuisine and what it brought to Turkish cuisine are studied. The sea food in Turkish cuisine, where they are procured, how they are prepared, presented and service dare emphasized in the study. The study was conducted in Çanakkale, a Bosphorus city where sea food can be found in abundance. Thus with this study, the importance of marine culture and its place in Turkish cuisine are explored.

At the end of the study, sea products we see that the seafood couldn't get its rightful place in Çanakkale's cuisine. But, especially with culinary competitions, festivals and promotion within the concept of sea food, marine culture might have more important place. Public institutions should operate with more constructive rules in fishing. Fishing rules are going to ensure the sustainability of sea food therefore, contributing to the existence of marine culture dishes in Turkish cuisine. In this respect, the results of this study are going to enable marine culture in Turkish cuisine to be taken at different angle sand lead to achieving universal culture. In addition, this study is going to provide support and ideas to further parallel researches carried out in the future.