

COMU Journal of Marine Sciences and Fisheries

Journal Home-Page: <http://jmsf.dergi.comu.edu.tr> Online Submission: <http://dergipark.org.tr/jmsf>



REVIEW

The Place of Seafood Products in Çanakkale Cuisine

Dilek Kahraman Yılmaz¹, Nermin Berik^{2*}

¹Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Deniz Bilimleri ve Teknolojisi Fakültesi, Temel Bilimler Bölümü, 17100, Çanakkale, Türkiye

²Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Deniz Bilimleri ve Teknolojisi Fakültesi, Avlama ve İşleme Teknolojisi Bölümü, 17100, Çanakkale, Türkiye

<https://orcid.org/0000-0003-3015-8688>

<https://orcid.org/0000-0002-9626-5446>

Received: 04.07.2022 / Accepted: 27.08.2022 / Published online: 28.10.2022

Key words:

Çanakkale
Food
Health
Tourism
Squid
Mussel

Abstract: The city of Çanakkale, located in the westernmost part of Turkey, has a unique location as being a junction between two continents and having a strait system. Çanakkale has a rich variety of seafood, which has been reflected in its cuisine throughout the history. The people of Çanakkale are proud of their local seafood cuisine with diverse presentation techniques. The rich marine biodiversity is the basis of the menus of coastal towns and villages, playing a major role in gastronomic tourism. In this context, the present study investigates local dishes such as scorpion fish soup, stuffed mussels, fried mussels, fried squid, stuffed squid, squid kokoreç, octopus salad, octopus stew, shrimp salad, shrimp stew, sardines in vine leaves, swordfish on skewers, fried horse mackerel, steamed lanternfish, roasted sea bass, which are commonly available both in local restaurants and homes. The study aims to characterize popular regional seafood dishes of Çanakkale that has endured the test of time from the past to the present.

Anahtar kelimeler:

Çanakkale
Yemek
Sağlık
Turizm
Kalamar
Midye

Çanakkale Mutfağında Su Ürünlerinin Yeri

Öz: Türkiye'nin en batısında bulunan Çanakkale; iki farklı kıtayı birbirine bağlaması ve sahip olduğu boğaz sistemi nedeniyle özel bir konumdadır. Zengin su ürünleri çeşitliliğine sahip olan Çanakkale'nin bu özelliği; geçmişten günümüze, mutfağına da yansımıştır. Çanakkale halkı; su ürünlerinden yapılan yöresel yemeklerinin tadıyla adından söz ettiren, sunum çeşitliliğini artırmıştır. Özellikle denize kıyısı olan bazı ilçe ve sahil köylerinin yemek listeleri bu çeşitliliğe göre oluşturulmuş olup; Çanakkale gastronomi turizminin canlanmasında önemli rol oynamıştır. Bu kapsamda çalışmamızda; hem evlerde hem de yerel lokantalarda rahatlıkla tüketilen; iskorpit balığı çorbası, midye dolma, midye tava, kalamar tava, kalamar dolma, kalamar kokoreç, ahtapot salatası, ahtapot güveç, karides salatası, karides güveç, asma yaprağında sardalye, kılıç şiş, istavrit tava, fener buğulama, levrek fırın yöresel yemekleri uygulanarak irdelenmiştir. Bu çalışmayla; Çanakkale'nin geçmişten günümüze ön plana çıkmış yöresel su ürünleri yemeklerinin tanımlaması yapılmıştır.

Giriş

Türkiye coğrafyasında bulunan denizleri, akarsuları, göllerinin yanı sıra kültür balıkçılığı ile zengin su ürünleri yelpazesi olan bir ülkedir. Çanakkale ili Türkiye'nin kuzeybatı yönünde yer alan ve boğazı, adaları ve Saroz körfezi ile önemli bir konumda olup; hidrolojik yapısından dolayı çok çeşitli balık, kabuklu ve yumuşakça türlerini barındırmaktadır. Çanakkale kıyı uzunluğu bakımından, Muğla ilinden sonra ikinci sırada yer almaktadır. Bu bakımdan da su ürünleri potansiyeli yüksek olup; bölgede AB onay numarası almış, yaklaşık 13 milyon kg dışsatımı gerçekleştiren dokuz adet su ürünleri işleme ve değerlendirme yapan tesis yer almaktadır (Anonim, 2020a).

Su ürünleri, insan beslenmesinde hayvansal protein gereksiniminin karşılanmasında en önemli besinlerdendir. İçerdikleri esansiyel amino asitler, mineral maddeler, vitaminler ve çoklu doymamış yağ asitleri ile temel besin gereksinimini karşılamaktadırlar (Pal vd., 2018; Khalili Tilami ve Sampels, 2018). Su ürünleri, beslenmenin yanı sıra bağışıklığın artırılmasında ve bazı hastalıkların önlenmesinde etkili rol oynamaktadır (Kaya vd., 2004; Turan vd., 2006; Berik ve Hatemi, 2008; Cicero vd., 2009). Covid 19 pandemisi sürecinde D Vitamini eksikliği ve dolaşımdaki kanın pıhtılaşma riskinin önemi bir kez daha ortaya çıkmıştır. Bu bağlamda; omega 3 yağ asitlerinin beslenme yoluyla alındığında kan plazmasında triasilgliserol düzeyini düşürür. Kalp damar sağlığı için önemli olan koagülasyona çoklu doymamış yağ asitlerinin

*Corresponding author: nberik@yahoo.com

(PUFA) etkisi; fibrinojen ve faktör V seviyelerini düşürür. Plazmada trombin jenerasyonunda da azalma olmaktadır (Berik ve Hatemi, 2008). Fizyolojik ve metabolik faaliyetlerin sürdürülmesinde, önemli besin maddeleri arasında yer almaktadırlar (Kaya vd., 2004).

Günlük yaşantıda güvenli ve kaliteli gıda tüketimine olan talep her geçen gün artmakta ve önem kazanmaktadır. Kaliteli ve dengeli beslenme için yaşam boyu vazgeçilemez kaynaklar arasında yer alan su ürünleri; Çanakkale’de hasattan sofraya ulaşım sürecinde iyi niteliklerini daha kolay koruyabilmektedir. Pek çok ülkede olduğu gibi Türkiye’deki tüketiciler yerli su ürünlerini taze olarak tüketmeyi tercih etmektedirler (Tolon ve Elbek, 2016).

Çanakkale’de taze tüketilen balıkların yansıra kalamar, sübye, ahtapot, karides ve midye vb., diğer su ürünleri ile yapılan pek çok lezzetli yemek vardır (Çavuşoğlu ve Çavuşoğlu, 2018; Yavuz ve Özkanlı, 2019). Bu yemekler, farklı pişirme teknikleri kullanılarak hazırlanabilmektedir. Türkiye’de su ürünleri pek çok ülkede olduğu gibi; ızgara, mikrodalga, fırın, kömür ateşi, sous vide teknolojisi, buhar, derin yağda ve tavada kızartma vb., pişirme yöntemleri kullanılarak tüketime sunulmaktadır (Şengör ve Ceylan, 2018).

Bu çalışmada; Çanakkale mutfağında önemli bir yere sahip olan su ürünlerinden sardalya, kılıç, iskorpit, kalamar, karides, ahtapot ve midye ile yapılan yemeklerle ilgili araştırma (yazılı bilimsel kaynaklar, yerli halkla röportajlar) ve uygulama çalışmaları yapılmıştır.

Uygulamalar ve Tartışma

Çanakkale mutfağında su ürünleriyle hazırlanan yemekler

İskorpit balığı çorbası

Çorba yapımında kullanılan su ürünleri Çanakkale mutfağında önemli bir yere sahiptir. Çanakkale’de yer alan mutfaklarda balık çorbası çeşitli balık karışımlarından veya lezzeti ile bilinen iskorpit balığından yapılmaktadır. İskorpit (*Scorpaena* sp.) Scorpaenidae familyasına ait bir balıktır. Türkiye’nin tüm denizlerinde bulunan İskorpit balığı ortalama 20-30 cm büyüklüğünde olup zehirli balıklar arasında yer almaktadır.

İskorpit Çorbası: Avlanan iskorpit balığı hem sudan çıkarılırken hem de temizliği yapılırken vücudunda bulunan zehirli dikenlere dikkat edilmelidir. Balık ölmüş olsa bile dikenlerin içerisinde bulunan zehir temizleyen kişiyi zehirleyebilir. İskorpit balığının üst tarafındaki dikenleri balığın büyüklüğüne göre 1-2 cm sırtın ve karnın içine girecek şekilde, kuyruktan başa doğru kesme işlemi yapılarak çıkartılır. Sonra balığın iç organları çıkartılıp, temizlenir. Bunu başın kesilmesi ve baş tarafından kuyruğa doğru soyarak derisinin çıkartılması izler. Balık çorba aşaması için işleme alınır. Çanakkale’de lokantalarda ve evlerde iskorpit balığının en çok çorbası tüketilirken, salatası, haşlaması ve kızartması da tüketim şekilleri arasındadır.

Temizlenen iskorpit balığı, limon suyu, sirke, tuz ve su karışımı olan suyun içerisinde beş dakika haşlanır. Haşlanan balığın kılçıkları temizlenir ve haşlama sonrası elde edilen haşlama suyu çorbada kullanılmak üzere ayrılır. Çorba yapımında soğan, sarımsak, tereyağı, patates, pirinç ve arzuya göre çeşitli baharatlar kısık ateşte 15-20 dakika kadar pişirilir. Sıcak servis yapılır (Şekil 1).



Şekil 1. İskorpit Çorbası (Orijinal)

Midye dolma ve midye tava

Midye dolmanın Türk mutfağı kültürüne dahil olması Fatih Sultan Mehmet’in 1453 yılında İstanbul’u fethetmesinden sonra sarayda artan deniz ürünleri tüketimi ile başlamıştır. İstanbul’da 1844 yılında taşbaskıyla basılmış ilk Türk yemek kitabında; 14 çeşit dolma tarifinin yer aldığı “Dokuzuncu Fasil-Zeytinyağlı ve Sağyağlı Dolmalar” bölümünde “Midye dolması” tarifine yer verilmiştir (Acar Tek ve Süsüoğlu, 2014).

Bivalvia sınıfı üyesi kara midyenin (*Mytilus galloprovincialis*) ekonomik değeri bulunmaktadır. Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından midye çiftlikleri kurulmasının teşvik edilmesiyle, yetiştiricilik faaliyetleri ile ilgili girişimler artmıştır. Çanakkale’de hem avcılığı hem de yetiştiriciliği yapılmakta ve üretimi 2019-2020 yılları arasında 1.361.013 kilograma ulaşmıştır (Anonim, 2020a). Bölgede kara midye; özellikle dolma ve midye tava olarak yıl boyunca tüketicilerin tercih ettiği bir sokak lezzetidir.

Kültür ortamında yetiştirilenlerin doğal ortamdan toplananlara oranla daha temiz olsa da; pişirilmeden önce midyelerin yüzeylelerinden “sakal” olarak tabir edilen bisus ipliklerinin alınması ve yıkarken sert bir fırça yardımıyla dış kabuklarının temizlenmesi gerekmektedir.

Midye Dolma: Taze hazırlanmış olan iç pilav (dolma harcı) midyelerin içine yerleştirilir. Ağız sıkıca kapatılır midyeler tencereye dizilir. Midyelerin üzerini geçecek kadar su ilave edildikten sonra kısık ateşte yaklaşık 20 dakika pişirilir. Soğuk olarak limon eşliğinde servis edilir (Şekil 2).



Şekil 2. Midye Dolma (Orijinal)

Midye Tava: Kaynağı bilinen canlı veya dondurulmuş materyal kullanılmalıdır. Gıda güvenliği için midyelerin hepotapankreasları çıkartılmalıdır. Midye tava sıcak ve tarator eşliğinde servis edilir (Şekil 3). Midyelerin, dış kaplaması için farklı hazırlıklar yapılabilir. Uygulama sırasında midyeler önce yumurta, maden suyu, tuz karışımına sonra da una batırılıp; kızgın derin yağda (yerli

rafine edilmemiş bitkisel yağ) kızartılarak tüketime hazır hale getirilir. Kızartma için kullanılan yağ tekrar kullanılmamalıdır. Yanma noktası yüksek, rafine edilmiş ve genetiği değiştirilmiş genellikle dışalım (ithal) yağlar (palm, pamuk, kanola, mısır vb.) kullanılırsa, tüketici sağlığına zararlı olmaktadır. Midyeler yanında servis edilen taratora bandırılarak tüketilebilir (Şekil 3).



Şekil 3. Midye Tava (Orijinal)

Kalamar Tava, Dolma ve Kokoreç

Kalamar yumuşakça (mollusca) filumunun, kafadan bacaklı (Cephalopod) sınıfındandır (Tosun vd., 2020). Türkiye denizlerinde 2021 yılında 491 ton kalamar avcılığı yapılmıştır (TÜİK, 2021). Kalamar Çanakkale’de sevilerek tüketilen ve adına festival “Kalamar Festivali” düzenlenen (Saatçı ve Demiral, 2018) hem lezzetli hem de besleyici bir besin kaynağıdır (Tosun vd., 2020). Çanakkale’ye bağlı Gökçeada ilçesinde kalamar dolma yerel lezzetler arasındadır (Çavuşoğlu ve Çavuşoğlu, 2018).

Kalamar yemekleri için uygun boyda kalamarlar (Şekil 4) seçildikten sonra; kalamarın baş kısmı geriye doğru çekilerek, iç organlarıyla beraber çıkarılır. Baş kısmındaki tentaküller, bıçakla kesilerek ayrılır. Kalamarın kalan et kısmının dışında bulunan sert derisi önce bıçakla çizilir, sonra da elle çıkartılarak uzaklaştırılır. Sert derinin temizlenmesinden sonra kalan ince zar dokusu bıçak yardımıyla et dokusundan uzaklaştırılır. Kalamarın ortasında yer alan şeffaf kemik dokusu çıkartılır. Kalan et dokusu iç ve dış tarafı temiz su ile yeterince yıkanır.



Şekil 4. Taze kalamar (Orijinal)

Kalamar Tava: Ülkemizde balık sofralarında en çok tercih edilen ve yemek menülerinde ara sıcak olarak kabul edilen bir yemektir. Çanakkale’de özellikle Ayvacık ilçesine bağlı Babakale köyü halkı kalamar tava yapımı ve lezzeti yönünden ilk sırada olduklarını belirtmektedirler. Köyün balıkçıları tarafından taze olarak yakalanan kalamarın uygun temizleme ve ön işlemlerden geçirilerek sofraya gelmesi en büyük etkenler arasındadır. Kalamar tava yapımında; ilk olarak önceden temizlenmiş olan kalamarlar birer cm kalınlığındaki halkalar şeklinde kesilir.

Halka kalamarların üzerlerine tuz, şeker, karbonat karışımı eklenerek, kalamarların suyu çıkana kadar yoğrulur, sonra maden suyu eklenerek buzdolabında 2-3 saat kadar yumuşaması için bekletilir. Yumuşayan kalamarların (süzgeç veya kağıt havluda) fazla nemi alınır. Hazırlanmış un karışımına batırılarak, önceden kızdırılmış derin, sıvı (yerli rafine edilmemiş bitkisel yağ) yağda kızartılır. Kızarmış kalamarlar havlu peçete üzerinde bekletilerek yağdan uzaklaştırılır. Kalamarlar ceviz, sarımsak ve ekmek içi ile hazırlanan tarator sos ile servis yapılır (Şekil 5).



Şekil 5. Kalamar tava (Orijinal)

Kalamar Dolması: Özellikle Çanakkale’nin Bozcaada ilçesinde sıklıkla yapılan ve sevilerek tüketilen geleneksel bir yemektir. Kalamar dolması, Bozcaada lokantalarında farklı uygulamalarla karşımıza çıkmaktadır. Genellikle çeşitli baharat karışımıyla önceden hazırlanan pirinçle dolumu yapılan kalamar dolması, kaşar peyniri, mantar, çeşitli otlar (ıspanak gibi), farklı su ürünleri karışımıyla (sardalye, karides gibi) da tariflerine yorumlar katılabilir. Kalamar dolmasının her yıl Eylül ayı sonunda düzenlenen Bozcaada Kalamar Festivali’nde tadımı gerçekleştirilebilir.

Kalamar dolması için küçük boy kalamar tercih edilir. Temizliği yapılmış kalamarların içine çeşitli sebze ve baharatlarla hazırlanmış (sarımsak, domates, biber, kimyon, nane, rendelenmiş kaşar peyniri, tuz) pilav harcı doldurulur. İç pilavla dolumu yapılan kalamarların uç ve ağız kısımları kürdan yardımıyla kapatılır. Kalamar dolmaları, önceden ısıtılmış ızgarada ters düz edilerek pişirildikten sonra, sıcaklığı 190°C’ye ayarlanmış fırında 10 dakika kadar pişirilir. Güveçte ya da tabakta servisi yapılır.

Kalamar Kokoreç: Kalamar kokoreç yapımında; iç ve dış temizliği yapılmış kalamarlar kaynamış suya atılarak bir ile iki saat aralığında haşlamaya bırakılır. Haşlanan bütün kalamarlar küçük parçalar halinde ya da ince halkalar halinde kesilir. İsteğe göre çeşitli su ürünleri (kalamar, karides gibi) eklenerek kokoreç lezzetlendirilir. Tavaya alınan karışım sotelenmeye bırakılır. Sotelenen

kalamar parçaları çeşitli baharat karışımıyla harmanlanarak ekmek arasında servisi yapılır.

Ahtapot Salatası ve Ahtapot Tava

Türkiye’de Ahtapot (*Octopus vulgaris*) 2021 yılında yaklaşık 243 ton (TÜİK, 2021) avlanırken Çanakkale’de yaklaşık 33 ton avlanmıştır (Anonim, 2020a). Ahtapot Çanakkale mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Lokantalarda ahtapot salatası ve tavaşı tercih edilirken, yöresel lezzetler içerisinde ahtapotlu bulgur pilavı (Küçük ve Saatçı, 2022) ve ahtapot yahnisi (Çavuşoğlu ve Çavuşoğlu, 2018) de yerel halk tarafından sevilerek tüketilmektedir.

Ahtapot Salatası ve Ahtapot Tava: Ahtapot baş kısmından ters çevrilerek yıkanır. Yıkama sonrası etinin yumuşaması için karbonatla ovulup, (+4°C) buzdolabı koşullarında bir gece bekletilir. Bir gece buzdolabında bekleyen ahtapot yıkandıktan sonra yumuşayınca kadar tuz, şeker ve sirke karışımı olan kaynar suda pişmeye bırakılır. Pişen ahtapotun kafasını kestikten sonra gövdesini ve kollarını aynı uzunlukta dilimler halinde parçalara bölerek servis tabağına alınır. Servis sırasında limon, sarımsak, zeytinyağı, kapari turşusu ve dereotu karışımı ilave edilerek sunuma hazır hale gelir (Şekil 6a). Ahtapot tava tercih edenler için haşlanan ahtapot parçaları zeytinyağında sotelenerek (yerli rafine edilmemiş bitkisel yağ veya köy tereyağında) kızartılır ve tüketime hazır hale getirilir (Şekil 6b).



(a)



(b)

Şekil 6. Ahtapot salatası ve ahtapot tava (Orijinal)

Karides Salatası ve Karides Güveç

Çanakkale’de özellikle “Karabiga Karidesi” olarak tescilli olan oluklu karides (*Penaeus kerathurus*) avcılığı, 15 Mayıs - 1 Ağustos tarihleri arasında uzatma ağıları ile serbesttir (Anonim, 2020b). Ayrıca Derinsu pembe karidesi (*Parapenaeus longirostris*) avcılığı yapılmaktadır. Çanakkale’de 2020 yılında 436166 kg Derinsu pembe karidesi avcılığı yapılmıştır (Anonim, 2020a). Karidesler, pahalı gıda sınıfında olmalarına rağmen yüksek besin değeri ve tüketimine olan yoğun talep nedeniyle bölgeye önemli ekonomik getiri sağlamaktadır (İhsanoğlu ve İşmen, 2020).

Karides Salatası ve Karides Güveç: Karides ayıklama işleminden önce yeterince temiz su ile yıkanır. Yıkanan karideslerin başı ve kabuğu elle gövdesinden ayrılarak alınır. İç organları kürdanla çıkartılır ve soğuk temiz suda

yıkanır. Temizlenmiş karidesler çeşitli bitki ve baharatlar içeren suda, rengi pembe oluncaya kadar pişirilir. Karideslerin pişme süresi iriliğine göre değişiklik gösterir fakat en fazla beş dakikada pişme işlemi tamamlanır. Karidesler piştikten sonra suları süzülerek servis edilmek üzere tabağa alınır. Servis sırasında zeytinyağı, limon, maydanoz, yerli üretim kapari turşusu ve dereotu ile hazırlanan sos karışımı üzerine ilave edilir ve tüketilir (Şekil 7a).

Karides güveç olarak tercih edildiğinde ise temizlenen karidesler; köy tereyağında sarımsak ile sotelenerek güveç kabına alınır ve domates suyu, baharatlar (karabiber, defne yaprağı, kekik vb.), limon suyu ilave edilerek önceden ısıtılan 180 °C fırında pişirilir. Sıcak servis edilir (Şekil 7b).



(a)



(b)

Şekil 7. Karides salatası ve güveci (Orijinal)

Asma Yaprağında Sardalye

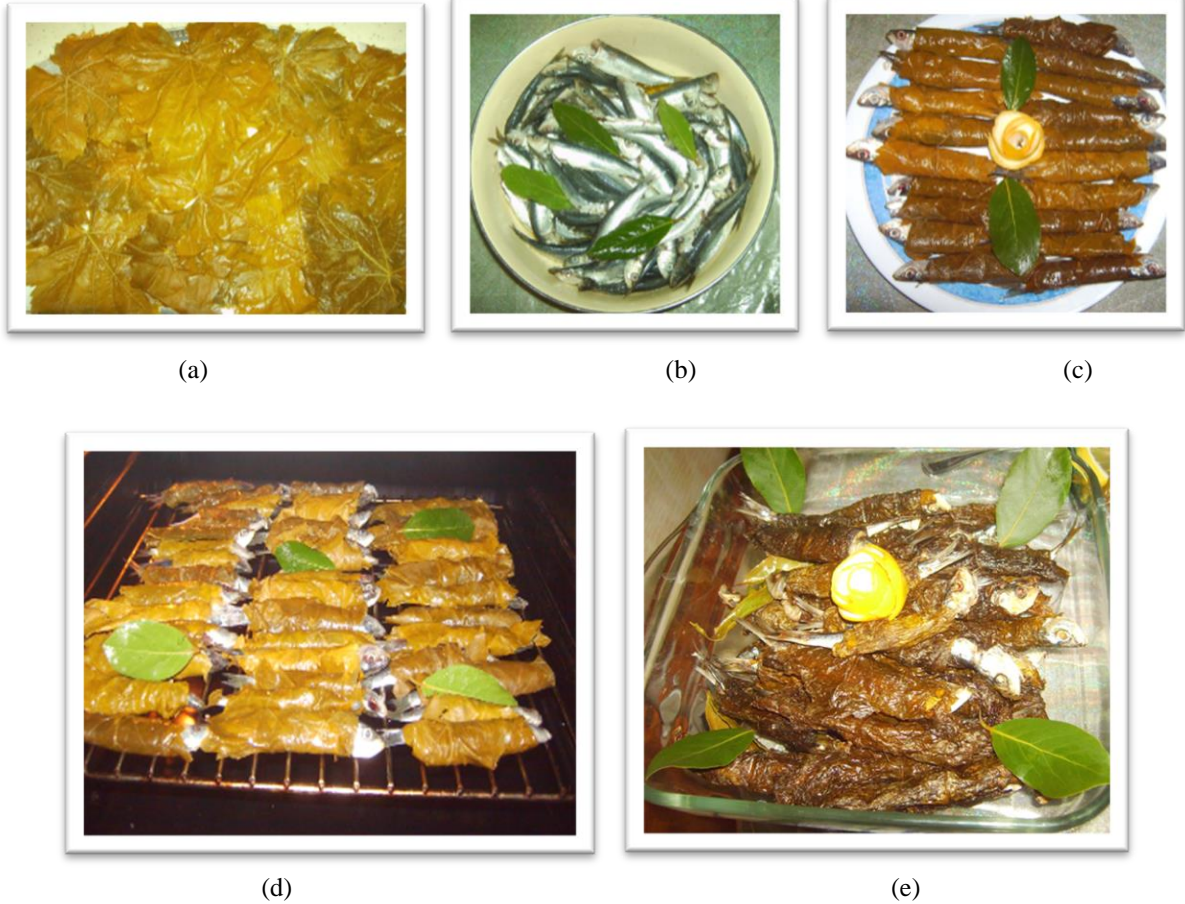
Çanakkale’de sardalye balığından yapılan “Asma Yaprağında Sardalye” balık lokantalarında yöresel yemekler arasında bulunmaktadır. Asma yaprağında sardalye lezzetli olduğu kadar biyolojik olarak değerli bir gıdadır. Özellikle iyi bir omega 3 kaynağıdır. Besin bileşimi bakımından gereksinimi çok iyi karşılayan sardalyenin haftada üç kez tüketilmesi sağlıklı beslenmek için önerilmektedir.

Asma Yaprağında Sardalye: Mevsimine göre salamura ya da taze yaprak kullanılmaktadır. Taze yapraklar sıcak su ile önceden haşlanarak, salamura kullanılacak yapraklar ise; soğuk suda tuz giderme işlemi uygulanarak kullanıma hazır hale getirilir. Yıkayıp süzülen yaprakların parlak olan dış tarafları alta, damarlı olan iç tarafları da üste gelecek şekilde tezgaha yerleştirilir. Asma yapraklarının sapları dipten kopartılır (Şekil 8a).

Sardalye balıklarının baş ve kuyruk bütünlüğü korunarak, orta kılıçlarıyla beraber iç organ temizliği

yapılır. Balıklar tuzlandıktan sonra suyunun süzülmesi için 30 dakika kadar süzgeçte bırakılır. Temizliği yapılan balıkların yüzey suları da giderildikten sonra; zeytinyağı, limon suyu, kıyılmış sarımsak ve tuzdan oluşan sos karışımında marine edilir (Şekil 8b). Marine edilmiş balıklar, asma yaprağının bir kenarına yerleştirilip, yuvarlanarak sarılır (Şekil 8c).

Kapaklı bir tepsiye dizilen balıklar, önceden ısıtılmış orta sıcaklıktaki fırında (180 °C) pişirilir (Şekil 8d). Asma yaprakların renkleri değiştiğinde sardalyeler pişmiş olacaktır. Pişen balıklar servis tabağına dizilerek, sofraya sıcak getirilir (Şekil 8e). Bu yöntemle pişen sardalyeler, kızartılmadığı ve doğrudan ateşle temas etmediği için biyolojik besin değeri kaybı oldukça azdır. Ön işlem sırasında marine edilmiş balıklarda baharatların etkisiyle ısı işlem uygulanmadan başlayan protein yıkımı lezzet ve aromadan sorumlu aminoasitlerin etkisini güçlendirmektedir. Ayrıca asma yaprağının kendine özgü hafif ekşi (mayhoş) lezzeti yağlı bir tür olan sardalye ile iyi uyum sağlamaktadır (Berik ve Kahraman, 2009).



Şekil 8. Asma yaprağında sardalyenin yapılışı (Berik ve Kahraman, 2009)

Kılıç Şiş

Kılıç balığı (*Xiphias gladius*) üst çenesi kılıç gibi uzamış olması sebebiyle adını bu özelliğinden almış Xiphiidae familyasına ait yırtıcı bir balık türüdür. Çanakkale’de avcılığı yapılan kılıç balığının Türkiye

denizlerinde 2021 yılında toplam avlanma miktarı 397,7 tondur (TÜİK, 2021). Bölgede kılıç balığı tüketim tercihi özellikle, “balık şiş” “kılıç şiş” olarak bilinmektedir.

Kılıç Şiş: Kılıç balığı kafası ve iç organları alınıp, fileto edildikten sonra iri parçalar halinde doğranır.

Parçalar şişe geçirilip, dizilirken genellikle domates, yeşil veya kırmızıbiber eşliğinde hazırlanır ve ızgarada pişirilir (Şekil 9). Izgarada pişirme yapılırken; ızgara tepsisine su koyulup, üzerine de bir kapak kapatılırsa daha sulu ve lezzetli bir ürün elde edilmektedir. Izgara tepsisinde biriken balık suyu bekletilmeden, sos veya çorbalarda kullanılabilir.



Şekil 9. Kılıç şiş ızgarası (Orijinal)

İstavrit Tava

İstavrit (*Trachurus trachurus*) üretim miktarı bakımından hamsi ve çaça balıklarından sonra Türkiye de avcılığı en çok yapılan deniz balığıdır (TÜİK, 2021). Çanakkale için önemli bir tür olan istavrit 617740 kg ile 2020 yılında en çok avlanan balık olmuştur (Anonim, 2020a). İstavrit (Şekil 10) hem lokantalar hem de evlerde tava tüketimi tercih edilen lezzetli ve besleyici bir balıktır. Buna karşın yazarların önerisi; zeytinyağı ve mısır unu kullanılarak fırında pişirilmesidir. Geleneksel itirazlara yanıtımız; 200 °C'de, balık iriliğine göre değişen 20 – 30 dakika sürede fırında pişirilen istavritlerin kızartma çıtırılığında kabul gördüğüdür. Geleneksel lezzetlere sahip çıkarken, sağlıklı beslenme koşullarıyla güncellemek gerekmektedir.



Şekil 10. Taze istavrit (Orijinal)

İstavrit Tava: Taze olarak alınan balıklarda ilk olarak bıçak yardımıyla pul giderme işlemi uygulanır. Kanından ve iç organlarından arındırıldıktan sonra yıkama suyunun süzülmesi için süzgece alınır. Karıştırma kabında un, mısır unu ve tuz karışımı hazırlanıp, harmanlanır. Temizlenen balıklar hazırlanan un karışımında bulanıp, kızgın yağlı tavaya hepsi aynı yöne bakacak şekilde dizilir. Tercihe göre yağlı kağıt içerisinde tavaya dizilerek daha az yağlı

pişirme sağlanır. Tavanın üzerine kapak kapatıp, kısık ateşte kızarana kadar kapak yardımıyla ters düz yapılarak pişirilir (Şekil 11).



Şekil 11. İstavrit tava (Orijinal)

Fener Buğulama

Dip balıkları arasında yer alan Fener balığı lezzeti ve besleyiciliğiyle bilinmektedir. Kuzey Avrupa türü *Lophius piscatorius* ve Akdeniz türü ise *Lophius budegassa* olarak bilinmektedir. Her iki türün de Çanakkale'de varlığı rapor edilmiştir (Yigin vd., 2015). Yerel lokantalarda fener balığının çorbası, kavurması, buğulaması sevilmektedir.

Fener Balığının Temizlenmesi: Fener balığını temizlemeye ilk olarak baş bölgesinden başlanır gözler ve yüzgeçler çıkartılır. Fener balığı ortasından ikiye ayrılır, iç organları ortamdaki uzaklaştırılır. Balığın derisi yüzülür ve kalan artıklar yeterince su ile ortamdaki uzaklaştırılır. Pişirme yöntemine göre fileto ya da kuşbaşı şeklinde parçalara ayrılır. Parçalanan balıklar, karıştırma kabının içinde limon suyu ve pul biberlerle yoğurulup 20 dakika kadar marine edilir. Böylece dip balığı olan fener balığı, yaşam alanından kaynaklı kendine has çamurumsu kokusundan uzaklaştırılır.

Sostan çıkarılmış fener balığı, zeytinyağını, doğranmış paprikayı, soğanı ve defne yapraklarını (tercihe bağlı) tavada ya da güveçte birleştirilerek kısık ateşte pişirilir. Güveç kaplar kullanılırken fırında pişirme tercih edilebilir. Sıcak servis yapılır (Şekil 12).



Şekil 12. Fener buğulama (Orijinal)

Fırın Levrek

Levrek, *Dicentrarchus labrax* ülkemiz denizlerinde yaygın olarak görülen lezzetli ve ekonomik bir türdür. Levreğin hem avcılığı hem de yetiştiriciliği yapılmakta olup Çanakkale’de 2019-2020 yılları arasında 10520 kg levrek üretimi gerçekleştirilmiştir (Anonim, 2020a). Bölge halkı tarafından sevilerek tüketilen bir balık olan levrek özellikle fırında suyunu kaybetmeden pişirildiğinde daha da lezzetli olmaktadır.

Fırın levrek: Levrek balığı pullu bir balık olduğu için öncelikle pullarından bir bıçak yardımıyla arındırılır. Bıçak yardımıyla balıkların üzerinde kalan pulları ve iç

organları ortamdandan uzaklaştırılır. Sonrasında balıkları suyu süzülme bırakılır. Suyu süzülen balıklar tercihe göre balıkların başı kesilmeden bütün, fileto ya da ikiye bölünerek yağlı kağıt kullanılarak tepsiye dizilir (Şekil 13a). Balıkların üzeri bıçakla çizilerek, hazırlanan sosun ete daha iyi nüfuz etmesi sağlanır. Balıkların hem iç hem de dış kısmına, isteğe göre salçalı ya da salçasız olmak üzere sarımsak, zeytinyağı ve defneyaprağı, maydanoz karışımı ilave edilir. Balığın üzerine bıçak yardımıyla atılan derin çiziklerin içerisine soğan ya da limon dilimleri konarak daha az soslu şekilde fırında pişirme yapılabilir (Şekil 13b-c).



(a)



(b)



(c)

Şekil 13. Fırın levrek (Orijinal)

Çanakkale’de İşlenmiş Su Ürünleri

Çanakkale’de taze su ürünleri tüketiminin yanısıra işlenmiş su ürünlerinin üretimi ve tüketimi oldukça yaygındır. Çanakkale’de faaliyet gösteren 14 adet Su Ürünleri İşleme ve Değerlendirme tesisi bulunmaktadır (Anonim, 2020a). Yüzlerce yıl öncesinden günümüze, yerel halkın uyguladığı işlenmiş su ürünleri; gıda güvenliğini sağlamak için Tarım ve Orman Bakanlığı’nın izni ve kontrolünde çalışan işletmelerde sürdürülmektedir.

Su ürünü işleme tesislerinde yetkili su ürünleri mühendisleri, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Deniz Bilimleri ve Teknolojisi Fakültesi’nde eğitim almaktadırlar. Eğitimleri sırasında gerçekleşen; teknik geziler, araştırma, uygulama ve staj olanakları mesleki yeterliliklerini kazanmalarında önemli destek sağlamaktadır. Türkiye’nin ilk balık konservesi üreticisi olan Alâeddin Konserveleri 1929’de Alâeddin Kemerli tarafından kurulmuştur ve firma sardalya konservesi ve

ançüez ürünü ile tanınmıştır (Sönmez ve Şimşek, 2011). Dünya markası olma yolunda olan Dardanel Önentaş Gıda San. A.Ş. 1981 yılında kurulmuş ve Çanakkale ilinde faaliyet gösteren bir diğer önemli balık konservesi üreticisidir. Firmanın başta ton balığı olmak üzere, sardalya, hamsi ve uskumru balıklarından konserve ürünleri vardır. Ayrıca, lakerda, tuzlu balık veya ançüez daha küçük ölçekli ticari balıkçılar tarafından üretilmektedir. Bu işlenen ürünlerden lakerda ve tuzlu sardalya Çanakkale halkının evlerinde de üretip, severek tükettiği ürünlerdir. Çanakkale’yi ziyaret eden konuklar Çanakkale’de bulunan fabrika satış mağazaları, balık hali ve marketlerin tezgahlarında, lokantalarda ise hazırlanan yemek listelerinden rahatlıkla ulaşabilmektedirler.

Teşekkür

Çalışmada kullanılan “asma yaprağında sardalya”, “istavrit tava” ve “kılıç şiş” deneyimlerini bizimle paylaştığı için Çanakkale halkından Sayın Filiz Kahraman ve Mehmet Kahraman çiftine teşekkür ederiz.

Çıkar Çatışması

Yazarlar çıkar çatışması olmadığını beyan ederler.

Yazar Katkıları

Tüm yazarlar yazıya eşit oranda katkı sağlamıştır.

Etik Onay

Bu çalışma için etik kurul onayı gerekmemektedir.

Kaynaklar

- Acar Tek, N. & Sürücüoğlu, M.S. (2014). Basılmış olan ilk Türk yemek kitabı “Melceü’t-Tabbahin”. Gazi Türkiyat, Bahar 2014/14, 225-229.
- Anonim (2020a). Tarım ve Orman Bakanlığı Çanakkale İl Müd. 2020 Yılı Brifing Dosyası. (<https://canakkale.tarimorman.gov.tr/Belgeler/Brifingle r/2020%20Y%C4%B1%20Brifing%20Raporu.docx>, Erişim Tarihi: 27/06/2022).
- Anonim, (2020b). T.C. Cumhurbaşkanlığı Resmi Gazete, 5/1 Numaralı Ticari Amaçlı Su Ürünleri Avcılığının Düzenlenmesi Hakkında Tebliğ, Tebliğ No: 2020/20. Resmî Gazete Tarihi: 22.08.2020 Resmî Gazete Sayısı: 31221
- Berik N. & Hatemi H.H. (2008). Balıkla Beslenme ve Kardiyovasküler Sağlık. Diabet Bilimi Dergisi, 6, 12-13.
- Berik, N., & Kahraman, D., (2009). Asma Yaprığında Sardalya Balığı. II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 27-29 Mayıs 2009, Van, Türkiye. 212- 215 ss. ISBN:978-9944-89-728-0.
- Cicero, A. F., Ertek, S., & Borghi, C. (2009). Omega-3 polyunsaturated fatty acids: their potential role in blood pressure prevention and management. Current vascular

pharmacology, 7(3), 330-337.
doi: 10.2174/157016109788340659

- Çavuşoğlu, M., & Çavuşoğlu, O. (2018). Gastronomi turizmi ve Gökçeada lezzet rotası. Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi, 2(Ek1), 347-359.
- İhsanoğlu, M. A., & İşmen, A. (2020). Marmara Denizi biyoçeşitliliği ve Derinsu pembe karidesi av miktarı. Aquatic Research, 3(2), 85-97.
doi.org/10.3153/AR20008
- Kaya, Y., Duyar, H. A., & Erdem, M. E. (2004). The importance of fish fatty acids on human health. Ege Journal of Fisheries and Aquatic Sciences, 21, 365-370. doi: 10.12714/egejfas.2004.21.3.5000157028
- Khalili Tilami, S., & Sampels, S. (2018). Nutritional value of fish: lipids, proteins, vitamins, and minerals. Reviews in Fisheries Science & Aquaculture, 26(2), 243-253. doi.org/10.1080/23308249.2017.1399104
- Küçük, E., & Saatçı, G. (2022). Yerel Etkinliklerde Gastronomi Mirasının Yaşatılması Üzerine Bir Araştırma: Çanakkale Örneği. Türk Turizm Araştırmaları Dergisi, 6(1), 184-201.
- Pal, J., Shukla, B. N., Maurya, A. K., Verma, H. O., Pandey, G., & Amitha, A. (2018). A review on role of fish in human nutrition with special emphasis to essential fatty acid. International Journal of Fisheries and Aquatic Studies, 6(2), 427-430.
- Saatçı, G., & Demiral, N. Ö. (2018). Yöresel yemeklerin yiyecek-içecek işletmelerinin menülerinde yer alma düzeylerinin belirlenmesi: Bozcaada örneği. IWACT 2018 International West Asia Congress Of Tourism Research 27 Sept –30 Sept 2018 Van- Turkey. The Congress Book of Full Texts-IWACT 2018-ISBN:978-605-2292-64-8. 330-340 pp.
- Sönmez, A., & Şimşek, F. (2011). Cumhuriyetin kuruluşundan günümüze Türkiye ekonomisinde yaşanan gelişmelerin küçük ölçekli bir aile işletmesi üzerindeki etkileri. Girişimcilik ve Kalkınma Dergisi, 6, 93-114.
- Şengör, G. F. Ü., & Ceylan, Z. (2018). Türk Mutfağında Su Ürünleri Kültürü ve Önemi. Süleyman Demirel Üniversitesi Eğirdir Su Ürünleri Fakültesi Dergisi, 14(4), 386-398. doi.org/10.22392/egirdir.414488
- Tolon, M. T., & Elbek, A. G. (2016). Su ürünleri tüketim yapısı ve tüketim sıklığını etkileyen etkenlerin incelenmesi. Determination of factors affecting seafood consumption pattern and consumption frequency. Ege Journal of Fisheries and Aquatic Sciences, 33(3), 271-277.
doi: 10.12714/egejfas.2016.33.3.12
- Tosun, Ş. Y., Büşra, Türk., & Varlık, C. (2020). Denizden Gelen Lezzet: Kalamar. Aydın Gastronomy, 4(1), 23-34.

- Turan, H., Yalçın, K. A. Y. A., & Sönmez, G. (2006). Balık Etinin Besin Değeri ve İnsan Sağlığındaki Yeri. *Su Ürünleri Dergisi*, 23(3), 505508.
- TÜİK, (2021). Su Ürünleri İstatistikleri. Erişim tarihi: 02 Haziran 2022.
<https://data.tuik.gov.tr/Bulten/Index?p=Su-Urunleri-2021-45745>.
- Yavuz, M., & Özkanlı, O. (2019). Yöresel yiyecek ve içeceklerin gastronomi turizmine etkileri: Gökçeada örneği. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(2), 279-301. doi: 10.32572/guntad.583672
- Yigin, C. C., Ismen, A., & Arslan, M. (2015). Reproductive biology of *Lophius budegassa* (Lophiidae) in the North Aegean Sea. *Cybiu*, 39(1), 31-36.