



Research Journal of Agricultural Sciences

Tarım Bilimleri Araştırma Dergisi

E-ISSN: 1308-027X, 10 (1): 20-26, 2017. www.nobel.gen.tr

Osmanlı Mutfak Kültüründe Balık Tüketimi ve Dolma Zeytin Turşusunun Kırsal Turizm Gastronomisine Kazandırılması Üzerine Bir Çalışma

Ayşe Gülnihal KAHRAMAN*

Ahmet Salih SÖNMEZDAĞ

Gaziantep Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Gaziantep

*Sorumlu yazar:

E-posta: glnhl_1992_@hotmail.com

Geliş Tarihi: 05 Mart 2017

Kabul Tarihi: 15 Mayıs 2017

Özet

Gastronomi, yeme içme alanları ile veya gıdanın tarladan sofralara gelmesine kadar yaşadığı serüvenler ile sınırlı değildir. Gastronomi, yiyecek ve içeceklerin sofralara gelmesine kadar geçtiği işlemler ve sonrasında sofralarda bulunduğu gerek kültürel gerekse fiziksel anlamların bütünüdür. Bu disiplin, kültür, bilim, sanat gibi birçok alanı birleştirmektedir. Turizm kavramı gastronomide oldukça önemli bir yere sahiptir. Bu çalışmada, kırsal turizm bağlamında, sahil kentlerinde deniz ürünlerinin çokça tüketilmesi göz önünde bulundurularak, öncelikle Osmanlı mutfak kültüründe balık tüketimine değinilmiştir. Turistik önem taşıyan kıyı kentlerinin mutfak kültürlerine bakıldığında, balık tüketiminin beslenme alışkanlıklarında fazlaca yer edindiği bilinmektedir. Bu açıdan, 1882 yılında yayınlanmış olan Ayşe Fahriye Hanım'ın Ev Kadını adlı yemek kitabında bulunan "Dolma Zeytin" turşusunun kırsal turizm gastronomisine kazandırılabilirliğinin belirlenmesi amacıyla, lezzet profili analizi yöntemi ile duyu analizi yapılmıştır. Yapılan analizler ışığında, dolma zeytin turşusunun eğitimli panelistlerden geçer not aldığı belirlenmiştir. Tarihimizde var olan ancak günümüzde unutulmuş bu turşu çeşidini gastronomik açıdan değerlendirmek ve tüketilebilirliğini saptamak için yapılan bu çalışma; "Dolma Zeytin" turşusunun kırsal turizm gastronomisine kazandırmak adına yapılan bir ön değerlendirme çalışması niteliğindedir.

Anahtar Kelimeler: Balık, Gastronomi, Kırsal Turizm, Osmanlı Mutfacı

Fish Consumption in Ottoman Cuisine Culture and a Study on the Recruitment of Farci Olive Pickle to Rural Tourism Gastronomy

Abstract

Gastronomy is not just about journey of food during process, beginning from field ending to plate or food and beverage scope. Gastronomy is A to Z of all the processes of food and beverages coming from field to the table and afterwards, the cultural and physical meaning of food and beverages on the table. It compounds a lot of aspects like, discipline, culture, art and science. Tourism is very important for gastronomy. In this study, regarding high consumption of sea food in seaside settlements, as part of rural tourism, fish consumption in Ottoman culture was mentioned. Considering touristic seaside sites culinary culture, fish consumption has a major importance. By this aspect, the book named "Ev Kadını" written by Ayşe Fahriye Hanım, published in 1882 was analyzed and the recipe of "Dolma Zeytin" is examined and prescribed and standardized. After defining exact recipe of "Dolma Zeytin" aiming identification of bringing this recipe in rural tourism gastronomy, sensory analysis was done by using flavor profile analysis technique. According to analysis being done by educated panelists, "Dolma Zeytin" recipe passed. This study was done for evaluate a forgotten pickle recipe in terms of gastronomy, and determining ability of be consumed in seaside settlements. This study has a characteristics of being a pre evaluation study of bringing "Dolma Zeytin" recipe in rural tourism gastronomy.

Keywords: Fish, Gastronomy, Ottoman Cuisine, Rural Tourism

GİRİŞ

Bir toplumun, tarihsel süreç içerisinde ürettiği ve nesilden nesle aktardığı her türlü maddi ve manevi değerlerin bütünü olan kültür o toplumun kimliğini oluşturur ve diğer toplumlardan farklı kılar. Türkiye, gelenek, görenek, dini inanış biçimleri ve yaşam tarzı ile mutfak kültürünü zenginleştiren bir yapı içermektedir. Zaman içerisinde köylerden şehirlere göçler, kadınların iş hayatına atılması, eski nesillerin mutfak kültürü adına deneyimlerini aktaramamaları gibi çeşitli nedenlerden dolayı mutfak kültürümüzde yer alan yiyecek-içeceklerin unutulması veya çok sınırlı kişilerce bilinmesi söz konusudur. Gerek saha araştırmaları ile derlemeler yaparak gerekse eski tarihlerde yazılmış yemek ve mutfak kültür kitapları araştırılarak unutulmuş tariflerin günümüze kazandırılması, tekrar tanıtılması gerekmektedir. Bu bağlamda, Fahriye Hanım'ın 1882 yılında kaleme aldığı "Ev Kadını" kitabının 2002 yılında Leman Erdemli ve Zeynep Vanlı tarafından Osmanlı Türkçesine kazandırılan eser incelenmiştir. Yirmi sekizinci takımda bulunan "Turşular" bölümünde yer alan ve 718. Tarif olan günümüzde bilin-

meyen "Dolma Zeytin" turşusu konu alınmıştır. Bu turşu, günümüzde unutulmuş ve bilinmeyen bir tarif olması sebebi ile orijinallik göstermektedir. Çalışmamızda; dolma zeytin turşusunun tat, aroma ve genel izlenimini saptamak amacı ile duyu analizi yöntemlerinden 'lezzet profil analizi' tekniği kullanılmıştır. Lezzet profil analizi, Kantitatif Tanımlayıcı Test yöntemine dahildir. Bu yöntemde; geliştirilen ürünün özelliklerine göre parametreler belirlenir ve her bir parametre 10 cm uzunluğundaki skala ile gösterilir, ayrıca her bir özellik için ideal noktalar belirlenir. Panelistlerden ürün için skala üzerinde uygun gördükleri noktayı işaretlemeleri istenir. Organoleptik veya panel testi olarak da adlandırılan duyu analizi yöntemleri, gıdanın çeşitli özelliklerinin duyu analiziyle tespit edilmesi işlemidir. Bazı gıda analizlerinde, bugüne kadar insan duyu organlarının yaptığı değerlendirme ve algılamayı yapabilecek hiçbir objektif metot veya alet geliştirilememiştir. Gıdalar, insanların tüketmesi sebebi ile hazırlandığına göre bu gıdayı, tüketicilerin beğenip beğenmemesi önemli bir unsurdur. Tüketicisi, satın aldığı ve tükettiği gıdanın rengi, görünüşü, kokusu, tadı, aroması, yerken çıkardığı kırılma-ezilme sesi gibi duyu analizi

özellikleri dikkate almaktadır. Özellikle araştırma amacı ile üretilen bir gıda maddesinin kimyasal veya fiziksel analiz sonuçları hiçbir şey ifade edemeyebilir. Duyusal analizler, araştırma yapılan gıda hakkındaki zaruri bilgileri veren bir gıda analiz metodudur (Yetim & Kesmen, 2009, s. 318-323).

Özellikle Ege ve Marmara bölgelerinin beslenme alışkanlıklarına bakıldığında zeytinin ve balığın sıklıkla tüketilen yiyecekler arasında olduğu bilinmektedir. "Dolma Zeytin" Marmara ve ege bölgelerinin kırsal turizm potansiyellerine sahip destinasyonlar da faaliyet gösteren otel-restoran menülerine ve yöresel ürün pazarlarına kazandırılması gerektiği ön görülmektedir. Bu bağlamda öncelikle mutfak kültürümüzde balık tüketimi ve balığın sofralarımızdaki yerini hangi süreçlerden geçerek aldığını anlamak adına Osmanlı mutfak kültüründe balık tüketimine bakılmalıdır.

Osmanlı Mutfak Kültüründe Balık

Osmanlı mutfak kültürünü bu denli zengin kılan unsurların başında birçok kültürle etkileşim içinde bulunmuş olmasıdır. Atalarımız Altaylardan Rum Diyar'ına doğru bin yıl boyunca süregelen göç serüvenlerinde karşılaştıkları toplumların yemek geleneklerini öğrendiler, ayrıca kendi yemek kültürlerini de korumayı başardılar. Atalarımız; Selçuklu Devleti'ni kurmak ile Perslerin, İslamiyet'in kabulü ile Orta Doğu'nun, Anadolu'yu fethetmekle ise buğday tahılına ve koyun etine dayalı yemek türlerini ve kıyı şeritlerinde ise Bizans mutfak kültüründe sıkça yer alan deniz ürünlerini tanıma fırsatı bulmuşlardır. Osmanlı Devleti'nin mutfak kültürü bu çeşitli temeller üzerinde kurulmuş ve zenginlik kazanmıştır. Kültür, Yemek ve Yemek kültürü yazısında Bozkurt Güvenç: "Besleyici köklerin gücü ve bereketi, Osmanlı'nın katkısına gölge düşürmez. Sentezin onuru Osmanlı'ya aittir." Sözlere ile Osmanlı mutfağında oluşan kültür çeşitliliğinin Osmanlı Devleti'nin bir başarısı olarak değerlendirmiştir. (Güvenç, 1999, s. 16).

Osmanlı devletinde balık tüketiminin Anadolu topraklarının, özellikle İstanbul'un fethedilmesi ile tanışıldığı yaygın bir kanı olsa da, atalarımızın balık ile tanışlığına dair kanıtlar mevcuttur. Burhan Oğuz, Türkiye Halkının Kültür Kökenleri adlı kitabında Aral Gölü'nün kuzeyinde MÖ.1700 tarihlerinde balıkçı ve avcı bir halkın bulunduğunu ayrıca MÖ. 2 binde, balık avı ile geçinen toplulukların olduğu belirtmektedir. Göl ve ırmaklarda bulunan tatlı su balıklarının adlarının, yayın, sazan, turna, alabalık, yılan balığı gibi çoğunlukla Türkçe olması, Türklerin Orta Asya'dan beri bu balıkları bildikleri ve yediklerini kanıtlar niteliktedir. Bir başka örnek ise; Kaşgarlı Mahmud'un Divanı Lügati't-Türk'te yer alan "Er balıksadı" yani "Adamın canı balık yemek istedi" cümlesidir (Ünsal, 2010, s. 23). Atalarımız çok uzun yıllardır balığı biliyor olsalar da mutfak kültürlerinde sıklıkla yer almadığı aşık bir durumdur. Yazılan tüm kaynaklarda Osmanlı mutfağında balığın az yer aldığı vurgulanmıştır. Osmanlı İstanbul'unda balık yerine Arapça kökenli "semek" ya da Farsça kökenli "mahı" sözcüklerinin kullanıldığını belirten Artun Ünsal, yönetici seçkinlerce balığın uzun süre ikinci sınıf bir gıda sayıldığını ağırlıklı olarak ise koyun, kuzu ve av etlerinin tüketildiğini dile getirmiştir (Ünsal, 2010, s. 21). Tuğrul Şavkay ise Türklerin kendilerinden önce Anadolu'da var olmuş uygarlıkların mutfak kültür miraslarını önemli ölçüde devraldıklarını fakat bu durum dışında kalan istisnalarında bulunduğunu vurgulamaktadır, Şavkay'a göre bu istisnalar- dan mutfak sanatı hatta kültür tarihinin tümü açısından en

acıklı olanının ise balık ve diğer deniz ürünlerinin mutfaklarda yaygın olmaması durumudur. Saray mutfağı ve Halk mutfağı arasındaki ayrımı bulabilmenin zorluğu dikkat çekerken, saraya ait defter kayıtlarına bakıldığında balık ve bazı deniz ürünlerinin az miktarda da olsa tüketildiği görülmektedir. (Şavkay, 1999, s. 136).

Türk mutfağının en hızlı gelişimini Fatih döneminde gösterdiği ve bu dönemde ege kıyıların fethi ile balık ve deniz ürünlerinin Osmanlı mutfağına girdiği bilinmektedir (Çiğirim, 2001, s. 56). Süheyl Ünver Fatih Devri Yemekleri adlı kitabında saray mutfağına 878 yılının Şaban ayında alınan yiyecekler arasında istiridye karides ve balık alındığını belirtmektedir (Ünver, 1952'den akt. Yerasimos, 2002, s. 111). Fatih Sultan Mehmed kendini "Batılı" bir hükümdar olarak tanımlamıştır, Has mutfak için tatlı su balıkları, havyar ve kurutulmuş balıklar ve kekikle pişirilen yılan balığının alınması durumunu Yerasimos, Fatih'in diğer alanlarda olduğu gibi yemek konusunda da "Batılı" tavrının bir sonucu olarak yorumlamıştır (Yerasimos, 500 yıllık Osmanlı Mutfağı, 2002, s. 111). Balığın bol ve ucuz olduğu İstanbul'da Osmanlı Devleti'nin erken dönemlerinde Müslümanlarca sevilen ve sık tüketilen bir yiyecek olmadığı sıklıkla yazılmıştır. Neredeyse tüm batılı seyyahlar, Türklerin balık tüketmedikleri konusunda hem fikirdir. 16. Yüzyılda Kaptan-ı Derya Sinan Paşa'nın yanında 3 yıl süre ile kölelik yapmış İspanyol esir Pedro de Urdemalas, Türklerin balığa düşman olduklarını, şarap değil de su içtiklerinden yedikleri balıkların vücutlarında dirileceğine inandıklarını nakletmiştir. Yine 16. Yüzyılın ortalarında Anadolu'ya gelen Alman Gezgin Hans Dernshwam İstanbul ve Anadolu'ya Seyahat Günlüğü adlı eserinde balık konusunda Türklerin balık pişirmesini ve balıktan ne gibi yemeklerin yapılacağını bilmediğini bu yüzden olsa gerek balık tüketilmediğini yazmış ayrıca İstanbul'da bulunan balık pazarlarından Hıristiyan ve Yahudilerin balık satın aldıklarını belirtmiştir (Yerasimos, 500 yıllık Osmanlı Mutfağı, 2002, s. 110). Arif Bilgin, dönemin gözlemcilerinin balık tüketim hacminin bol olduğu bir kültür havzasından geldikleri için Anadolu'da balık tüketiminin dikkatlerinden kaçmadığını belirtmiştir. Saraylardaki balık tüketiminin mutfak listelerinden ibaret olmadığını, bazı seçkin kesimlerin balığı sahillerde bulunan balıkçılardan satın aldıklarını ve bu kısımların mutfak defterlerinde yer almadığını vurgulamıştır (Bilgin, Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfağı, 2008, s. 87). Ayrıca Bilgin, mutfak muhasebe defterlerinde alınan balıkların genellikle cinslerinin yer almadığını ancak defter kayıtlarından hareketle saray mutfağında morin balığı ve sazan balığının kesinlikle tüketildiğini belirtmiştir (Bilgin, Osmanlı Saray Mutfağı, 2004, s. 196-197). Ali Seydi Bey'in yazdığı Teşrifat ve Teşkilatımız adlı eserde Harem Dairesinde havyar, Balık bulunan sofraların olduğundan söz edilmektedir (Haydaroğlu, 2003, s. 7).

Osmanlı Dönemi İstanbullularının balık tüketimine bakıldığında dinler arası farklılıklar göze çarpmaktadır. Başkent'te yaşayan halkın yarısının özellikle kıtlık dönemlerinde deniz ürünlerini tükettiğini aktaran Zeki Tez, Şeyhülislamın bazılarının dönem dönem kanlarının bedenleri içinde kaldığı gerekçesi ile balık ve kabuklu deniz hayvanlarını yasakladığını bildirmiştir (Tez, 2012, s. 61). Hıristiyanlar ise dinsel cemaatlerine özgü kanlı et, balık, yumurta gibi hayvansal gıdaları yemenin yasak olduğu "perhiz" dönemleri hariç balık tüketiyorlardı. Perhiz dönemlerinde de bünyeleri kan içermeyen deniz ürünleri tüketiyorlardı. Museviler, her Cuma günü balık tüketmişler fakat dinlerinin yasağı gereği kabuklu deniz ürünlerini

tüketmemişlerdir (Ünsal, 2010, s. 28). Tüm bu bilgiler ışığında Müslüman kesimin balığa Hristiyan ve Museviler kadar düşkün olmadığı söylenebilir.

Balığın Osmanlı Mutfağında tercih edilmemesi fiyatının düşük olmasına sebep olmuştur (Doğan, 2011, s. 42). Alman gezgin Darnshwam'dan yüzyıl sonra 1655'te İstanbul'a gelen Thevenot; Galata limanında bulunan kentin balık pazarının övgü ile anlatmıştır. Pazardaki satıcıların dükkânlarında çok balık çeşidi bulunduğunu ve balıkların taze ve ucuz olduğunu aktarmıştır. Mevsiminde neredeyse üç ekmeğe fiyatına satılan balıklara halkın kayıtsız kalamayacağını dile getiren Yerasimos; 1640 yılında, 480 gr ekmeğin fiyatı 1 akçe iken, balık pazarlarında küçük karagözlerin, kırlangıçların, kefal balıklarının okkası 3 akçe olduğunu belirtmiştir (Yerasimos, 500 yıllık Osmanlı Mutfağı, 2002, s. 110-112). 16. Yüzyılın ortalarında İstanbul'a gelen Petrus, İstanbul'un balık bolluğu bakımından Marsilya, Venedik ve Taranto şehirlerini geride bırakacağını dile getirir ve anlatmaya devam eder: "Balık denizde o kadar bol oluyor ki çok defa sahilden elle tutulabilir." (Ünsal, 2010, s. 25). Osmanlı Devletinde balık tüketimi hakkında yazılan kaynaklar incelendiğinde 17. Yüzyılda balık tüketiminde artış olduğu gözlenmektedir. Mübahat Küttüoğlu'nun araştırmalarına göre; 1624 tarihli Narh Defterinde İstanbul'da satılan balıkların yer almadığı buna karşın Bursa'da sazan, turna ve yayın gibi tatlı su balıklarının; Tekirdağ'da ise lakerda ve havyar fiyatlarının yer aldığı bilinirken, 1640 Narh Defterinde ise, deniz balıklarının yer aldığı bilinmektedir (Küttüoğlu, 1983'den akt. Ünsal, 2010, s. 28). Ünsal'a göre bu yeniliğin sebebi; koyun fiyatlarındaki yükseliş sebebiyle eskiye oranla kentteki balık tüketiminin müslümanlar arasında yaygınlaşmaya başlaması olarak yorumlanmıştır. Yoksulluğun artmasına bağlı olarak halkın beslenme alışkanlıklarında et kadar pahalı olmayan balık yer almaya başlamıştır. Ayrıca 16. Yüzyılın ortalarından başlayarak Anadolu, Ege adaları ve Rumel'nin kırsal alanlarında meydana gelen isyan ve karışıklıkların ardından İstanbul'a çok sayıda Hristiyan, Rum ve Ermeni'nin yerleşmiş olması da başka bir sebep olarak belirtilmiştir.

17. yüzyılın başyapıtları arasında yer alan Evliya Çelebi'nin Seyahatname'sinde balık tüketimi hakkında bilgiler yer almaktadır. "Evliya Çelebi'nin Seyahatnamesi'nde Balıklar ve Su Ürünleri" adlı araştırmasında Marianna Yerasimos Osmanlı Devleti'nde balık tüketimi hakkında bilgileri tüm ayrıntısı ile bize aktarmıştır. Yerasimos; Çelebi'nin birçok deniz ürününü ve pişirme yöntemlerini çok iyi bildiğini ayrıca severek tükettiğini ileri sürmektedir. 4. Murad'ın 1638 Bağdat Seferine çıkmadan önce Topkapı Sarayında yapılan geçit töreni sırasında balık pişiricileri ve helvacılar arasındaki sıra münakaşasından bahsedilen kitapta helvacıların ballı helvaya düşkün üst düzey ulema kesimini; balık pişiricilerin ise et almaya gücü yetmeyip balık tüketen her dinden garibin halkı temsil ettikleri açıklanmıştır (Yerasimos, Evliya Çelebi'nin Seyahatnamesinde Balıklar ve Diğer Su Ürünleri, 2009). 1660-1664 yıllarına ait bir günlük olan Sohbetname'de 1. Sofrada kefal çorbası, uskumru dolması ve tekir tavası yemeklerinin bulunması muhafazakar Müslümanların sofralarında balığa yer verdiklerini kanıtlar niteliktedir (Kut, 1999, s. 66).

Balık tüketiminin yaygınlaşması ile beraber yemek çeşitlerinin artması durumu da söz konusu olmuştur. Zengin kesimin mutfaklarında 18.yüzyılda balıklardan kebab, yahni, çorba, pilav, hatta turşu bile yapıldığı bilinmektedir (Yerasimos, 500 yıllık Osmanlı Mutfağı, 2002, s. 111). Et almaya gücü yetmeyen orta halli halkın özellikle lüfer, uskumru ve palamut gibi balıkları sıklıkla tükettiği bilinmek-

tedir. Halic'te eski adı ile "Halic-i Konstantiniyye"de karaköy, Üsküdar ve Kadıköy gibi kalabalık semtlerde, kıyıya bağlanmış sandallarda ekmeğe arası Palamut ya da uskumrunun pişirilip satılması geleneği günümüzde de devam etmektedir. Bahsi geçen semtlerde balıkçılar ve seyyar balık ekmeğe tezgahları varlığını sürdürmektedir. Taze tüketilemeyen balıklar tuzlanıp kurutulur, hamsi ve sardalyenin turşusu kurur, torik ve palamutun ise salamurası yapılırdı (Ünsal, 2010, s. 24).

Osmanlı tıbbında beslenme konusu hasta tedavisinin yanı sıra sağlıklı yaşama bakımından da çok büyük öneme sahiptir. Osmanlı mutfağında da sağlıklı yaşama açısından tüketilen yiyecek ve içeceklerin çeşidine, özelliklerine kimin ne zaman ve nasıl neyi tüketmesi gerektiği önem taşıyan bir olgudur (Sarı, 2008, s. 137). Osmanlı Dönemi'ne ait tıp yazmalarında balığın iyisinin nerelerden tutulması gerektiğine, balığın yararlarına ve hastalık tedavilerinde kullanım şekillerine yer verilmiştir. 15.yüzyıl başlarında islami tıp anlamına göre yiyecekleri değerlendiren Şeyhi balık etinin susuzluk verdiğini fakat gelbeşeker(gül reçeli) ile tüketildiği vakit zararı kalmayan bir yiecek olarak tanımlamıştır (Yerasimos, 500 yıllık Osmanlı Mutfağı, 2002, s. 111). IV. Murad'a baştabiplerinden olan Zeynelabidin bin Halil tarafından sunulan yazmada ise 7. Fasılda:"Deryada ve göllerde sayd olunan (bulunan) balıkların tabiatları ve vücud-ı insana (insan vücuduna) müteallik olan faideleri" konu alınmıştır (Kut, 1999, s. 64). Lokman Hekim ise sarılık hastalığına karşı balığın pişirilerek yenilmesini, kara sarılık hastalığında ise balığın sirke, maydanoz ile kaynatılıp suyunun içilmesini tavsiye etmiştir bunun yanı sıra cüzam hastalığına tedavi olarak önerdiği yiyecekler arasında balığın da yer aldığı dikkat çekmektedir (Ünsal, 2010, s. 25).

Osmanlı mutfak kültüründe balık süphesiz ki altın çağını 19. Yüzyılda yaşamıştır. Gerek dönemde yazılan yemek kitaplarında gerekse döneme ait araştırmalarda balık ve türevlerinin çeşitlenerek tüketildiği gözardı edilemeyecek bir unsurdur. Yemek tarihi araştırmacılarına göre balık tüketimindeki bu gelişme; 1839 Tanzimat Fermanı'nın ardından Osmanlı Devleti genelinde süregelen "Batılılaşma" anlayışının mutfak kültürüne yansması olarak değerlendirilmektedir. Türk toplumu ve buna bağlı olarak Türk kültürü, Tanzimat döneminde yoğunlaşan artan bir hızla büyük bir değişme süreci yaşamış ve bu süreç toplumun bütün kültür kurum ve kuruluşlarını etkilemiştir. Batı ile temasa başladıktan sonra bütün geleneksel kültür kurumları gibi, Türk mutfağı da hızla ve yaygın bir değişim içerisine girmiştir (Çiğdem, 2001, s. 57). Arif Bilgin'in Osmanlı Saray Mutfağı araştırmasında II.Mahmud Dönemi'nde sarayda ilk kez "Balık Matbahı" kurulduğunu, bu mutfağın ise yalnızca Padişah'ın özel mutfak bünyesinde hizmet verdiğini belirtmiştir (Bilgin, Osmanlı Saray Mutfağı, 2004, s. 216). 19.yüzyıla ait mutfak muhasebe kayıtlarında ise geçmiş dönemlere nazaran lakerda, havyar, çiroz gibi deniz çerezlerinin daha çok alındığı görülmektedir. Boğaziçi yalılarında ise dönemin seçkin siyasetçileri ve zenginleri mutfaklarında balık yemeklerine sıklıkla yer vermeye başlamışlardır. Yalı mutfaklarında çalışan aşçıların arasında balık pişirmeyi bilen ustalar bulundurulmuştur ayrıca bu kesim için Boğaz'da balık avcılığı yeni bir eğlence aracına dönüşmeye başlamıştır (Ünsal, 2010, s. 39). Bu dönemde mönülere istavrit, hamsi, palamut gibi ucuz balıkların yanı sıra somon gibi pahalı balıklar da girmeye başlamıştır, yeni balık çeşitleri ile hem balık yemekleri artmış hem de pişirme yöntemleri çeşitlenmeye başlamıştır. 1850 den sonra, elit Osmanlı mutfağının mönülerine daha alafranga ve sofistike

balık yemekleri girmiştir. Turabi efendinin kitabında “kılıç balığı pilakisi” ve “istiridye külbastısı”nın yanı sıra “somon balığı külbastısı” yer almıştır. Sarayın verdiği resmi ziyafetlerde ise artık “tarhun sosuyla Akdeniz langustı”, “mayonezli haşlanmış istakoz” “mayonezli levrek balığı” ve “havyar soslu levrek” sunulduğu görülmektedir (Yerasimos, 500 yıllık Osmanlı Mutfağı, 2002, s. 112).

19. yüzyıl yemek kitaplarına bakıldığında balık ve deniz ürünlerinin sıklıkla yer aldığı görülmektedir. İlk basılı yemek kitaplarından olan Melceü't-Tabbahin'de balık; çorba, kebab, külbastı, yahni, tava ve turşu çeşitlerinde karşımıza çıkmaktadır (Kamil, 1844'ten çev. Kut, 2015). 1882 yılında Fahriye Hanım tarafından kaleme alınan Ev Kadını kitabında da çok çeşitli balık tariflerinin yer aldığı görülmektedir, kitapta farklılık yaratan tarator sos ile sunulması önerilen deniz ürünleri tarifleri de bulunmaktadır. Ev kadını kitabında diğer Osmanlıca yemek kitaplarından farklı olarak ise turşular bölümünde bulunan zeytin ve balık içeren dolma zeytin tarifi yer almaktadır (Fahriye, 1884'ten çev. Erdemli; Vanlı 2002) Osmanlı subayı olan Mehmed Nedim'in 1900'lerde yayımlanan “Aşçıbaşı” yemek kitabında balık çorbasından, eski bir tarif olan lüfer balığı pilavına, sardalye, uskumru gibi balık tariflerinin yanı sıra balık ve kabuklu deniz ürünleri pilaki tariflerinin de yer aldığı görülmektedir (Tosun, 1900'den çev. Işın 2016). 19.yüzyıl yemek kitaplarında balık tüketiminin yaygınlaşmasının Tanzimat dönemi ortaya çıkan batılılaşma akımı olduğu dile getirilmişti, bu akımın yansımaları Avanzade Mehmed Süleyman'ın “Aile Aşçısı” kitabında da görülmektedir. Kitabın çevirmeni olan İrvine Cemil Schick Türkçeye kazandırdığı eserde: “Aile aşçısı: 100 Türlü Yumurta Pişirmek Usulü kitabının ön sözünde, eserin çevirme olduğu belirtilmiştir. Burada ilginç olanı, eser çevrilirken yerli piyasaya uydurmak yoluna çok fazla gidilmiş olmaması(...).Elinizdeki yemek kitabında alkollü içkiler olsun, salyangoz gibi haram yahut en azından mehruh sayılan bir et olsun, Müslüman okurlara uygun gelmeyecek bir takım öğeler yer yer görülmektedir(...).Bir açıdan 20. Yüzyılın başlarında yayınlanan bunca yemek kitabının batı dillerinde tercüme edilmiş olması ilginçtir. Osmanlı toplumunun geçirmekte olduğu kimlik krizi ile ilintili olsa gerektir.” Sözleri ile mevcut olan batılılaşma durumunu yorumlamaktadır (Schick, 2015, s. 18-20). Schick'in deyiimi ile 20. Yüzyılın başlarında yoğun olarak yaşanan “Kimlik Krizi” Osmanlı mutfak kültürünün Doğu-Batı sentezi ile şekillenip zenginleşerek son şeklini almasını sağlamıştır.

Kırsal Turizm ve Gastronomi'nin Kırsal Turizmdeki Rolü

Kırsal alanın genel tanımı; kent yerleşim yerlerin dışında kalan alanlarda tarım etkinliklerini yapıldığı alanları da içeren köy, mezra gibi isimler ile anılan insan nüfusunun var olduğu alanlardır (Şerefoğlu, 2009'dan akt. Yılmaz & Gürol, 2012, s. 24). Kentlerde yaşayan insanlar; gerek gezi amaçlı günü birlik, akraba, dost ziyaretleri için, gerekse kent yaşamının baskısı ve stresinden uzaklaşmak için sakin olan kırsal alanları tatil yapmak için tercih etmektedirler. Bahsi geçen kişilerin kırsal alanlarda kendilerini özgür hissetmelerini sağlayacak olanakların bulunması beraberinde “Kırsal Turizm” olgusunu yaratmıştır. Kırsal Turizm; turistlerin, farklı kültürler ile etkileşim içinde bulunmaları, kırsal alanlara gidip yörenin doğal ortamında konaklamaları ve yöreye özgü etkinliklere katılmalarıyla gerçekleştirilen bir turizm türü olarak açıklanmaktadır (Çakır & Çakır, 2012, s. 53). Türkiye coğrafi yapısından dolayı birçok kültüre ev sahipliği yapmış, bir çok medeniyetlerin buluşmasına tanıklık etmiş,

geçmiş zengin olan bir ülkedir. Bu özelliğinden dolayı sanayileşmenin olmadığı bölgelerde turizm endüstrisine rastlamak mümkündür. Türkiye'deki bu zenginlikler sadece turizm sayesinde işlenebilmekte ve milli geliri arttıracak bir ekonomik değer haline gelebilmektedir (Çeken, 2015, s. 299). Kırsal turizmin tanımı çeşitlilik göstermektedir; kimi tanımlar kırsal alanlarda süregelen tüm turizm etkinliklerini kapsarken, kimi tanımlar ise daha çok çiftlik evlerinde doğaya yönelik olarak düzenlenen çiftlik gezme, balık tutma, ata binme ve uzun yürüyüşleri (trekking) kapsamaktadır (Özkan, 2007'den akt. Yılmaz & Gürol, 2012, s. 24). Tanımı ne olursa olsun değişmeyen tek durum, kırsal turizmin yöre halkına fayda sağladığıdır. Ekonomik olarak sınırlı imkanlara sahip olan halk, turizm sayesinde geniş kitlelere ulaşma fırsatını yakalamaktadır.

Kırsal turizm, yeterli çekiciliğe ancak yardımcı ürünlerin düzgün oluşturulup iyi planlanması ile ulaşabilir. Bu ürünlerin başında çeşitliliğe ve tarihe sahip olan mutfak kültürümüz gelmektedir. Mutfak kültürümüz her turizm çeşidinde olduğu gibi kırsal turizmle de ilişkilendirilmektedir. Zengin mutfak kültürü ile Türkiye şüphesiz ki büyük bir değere sahiptir (Kesici, 2012, s. 33). Yüzyıllardır süregelen varlığı ve farklı birçok kültür ile etkileşim halinde olması, dünyanın en zengin mutfakları arasında yer alan Osmanlı ve Türk mutfağı etkin tanıtım aracılığı ile bir çok ziyaret noktasının markalaşmasına olanak sağlayabilir (Gökdeniz, vd. 2015, s. 19). Günümüzde insanlar tükettikleri yiyecek ve içecekler ile gündün güne daha fazla ilgili olmaya başlamışlardır. Gastronomi, turizm bölgelerinde turistik özellikleri bütünüyle özelliğinin yanı sıra başlıbaşına bir turistik ürün haline gelmiştir (Gökdeniz, vd. 2015, s. 15). Tam tanımı ile gastronomi; yeme içme alanları ile veya gıdanın tarladan sofralara gelmesine kadar yaşadığı serüvenlerin yanı sıra yiyecek ve içeceklerin sofralara gelmesine kadar geçtiği işlemler ve sonrasında sofralarda bulunduğu gerek kültürel gerekse fiziksel anlamların bütünüdür. Günümüzde Gastronomi Turizmi olgusu gün geçtikçe değer kazanmaktadır. Araştırmamızda ele alınan “Dolma Zeytin” turşusu gastronomi turizmi kapsamında değil, kırsal turizm kapsamında değerlendirilmiştir. Gastronomi turizminin konu bahis alınması için sözü edilen turşunun turizm alanında çekici unsur olarak kullanılmaya başlaması gerekmektedir lakin araştırmamızda böyle bir durum söz konusu değildir. Ev Kadını kitabında yer almasına karşın günümüzde bilinmeyen dolma zeytin turşusu reçetelendirilerek standardizasyonu oluşturulmuştur. Reçetesi belirlenen “Dolma Zeytin” turşusunun, Marmara ve ege bölgelerinin kırsal turizm potansiyellerine sahip destinasyonlarda faaliyet gösteren otel-restoran menülerine ve yöresel ürün pazarlarına kazandırılması öngörülmektedir.

BENZER ÇALIŞMALAR

Tarafımızca yapılan piyasa araştırmasında, bahsi geçen turşuyla benzerlik gösteren konserve ürünlere rastlanılmıştır. Manisa Turgutlu menşeli “Hisarönü” isimli firmanın; portakal, sarımsak ve jalapeno dolgulu salamura zeytin ürettiği tespit edilmiştir (Hisarönü Zeytin Ürünler). İstanbul Ümraniye menşeli “Gurme212” isimli firma ise badem dolgulu salamura zeytin üretimi yapmaktadır (Gıda Manya). Hisarönü ve Gurme212 isimli markaların ürünleri salamura olması açısından çalışmamız ile benzerlik göstermekteyken zeytinyağında muhafaza edilmemesi ve zeytinin dolgu malzemesi olarak balık kullanılmaması yönüyle çalışma konumuzdan farklılık göstermektedir. Balıkesir Bandırma'da

bulunan ‘‘Kocaman Balıkçılık’’ firması ise; kırmızı biber dolgu zeytinin çevresine fileto hamsi dolamış, zeytinyağında salamura ederek satışı sunmuştur. İzmir Menemen adresli ‘‘Jefe’’ isimli firma ise zeytin dolmasını; peynir, patlıcan, ton balığı ile çeşitlendirerek zeytinin dışını pane kaplayıp kızartma türü bir ürün geliştirmiştir (Jefefood). Jefe isimli markanın ürünleri ise, kızartma ürünü olarak piyasaya sürülmesi yönü ile çalışma konumuzla farklılık göstermektedir.

MATERYAL ve METOT

Materyal

Orijinali Osmanlıca ‘‘Ev Kadını’’ adlı eser, 1882 yılında Arif Efendi Matbaasında basılmıştır. Kitabın yazarı olan Fahriye Hanım hakkında net bir bilgi bilinmemektedir. Çalışmamızda, 2002 yılında eseri Osmanlı Türkçesine kazandıran Leman Erdemli ve Zeynep Vanlı çevirdikleri kitaptan yararlanılmıştır. Çalışmada üretilen üründen çalışma sonucuna göre etkin olarak yararlanılabilmesi için endüstriyel olmayan mutfak malzemeleri kullanılmıştır.

Hazırlanan dolma zeytin turşusunun lezzet profil analizi Gaziantep Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde yapılmıştır.

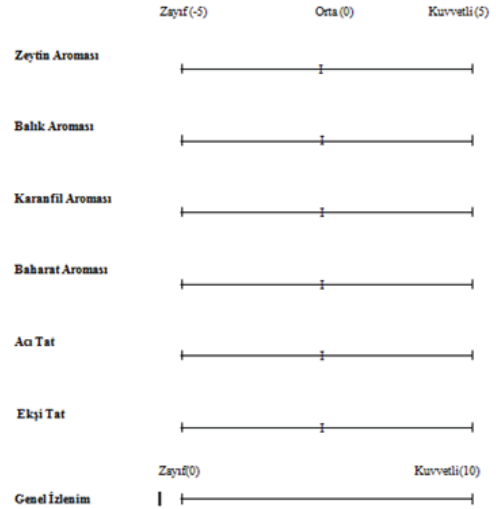
Metot

Dolma Zeytin Turşusunun Hazırlanması

Turşunun yapımı kitap tarifine uygun olarak gerçekleştirilmiştir. Olgun zeytinlerin çekirdekleri çıkarılmış, kılıçığı ayıklanmış balık baharatlar ile harmanlanarak zeytinin içine doldurulmuştur. Son basamak olarak; kavanoza istiflenen dolma zeytinlerin yüzeyini geçecek kadar zeytinyağı eklenmiştir. Kavanozun kapağı kapatılarak balıklar pişesiye kadar fermente işlemine bırakılmıştır.

Dolma Zeytin Turşusunun Duyusal Değerlendirilmesi

Orijinal tarifine bağlı kalarak hazırlanan Dolma zeytin turşusunun duyusal değerlendirilmesinde önceden belirlenen 7 özellik için -5’ten +5’e kadar olan, ideal oranın orta (0) nokta olarak işaretlenen skala yardımıyla lezzet profil analizi yapılmış ve saptanan sonuç örümcek ağı diyagramında gösterilmiştir. Genel izlenim ise 10 cm uzunluğunda olan skala üzerinde soldan sağa artacak şekilde 1’den 10’a kadar puanlandırılarak değerlendirilmiştir. Duyusal analiz 6 kişiden oluşan, eğitimli panelist grubu tarafından değerlendirilmiştir (Rega ve ark., 2003; Sönmezdağ, 2009). Gerçekleştirilen duyusal analizde ürün panelistlere sunulmuş ve ürünün zeytin aroması, balık aroması, karanfil aroması, baharat aroması, acı tat, ekşi tat ve genel izlenimlerini -5 ve 5 arasında puanlandırılması istenmiştir. Aroma, ağza alınan bir gıda maddesinden çıkan uçucu bileşiklerin koku olarak algılanmasıdır. Parametrelerin arasında bulunan zeytin, balık, baharat ve karanfil aroması geniz boşluğunda hissedilen koku olarak değerlendirilmiştir. Acı tat ise, dilin arka taraflarında en yoğun olarak hissedilen bir olgudur. Ekşi dilin orta yan kısımlarında yoğun olarak hissedilen bir tattır. Çalışmanın araştırması için uygulanan Lezzet Profil Analizi formu Şekil 1.’de yer almaktadır.



Şekil 1. Lezzet Profil Analiz Formu

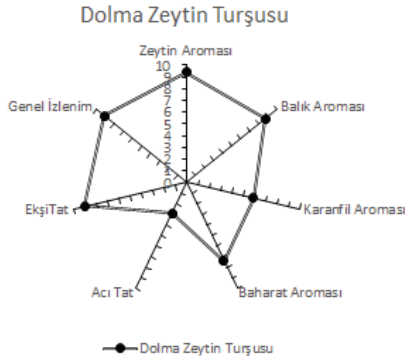
ARAŞTIRMA BULGULARI VE TARTIŞMA

Dolma zeytin turşusunun duyusal değerlendirilmesinde lezzet profil analizinden elde edilen veriler Çizelge. 1 ve Şekil.2’de aktarılan örümcek ağı diyagramında gösterilmiştir. Lezzet profil analizinde 6 kişiden oluşan panelist grubundan verilen ürünü zeytin aroması, balık aroması, karanfil aroması, baharat aroması, acı tat, ekşi tat ve genel izlenim parametreleri çerçevesinde 10 cm’lik skala üzerinde işaretlemeleri istenmiştir.

Elde edilen duyusal analiz sonuçlarına göre lezzet parametreleri arasında en yüksek puanı 9.4 ile zeytin aroması almış, bu değeri 8.7 ile balık aroması izlemektedir. Baskın gelmemesi gerektiği öngörülen karanfil aroması, 5.9, acı tat ise 2.9 olarak sonuçlanmıştır. Acı tat, duyusal değerlendirmede istenmeyen sonuç olduğu için bu oran, ideal olarak kabul edilmiştir. Zeytin ve sirkenin ürüne sağladığı ekşi tat 9 puan ile ideale yakın bir sonuç göstermektedir. Panelistlerin değerlendirmelerine göre genel izlenim ise 9.1 ile puanlanmış olup yüksek oranda beğeni olarak ürün tüketimi hakkında geçer not almıştır. Sonuç olarak, duyusal değerlendirmesi yapılan turşu, tat dengesi ve aromatik değerleri açısından tüketime uygun değerler ile sonuçlanmıştır.

Tablo 1. Duyusal analiz sonuçları

	Dolma Zeytin Turşusu							
Zeytin Aroması	9,4	10	9	9,6	7,8	10	10	9,4
Balık Aroması	8,7	5,6	8,8	9,6	9,6	9	10	8,76667
Karanfil Aroması	5,9	0,2	2,8	6,6	10	7	9,2	5,96667
Baharat Aroması	7,4	1,6	8,6	9,6	10	9,6	5	7,4
Acı Tat	2,9	1,2	0,4	1	4,4	10	0,6	2,93333
Ekşi Tat	9	8,2	8,8	10	9,4	7,8	10	9,03333
Genel İzlenim	9,1	10	7,7	8,9	9,7	9	9,5	9,13333



Şekil 2. Duyusal analiz sonuçlarının örümcek ağı diyagramı

SONUÇ ve ÖNERİLER

Dolma zeytin turşusunun tat dengesini ve beğenisini saptamak amacı ile yapılan lezzet profil analizinden elde edilen duyusal analiz sonuçlarına göre lezzet parametreleri arasında en yüksek puanı 9.4 ile zeytin aroması almış olup, bu değeri 8.7 ile balık aroması izlemektedir. Bahsi geçen iki değer, sonuçlarda beklenen orantılı tat dengesine (10) yakın değerler göstermiştir. Baskın gelmemesi gerektiği öngörülen karanfil aroması, 5.9, acı tat ise 2.9 olarak sonuçlanmasına rağmen genel baharat aroması 7.4 oranı ile sonuçlanarak nispeten daha dengeli bir tat olarak değerlendirilmiştir. Acı tat oranının fazla olması duyusal değerlendirmede istenmeyen bir sonuç olduğu için araştırma verisinden elde edilen 2.9 oranı ideal olarak kabul edilmiştir. Zeytin ve sirkenin ürüne kazandırdığı ekşi tat ise 9 puan ile ideale (10) yakın bir sonuç göstermektedir. Panelistlerin değerlendirmelerine göre genel izlenim 9.1 olarak puanlanmış olup yüksek oranda beğeni alarak ürün, tüketimi hakkında geçer not almıştır. Elde edilen bilgiler ışığında, geliştirilen dolma zeytin turşusunun tat dengeleri açısından beklenen ideal sonuçları aldığı belirlenmiştir. Sonuç olarak, yapılan bu çalışma gastronomi tarihimizde var olan fakat günümüzde unutulmuş bu turşunun lezzet profilinin ilk defa belirlenmesi açısından literatüre ve endüstriye katkı sağlanmıştır.

Bir ön değerlendirme çalışması olarak yapılan duyusal analizde geçer not alan dolma zeytin turşusunun, sanayi ortamında üretimi için gerekli olan kapsamlı duyusal ve kimyasal analizleri yapılmalıdır. Özellikle Akdeniz, Ege ve Marmara bölgelerinin balık ve zeytin tüketim oranının yüksek olduğu beldelerde (Edremit-Ayvalık) süregelen gastronomi faaliyetleri içerisinde yer alması için bir takım tanıtım çalışmaları yapılmalıdır. Bu bağlamda öncelikle, mutfak kültüründe balık ve zeytin tüketiminin yoğun olduğu kırsal turizm destinasyonu saptanmalıdır, kapsamlı araştırmalar için pilot uygulama yapılacak otel-restoranlara dolma zeytin turşusu önerilmelidir. Anlaşılan otel-restoranların menülerine eklenen dolma zeytin turşusu üzerinde uzun soluklu müşteri memnuniyeti araştırmaları yapılmalıdır. Bu araştırmalar, çok sayıda geri dönüşe ulaşılabilmesi için basit hedonik skala içeren veya birkaç sorunun yer alacağı, müşterilerin zamanını almayacak formda olmalıdır. Öte yandan geliştirilen ürün, yöresel pazarlarda tanıtılmalıdır. Günümüzde değer kazanan organik ürün satılan marketler ile iletişime geçilip ürünün tanıtımı ve satılması için iş birlikleri yapılmalıdır. Marketlerde balık reyonu yanında bulunan salamura ve işlem görmüş deniz ürünlerinin bulunduğu stantlarda dolma zeytin turşunun yer alması için üretici firmalarla anlaşmaya varılarak etkin üretim sağlanması gerekmektedir. Türkiye genelinde yapılan

yemek festivallerine katılım göstererek, geliştirilen ürünün tanıtımı için broşürler hazırlanıp ziyaretçiler bilgilendirilmiştir. Birden fazla noktada etkin tanıtım faaliyetleri ile bu turşu, öncelikle kırsal turizm gastronomisine, sonrasında ise Türk mutfak kültürüne kazandırılmalıdır.

KAYNAKLAR

- [1] Bilgin, A. (2004). Osmanlı Saray Mutfağı. İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- [2] Bilgin, A. (2008). Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfağı. A. Bilgin, & Ö. Samancı içinde, Türk Mutfağı (s. 87). Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- [3] Çiğirim, N. (2001). Batı ve Türk Mutfağı'nın Gelişimi, Etkileşimi ve Yiyecek-İçecek Hizmetlerinde Türk Mutfağının Yerine Bir Bakış. K. Toygar içinde, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar (s. 56). Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.
- [4] Çakır, A., & Çakır, G. (2012). Kırsal Kalkınmayı Sağlayıcı Bir Unsur Olarak Şarköy ve Çevresinde Kırsal Turizm Potansiyelinin Değerlendirilmesi. KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi, 22(14), 53-60.
- [5] Çeken, H. (2015, 2 10). Turizmin Bölgesel Kalkınmaya Etkisi Üzerine Teorik Bir İnceleme. Afyon Kocatepe Üniversitesi İ.İ.B.F Dergisi, 10(2), 293-366.
- [6] Doğan, F. (2011). Osmanlı'da Boğaziçi'nde Balıklılık (18. yüzyıl-20. yüzyıl). Journal of History School(10), 39-57.
- [7] Gıda Manya. (tarih yok). 04 12, 2017 tarihinde Kavanoz-Konserve: <http://www.gidamanya.com/Gurme-212-Badem-Dolgulu-Yesil-Zeytin-500gr,PR-191.html> adresinden alındı
- [8] Gökdeniz, A., Erdem, B., Dinç, Y., & Oğuz, S. Ç. (2015, 3 1). Gastronomi Turizmi; Ayvalık'ta Yerli Turistler Üzerine Görgül Bir Araştırma. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 14-29.
- [9] Güvenç, B. (1999). Kültür, Yemek ve Yemek Kültürü. S. Arsel içinde, Eskimeyen Tatlar (s. 16). İstanbul: Vehbi Koç Vakfı.
- [10] Haydaroglu, İ. (2003). Osmanlı Saray Mutfağından Notlar. Tarih Araştırmaları Dergisi, 22(34), 7.
- [11] Hisarönü Zeytin Ürünler. (tarih yok). 04 12, 2017 tarihinde Hisarönü Zeytin: <http://www.hisaronuzeytin.com/tr/urunler.html> adresinden alındı
- [12] Jefefood. (tarih yok). 04 12, 2017 tarihinde Jefefood Ürünler: <http://www.jefefood.com/urunlerimiz?dil=tr> adresinden alındı
- [13] Kamil, M. (2015). Melceü't-Tabbahin. (G. Kut, & T. Kut, Dü) İstanbul: Türkiye Yazma Eserler Kurumu .
- [14] Kesici, M. (2012). Kırsal Turizme Olan Talepte Yöresel Yiyecek ve İçecek Kültürünün Rolü. KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi, 23(14), 33-37.
- [15] Kut, G. (1999). Türklerde Yeme-İçme Gelenekleri ve Kaynakları. S. Arsel içinde, Eskimeyen Tatlar (s. 41-67). İstanbul: Vehbi Koç Vakfı.
- [16] Kütükoğlu, M. (1983). Osmanlılarda Narh Müessesesi ve 1640 Tarihli Narh Defteri. İstanbul: Enderun Kitabevi.
- [17] Sarı, N. (2008). Osmanlı Tıbbında Besinlerle Tedavi ve Sağlıklı Yaşam. A. Bilgin, & Ö. Samancı içinde, Türk Mutfağı (s. 137-149). Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- [18] Schick, İ. C. (2015). Aile Aşçısı. İstanbul: RGK Yayınları.
- [19] Şavkay, T. (1999). Medeniyet ve Coğrafya

Değişmeleri Çerçevesinde Türk Mutfağı. S. Arsel içinde, Eskiye Tatlar (s. 136). İstanbul: Vehbi Koç Vakfı.

[20] Tez, Z. (2012). Lezzetin Tarihi. İstanbul: Hayykitap.

[21] Tosun, M. N. (2016). Aşçıbaşı. (P. M. Işın, Çev.) İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

[22] Ünsal, A. (2010). Boğaz'ın Beş Efendisi: Lüfer, Palamut, Levrek, Tekir ve İstavrit'e Dair. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

[23] Ünver, S. (1952). Fatih Devri Yemekleri. İstanbul: İstanbul Üniversitesi Tıp Tarihi Enstitüsü.

[24] Yerasimos, M. (2002). 500 yıllık Osmanlı Mutfağı. İstanbul: Boyut Yayınları.

[25] Yerasimos, M. (2009). Evliya Çelebi'nin Seyahatnamesinde Balıklar ve Diğer Su Ürünleri. Yemek ve Kültür(16), 49-75.

[26] Yetim, H., & Kesmen, Z. (2009). Gıda Analizleri. Kayseri: Erciyes Üniversitesi Yayınları.

[27] Yılmaz, G. Ö., & Gürol, N. K. (2012). Balıkesir İlinin Kırsal Turizm Potansiyelinin Değerlendirilmesi. Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi, 23(14), 23-32.