



Türk Mutfağında Balıkların Baharatla Kullanımı: Ankara Balık Restoranları Örneği (Use of Fish with Spices in Turkish Cuisine: The Case of Ankara Seafood Restaurants)

* Servet Kazım GÜNEY^a , Gökmen DUMAN^a , Hakan GÜLEÇ^b , Ayşe KARAER^b 
, Fulya SARPER^c 

^a Baskent University Faculty of Fine Arts Design and Architecture, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Ankara/Turkey

^b Ankara Hacı Bayram Veli University, Graduate Education Institute, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Ankara/Turkey

^c Ankara Hacı Bayram Veli University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Ankara/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 22.07.2022

Kabul Tarihi: 12.09.2022

Anahtar Kelimeler

Balık
Baharat
Balık restoranları
Pişirme yöntemleri
Türk mutfağı

Öz

Bu araştırma Ankara'daki balık restoranlarında balıkların baharatla kullanım durumunu tespit etmeyi amaçlamaktadır. Araştırma verileri, Ankara'da faaliyet gösteren 20 balık restoranının işletme sahibi ve aşçıbaşları ile yüz yüze ve çevrimiçi görüşülerek toplanmıştır. Çalışma bulgularına göre balık reçetelerinin hazırlık aşamasında en çok kullanılan baharat tuz, beyaz biber, karabiber, fesleğen, kırmızıbiber ve sarımsaktır. Balık reçetelerinin hazırlık aşamasında en çok baharatın kullanıldığı balıklar, 23 baharat çeşidiyle levrek ve somondur. Bu balıkları 20 baharat çeşidiyle çipura ve iskorpit, 20 baharat çeşidiyle mercan ve lagos takip etmektedir. Hamsi balığının hazırlığında katılımcıların %44,0'u tuz ve %40,0'ı karabiber kullanmaktadır. Katılımcıların %44,0'u ise karabiberi levrek ve somon balıklarında tercih etmektedir. Baharat kullanımının en çok tercih edildiği pişirme yöntemleri buğulama, fırın ve ızgaradır. Baharatın en az kullanıldığı pişirme yöntemleri ise derin yağda kızartma ve poşe tekniğidir. Katılımcılar, balık ürünlerinin servisi aşamasında kullandıkları baharatı; taze kekik, taze biberiye, taze maydanoz, taze nane, dereotu ve tane karabiber şeklinde belirtmiştir. Aşçıların balıklarla baharat kullanımı ile ilgili öneriler arasında; bilgi ve deneyimlerinin artırılması, yeni baharat deneyimlerinde baharat balık eşleşmeleri üzerine reçete çalışmaları, baharat üzerine daha fazla yazılı çalışma yapılması ve baharat-balık-mevsim eşleşmelerinin yapılması sayılabilir.

Keywords

The fish
Spice
Fish restaurants
Cooking methods
Turkish cuisine

Abstract

This research aims to determine the use of fish with spices in seafood restaurants in Ankara. The research data were collected through face-to-face and online interviews with the owners and chefs of 20 seafood restaurants operating in Ankara. According to the study findings, the most commonly used spice in the preparation of fish recipes is salt, white pepper, black pepper, basil, paprika and garlic. The fish for which the most spices are used in the preparation phase are sea bass and salmon with 23 spice varieties. These fish are followed by sea bream and scorpion fish (*scorpaena porcus*) with 20 spice varieties, red sea bream and grouper with 20 spice varieties. In the preparation of anchovy, 44.0% of the participants use salt and 40.0% use black pepper. On the other hand, 44.0% of the participants prefer black pepper for sea bass and salmon. The cooking methods in which the use of spices are most preferred are steaming, oven and grilling. The cooking methods in which spices are used the least are deep frying and poaching. The spices which the participants use during the serving of fish dishes are fresh thyme, fresh rosemary, fresh parsley, fresh mint, dill, and black pepper. Among the recommendations of the cooks about the use of spices with fish are increasing the knowledge and experience of the cooks, recipe studies on spice and fish pairings in new spice experiences and also preparation of more written studies on spices and spice-fish-season pairings.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar

E-posta: servetkguney@gmail.com (S. K. Güney)

DOI: 10.21325/jotags.2022.1064

GİRİŞ

İnsan sağlığında besin öğelerinin düzenli, kaliteli ve yeterli miktarlarda alınması büyüme ve sağlıklı yaşam için önemlidir. Besin gruplarının düzenli ve yeterli miktarlarda alınması yeterli ve dengeli beslenme olarak tanımlanmaktadır (Karaağaoğlu & Samur, 2020, s. 1). Beslenme düzeninde zengin bir protein kaynağı olan balık önemli bir yere sahiptir (Turan vd., 2006). Baharat ise doğal lezzet artırıcılar olup, birçok yiyecekte kullanılmaktadır. Baharatın balıklarla kullanımında lezzeti artırmak amaçlanmaktadır.

Yapılan literatür taramasında baharatın lezzet verici özellikleri, sağlık açısından fayda ve zararları, gıdaların korunmasındaki etkileri, antioksidan, antifungal, antimikrobiyal ve antibakteriyel niteliklerinin (Balıkçı 2015; Balıkçı, Akın & Yavuzer, 2018; Farrimond, 2018; Bilgin vd. 2018; Ayyıldız & Sarper 2019; Idowu vd. 2021) yanı sıra balığın Türk mutfağındaki yeri ve müşterilerin balık tüketim tercihleri üzerine çalışmalara ulaşılmış (Bucak & Taşpınar, 2014; Doğan & Gönülal, 2014; Güler vd. 2021), ancak aşçıların Türk mutfağında balıkların baharat eşleştirmeleri konusundaki tercihlerine yönelik bir araştırmaya rastlanmamıştır.

Bu araştırma yiyecek içecek işletmelerinde balıkların baharatla kullanım durumunu tespit etmeyi amaçlamaktadır. Çalışmada Ankara'daki balık restoranlarında; balıkların hazırlanma, pişirilme ve sunum aşamalarında kullanılan baharat, baharatın balıklarda kullanım şekilleri, en uygun balık baharat eşleştirmeleri, baharatlı balık reçeteleri, misafir görüşleri ve katılımcıların balıklarda baharat kullanımı ile ilgili görüş ve önerileri yer almaktadır. Çalışma, restoranlarda balıkların baharatla kullanımını aşçı, işletme ve misafir tercihleri açısından ortaya koyması yönüyle diğer çalışmalardan ayrılmaktadır. Bununla birlikte, Türk mutfağında balıklarla kullanılan baharat çeşitliliğini, uygulanan pişirme yöntemlerini ve bu yöntemlerin hangi parametrelere göre farklılaştığını ortaya koyması yönünden de literatüre önemli bir katkı sunacağı değerlendirilmektedir.

Kavramsal Çerçeve

Çalışmanın daha iyi anlaşılabilmesi için sonraki bölümlerde beslenme ve balık, baharat, balık ve baharat kavramları ile ilgili bilgilere yer verilmiştir.

Balık Yemekleri ve Beslenme

Balık eti; %18-20 protein oranına sahip, esansiyel aminoasitler bakımından zengin, bitkisel besinlerdeki selüloz veya lif benzeri sindirilmesi zor yapıları içermeyen bir üründür (Turan vd., 2006; Bilgin vd., 2018, s. 466). Balık etinde insan sağlığı için faydalı, doymamış linolenik yağ asidi gurubunda Eicosapentaenoic asit (EPA) ve Docosahexaenoic asit (DHA) bulunmaktadır (Turan vd, 2013). Bebeklerin gelişim döneminden başlayarak yaşlılık dönemine kadar bu yağ asitlerince zengin olan yağlı balıkları tüketmek büyük önem taşımaktadır (Mol, 2008, s. 602).

Ülkemiz denizleri balık açısından zengin olup; Karadeniz'de 247, Marmara Denizi'nde 200, Ege Denizi'nde 300, Akdeniz'de yaklaşık 500 balık türüne rastlanmaktadır ve bu türlerin 100 tanesi ekonomik öneme sahiptir (Arslan & Yıldız, 2021). Türkiye'de 2020 yılı su ürünleri tüketim miktarı kişi başına 6,7 kg olarak belirlenmiştir (Su Ürünleri, 2021, s. 5). Ege bölgesinde çipura ve levrek, Marmara'da palamut, lüfer, uskumru, sardalya, hamsi, kalkan tekir, barbunya ve pisi en çok tüketilen deniz balıkları arasındadır (Şengör & Ceylan, 2018).

Sümer metinlerinde geçen sikkü, Antik Yunan'da garon, Roma'da garum ve Osmanlı döneminde Rumların garoz sosunun balık kullanılarak yapıldığı bilinmektedir (Güney, 2021). Osmanlı Devleti döneminde balıklar çok farklı yöntemlerle pişirilmekteydi. Muhammed bin Mahmud Şirvanî'nin Hindistan'da pişen balık reçetesinde (Şirvanî, 2005, s. 119), Mehmed Kâmil ve Hadiye Fahriye'nin kitaplarında balıktan çorba, ızgara, tava, külbastı, yahni, kebab, pilaki ve dolma ile kurutulmuş ve tuzlanmış balık reçeteleri bulunmaktadır (Mehmet Kâmil, 2016; Hadiye Fahriye, 2018).

Su ürünlerinin sağlıklı besin maddeleri olması, farklı pişirme teknikleri ve gelişen işleme teknolojileri balık etinin farklı formlarda tüketilmesine imkân sağlamaktadır. Bu nedenle, balık ağırlıklı olmak üzere, su ürünleri sektörü gastronomi alanında hızla gelişme göstermektedir. Türkiye'de balık yöresel özelliklere de bağlı olarak marinasyon, dumanlama, tuzlama gibi yöntemlerle işlenerek, tavada ve ızgarada kızartılarak ve buğulama şeklinde pişirilmektedir (Uran, 2006, s. 7). Doğan & Gönülal (2014, s. 101) Gökçeada sakinleriyle yaptığı çalışmada, balıkların %31,9 kızartma, %14,8 ızgara ve %12,6 buğulama şeklinde pişirilerek tüketildiği ifade edilmektedir. Selvi vd. (2020, s. 95) ise araştırmalarında balık pişirme yöntemleri olarak kızartma, ızgara ve fırını belirtmektedir.

Balık Yemeklerinde Baharat Kullanımı

Bahar Arapçada "koku" anlamına gelirken baharat ise bu kelimenin çoğul halidir. Yani "kokular" anlamına gelir. Eski Türkçede baharata "ıssı ot" denilmektedir (Yerasimos, 2019). Kendilerine özgü tat ve aromaları, antimikrobiyal ve antioksidan özellikleri nedeniyle baharat, gıda sektöründe doğal tatlandırıcı olarak kullanılmaktadır (Balıkcı vd., 2018). Türk mutfağında baharat kullanımı ile ilgili en köklü ve detaylı bilgiler Muhammed bin Mahmud Şirvanî'nin 15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı adlı eserinde ve Evliya Çelebi Seyahatnamesinde bulunmaktadır. Şirvanî yemeklerde çok sayıda ve geniş bir çeşitlilikte baharat kullanırken bunların sağlığa faydalarını, ilaç karışımlarının nasıl hazırlanacağını ve hangi derde deva olduklarını da anlatmaktadır (Şirvanî, 2005). Evliya Çelebi baharattan, taze ve kurutulmuş otlardan, hem yemeklere çeşni ve koku veren tatlandırıcı hem de tıbbi amaçla kullanılan "edviye" (ilaç) olarak bahseder. Bu sebeple aşçıların yemeklere kattıkları tatlandırıcılar, Mısır aktarların sattığı ürünler, macuncuların dövdüğü baharat, deva otçuların, ispençer (eczacı) aktarların yaylalardan, dağlardan toplayıp ilaç yapımında kullandıkları "nebatat u ahşabat" çoğu çalışmada aynı başlık altında bulunmaktadır (Yerasimos, 2021, s. 61).

Türk mutfağında, İstanbul'un fethinden sonra Boğaz, Haliç ve Marmara Denizi'nin meşhur balıkları Osmanlı mutfağında yer almıştır. Fatih Sultan Mehmet için pişirildiği bilinen kekikli yılan balığı, soğanlı sarımsaklı balık, kurutulmuş balık (çiroz olmalı) ve Terkos Gölü'nde avlanan mersin morinası bunlara örnek olarak verilebilir. Evliya Çelebi, Rumlar ve Yahudilerin mutfaklarıyla ilgili bilgiler verirken; Rum balık aşçılarının çeşitli balıkları tereyağı, sadeyağ, susam yağı veya bezir yağında kızarttıklarından ve kefal balığı çorbası pişirdiklerinden bahseder. Geç Osmanlı döneminde, en çok kullanılan baharat olan tarçının balık yemeklerinde de tercih edildiği bilinmektedir. Örneğin, Mehmet Kâmil'in (1844) kitabında tarçınlu lüfer pilavı tarifi bulunmaktadır. Ayrıca o dönemde çok popüler bir tatlandırıcı olan sakız, yağsız uskumru pilakisinde kullanılmıştır. Evliya Çelebi, kılıç balığının eti "sarımsaklı ve sirkeli tarator ile tabh olursa gayet nimet-i nefisdir" der. Geç Osmanlı döneminde (1700- 1923) levrek veya kefal ile hazırlanan, soğuk içilen ve soğan, nane, maydanoz, sirke, safran ve tarçınla hazırlanan bir çorba tüketildiği de belirtilmektedir (Tez, 2018).

Balıkçı vd. (2018), doğal antioksidan özelliğine sahip bazı bitki, baharat ve ekstraktların, farklı balık türleri ile yapılan balık köftelerinin kalitesi ve raf ömrüne olumlu katkı sağladığını tespit etmiştir. Güler vd. (2021) çalışmalarında Mersin'deki tüketicilerin alakart restoranlardaki menüler içerisinde balık yemeklerine duydukları ilgiyi, kırmızı et ve tavuk eti yemekleriyle karşılaştırmışlar ve çoğunlukla kırmızı etin tercih edildiğini belirlemişlerdir. Balıkçı (2015) ise çalışmasında, kekik, biberiye ekstraktların, uskumru köftelerinde raf ömrünü 2 ay uzattığını tespit etmiştir.

Öğütülmüş karanfil, zencefil, adaçayı ve kekiğin et lipitlerindeki antioksidan aktivitesinin konsantrasyona bağlı olduğu; ancak karanfilin en etkili olduğu, ardından adaçayı ve biberiyenin geldiği bildirmiştir. Zencefil ve kekik en zayıf etkiyi göstermiştir (Idowu vd., 2021; Koplay, 2012). Metin vd.'nin (2016) araştırmasına göre, balık patojenleri üzerinde en güçlü antibakteriyel etkiyi karanfil uçucu yağları gösterirken, nane ve lavanta yağları orta etkili bulunmuştur.

Balıkların lezzetlendirmelerinde en bilinen yöntem baharat karışımı kullanımındır. Yaygın baharatın balıklarla kullanımında görülen özellikler Tablo 1'de verilmiştir.

Tablo 1. Baharatın Özellikleri ve Kullanıldığı Balıklara Örnekler

Baharat	Özelliği	Kullanıldığı Balıklar
Adaçayı	Hafif, aromatik, topraksı	Balık yemeğine topraksı bir tat verir.
Anason	Kafurlu, tatlı, ılık	Balık çorbası, güveç
Ardıç	Reçineli, keskin, çiçeksi	Somon balığı gibi yağlı balıklarda tercih edilmektedir.
Biberiye	Taze, ferah	En iyi taze olarak kullanılır, kurutulmuş da kullanılabilir.
Dereotu	Temiz ve keskin bir aroma	Balıkların tadını geliştirmek için, ızgara somon üzerine taze veya balık filetosu üzerinde tereyağı ve limonla kurutulmuş olarak.
Defne yaprağı	Lezzeti zenginleştirir	Narin balıklara çok yakışan özel bir tada ve kokuya sahiptir.
Fesleğen	Hassas	Beyaz balıklarda kullanılır
Frenk soğanı	Soğan ve sarımsak tadı,	Marinasyon soslarında, tereyağında ve ızgara balıklarında
Füme kırmızıbiber	Odunsu, topraksı	Tavada balıkta kullanılır.
Haşhaş	Fındıksı, yeşil, ılıman	Somon
Karabiber	Sıcak, baharatlı, asidik	Kabuklu deniz ürünlerinde tercih edilen bir baharattır.
Kekik	Aroma artırıcı, yoğun koku ve tat	Deniz ürünleri klasiği. hafif pişirme gerektirir, ne kadar çok pişirilirse lezzet o kadar yoğun olur.
Kimyon	Sıcak, topraksı tadı yanında hem tatlılığı hem de acılığı vardır	Hint, Meksika ve Orta Doğu yemeklerinde kullanılır.
Kiraz Çiçeği	Meyvemsi	Sardalya, taze tuna (ton/orkinos) balığı ve somon ızgaradan önce.
Kişniş	Asidik, çiçeksi, ılık	Tuna ve kabuklu deniz ürünleri
Maydanoz	Lezzet artırıcı	Her balıkta serpilerek veya tereyağlı sosla.
Meyan Kökü	Tatlı, anasonlu, ılık	Somon, alabalık gibi yağlı balıklarda tercih edilmektedir.
Nane	Zengin baskın aromalı,	Deniz ürünlerine hoş bir koku verir.
Rezene	Anasonlu, ılık, acımsı	Yağlı balık kızartmalarında kullanılmaktadır
Safran	Yağlı, acı, balımsı	Balık ve kabuklu deniz ürünlerinde renk vermede de çok kullanılmaktadır.
Susam	Fındıksı, asidik	Tuna ve somon gibi yağlı balıkların pişirilmesinde tercih edilmektedir.
Tarçın	Keskin, ısıtıcı	Fas mutfağında "balık tagine" yaparken önemli bir bileşendir
Tarhun	Serinletici ve sonra ısıtan	Somon benzeri yağlı balıkları marine ederken, deniz ürünlerinde soslarda.
Vanilya	Tatlı, misk, odunumsu	Izgara tarak, ıstakoz, balık veya haşlama midye
Yenibahar	Sıcak, biberli, tatlı	Çiğ ringa balığı pişirilmesinde kullanılır.
Zencefil	Aromatik, keskin lezzet	Buğulama balıkta, taze soğan, soya sosu, sarımsak ve biberle birlikte tavada.
Zerdeçal	Zengin, sıcak ve aromatik. Sarımsı turuncu renk katar,	Deniz ürünlerinde güveç ve soslarla kullanılır.

Kaynak: Green, 2016; Farrimond, 2018; Baharatlar, 2002; Deniz Ürünleri, 2022.

Yöntem

Bu çalışmada, Ankara'daki balık restoran işletmelerinde balıkların baharatla kullanımının işletme sahibi ve aşçıların gözünden değerlendirmesi yapılmıştır.

Evren ve Örneklem

Çalışmanın evreni Ankara'daki balık restoranlarıdır. Örneklem ise tesadüfi olmayan amaçlı tipik örnekleme olup, araştırma amacına en iyi hizmet edeceği düşünülen, en uygun paydaşlardan (Baştürk & Taştepe, 2013, s. 144) gönüllülük esasına dayalı olarak Ankara'daki balık restoranlarının işletme sahipleri ve aşçılardan oluşturulmuştur.

Araştırma katılımcılarının baharatla balık kullanımını, bunlarla birlikte uygun pişirme yöntemlerini bilen, yeterli bilgi ve donanıma sahip oldukları varsayılmıştır.

Araştırma Deseni

Çalışmada, nitel araştırma durum çalışması deseni benimsenmiş olup, katılımcıların görüşleri alınarak, betimleyici içerik analizleri gerçekleştirilmiştir.

Nitel araştırma durum çalışmasında; bir durumun, olayın, eylemin veya sürecin analizi yapılır (Merriam, 2018, s. 41). Nitel araştırma yöntemleri tipik olarak görüşme ve gözleme dayanır. Elde edilen veriler daha önceden belirlenmiş temalara göre özet ve yorumlanmış şekilde değerlendirilir (Özdemir, 2010, s. 336). İçerik analizi, yazılı, sözlü ve görsel mesajların belli kalıp ve temalara göre incelenmesi esasına dayanmaktadır (Leedy & Ormrod, 2010). Araştırmaya katılımcıların belli bir sayıda olması beklenmez, ancak belli bir doygunluğa ulaşılarak anahtar kelime ve kalıpların tekrar eder olmasına dek yapılması uygundur (Merriam, 2018). Örneklem sayısı için; 10 görüşmeyle yapılabileceği (Sandelowski, 1995) gibi, fenomenoloji için 3-10 (Cresswell, 2017), grounded araştırmalar için 20-30 görüşme, örnek durum/olay için 15-30 görüşme olabileceğini belirten (Boddy, 2016) çalışmalar vardır.

Araştırmada, katılımcıların aynı ifadeleri kullanması ve bu ifadelerin tekrarlanma durumları, doygunluğu değerlendirilmiş olup, 20 katılımcının örneklem sayısı için yeterli olduğuna karar verilerek çalışmalar yürütülmüştür.

Veri Toplama Aracı ve Veri Analizi

Araştırma konusu Türk mutfağındaki balıkların baharatla kullanımı alan yazında incelenmiştir. Balıkların baharatla kullanımı, baharatla pişirme ve kullanım yöntemleri, baharatın kuru veya taze şekilleriyle kullanımı, örnek reçete ve baharat önerilerinin değerlendirilmesine karşılık gelecek açık uçlu sorulara dönüştürülerek Ankara'daki balık restoran işletmelerindeki işletme sahipleri ve aşçılarına uygulanmıştır. Veri toplama aracı olarak kullanılan yarı yapılandırılmış görüşme formu uygulamaya alınmadan önce, bir akademisyen ve iki eğitmen aşçının görüş ve geri bildirimleri alınarak güncellemeleri yapılmıştır. Görüşme sonuçlarına tematik anahtar kelimeler üzerinden betimleyici içerik analizi uygulanıp değerlendirilmiştir.

Bu araştırmada kullanılan verilerin toplanabilmesi için gerekli olan etik kurul izin belgesi Başkent Üniversitesi Etik Kurulu 17 Haziran 2022 tarihi ve 17162298.600-174 sayı numarası ile alınmıştır. Araştırmanın görüşmeleri 11 Nisan-20 Haziran 2022 tarihleri arasında, 20 restoranın işletme sahibi ve aşçıbaşlarına yüz yüze ve çevrimiçi

medya üzerinden ulaşılarak gerçekleştirilmiştir. Ankara ili araştırmacıların erişebilme ve maliyet açısından, araştırma tarihleri ise zaman açısından sınırlılık olarak kabul edilebilir. Araştırma, Türkiye’de denizlerinde yetişen deniz balıkları, temin edilebilen baharat ve araştırmacılar ile araştırmaya katılıp görüş bildiren katılımcıların ifade ettikleriyle sınırlıdır. Araştırmanın soru içeriği, demografik veriler için 8 ve balık yemeklerinde baharat kullanımını belirlemek için 8 açık uçlu sorudan oluşmaktadır. Yarı yapılandırılmış açık uçlu sorular Tablo 2’de verilmiştir. Katılımcılar sorulardaki seçenekleri birden çok seçme, ifade etme imkânına sahiptir.

Tablo 2. Yarı Yapılandırılmış Görüşme Formunda Katılımcılara Yöneltilen Açık Uçlu Sorular

1. Balık reçetelerinin hazırlık aşamasında hangi baharatı kullanıyorsunuz?
2. Balık reçetelerinin uygulanması sırasında aşağıdaki pişirme yöntemleri için hangi baharatı kullanmayı tercih ediyorsunuz?
3. Balık ürünlerinin servisi aşamasında hangi baharatı kullanmayı tercih ediyorsunuz?
4. Balık reçetelerinde kullandığımız baharat ve kullanım şekillerini belirtebilir misiniz?
5. Sizce en uygun balık – baharat eşleşmeleri nelerdir?
6. Müşteriler tarafından en çok tercih edilen, balık ve baharatın beraber kullanıldığı bir “reçete örneği” verebilir misiniz?
7. Müşterilerinizin balık yemeklerinde baharatın kullanımıyla ilgili görüşleri nelerdir?
8. Balık reçetelerinde baharat kullanımı konusundaki düşünce ve önerileriniz nelerdir?

Araştırmanın veri toplama aşamasında etik kurallar gözetilerek görüşme verileri toplanmıştır. Görüşme sonucu elde edilen veriler betimleyici içerik analiz yöntemi ile analiz edilerek, benzer ifadeyi kullananlar belirlenmiş ve gruplandırılmıştır. Görüşme sürecinde kaydedilen ve katılımcılara yöneltilen her bir soru için cevaplar kategorize edilerek değerlendirilmiştir. Görüşmeye katılan işletme sahibi, aşçıbaşı ve aşçıların her biri Kn (K=katılımcı, n=katılımcı numarası) şeklinde kodlanmıştır.

Bulgular

Çalışmaya katılan 20 restoran işletmesinin ve katılımcıların tanımlayıcı bilgileri Tablo 3’te verilmiştir. Katılımcılarının 8’inin 36-45 yaş aralığında ve 9’unun lise mezunu oldukları saptanmıştır. İş deneyimlerinin yıllara göre dağılımına bakıldığında 10 katılımcının 25+ yılın üzerinde tecrübeye sahip oldukları görülmektedir. Katılımcıların işletmelerdeki hizmet süresi ortalama 4,25 yıldır. İşletmelerin faaliyet süreleri 1-40 yıl aralığında farklılık göstermekte olup, ortalama faaliyet süresi 12,3 yıldır. İşletmeler balık restoranı özelliğine sahip olup, menülerinden deniz ürünleri bulunmaktadır.

Tablo 3. Balık Restoran İşletmelerinin Tanımlayıcı Bilgileri

Kod	Yaş aralığı	Eğitim Durumu	Mesleki deneyim (yıl)	İşletmedeki Görevi	İşletmenin faaliyet süresi (yıl)
K1	26-35	Lise	6-10	Aşçı	5
K2	46-55	Lise	25+	Aşçıbaşı	12
K3	26-35	Yüksek Lisans	11-15	Aşçı	20
K4	36-45	Lisans	16-20	Aşçıbaşı	14
K5	46-55	Lise	25+	Aşçıbaşı	4
K6	46-55	İlköğretim	25+	Aşçıbaşı	20
K7	26-35	Yüksek Lisans	11-15	Aşçıbaşı	6
K8	46-55	Yüksek Lisans	16-20	Aşçıbaşı	24

Tablo 3. Balık Restoran İşletmelerinin Tanımlayıcı Bilgileri (devamı)

K9	36-45	Lise	21-25	Aşçı	13
K10	36-45	Lise	25+	Aşçıbaşı	15
K11	36-45	Lise	16-20	Aşçıbaşı	40
K12	36-45	Yüksek lisans	25+	Aşçıbaşı	16
K13	36-45	Ön Lisans	16-20	Aşçıbaşı	6
K14	36-45	Lise	16-20	Aşçı	1
K15	46-55	Lise	25+	Aşçıbaşı	7
K16	36-45	İlköğretim	16-20	Aşçı	3
K17	56-65	Ön lisans	25+	İşletme sahibi	12
K18	46-55	İlköğretim	25+	Aşçıbaşı	7
K19	56-65	Lisans	25+	İşletme sahibi	9
K20	56-65	Lise	25+	Aşçıbaşı	12

Araştırma sonucunda, araştırmacıların ve katılanların eklemeleriyle 25 deniz balığı ve 25 baharat çeşidinin ifade edildiği saptanmıştır. Balıkların baharatla kullanımının araştırıldığı açık uçlu sorulardan ilki “Balık reçetelerinin hazırlık aşamasında hangi baharatı kullanıyorsunuz?” şeklindedir. Bu soru katılımcılara fikir vermesi amacıyla Türkiye’nin denizlerindeki balıkları ve baharatı görebilecekleri ve isterlerse ekleme yapabilecekleri matris yapıda hazırlanmıştır. Çalışmaya katılan işletme sahipleri, aşçıbaşı ve aşçıların değerlendirmelerine göre balıkların hazırlık aşamasında en çok kullanılan baharat 25 deniz balığının tamamındaki kullanımıyla tuz, beyaz biber ve karabiberdir. Bunu 24 balıkta kekik, 21 balıkta fesleğen ve kırmızıbiber, 20 balık çeşidinde kullanımıyla sarımsak takip etmektedir. Hamsi balığında katılımcıların %44,0’ü tuz ve %40,0’i karabiber kullanmaktadır. Katılımcıların %44,0’ü karabiberi levrek ve somon balıklarında tercih etmektedir. Çalışma kapsamında değerlendirilen 25 baharat için, en çok ve çeşitli baharatın kullanıldığı balıklar; %92,0 baharat çeşitliliğiyle somon, %84,0 çipura, iskorpit ve %80,0 levrek ve mercandır. En az baharatın kullanıldığı balıklar 7 baharatla tuna ve zarganadır. Bu sorunun değerlendirilmesinden elde edilen bulgular Tablo 4’te verilmiştir.

Tablo 4. Balık Reçetelerinin Hazırlık Aşamasında Kullanılan Baharat ve Kullanım Yüzdeleri

Balık-Baharat	f %	Barbun	Çinekop	Çupra	Dil	Fener	Hamsi	İskorpit	Kalkan	Karagöz	Kılıç	Kırlangıç	Lagos	Levrek	Mercan	Mezgit	Orfoz	Palamut	Pisi	Sardalya	Somon	Torik	Tranca	Tuna	Uskumru	Zargana	
Adaçayı	f	2	1	4	3	1	3	2			2	2	3	6	1		1		1	1	3	1	1				
	%	8	4	16	12	4	12	8			8	8	12	24	4		4		4	4	12	4	4				
Anason	f			2			1	1				1		3	1			1			2	1					
	%			8			4	4				4		12	4						8	4					
Beyaz Biber	f	4	4	4	5	4	4	2	2	1	4	3	3	3	3	2	2	1	1	2	5	2	1	1	1	1	1
	%	16	16	16	20	16	16	8	8	4	16	12	12	12	12	8	8	4	4	8	20	8	4	4	4	4	4
Biberiye	f	2	2	1	2	3	5	3	1		3	3	3	5	1	2			1	1	7	1					
	%	8	8	4	8	12	20	12	4		12	12	12	20	4	8			4	4	28	4					
Defne Yaprağı	f	5	2	1	7	6	9	7	5	3	6	8	4	7	4	3	1	2	1	1	4	1	3	1	1	1	1
	%	20	8	4	28	24	36	28	20	12	24	32	16	28	16	12	4	8	4	4	16	4	12	4	4	4	4
Dereotu	f	1	1	3	6	1	3	5	3	1	2	3	2	2	1				1	1	4					1	
	%	4	4	12	24	4	12	20	12	4	8	12	8	8	4				4	4	16					4	

Tablo 4. Balık Reçetelerinin Hazırlık Aşamasında Kullanılan Baharat ve Kullanım Yüzdeleri (devamı)

Fesleğen	f	2	1	5	3	4	4	3	2		3	2	4	6	2	2		1	2	1	6	1	1	1			
	%	8	4	20	12	16	16	12	8		12	8	16	24	8	8		4	8	4	24	4	4	4			
Hardal	f	4	1	5	1	1	6	1	1		2	2	2	5	1	1				1	6						
	%	16	4	20	4	4	24	4	4		8	8	8	20	4	4				4	24						
Karabiber	f	7	7	10	8	7	10	4	6	5	4	4	6	11	5	6	4	6	4	5	11	3	2	2	2	2	
	%	28	28	40	32	28	40	16	24	20	16	16	24	44	20	24	16	24	16	20	44	12	8	8	8	8	
Kekik	f	4	7	8	4	6	3	2	2		2	4	5	7	2	1	2	2	1	4	7	1	2	1	1	1	
	%	16	28	32	16	24	12	8	8		8	16	20	28	8	4	8	8	4	16	28	4	8	4	4	4	
Kırmızıbiber	f	6	6	7	6	6	5	3	1		2	3	4	8	2		1	1	1	3	9	2			1	1	
	%	24	24	28	24	24	20	12	4		8	12	16	32	8		4	4	4	12	36	8			4	4	
Kimyon	f	1	1	2			1	3	1			2	1	1	1	1		1		1	1	1	1				
	%	4	4	8			4	12	4			8	4	4	4	4		4		4	4	4	4				
Kişniş	f			2	2	2		2			1	1	1	2	1	1											
	%			8	8	8		8			4	4	4	8	4	4											
Muskat	f				1	1		1	1		1			1	1												
	%				4	4		4	4		4			4	4												
Mercanköşk	f			1	1	1		1					2	2													
	%			4	4	4		4					8	8													
Rezene	f	1		1	2	3	1						1	5	1					1	1				1		
	%	4		4	8	12	4						4	20	4					4	4				4		
Kapari	f													3													
	%													12													
Safran	f							1				1	1														
	%							4				4	4														
Sarımsak	f			3			2	1	1		1	1	1	3	1	1	1	1	1	1	1	3	1	1	1	1	1
	%			12			8	4	4		4	4	4	12	4	4	4	4	4	4	4	12	4	4	4	4	4
Yenibahar	f			1			1	1					1	1													
	%			4			4	4					4	4													
Tarçın	f	1		2			1						2														
	%	4		8			4						8														
Tarhun	f				1	2		1	1		1		1				1				1						
	%				4	8		4	4		4		4				4				4						
Tuz	f	8	8	9	8	8	11	7	8	7	8	8	8	7	8	8	7	7	7	8	9	9	7	7	7	7	
	%	32	32	36	32	32	44	28	32	28	32	32	32	28	32	32	28	28	28	32	36	36	28	28	28	28	
Zencefil	f			1	2	1	1						1	4	1												
	%			4	8	4	4						4	16	4												
Zerdeçal	f	1	1	2	1	1	2	1			1	1	1	2	1						1	1					
	%	4	4	8	4	4	8	4			4	4	4	8	4						4	4					

Hazırlık aşamasında en çok baharatın kullanıldığı balıklar, 23 baharat çeşidiyle levrek ve somondur. Bu balıkları 21 baharat çeşidiyle çipura ve iskorpit, 20 baharat çeşidiyle mercan ve lagos takip etmektedir. Çalışmada en çok tercih edilen baharat arasında 25 balıkta kullanılan beyaz biber, defne yaprağı, karabiber ve tuz sayılabilir.

Araştırmanın ikinci sorusu “Balık reçetelerinin uygulanması sırasında aşağıdaki pişirme yöntemleri için hangi baharatı kullanmayı tercih ediyorsunuz?” şeklindedir. Araştırmada deniz balıkları ile pişirme yöntemleri arasında buğulama, sığ ve derin yağda pişirme, fırın ve ızgara sıralanmıştır. Katılımcılara isterlerse diğer pişirme yöntemlerini de ekleme imkânı verilmiştir. Pişirme yöntemleri arasında en çok baharatın kullanım, sırasıyla buğulama, fırında ve ızgarada pişirme tekniğidir. En az baharatın kullanıldığı yöntemler arasında derin yağda pişirme ve poşe pişirme tekniği bulunmaktadır. En çok baharatın kullanıldığı balıklar ise çipura fırın ve levrek fırın 22 baharat, somon ızgara 21 baharat, somon fırın 20 baharat, çipura ızgara ve levrek ızgara 19 baharat ve çipura buğulama 19 baharat şeklindedir. Buradaki bulgular, hazırlık aşamasında kullanılan balık baharat çeşitliliği ile uyumludur. Balıkların farklı pişirme yöntemlerinde kullanılan baharat türleri Tablo 5’te gösterilmiştir.

Tablo 5. Balıkların Pişirme Yöntemlerinde Kullanılan Baharat Türleri

Balık Cinsi				Pişirme Yöntemleri			
	Buğulama	Derin Yağda	Fırında	ızgarada	Poşe	Sığ Yağda (Tavada)	Diğer Pişirme Yöntemi (.....)
Barbun	Defne yaprağı, sarımsak ve tuz	Karabiber (3)*, tuz (6)*	Biberiye, kekik, fesleğen	Karabiber (2)*, tuz (4)*		Defne yaprağı (2)*, kekik, karabiber (7)*, kişniş, tuz (11)*	
Çinekop	Sarımsak, tuz	Karabiber (2)*, tuz (3)*	Defne yaprağı, biberiye, tuz, beyaz biber, taze kekik, sarımsak, tuz (2)*	Defne yaprağı, beyaz biber, karabiber (5)*, kekik, tuz (9)*		Beyaz biber, defne yaprağı, kekik, karabiber (3)*, tuz (6)*	
Çipura	Adaçayı, aspir (3)*, anason, defne yaprağı (4)*, taze zencefil, rezene tohumu, çubuk tarçın, mercanköşk, tane kişniş, kapari, rezene tohumu, kekik, karabiber, sarımsak, tuz (6)*, zerdeçal, zencefil (2)*	Karabiber, kuru kekik, toz sarımsak, tuz(3)*	Adaçayı, beyaz biber (5)*, fesleğen (2)*, defne yaprağı (3)*, dereotu (2)*, hardal, taze kekik (4)*, kaju, karanfil, muskat, mercan köşk, karabiber (2)*, kırmızıbiber, kimyon (2)*, kişniş (2)*, rezene, tarhun, sarımsak tuz (5)*, zencefil	Beyaz biber (2)*, biberiye (5)*, defne yaprağı, dere otu, fesleğen, hardal, karanfil, muskat, kırmızıbiber, kekik, karabiber (4)*, kekik, kırmızıbiber, kimyon (2)*, kişniş (2)*, rezene, tarhun, tuz (11)*, zencefil	Biberiye, defne yaprağı, karabiber, taze kekik, tuz	Aspir, beyaz biber, dereotu, karabiber (3)*, Kaju, toz kişniş, toz kimyon, toz karanfil, toz muskat, kişniş, tuz (8)*	Tuzda balık, biberiye, tuz karabiber, beyaz tane biber, kırmızı tane, biber, taze kekik,
Dil	Defne yaprağı, taze zencefil, rezene tohumu, çubuk tarçın, mercanköşk, tane kişniş, sarımsak, tuz (2)*	Beyaz biber, karabiber, kuru kekik, toz sarımsak, tuz (3)*	Defne yaprağı, dereotu, toz kişniş, toz kimyon, toz karanfil, toz muskat, toz karabiber, sarımsak, tuz (2)*	Biberiye, Defne yaprağı, dereotu, toz kişniş, toz kimyon, toz karanfil, toz muskat, kırmızıbiber (2)*, kekik (3)*, karabiber (7)*, tuz (7)*	Adaçayı, rezene, taze, kekik, biberiye, muskat, kişniş, karabiber, tuz, zencefil	Beyaz biber, defne yaprağı, dereotu, kapari karabiber (6), kırmızıbiber, toz kişniş, toz kimyon, toz karanfil, toz muskat, sarımsak, tuz (10)*	

Tablo 5. Balıkların Pişirme Yöntemlerinde Kullanılan Baharat Türleri (devamı)

Fener Balığı	Beyaz biber, biberiye, defne yaprağı, fesleğen, muskat, tuz karabiber, taze kekik, kırmızıbiber, sarımsak, tuz (4)*	Tuz	Sarımsak, tuz	Karabiber, tuz (3)*	Biberiye, Defne yaprağı, karabiber, taze kekik, tuz,	Beyaz biber (2)*, biberiye, karabiber (6)*, kekik (2)*, kırmızı toz biber, tuz (7)*	Kavurma (2)*, karabiber, tuz,
Hamsi	Defne yaprağı (3)*, karabiber (4)*, kimyon tohumu, taze zencefil, rezene tohumu, çubuk tarçın, mercan köşk, tane kişniş, sarımsak (2)*, tuz (6)*	Karabiber, kuru kekik, toz sarımsak, tuz (4)*	Beyaz biber, biberiye, fesleğen, toz kişniş, toz kimyon, toz karanfil, toz muskat, dereotu, karabiber (3)*, kekik, maydanoz, sarımsak, tuz (4)*	Dereotu, karabiber (4)*, toz kişniş, toz kimyon, toz karanfil, toz muskat, kırmızıbiber, kekik, tuz (5)*		Aspir, toz kişniş, toz kimyon, toz karanfil, toz muskat, dereotu, toz karabiber (6)*, tuz (7)*	Buğulama, biberiye, tane karabiber, beyaz biber, kakule, taze kekik,
İskorpit	Aspir, tuz (2) *	Tuz	Sarımsak tuz	Tuz	Aspir, tuz	Tuz	-Çorba, tuz, karabiber, taze nane, zerdeçal -Çorba tane karabiber, defne yaprağı, hardal tohumu, karanfil, kakule, zencefil, zerdeçal -Çorba, haşlama, karabiber, taze kekik, biberiye, defne yaprağı, safran, tuz
Kalkan	Defne yaprağı, taze zencefil, rezene tohumu, çubuk tarçın, mercanköşk, tane kişniş, karabiber, beyaz biber, taze kekik, biberiye, mercanköşk, tuz (3)*	Karabiber (2)*, toz sarımsak, tuz (4)*,	Kajun baharat karışımı, toz kişniş, toz kimyon, toz karanfil, toz muskat, dereotu, karabiber (2), sarımsak, beyaz biber, tuz (3)*	Kajun baharat karışımı, karabiber (3)*, toz kişniş, toz kimyon, toz karanfil, toz muskat, dereotu, tuz (6)*,		Karabiber, tuz (2) *	Tandır, Tuz, beyaz biber, sarımsak,
Karagöz	Sarımsak, tuz	Tuz		Beyaz biber, defne yaprağı, karabiber (2), sarımsak, tuz (4)		Tuz	
Kılıç	Sarımsak, tuz	Tuz		Defne yaprağı (3)*, kişniş tohumu, hardal tohumu, karabiber (3)*, sarımsak, tuz (6)*			

Tablo 5. Balıkların Pişirme Yöntemlerinde Kullanılan Baharat Türleri (devamı)

Kırlangıç	Aspir, beyaz biber, biberiye, defne yaprağı (2)*, kakule, taze kekik (2)*, biberiye, tane karabiber (3)*, kırmızıbiber, muskat, kırmızıbiber, kekik, tuz (4)*	Tuz		Sarımsak, tuz	Aspir, tuz		Çorba; karabiber zerdeçal, kereviz kurusu, taze nane, tuz. Çorba, karabiber, defne yaprağı, kırmızıbiber, muskat, taze kişniş, tuz Çorba, sarımsak defne yaprağı, zerdeçal Çorba, tane karabiber, defne yaprağı, Çorba, defne yaprağı, kereviz sapı, safran
Lagos	Defne yaprağı, dereotu, karabiber, kimyon tohumu, toz kişniş, toz kimyon, toz karanfil, muskat, toz karabiber, taze zencefil, rezene tohumu, çubuk tarçın, mercan köşk, tane kişniş, safran, tuz (4)*	Karabiber, kuru kekik, toz sarımsak, tuz (2) *	Karabiber (2), toz kişniş, toz kimyon, toz karanfil, toz muskat, dereotu, tuz (2)*	Beyaz biber, defne yaprağı, (2), hardal, karabiber (5)*, toz kişniş, toz kimyon, toz karanfil, toz muskat, dereotu, toz karabiber, tuz (5)*		Karabiber, tuz	Tuzda, defne yaprağı,
Levrek	Adaçayı, anason, biberiye, defne yaprağı (5)*, dereotu, fesleğen, karabiber (3), kimyon tohumu, taze zencefil, rezene tohumu, çubuk tarçın, mercankök, tane kişniş, kekik(2), maydanoz, muskat(2)*, rezene, kırmızıbiber, tuz (6)*	Beyaz biber, karabiber (2), kuru kekik, toz sarımsak, susam, tuz (3)*	Adaçayı (2)*, beyaz biber, biberiye (3)*, dereotu (2), fesleğen (3)*, defne yaprağı, (3)*, toz kişniş, toz kimyon, toz karanfil, toz muskat, karabiber (3)*, hardal (2)*, kimyon, muskat, kekik (3)*, kırmızıbiber kimyon, kişniş, rezene, tarhun, tuz (5)*, zencefil	Adaçayı, beyaz biber (2)*, biberiye, defne yaprağı (2)*, dereotu (2), fesleğen, karabiber (8), toz kişniş, toz kimyon, toz karanfil, toz muskat, kekik (4)*, kırmızıbiber (5)*, hardal, kimyon, kişniş, rezene, tarhun, sarımsak, tuz (11)*, zencefil	Beyaz biber, fesleğen, defne yaprağı, karabiber (2)*, mercanköşk, rezene, tuz (2)*	Karabiber, kapari, kişniş, rezene, tuz	Tuzda, asitle (2)*, beyaz biber, tuz
Mercan			Karabiber, tuz	Tane karabiber, sarımsak, tuz (2)*	Defne yaprağı, karabiber, sarımsak, tuz	Tuz, karabiber	Tuzda, defne yaprağı,

Tablo 5. Balıkların Pişirme Yöntemlerinde Kullanılan Baharat Türleri (devamı)

Mezgit	Beyaz biber, defne yaprağı, karabiber, kırmızıbiber, sarımsak, tuz (2)*	Tuz (3)*	Tuz	Tuz, sarımsak		Beyaz biber, karabiber, tuz (4)*,	Çıtlama, karabiber, beyaz biber, maydanoz, dereotu, taze kekik, biberiye, kırmızıbiber, tuz
Orfoz	Beyaz biber, defne, karabiber, mercanköşk, sarımsak, tuz (2)*			Karabiber, defne yaprağı, biberiye, kekik, sarımsak, tuz (2)*		Tuz, karabiber	
Palamut	Defne yaprağı, karabiber (2)*, sarımsak, kekik, tuz (4)*	Karabiber, tuz (2)*	Beyaz biber, defne yaprağı, karabiber (3), sarımsak, tuz (4)*	Anason, biberiye, defne yaprağı, karabiber (3), kırmızıbiber, kekik, tuz (5)*		Anason, karabiber, tuz (3)*	
Pisi	Sarımsak, tuz	Karabiber, tuz (2)*		Tuz			
Sardalya	Fesleğen, dereotu, karabiber, maydanoz, kekik, kırmızıbiber, sarımsak, tuz (3)*	tuz	Fesleğen, dereotu, maydanoz	Fesleğen, dereotu, maydanoz, karabiber, sarımsak, kırmızıbiber, kekik, tuz (4)*		Karabiber, tuz (2)*	
Somon	Beyaz biber, defne yaprağı (2)*, dereotu, rezene tohumu, mercanköşk, tane kişniş, karabiber, maydanoz, kimyon, kırmızıbiber, sarımsak, tarçın, tuz (3)*, zencefil	Karabiber (2), kuru kekik, toz sarımsak, tuz (3)*	Adaçayı, beyaz biber (2)*, biberiye (2)*, defne yaprağı (2)*, dereotu (3)*, fesleğen (2)*, toz karanfil, toz muskat, hardal, kekik (3)*, kırmızıbiber (2)*, kimyon (2)*, kişniş (3)*, rezene, tarhun, karabiber (6)*, kapari, tuz (6)*, zencefil	Adaçayı (2)*, beyaz biber, biberiye (2)*, defne yaprağı, dereotu (3)*, fesleğen (2)*, hardal, toz karanfil, toz muskat, karabiber (5)*, kekik (3)*, kişniş, hardal, kırmızıbiber, kimyon (2), kişniş (2), rezene, sarımsak, tarhun, tuz (6)*, Zencefil	Beyaz biber (2)*, biberiye (2)*, rezene, defne yaprağı (3)*, karabiber (2)*, sarımsak, taze kekik, tuz (3)*	Beyaz biber, karabiber, kişniş, tuz	Gravlaks, dereotu, kişniş tohumu, hardal tohumu, ardiç tohumu, tane karabiber, tane beyaz biber, tane kırmızıbiber
Torik	Tuz,	Tuz		Tuz		Tuz	Turşu tekniği (lakerda) bolca tuz,
Trança	Sarımsak, tuz	Karabiber, tuz (2)*		Sarımsak, tuz		Tuz	
Tuna	Tuz, sarımsak	Tuz		Tuz, sarımsak		Tuz	
Uskumru	Defne yaprağı, karabiber, maydanoz, beyaz biber, kimyon, kırmızıbiber, dereotu, sarımsak, Tuz (2)*	Tuz	Defne yaprağı, kimyon, kırmızıbiber, tuz	Defne yaprağı, karabiber, tuz		Karabiber, tuz (2)*	Pilaki tekniği, tuz karabiber, kimyon, maydanoz, dereotu, muskat,

Tablo 5. Balıkların Pişirme Yöntemlerinde Kullanılan Baharat Türleri (devamı)

Zargana	Tuz	Tuz		Tuz, karabiber		Tuz	
Kaya Levreği					Rezene, zest, defne yaprağı, tuz, beyaz biber	Susam	Tuzda

*baharat (n) ifadesindeki n, tekrarlanma sayısını belirtmektedir.

Araştırmanın “Balık ürünlerinin servisi aşamasında hangi baharatı kullanmayı tercih ediyorsunuz?” sorusunda katılımcıların %32,0’si tane karabiber, %24,0’ü taze kekik, taze maydanoz, %20,0’si dereotu, %16,0’sı ise taze biberiye, taze nane ve fesleğen kullandıklarını ifade etmiştir. Bu sorudaki diğer baharat değerlendirmesinden elde edilen bulgular Tablo 6’da verilmiştir.

Tablo 6. Balıkların Servisi Aşamasında Tercih Edilen Baharat

İfade	f	%
Tane karabiber	8	32,0
Taze kekik	6	24,0
Taze maydanoz	6	24,0
Dereotu	5	20,0
Deniz tuzu	5	20,0
Taze biberiye	4	16,0
Taze nane	4	16,0
Fesleğen	4	16,0
Sos (sızma zeytinyağında, maydanoz ve sarımsakla)	3	12,0
Defne yaprağı	2	8,0
Taze tarhun	2	8,0
Taze kişniş	2	8,0
Kapari	2	8,0

Katılımcılardan K7 “Balıkları servis ederken, özellikle balık tamamlayıcı bir sosla servis ediliyorsa, baharatla servis etmemeyi tercih ediyorum. Ancak reçetesinde varsa son dokunuş ögesi olarak taze baharatla (kekik, biberiye, fesleğen) birlikte servise sunuyorum.” derken K11 “taze biberiye, taze kekik, taze adaçayı ve taze fesleğen kullanırım” ifadeleriyle servis sırasında taze baharatın kullanımına dikkat çekmektedir.

Araştırmanın “Balık reçetelerinde kullandığınız baharat ve kullanım şekillerini belirtebilir misiniz?” sorusunda baharatın en çok kullanıldığı balıklar, çipura, dil, fener, hamsi, levrek ve somon olarak belirlenmiştir. En az baharat kullanımı pisi, karagöz, mercan, torik ve trançada tespit edilmiştir. Baharatın ezilerek kullanımı, ufalayarak kullanmaktan daha çok tercih edilmektedir. Taze olarak kullanılan baharat çeşitliliğinde 10 baharat ile somon, 9 ile çipura ve 8 ile levrek gelmektedir. Kuru baharat kullanılan reçetelerde en çok çipura tercih edilmektedir. Balıklarda baharat kullanım şekilleri Tablo 7’de verilmiştir.

Tablo 7. Balık Reçetelerinde Baharat Kullanım Şekilleri*

Balık cinsi	Kullandığınız Baharat	Kullanım Yöntemi		Kullanım Şekli	
		Ufalayarak	Ezerek	Kuru	Taze
Barbun	Tuz, karabiber 1, 7, 12, 14, 15, 16 Defne yaprağı 8,13, Maydanoz, nane, kişniş, tarhun 5, Dereotu 6	7	1, 7, 13	1, 7, 8, 12, 15, 16	5, 6, 13
Çinekop	Karabiber ve tuz 1, 7, 14, 15, 16 Beyaz biber, defne yaprağı 7, Dereotu 6, Kekik 13	7	1,7, 13, 15,	1, 7, 15, 16	6, 13
Çipura	Taze biberiye ve taze kekik 1, Tuz, karabiber 2, 12, 14,16, Biberiye 11, 20 Maydanoz, dereotu, nane, kişniş 4, Maydanoz, nane, kişniş, tarhun 5, Dereotu 6 Tuz, karabiber, beyaz biber, defne 7, Beyaz biber, biberiye, defne yaprağı, dereotu, fesleğen, hardal, karabiber, kekik, kırmızıbiber, kimyon, kişniş, rezene, tarhun, tuz, zencefil 10, Adaçayı, anason, beyaz biber, biberiye defne yaprağı, dereotu, fesleğen, hardal, karabiber, kekik, kırmızıbiber, kimyon, kişniş, muskat, mercanköşk, rezene, yenibahar, tarhun, tuz, zencefil 12, Defne 13, 15	4, 7	2, 7, 13, 14, 20	2, 6, 7, 10, 12, 16	1, 4, 5, 6, 7, 11, 13, 15, 20
Dil	Taze kekik 1, Tuz, karabiber, kırmızı toz biber 2, Defne yaprağı 11, Maydanoz, dereotu, nane ve kişniş 4, Dereotu 13 Karabiber, beyaz biber, defne yaprağı, maydanoz, dereotu ve tuz 6, 7 Karabiber ve tuz 14, 16	4, 7, 13	2, 7	2, 7, 11, 16	1, 4, 7, 6, 13, 14
Fener Balığı	Taze biberiye 1 Karabiber 2, 8 Taze kekik ve biberiye 3, Dereotu 6, Karabiber, kekik, kırmızı toz biber ve tuz 8, Fesleğen 13,	1, 3, 13	2, 3	2, 3, 8	1, 6, 13
Hamsi	Maydanoz, dereotu, nane, kişniş 4, Maydanoz, nane, kişniş, tarhun 5 Dereotu 6, Karabiber ve tuz 7, Defne yaprağı 8,	4		7, 8	4, 5, 6
İskorpit	Taze kekik, biberiye 3, Tuz ve karabiber 16, Safran 20,	3, 20	3	3, 16, 20	

Tablo 7. Balık Reçetelerinde Baharat Kullanım Şekilleri* (devamı)

Kalkan	Taze biberiye, taze kekik 1, Tuz 3, Maydanoz, dereotu, nane, kişniş 4, Defne 15, Tane karabiber 15, Tuz, karabiber 16,	4	15		1, 4, 15, 16
Karagöz	Tuz	3			
Kılıç	Beyaz biber ve tuz 11, Kırmızıbiber 19,	3, 11		19	
Kırlangıç	Taze kekik ve biberiye 3, Beyaz biber 11 Defne yaprağı 11, Tane karabiber 17 Tuz, karabiber 16, Safran 20,	3, 11, 17, 20	3, 16, 17	3, 17, 20	
Lagos	Defne yaprağı, tuz, karabiber, kimyon tohumu 1 Tuz 3, Maydanoz, dereotu, nane, kişniş 4, 6 Beyaz biber 11, Adaçayı 13, Defne yaprağı 15,	3, 4, 11	13, 15	1, 15	4, 6
Levrek	Taze biberiye 1, Defne yaprağı, tuz, karabiber, kimyon tohumu 2, Tuz 3, Maydanoz, nane, kişniş, tarhun 5, Dereotu 6 Kapari, rezene 8, Beyaz biber, biberiye, defne yaprağı, dereotu, fesleğen, hardal, karabiber, kekik, kırmızıbiber, kimyon, kişniş, rezene, tarhun, tuz, zencefil 10, Adaçayı, karabiber, kekik ve rezene 11, Kişniş 15, Defne yaprağı ve karabiber 17, Defne yaprağı 19, Taze biberiye ve kekik 20,	17	2, 11, 15, 17, 20	2, 10, 11, 17, 19,	1, 5, 6, 8, 11, 13, 15, 20
Mercan	Dereotu 6, Kişniş 13		13		6, 13
Palamut	Taze biberiye, taze kekik 1 Tuz 3, Maydanoz, nane, kişniş, tarhun 5, Anason 14,	3, 14			1, 5
Pisi	Biberiye, fesleğen 11, Dereotu 13,		13		11,13
Sardalya	Tuz 3, Dereotu 6, Kırmızıbiber 11, Kırmızıbiber ve kekik 19	3		3, 11, 19	6

Tablo 7. Balık Reçetelerinde Baharat Kullanım Şekilleri* (devamı)

Somon	Dereotu 1, 6, 13 Gravlaks, kişniş tohumu, hardal tohumu, ardıç tohumu, tane karabiber, tane beyaz biber, tane kırmızıbiber, dereotu 2, Maydanoz, dereotu, nane, kişniş 4, Maydanoz, nane, kişniş, tarhun 5, Dereotu, kekik, adaçayı ve kapari 8, Beyaz biber, biberiye, defne yaprağı, dereotu, fesleğen, hardal, karabiber, kekik, kırmızıbiber, kimyon, kişniş, rezene, tarhun, tuz, zencefil 10, Kişniş 11, Adaçayı, anason, beyaz, biber, biberiye, defne yaprağı, dereotu, fesleğen, hardal, karabiber, kekik, kırmızıbiber, kimyon, kişniş, muskat, mercanköşk, rezene, yenibahar, tarhun, tuz, zencefil 12 Taze karabiber, tuz 15, Biberiye, kekik 20,	4, 13	2, 20	1, 2, 10, 12	1, 2, 4, 5, 6, 8, 11, 13, 15, 20
Torik	Taze biberiye, taze kekik, defne yaprağı 1,			1	1
Tranca	Tuz 3,	3			
Uskumru	Tuz 3,	3			

*Sayı, katılımcının kodunu göstermektedir.

Araştırmada katılımcılara yöneltilen “Sizce en uygun balık – baharat eşleşmeleri nelerdir?” sorusunda, en çok baharatın eşlik ettiği balıklar arasında; %48,0’i 12 baharat eşleşmesiyle levrek, %32,0’si 8 eşleşmesiyle dil ve somon balıkları olduğu belirtilmiştir. Balıklarla uygun eşleşme gösteren baharat ise 5 balıkla eşleşen kekik ve kırmızı biber olduğu tespit edilmiştir. Bu sorudaki diğer baharat değerlendirmelerinden elde edilen bulgular Tablo 8 ve Tablo 9’da gösterilmiştir.

Tablo 8. Balık Baharat Eşleşmeleri

Balık	Baharat	f (toplam eşleşme)	%
Levrek	Adaçayı, biberiye, beyaz tane biber, defne yaprağı, fesleğen, kapari, kırmızı pul biber, mercanköşk, rezene tohumu, sarımsak, taze kekik, zencefil	12	48,0
Dil	Hardal, kapari, mercanköşk, maydanoz, muskat, kekik, kırmızıbiber, sarımsak,	8	32,0
Somon	Dereotu, maydanoz, kapari, kekik, kimyon, kırmızıbiber, sarımsak	8	32,0
Çipura	Biberiye, beyaz tane biber, kırmızı tane biber, taze kekik,	4	16,0
Sardalya	Dereotu, fesleğen, karabiber, maydanoz	4	16,0
Fener	Hardal tohumu, kırmızıbiber, taze (dağ) kekik	3	12,0
Kırlangıç	Kakule	1	4,0
Kılıç	Defne yaprağı	1	4,0
Tuna	Defne yaprağı	1	4,0

Tablo 9. Baharat Balık Eşleşmeleri

Baharat	Balık	f (toplam eşleşme)	%
Kekik	Çipura, dil, fener, levrek, somon	5	20,0
Kırmızıbiber	Çipura, dil, fener, levrek, somon	5	20,0
Defne Yaprağı	Levrek, kılıç, tuna	3	12,0
Maydanoz	Dil, sardalya, somon	3	12,0
Beyaz biber	Çipura, levrek	2	8,0
Kapari	Levrek, somon	2	8,0

Uygun balık baharat eşleşmeleri için K13 “Beyaz etli balıklarda hafif baharatlar, kırmızı etli balıklarda ise daha sert keskin baharatlar” kullandığını belirtmektedir. K7 ve K19 ise “Bu eşleşmelerin dışında bence en önemli balıklardan biri lüferdir. Lüfere baharat gerekmez, en güzel sade olarak sunulur.” ifadelerini kullanmaktadır.

Araştırmanın altıncı sorusu “Müşteriler tarafından en çok tercih edilen, balık ve baharatın beraber kullanıldığı bir “reçete örneği” verebilir misiniz?” şeklindedir. En çok tarifi verilen balık 6 farklı reçeteye levrektir. Bunu iki tarif ile hamsi, kırlangıç ve somon takip etmektedir. Çipura, dil, kılıç ve lagos balıklarıyla da birer tarif verilmiştir. Tarifleri yapılan balık yemekleri, kullanılan baharat ve pişirme yöntemleri Tablo 10’da verilmiştir.

Tablo 10. Baharatlı Balık Yemeklerine Örnekler

Kullanılan balık	Reçete Adı	Pişirme Yöntemi	Kullanılan baharat
Levrek	Levrek buğulama,	Buğulama,	Defne yaprağı, muskat ve tane karabiber
	Levrek ızgara	Izgara	Karabiber, tuz
	Levrek kavurma	Tencere	Kırmızı pul biber, dağ kekiği ve deniz tuzu
	Poşe levrek	Poşe	Beyaz biber, karabiber, kapari, kimyon, mercanköşk, muskat ve tuz
	Tavada levrek	Sığ yağ (tavada)	Taze rezene, kapari, maydanoz ve tuz
	Taze otlı levrek	Izgara	Taze adaçayı, taze biberiye, taze kekik ve taze fesleğen,
Kırlangıç	Fırında kırlangıç	Fırın	Defne yaprağı, beyaz biber, kırmızı biber ve sarımsak
	Kırlangıç buğulama	Buğulama	Beyaz biber, kakule, sarımsak ve tuz
Hamsi	Hamsi kuşu	Fırın	Karabiber, maydanoz ve tuz
	Hamsili pilav	Fırın	Tarçın ve tuz
Somon	Asya usulü	Fırın	Kajun baharat karışımı ve tuz
	Gravlaks	Salamura	Ardıç tohumu, dereotu, hardal tohumu, kişniş tohumu, tane karabiber, tane beyaz biber, tane kırmızıbiber ve tuz
Çipura	Fırında çipura	Fırın	Biberiye, defne yaprağı ve kekik
Dil	Dil menüer	Sığ yağ (tavada)	Karabiber ve tuz
Kılıç	Kılıç şiş	Izgara	Feseleğen, dereotu, hardal, kırmızı toz biber, sarımsak ve tuz
Lagos	Lagos buğulama	Buğulama	Tane karabiber, aspir (safran) ve tuz

Katılımcı K6 en çok tercih edilen “Taze otlı levrek” reçetesini şu şekilde vermektedir. “Taze kekik, taze fesleğen, taze adaçayı, taze biberiyeyi ince ince doğruyoruz. Un, tuz ve taze baharatlarla ızgarada levreğimizi pişiriyoruz. Roka, kuzukulağı, tere, kırmızı soğan ile servis ediyoruz”. K2 ise Somon Gravlaks reçetesini şu şekilde

tarif etmektedir; “Somon gravlaks en çok tercih edilen ürünlerimizdendir. Somonu fileto haline getiriyoruz, bolca iri salamura tuzla üçte biri kadar esmer şeker, kişniş tohumu, hardal tohumu, ardıç tohumu, tane karabiber, tane beyaz biber, tane kırmızıbiber, dereotu, portakal ve limon zest ilave edip somonu buna yatırıyoruz. Üç gün dolapta beklettikten sonra çıkarıp tuzluluğunu kontrol ediyoruz. Eğer çok tuzlu ise bir iki kere soğuk su banyosuna alıyoruz. Servis yaparken somon füme gibi ince dilimliyoruz”.

Araştırmanın “Müşterilerinizin balık yemeklerinde baharatın kullanımıyla ilgili görüşleri nelerdir?” sorusuna katılımcıların 9’u “sade, natürel, genelde baharat kullanmıyoruz” şeklinde cevaplar vermiştir. Baharatın balıklarla kullanımında “dengeli, balığın tadını bozmayacak, balığın kokusunu ve tadını baskılamayacak kadar” görüşünü belirten 6 katılımcı tespit edilmiştir.

Katılımcılardan K7 “Müşterilerin balık ve baharat kullanımına belirli balıklar dışında sıcak baktığı söylenemez. Çipura, levrek ve somon gibi çiftlik balıklar dışında, mevsiminde balık tercih ettikleri için balıkların kendine has tadını bozduklarını ifade ediyorlar.” şeklinde görüş bildirirken, K20 “Yıllardır değişmedi. Bizim misafirlerimiz çok baharatlı balık tercih etmezler. Özellikle deniz balıklarında sadece tuz, zeytinyağı ve bazen limon.” ifadeleriyle balığın baharatla kullanımındaki hassasiyeti belirtmektedir.

Araştırmanın son sorusu “Balık reçetelerinde baharat kullanımı konusundaki düşünce ve önerileriniz nelerdir?” şeklindedir. Katılımcıların görüşleri bir önceki misafir görüşleri ile uygunluk göstermektedir. Balıkların reçetelerinde baharat kullanırken, balığın lezzetini baskılayacak, ön plana çıkacak özellikte olmamalı şeklinde görüş bildirmektedir. Katılımcılardan K6 bu durumu “Hiçbir baharat balığın önüne geçmemeli” şeklinde özetlemekte olup, önerilerini de “Çorba ve buğulama gibi sulu yemeklerde baharat bohçası kullanılmasını öneririm. Bu baharat bohçasının içine tane karabiber, tane beyaz biber, taze kekik, biberiye ve kakule kullanabilirler, gerçekten yemeklere çok hoş bir aroma veriyor bu karışım. Balık yemeklerinde baharat kullanımının geliştirilmesi lazım. Yöresel baharat ve taze otları çok çok az kullanıyoruz menülerimizde. Zencefil gibi muhteşem bir baharatı bile çok az kullanıyoruz. Bu ve benzeri birçok baharatı daha fazla kullanmamız lazım.” şeklinde sıralamaktadır. K8 ise “İyi ve taze bir balığın tuzdan başka bir baharata ihtiyacı olmadığını düşünüyorum.” şeklinde görüş belirtmektedir. Katılımcıların önerileri şu şekilde sıralanmaktadır.

- Aşçılar veya gastronomi profesyonelleri baharatı tam anlamıyla bilmiyor. Baharat kullanımına yeni bir bakış açısı getirilmesi gerekli. Bunun için yeni sık kullanılan baharat dışında yeni baharat deneyimleri kazanılmalı.
- Baharat kullanımı özel bir kavram. Doğada kullanılabilecek birçok baharat var. Özellikle denemeler yapılarak baharat balık eşlemeleri üzerine reçeteler çalışılabilir.
- Özellikle çiftlik balıklarında baharat kullanımının yaygınlaşması gerekiyor.
- Baharat üzerine yazılı eserleri oldukça az. Gastronomi açısından baharat kitapları üzerine çalışılmalı.
- Baharat- balık- mevsim eşleşmeleri yapılabilir. Örneğin; yazın pul biberi çok tüketilmez.

Tartışma, Sonuç ve Öneriler

Yemeklerde baharat çoğunlukla lezzet artırıcı olarak kullanılmaktadır. Araştırma bulgularına göre balıkların hazırlık aşamasında en çok kullanılan baharat 25 deniz balığının tamamındaki kullanımıyla tuz, beyaz biber ve

karabiberdir. Bunu 24 balıkta kekik, 21 balıkta fesleğen ve kırmızıbiber, 20 balık çeşidinde ise sarımsak kullanımı takip etmektedir. Osmanlı mutfak kültürü ve geleneksel Türk mutfak kültürü başta olmak üzere geçmişten günümüze uzanan mutfak kültürlerimizde balık reçetelerinde ise tarçının sıklıkla kullanıldığı tespit edilmiştir. (Samancı, 2008; Seçim, 2018; Ayyıldız & Sarper, 2019; Ogan vd., 2009). Araştırmada tarçın kullanımına sadece balıklı pilav tarifinde rastlanmıştır. Muhammed Bin Mahmut Şirvani'nin "15. yy. Osmanlı Mutfağı" adlı eserinde balık reçetelerinde damla sakızı, safran, kimyon, tarçın kullanıldığı belirtilmektedir. Mehmet Kâmil'in ilk Türk yemek kitabı olan "Aşçıların Sığınağı" kitabında "Yağsız Uskumru Pilakisi"nde de damla sakızı kullanımı görüldüğü tespit edilmiştir. Araştırmada safranın kırlangıç, lagos ve iskorpitte, kimyonun dil, çipura, hamsi ve levrek benzeri balıklarda kullanıldığı tespit edilirken, damla sakızının kullanımına rastlanmamıştır. Hazırlık aşamasında en çok baharatın kullanıldığı balıklar ise, 23 baharat çeşidiyle levrek ve somondur. Bu balıkları 20 baharat çeşidiyle çipura ve iskorpit, 20 baharat çeşidiyle mercan ve lagos takip etmektedir.

Peter (2001, s. 91) çalışmasında bazı baharat türlerinin balık ve balık içerikli yemeklerde kullanılma miktarlarını belirtmiştir. Buna göre, beyaz biber ve karabiber, tane veya çekilmiş olarak balık yemeklerinde sıklıkla kullanılmakla beraber, balık çorbasında kullanılması gerekli baharat karışımındaki maksimum miktarı %0,004 olmalıdır. Zerdeçalın ise maksimum kullanılma miktarları şu şekilde belirtilmiştir; balık ezmesinde 100mg/ kg, balık yumurtasında 300mg/kg, tütsülenmiş balıkta 100mg/kg (Peter, 2001, s. 307)

Pişirme yöntemleri arasında baharatın en çok kullanımı sırasıyla buğulama, fırın ve ızgarada pişirme yöntemleri olduğu tespit edilmiştir. En az baharatın kullanıldığı yöntemler arasında derin yağda ve poşe pişirme tekniği bulunmaktadır. Gündoğdu & Buyruk (2021) deniz ürünleriyle ilgili yaptığı çalışmada da en çok tercih edilen balık pişirme yöntemleri arasında tava ve ızgara olduğu belirlenmiştir. Bucak & Taşpınar'ın (2014) Çanakkale'de balık işletmelerinde yaptığı çalışmada da balık pişirme yöntemleri arasında ızgara ve tava tercih edilmektedir. En çok ve çeşitli baharatın kullanıldığı balıklar çipura, levrek ve somondur. En az baharatın kullanıldığı balıklar pisi, torik, tuna, trança ve zargana şeklinde olup, kullanılan baharat sarımsak, karabiber ve tuz ile sınırlıdır. En çok baharatın kullanıldığı balıklar ise çipura ve levrek fırın 22 baharat, somon ızgara 21 baharat, somon fırın 20 baharat, çipura ızgara ve levrek ızgara 19 baharat ve çipura buğulama 19 baharat şeklindedir.

Katılımcılar, balık ürünlerinin servisi aşamasında kullandıkları baharatı; %24,0'ü taze kekik, %16,0'sı taze biberiye, %24,0'ü taze maydanoz, %16,0'sı taze nane, %20,0'si dereotu ve %32,0'si tane karabiber şeklinde belirtmektedir. En çok baharatın kullanıldığı balıklar, çipura, dil, fener, hamsi, levrek ve somondur. En az baharat kullanımı pisi, karagöz, mercan, torik ve trançada tespit edilmiştir. Baharatın ezilerek kullanımı, ufalayarak kullanmaktan daha çok tercih edilmektedir. Taze olarak kullanılan baharat içinde 10 baharat çeşitliliğiyle somon, 9 ile çipura ve 8 ile levrek gelmektedir. Çipura, baharatın kuru olarak kullanıldığı reçetelerde en çok tercih edilen balık olmuştur.

Katılımcı işletme sahibi, aşçıbaşı ve aşçılara göre balık – baharat eşleşmelerinde baharatın en çok eşlik ettiği balıklar arasında; 12 baharat eşleşmesiyle levrek, 8 baharat eşleşmesiyle dil ve somon balıkları olduğu tespit edilmiştir. Balıklarla en çok eşleşme gösteren baharat ise 5 balıkla eşleşen kekik ve kırmızı biber olduğu saptanmıştır.

Balık ve baharatın beraber kullanıldığı reçetelerde restoran müşterileri tarafından en çok tercih edilen balık, 6 farklı tarifi verilen levrek türüdür. Bunu iki tarif ile hamsi, kırlangıç ve somon takip etmektedir. Çipura, dil, kılıç ve lagos balıklarıyla da birer reçete verilmiştir.

Araştırmada, “müşterilerinizin balık yemeklerinde baharatın kullanımıyla ilgili görüşleri nelerdir?” sorusuna 9 katılımcı “sade, doğal, genelde baharat kullanmıyoruz” şeklinde cevap vermiştir. Baharatın balıkların kullanım miktarı ile ilgili olarak 6 katılımcı “dengeli, balığın tadını bozmayacak, balığın kokusunu ve tadını baskılamayacak kadar” şeklinde görüş belirtmiştir.

Katılımcıların balık reçetelerinde baharat kullanımı konusundaki misafir görüşleri ile uygunluk göstermektedir. Balıkların reçetelerinde baharat kullanırken, balığın lezzetini baskılayacak, ön plana çıkacak özellikte olmamalı şeklinde görüş bildirilmektedir. Öneriler arasında ise, aşçıların balık ve baharat ile ilgili bilgi ve deneyimlerinin artırılması, balık eşlemeleri üzerine yeni reçete çalışmalarının yapılması, baharat üzerine daha fazla yazılı çalışma yapılması ve baharat- balık- mevsim eşleşmelerinin yapılması sayılabilir.

Araştırmadan elde edilen sonuçlara göre aşağıdaki öneriler sunulabilir.

Akademik açıdan:

- Benzer çalışmalar farklı coğrafi bölgelerde tekrarlanarak sonuçların karşılaştırılması yapılabilir.
- Balık reçetelerinde baharat kullanımının bölgesel olarak farklılık gösterip göstermediği araştırılabilir.
- Baharat kullanımının tatlı su ve deniz balıkları için benzerlik ve farklılıklarının tespitine yönelik çalışma yapılabilir.
- Balık reçetelerinde baharat kullanımının mevsimsel olarak değişiklikleri incelenebilir.
- Geleneksel, mevcut veya yeni balık reçetelerinde aynı veya farklı baharatın değişik miktarlarda veya değişik formlarda kullanımının duyu etkileri incelenebilir.
- Yiyecek işletmelerini ziyaret eden misafirlerin balık ve baharatın birlikte kullanımına yönelik algı, tercih ve memnuniyet boyutları incelenebilir.

İşletmeler açısından değerlendirildiğinde:

Sektör çalışanlarının Türk mutfağının zenginleşmesine katkı sağlayabilmeleri ve farklı baharatın farklı fonksiyonel ve tat özelliklerinden daha fazla yararlanılabilmeleri için, balık reçetelerinde baharat kullanımını çeşitlendirmeleri sağlanabilir.

- Balıkların baharatla kullanımında özel tadım menüleri geliştirilmesi ve mevcut tüketiciye yeni ürünlerin ulaşabilmesi için çeşitli tanıtım faaliyetleri gerçekleştirilebilir.
- Balık ve baharat kullanımında bölgesel ve taze tüketilen baharat araştırılarak yeni reçeteler için araştırma geliştirme çalışmaları yürütülebilir.
- Balık restoranlarında çalışan aşçılara, belli balıklarda baharatla lezzeti zenginleştirmeyi temel alan eğitimler verilebilir.

Beyan

Makalenin tüm yazarlarının makale sürecine verdikleri katkı eşittir. Yazarların bildirmesi gereken herhangi bir çıkar çatışması yoktur. Bu çalışmada kullanılan verilerin toplanabilmesi için gerekli olan etik kurul izin belgesi Başkent Üniversitesi Etik Kurulu 17 Haziran 2022 tarihi ve 17162298.600-174 sayı numarası ile alınmıştır.

KAYNAKÇA

- Arslan, G., & Yıldız, P.O. (2021). Türkiye su ürünleri sektörüne genel bakış. *Menba Kastamonu Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi Dergisi*, 7(1), 46-57.
- Ayyıldız, S. & Sarper, F. (2019). Antioksidan baharatların Osmanlı saray mutfağındaki yeri. *Karabük Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 9(1), 363-380.
- Balıkçı E., Akın G. & Yavuzer E. (2018). Gastronomide bazı bitki ve baharatların ekstraktelerinin balık köfteleri kalitesi üzerine etkileri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6/Special issue3, 197-210.
- Balıkçı, E. (2015). *Kekik, biberiye ve fesleğenden elde edilen ekstraktların, dondurulmuş (-18°C) ve soğukta (4±2°C) vakum paketlenerek depolanmış uskumru (scomber scombrus) köftelerinin kalite parametreleri üzerine etkileri.* (Doktora Tezi). Adana: Çukurova Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Su Ürünleri Anabilim Dalı, Adana.
- Baştürk, S., & Taştepe, M. (2013). *Evren ve örneklem.* İçinde S. Baştürk (Ed.). Bilimsel Araştırma Yöntemleri (ss. 129-159). Ankara: Vize Yayıncılık.
- Bilgin, Ö., Çarlı, U., Erdoğan, S., Maviş, M.E., Gürsu, G. G., & Yılmaz, M. (2018). Karadeniz’de avlanan hamsi balığı, engraulis encrasicolus, etinin amino asit içeriğinin LCMS/MS kullanılarak tespiti. *Türk Tarım ve Doğa Bilimleri Dergisi*, 5(4), 465-470. doi: 10.30910/turkjans.471272
- Boddy, J.R. 2016. Sample Size for Qualitative Research. *Qualitative Market Research*. 19(4), 426-432. <https://doi.org/10.1108/QMR-06-2016-0053>
- Bucak, T., & Taşpınar, O. (2014). Türk mutfağı tarihinde deniz kültürünün yeri ve önemi. *International Journal of Human Sciences*, 11(1), 551-568. doi:10.14687/ijhs.v11i1.2822
- Creswell, J.W. (2017). *Araştırma Deseni. Nitel, Nicel ve Karma Yöntem Yaklaşımları.* (Çev. Selçuk Beşir Demir). Ankara: Eğiten Kitap Yayınları.
- Doğan, K., & Gönülal, O. (2014). Gökçeada balık tüketim alışkanlığının belirlenmesi ve sosyo-ekonomik analizi. *İstanbul Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi*, 29(1), 101-116.
- Farrimond S. (2018). *Spice.* New York: Dorling Kindersley Limited.
- Green, A. (2016). *The magic of spice blends.* Quarry Books.

- Güler, O., Şimşek, N., Akdağ, G., & Aslan, A. (2021). Alakart restoran menülerinde balık yemeği tercihlerine yönelik karşılaştırmalı bir araştırma: Mersin örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9(4), 2713-2733.
- Güney, S. K. (2021). *Üniversite sektör iş birliği çerçevesinde gastronomi ve mutfak sanatları lisans programlarının Türk mutfağına yönelik derslerinin sektör ihtiyaçları bağlamında değerlendirilmesi*. (Yüksek lisans tezi), Başkent Üniversitesi, Ankara.
- Hadiye Fahriye. (2018). *Yeni ev kadınının yemek kitabı:(1340-1924)*. İstanbul: Cinius Yayınları
- Idowu, S., Adekoya, A.E., Igiehon, O.O., Idowu, A. (2021). Clove (*syzygium aromaticum*) spices: a review on their bioactivities, current use, and potential application in dairy products. *Journal of Food Measurement and Characterization*. 15. 3419-3435. doi:10.1007/s11694-021-00915-9.
- Karaağaoğlu, N., & Samur, G. (2020). *Anne ve Çocuk Beslenmesi*. Ankara: Pegem Akademi Yayınları. 10. Baskı. Ankara.
- Koplay, Z. (2012). *Sığır Eti Raf Ömrü Üzerine Karanfil Uçucu Yağı ve Nisinin Etkisinin Araştırılması*. (Yüksek lisans tezi). Kars: Kafkas Üniversitesi.
- Leedy, P. & Ormrod, J. (2010). *Practical Research: Planning and Design* (9th Ed.). Upper Saddle River, NJ: Merrill Prentice Hall.
- Mehmet Kâmil. (2016). *Melceü't tabbâhîn (1844)*. Demet Elkâtip (Çev.). İstanbul: Çiya Yayınları
- Merriam, B. (2018). *Nitel Araştırma*. Desen ve uygulama için bir rehber. Ankara: Nobel Yayınları.
- Metin, S., Didinen. B. I., Mercimek, E. B., & Ersoy A. T. (2017). Bazı bakteriyel balık patojenlerine karşı bazı bitkisel uçucu yağlarının antibakteriyel aktivitesi. *Yunus Araştırma Bülteni*. 17(1), 59- 69.
- Mol, S. (2008). Balık yağı tüketimi ve insan sağlığı üzerine etkileri. *Journal of Fisheries Sciences*, 2(4), 601-607.
- Oğan Y., Sarper, F., Özer, E. Z. & Çekiç, İ. (2019). Kadınların Baharat Tüketimi Üzerine Bir Araştırma. *Researcher*, 7(2), 226-244.
- Özdemir, M. (2010). Nitel veri analizi: sosyal bilimlerde yöntem bilim sorunsalı üzerine bir çalışma. *Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 11(1), 323-343.
- Peter K.V. (2001). *Handbook of Herbs and Spices*. Cambridge: Woodhead Publishing Limited.
- Samancı, Ö. (2008). *19. Yüzyıl İstanbul ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü*. İçinde Türk Mutfağı (ss. 199-217). Kültür ve Turizm Bakanlığı.
- Seçim, Y. (2018). Selçuklu ve Osmanlı mutfağının gastronomi açısından değerlendirilmesi. *Journal of Tourism Theory and Research*, 4(2), 122-132.
- Selvi, K., Kaya, B., Özdikmenli Tepeli, S. & Kandemir, G. (2022). Çanakkale'nin Yenice ve Bayramiç ilçelerinde su ürünleri tüketiminin değerlendirilmesi. *Acta Aquatica Turcica*, 18(1), 093-108. doi: 10.22392/actaquatr.991184

Şengör, G.F.Ü., Ceylan, Z. (2018). Türk mutfağında su ürünleri kültürü ve önemi. *Acta Aquatica Turcica*, 14(4), 386-398.

Şirvanî, M. M. (2005). *15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı*. Mustafa Argunşah & Müjgan Çakır (Çev.), İstanbul: Gökkuşbu Yayınları.

Tez, Z. (2018). *Lezzetin Tarihi* (4. Baskı). İstanbul: Hayy Kitap Yayınları.

Turan, H., Kaya, Y., & Sönmez, G. (2006). Balık etinin besin değeri ve insan sağlığındaki yeri. *E.Ü. Su Ürünleri Dergisi*, 23(1/3), 505-508.

Turan, H., Kocatepe, D., & Erkoyuncu, İ. (2013). Omega-6, omega-3, yağ asitleri ve balık. *Yunus Araştırma Bülteni*, 2, 35-40, İstanbul: Boyut Yayınları.

Uran, H. (2006). *Farklı Pişirme Yöntemlerinin Hamsi Balığının Besinsel ve Kalite Özelliklerine Etkisinin İncelenmesi*. (Yüksek Lisans Tezi), Antalya, Akdeniz Üniversitesi, FBE.

Yerasimos, M. (2019). *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı* (14. Baskı). Boyut Yayınları. İstanbul.

Yerasimos, M. (2021). *Evliya Çelebi Seyahatnâmesi'nde Yemek Kültürü* (2. Baskı). İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

İnternet Kaynakları

Su Ürünleri, (2021). T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı. Balıkçılık ve Su Ürünleri Genel Müdürlüğü. Su Ürünleri İstatistikleri,

<https://www.tarimorman.gov.tr/BSGM/Belgeler/Icerikler/Su%20%C3%9Cr%C3%BCnleri%20Veri%20ve%20D%C3%B6k%C3%BCmanlar%C4%B1/Su-Urunleri-%C4%B0statistikleri-temmuz-2021-1.pdf> Erişim tarihi 25.05.2022.

Baharatlar, (2022). Balık ve Deniz Ürünleri için en iyi Otlar ve Baharatlar.https://www-seasonedpioneers-com.translate.google/best-herbs-and-spices-for-fish-and-seafood-dishes/?_x_tr_sl=en&_x_tr_tl=tr&_x_tr_hl=tr&_x_tr_pto=sc Erişim tarihi: 12.06.2022.

Deniz Ürünleri, (2022). Top Ten Herbs to use with Seafood. <https://stonegrill.co.uk/top-ten-herbs-to-use-with-seafood/> Erişim tarihi: 14.06.2022.

Use of Fish with Spices in Turkish Cuisine: The Case of Ankara Seafood Restaurants

Servet Kazım GÜNEY

Baskent University Faculty of Fine Arts, Design and Architecture, Ankara/Turkey

Gökmen DUMAN

Baskent University Faculty of Fine Arts, Design and Architecture, Ankara/Turkey

Hakan GÜLEÇ

Ankara Hacı Bayram Veli University, Graduate Education Institute, Ankara/Turkey

Ayşe KARAER

Ankara Hacı Bayram Veli University, Graduate Education Institute, Ankara/Turkey

Fulya SARPER

Ankara Hacı Bayram Veli University, Faculty of Tourism, Ankara/Turkey

Extended Summary

Seafood, especially fish, contain protein and unsaturated fatty acids that are very beneficial for health. In addition to preserving food in the preparation and cooking stages, spices are used in kitchens to increase the flavor of food. The research aims to understand the use of fish with spices in fish restaurants in Ankara. The data was obtained by interviewing the owners, chefs, and cooks in the fish restaurants in Ankara. According to the study findings, the most commonly used spice in the preparation of fish recipes is salt, white pepper, black pepper, basil, paprika and garlic. The fish for which the most spices are used in the preparation phase are sea bass and salmon with 23 spice varieties. These fish are followed by sea bream and scorpion fish (*scorpaena porcus*) with 20 spice varieties, red sea bream and grouper with 20 spice varieties. In the preparation of anchovy, 44.0% of the participants use salt and 40.0% use black pepper. 44.0% of the participants prefer black pepper for sea bass and salmon. Among the methods of cooking with spices, steaming, oven, and grill are most preferred. Deep frying and poaching are the cooking techniques in which the least spices used. The fish for which the most and varied spices are used are sea bream, sea bass and salmon. The spices which the participants use during the serving of fish dishes are fresh thyme, fresh rosemary, fresh parsley, fresh mint, dill, and black pepper. Among the recommendations of the cooks about the use of spices with fish are increasing the knowledge and experience of the cooks, recipe studies on spice and fish pairings in new spice experiences and also preparation of more written studies on spices and spice-fish-season pairings.

In cooking, spices are often used as a flavor enhancer. According to the research findings, the most commonly used spice in the preparation of fish is salt, white pepper and black pepper with the use of all 25 sea fish. This is followed by thyme in 24 fish, basil and red pepper in 21, and garlic in 20 fish varieties. In our culinary cultures extending from past to present, especially in Ottoman culinary culture and traditional Turkish culinary culture, it has been determined that cinnamon is frequently used in fish recipes. (Samancı, 2008; Seçim, 2018; Ayyıldız & Sarper, 2019). In the research, the use of cinnamon was found only in the recipe of rice with fish. In Muhammad

bin Mahmud Shirvanî's "15th Century Ottoman Cuisine", it is stated that mastic, saffron, cumin and cinnamon are used in fish recipes. In Mehmet Kâmil's first Turkish cookbook, "Cooks' Shelter", it was found that the use of mastic was also seen in "Lean Mackerel Pilaki"...

In the study, it was found that saffron was used in red snapper, white grouper and scorpion fish, cumin in dover sole, sea bream, anchovy and fishes like sea bass, while the use of mastic was not found. The fish in which the most spices are used in the preparation stage are sea bass and salmon with 23 spice varieties. These fish are followed by bream and scurvy with 20 spice varieties, red sea bream and white grouper with 20 spice varieties.

Among the cooking methods, it has been found that the use of the most spices is steaming, oven and grill cooking methods, respectively. Among the methods in which the least spices are used are deep oil and pouch cooking technique. In the study conducted by Gündoğdu and Buyruk (2021) on seafood, it was determined that pan and grill were among the most preferred fish cooking methods. In the study conducted by Bucak and Taşpınar (2014) in fish enterprises in Çanakkale, grill and pan are preferred among fish cooking methods. The fish for which the most and varied spices are used are sea bream, sea bass and salmon. The fish in which the least spices are used are in the form of flounder, torik (larger bonito), tuna, blue spatled bream and needlefish, and the spices used are limited to garlic, pepper and salt. The most seasoned fish are baked sea bream and sea bass with 22 spices, grilled salmon with 21 spices, baked salmon with 20 spices, grilled sea bream and sea bass with 19 spices, and steamed sea bream with 19 spices.

The spices in which the participants used during the serving of fish products; 24.0% fresh thyme, 16.0% fresh rosemary, 24.0% fresh parsley, 16.0% fresh mint, 20.0% dill and 32.0% black pepper. The fish for which the most spices used are sea bream, dover sole, angler fish, anchovies, sea bass and salmon. The least use of spices has been found in flounder, grey sea bream, red sea bream, torik (larger bonito) and blue spatled bream. The use of spice by crushing is preferred more than by bruising. The spices used fresh includes salmon with 10 spices, sea bream with 9 and sea bass with 8. Sea bream is the most preferred fish in recipes where spices are used dry.

According to the participant business owner, head chef and cooks, among the fish most often accompanied by spices in fish-spice pairings were sea bass with 12 spice matches, and dover sole and salmon fish with 8 spice matches. It was determined that the spices that matched most with fish were thyme and red pepper, which matched 5 fish.

In recipes where fish and spices are used together, the most preferred fish by restaurant customers is sea bass with 6 different recipes. This is followed by anchovy, red snapper and salmon with two recipes. A recipe is also given with sea bream, dover sole, swordfish and grouper.

In the research, 9 participants answered the question "What are your customers' views on the use of seasoning in fish dishes?" as "plain, natural, we generally do not use spices". Regarding the amount of spice used with fish, 6 participants expressed their opinion as "balanced, will not spoil the taste of the fish, will not suppress the smell and taste of the fish".

Suggestions include increasing the knowledge and experience of cooks about fish and spices, creating new recipes on fish pairings, doing more written studies on spices, and making spice-fish-season pairings.

According to the results obtained from the research, the following recommendations can be presented.

Academically:

- Similar studies can be repeated in different geographical regions to compare the results.
- It can be investigated whether the use of spices in fish recipes shows regional differences.
- A study can be carried out to determine the similarities and differences of the use of spices for freshwater and marine fish.
- Seasonal changes in the use of spices in fish recipes can be examined.
- The sensory effects of the use of the same or different spices in different quantities or in different forms in traditional, existing or new fish recipes can be examined.
- The perception, preference and satisfaction dimensions of the guests visiting the food establishments regarding the combined use of fish and spices can be examined.

In terms of businesses:

- In order for the employees of the sector to contribute to the enrichment of Turkish cuisine and to benefit more from the different functional and taste properties of different spices, they can be encouraged to diversify the use of spices in fish recipes.
- Various promotional activities can be carried out to develop special tasting menus for the use of fish with spices and to reach the existing consumer with new products.
- Research and development studies can be carried out for new recipes by investigating regional and freshly consumed spices in the use of fish and spices.
- Trainings can be given to cooks working in fish restaurants based on enriching the flavor with spices in certain fish.

Ek-1: Etik Kurul İzni

Evrak Tarih ve Sayısı: 22.04.2022-121802



1993

BAŞKENT ÜNİVERSİTESİ
Akademik Değerlendirme Koordinatörlüğü

Sayı : E-62310886-605.99-121802
Konu : Bilimsel Çalışmalar Hk.

22.04.2022

GÜZEL SANATLAR TASARIM VE MİMARLIK FAKÜLTESİ
DEKANLIĞINA

İlgi : 11.04.2022 tarih ve 118858 sayılı yazınız.

Fakülteniz Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğretim elemanı, Öğretim Görevlisi Servet Kazım Güney'in 2 adet çalışması değerlendirilmiş ve bilgilerinize ekte sunulmuştur.

Prof. Dr. M. Abdülkadir VAROĞLU
Kurul Başkanı

Ek: Değerlendirme Formu

Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

Belge Doğrulama Kodu : BS44V45YS4

Belge Doğrulama Adresi : <https://www.turkiye.gov.tr/baskent-universitesi-ebys>

Başkent Üniversitesi Bağlıca Kampüsü Fatih Sultan Mahallesi Eskişehir Yolu 18. Km 06790
Bu belge güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

Bilgi için: Gamze SONBAY
Koordinator

Telefon No: 0 312 246 67 40 Faks No: 0 312 246 66 05
e-Posta: adk@baskent.edu.tr İnternet Adresi: www.baskent.edu.tr
Kep Adresi: baskentuniversitesi@hs02.kep.tr

Telefon No: 246 66 66 / 2078



Ek-1: Etik Kurul İzni (devamı)


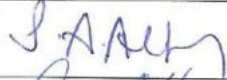

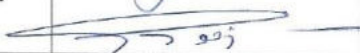
Sayı : 17162298.600-105
Konu : Bilimsel Çalışmalar

15 NİSAN 2022

İlgili Makama

Üniversitemiz Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğretim elemanı, Öğretim Görevlisi Servet Kazım Güney'in, 2 adet çalışması değerlendirilmiş ve yapılmalarında bir sakınca olmadığı tespit edilmiştir. Bilgilerinize saygılarımızla sunarız.

Başkent Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler ve Sanat Araştırma Kurulu

Ad, Soyad	Değerlendirme	İmza
Prof. Dr. M. Abdülkadir Varoğlu	Olumlu/Olumsuz	
Prof. Dr. Kudret Güven	Olumlu/ Olumsuz	
Prof. Ali Sevgi	Olumlu/Olumsuz	
Prof. Dr. Işıl Bulut	Olumlu/Olumsuz	
Prof. Dr. Sadegül Akbaba Altun	Olumlu/ Olumsuz	
Prof. Dr. Can Mehmet Hersek	Olumlu/ Olumsuz	
Prof. Dr. Özcan Yağcı	Olumlu/ Olumsuz	

Ek-1: Etik Kurul İzni (devamı)

Prof. Dr. Sadegül Akbaba Altun, Üniversitemiz Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğretim elemanı, Öğr. Gör. Servet Kazım Güney'in 2 adet çalışmasının da yapılabileceği görüşündeler.

Prof. Dr. Özcan Yağcı, Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğretim elemanı, Öğr. Gör. Servet Kazım Güney'in çalışmalarının uygun uygun olduğu düşüncelerini iletmişlerdir.