



## Zeytinyağlı Yemek Kültürünün Füzyon (Fusion) Mutfak Olgusu ile Geliştirilebilirliğine Yönelik Bir Alan Araştırması (Edremit Körfezi Örneği) (A Field Investigation on the Development of the Olive Oil Culture With Fusion Cuisine Case (Example of Edremit Bay))

\*Mehmet SARIOĞLAN<sup>a</sup>, Tuba ÖNCÜL ABACIGİL<sup>b</sup>, Cevdet AVCIKURT<sup>c</sup>

<sup>a</sup> Balıkesir University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Balıkesir/Turkey

<sup>b</sup> Balıkesir University, Edremit Institute of Olive Cultivation, Balıkesir/Turkey

<sup>c</sup> Balıkesir University, Faculty of Tourism, Department of Tourism Management, Balıkesir/Turkey

### Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 14.06.2020

Kabul Tarihi: 10.09.2020

### Anahtar Kelimeler

Zeytinyağlı yemek kültürü

Füzyon mutfak

Edremit körfezi

### Öz

Mutfak kültürü kavramı diğer kültürel öğeler gibi yaşayan, gelişen ve etkileşim içinde bulunan bir toplumsal değerdir. Bu değeri geliştiren ve zenginleştiren temel etmenlerden birisi olarak füzyon mutfak olgusunun kayda değer derecede önem arz eden bir uygulama olduğu ifade edilebilir. Bu kapsamda Türk Mutfak Kültürünün en önemli unsurlarından olan zeytinyağlı yemek kültürünün füzyon mutfak uygulamalarıyla geliştirilebilirliğine yönelik bir alan araştırması tasarlanmıştır. Çalışma nitel ve nicel olarak dikkate değer derecede zeytin ağacı ihtiva etmekle birlikte zeytinyağı üretim düzeyi oldukça yüksek olan Edremit Körfezi, araştırma alanı olarak seçilmiştir. Çalışmada temel amacı olarak, yöredeki zeytinyağlı yemek kültürünün füzyon mutfak uygulamalarının kullanılmasıyla var olan zeytinyağlı yemek kültürünün geliştirilmesiyle birlikte, destinasyona gastro turların ve dolayısıyla gastronomi turizminin geliştirilmesi hedeflenmiştir. Bu hedefe ulaşabilmek nitel araştırma yöntemlerinden etnografik araştırma (kültür analizi) tekniği kullanılmıştır. Destinasyona ait tespit edilen yirmisekiz zeytinyağlı yemekten onikisinin füzyon mutfak uygulamaları için uygun olduğu belirlenmiştir.

### Keywords

Culture of olive oil food

Fusion cuisine

Edremit bay

### Abstract

The concept of culinary culture, like other cultural elements, is a social value that lives, develops and interacts. As one of the main factors that enhance and enrich this value, it can be stated that the fusion kitchen phenomenon is a significant application. In this context, a field research has been designed for the development of olive oil food culture which is one of the most important elements of Turkish Culinary Culture with fusion kitchen applications. Edremit Bay, which has a remarkable amount of olive trees in terms of both qualitative and quantitative studies, has been selected as a research area. The main objective of the study is to develop gastro-tourism and destination gastronomy tourism with the development of olive oil-based food culture by using fusion cuisine applications of olive oil food culture in the region. In order to achieve this goal, ethnographic research (culture analysis) technique was used. Twelve of the twenty-eight olive oil dishes from the destination were found to be suitable for fusion kitchen applications.

### Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

\* Sorumlu Yazar

E-posta: mehmet@balikesir.edu.tr (M. Sarioğlan)

DOI: 10.21325/jotags.2020.656

## GİRİŞ

Beslenme olgusu bireylerin hayatlarının devamlılığının sağlanması için vazgeçilmez bir unsur olmakla birlikte, bireylerin sağlıklı yaşam sürdürmelerinde en önemli unsur olarak ifade edilebilir. Bireylerin hayvansal ve bitkisel olmak üzere iki temel beslenme doktrinine sahip oldukları ve sağlıklı ve sürdürülebilir bir yaşam için bitkisel ürünlerin ağırlıklı olduğu akdeniz tipi beslenme türü genel kabul olarak gözardı edilemez bir gerçektir. Bu diyetinde en önemli baskın özelliği olarak da zeytinyağı olduğu ifade edilebilir (Trichopolou & Benetou, 2019; Gönder & Akbulut, 2017). Nitekim Dünyanın başka ülkelerinde tarımsal üretimi yapılmasına rağmen zeytinin, Akdeniz bölgesine ait bir ürün olduğu bilinmektedir. Dünya zeytin üretim alanlarının %95'inin Akdeniz bölgesinde yer aldığı görülmektedir.

*Olea europaea* olarak bilinen ağacın meyvesi olan zeytin, ülkemizde Ege, Akdeniz, Marmara ve Güneydoğu Anadolu bölgelerinde yetişmektedir. Bileşiminde % 40 su ve % 20-35 oranında yağ içermektedir. (Çelik, Aksoy & Durlu Özkaya, 2016; Mazzotti, 2004).

Küreselleşme olgusu, bireylere daha fazla seyahat etme imkanı ortaya çıkarmakla birlikte, farklı ülkelerde ve bölgelerdeki mutfak kültürlerini tanıma ve ilgili kültürlere özgü yiyecek-içecek öğelerini deneyimleme fırsatı sunmaktadır. Bu fırsat bireylerin farklı ülke ve bölgelerdeki mutfak kültürlere ait yiyecek-içecek öğelerini sadece ilgili bölgede değil, her zaman ikamet ettikleri ve kendi mutfak kültürlerine yakın bir biçimde sunulması ihtiyacını ortaya çıkarmıştır. Bu olgu ise füzyon mutfak akımını ortaya çıkarmıştır (Campbell, 2019).

## İlgili Literatür

### Zeytinyağı Kültürü ve Füzyon Mutfak Akımı

Zeytin, tarih boyunca barışın sembolü olmuştur. Zeytin ağacı da yüzyıllardır kutsal olarak kabul edilmiş ve varlık, bilgelik ve sağlığın bir sembolü olmuştur. Zeytin meyvesi; belli aşamalardan geçerek sofralık zeytin veya zeytinyağı gibi gıda maddeleri olarak kullanılabilirdiği gibi ilaç sanayi, kozmetik ve hayvan beslenmesinde de kullanılabilir (Ünlüel & Aydın, 2016). Zeytinyağı zeytinin çekirdeğiyle birlikte sıkılarak, hiçbir kimyasal işlem görmeden doğal haliyle tüketilebilen, besin değeri açısından da yüksek öneme sahip yağdır. Günümüzde yapılan bilimsel çalışmalarda zeytinyağının sağlık üzerindeki olumlu katkıları olduğu ispatlanmıştır. Zeytinyağı, zeytin meyvesinden fiziksel yöntemle ve doğru koşullarda sıkılarak elde edilmesi halinde, insan sağlığı için önemli antioksidanlar olan karotenler ve fenolik bileşenlerce çok zengin değere sahip kaydadeğer bir besindir. Zeytinyağının sağladığı faydalar incelendiğinde; başta kalp damar, hipertansiyon, kanser, sindirim sistemi ve sinir sistemi hastalıklarından korunmada etkilidir. Son yıllarda yürütölen bazı araştırmalar, zeytinyağının, şeker hastalığının vücutta neden olduğu bazı rahatsızlıkları önlemede yardımcı olduğunu ortaya koymuştur. Büyüme dönemindeki çocuklar için en etken yağın zeytinyağı olduğu da bilinmektedir. Bir vitamin deposu olan zeytinyağının A, D, E ve K vitaminlerini içermektedir. Bu vitaminler sayesinde hücreleri yenilenip, doku ve organların yaşlanmasını geciktiren zeytinyağı, beynin daha uzun süre sağlıklı ve zinde çalışmasını sağlamaktadır. Aynı zamanda zeytinyağının bağırsak, idrar yolları ve safra kesesi hastalıklarının azaltılmasında da etkili olduğu bilinmektedir. Amerika'da Harvard Üniversitesi'nde düzenlenen bilimsel bir konferansta, bilim adamları, tarihçiler, doktorlar ve yemek uzmanları sağlıklı yaşam için, "Geleneksel Akdeniz Modelinin" uygulanması gerektiği zeytinyağı tüketiminin artırılması gerektiği konusunda hemfikir olmuşlardır (Hernaез, Valussi, Perez-Vega, Castaner, & Fito, 2019;

Karabina, İflazoğlu, Karakuş, & Kuvvetli, 2016: 99; Güdek, 2016: 94; Cömert, Adıyaman & Durlu Özkaya, 2012). Zeytinyağının Akdeniz ülkelerinde ve bu ülkeler dışında geniş kitlelere tanıtılması ve tüketiminin artırılması için ilgili yörelerin yiyecek-içecek öğelerindeki üretim unsuru olarak kullanılması gerekmektedir. Farklı yörelerdeki yiyecek-içecek öğelerinde üretim unsuru olarak zeytinyağının dahil edilmesi süreci ise füzyon mutfak olarak isimlendirilen bir akımın uğraş alanı olarak ifade edilebilir.

Füzyon mutfak, yeni farklı ve özgün tatlar yaratmak amacıyla, en aziki farklı ülke veya bölge mutfak kültürünün, bilinçli bir çaba sonucu bir mutfak kültürü diğer mutfak kültürüne baskın gelmeyecek şekilde, aynı tabakta birleştirilmesi olarak ifade edilebilir. Füzyon mutfak uygulamaları yeni, farklı ve özgün bir ürün ortaya çıkarma doğrultusunda bilinçli bir çaba içerisinde en az iki ülke veya bölgeye ait mutfak ekipmanı, hammadde, pişirme veya doğrama tekniği gibi işlemlerin bir arada sentezlenmesi olgusudur (Peters & Broersma, 2018; Sarioğlan & Sezen, 2017; Can, Sünnetçioğlu & Durlu Özkaya, 2012). Diğer bir ifadeyle farklı yörelerin mutfaklarını birbirleriyle harmanlayan bir oluşum olan füzyon mutfak akımı özgün, yaratıcı yeni yiyeceklerin ortaya çıkmasını amaçlayan bir akım olarak ifade edilebilir (Sünnetçioğlu & Özkök, 2017, s. 593).

Füzyon mutfağı, uygulayıcılarından elementlerin sürekli yeni gıda formlarında yaratılmasını veya yeniden yaratılmasını talep eden yenilikçi ve deneysel bir süreçtir. Geleneksel coğrafi ve tarihi sınırların üzerinde günümüzün postmodern dünyasına özgü benzersiz bir mutfak şeklidir. Füzyon mutfağı üç farklı yöntemle sınıflandırılabilir. Bunlardan ilki, farklı kültürlerden yakın bölgelerdeki yiyeceklerin birleştirilmesidir. Eklektik olarak da adlandırılan ikinci yöntem, bir yemek kültürü belirleyicisi olmakla birlikte diğer mutfağın tekniklerini ve materyallerini de kullanmaktadır. Son yöntem ise tüm dünya mutfaklarını herhangi bir mutfak belirleyicisi olmadan birleştirmektir. Türk mutfağının en önemli özelliklerinden biri, zengin yiyecek-içecek ve kültür çeşitliliği sayesinde, her üç yöntemin de kolayca kullanılabilir olmasıdır (Khuo, 2019; Tarınc, 2019, s. 3046; Sarioğlan, 2014, s. 64).

## **Yöntem**

Bu çalışmanın temel varsayımı, füzyon mutfak akımı kapsamında zeytinyağlı yemeklerin farklılaştırılması suretiyle diğer yörelere özgü yiyecek öğesi ortaya çıkarabilmek ve tüketim ile talebi arttırabileceğidir. Bu çerçevede zeytinyağını ve zeytinyağlı yiyeceklerin oldukça çeşitli ve zengin olduğu Edremit Körfezi bölgesinde nitel bir alan araştırması gerçekleştirilmiştir. Alan araştırması kapsamında Ayvalık ilçesinde üç köy, Gömeç ilçesinde iki köy, Burhaniye ilçesinde üç köy, Havran ilçesinde üç köy, Edremit ilçesinde dört köy ve Ayvacık ilçesinde ise iki köy olmak üzere toplamda altı farklı ilçede onyedii köy ikişer kez ziyaret edilmesk üzere yapılandırılmamış görüşme formu ile birlikte mülakat gerçekleştirilmiştir. Alan çalışmada nitel araştırma yöntemlerinden etnoğrafik araştırma (kültür analizi) tekniği kullanılarak zeytinyağlı yemeklerin füzyon mutfak uygulamasına uygun olanlar tespit edilmiştir. Etnoğrafik araştırmasının tercih edilmesinin en temel sebebi ise; alan çalışmasının gerçekleştirildiği destinasyonlardaki mutfak kültürlerine ait zeytinyağlı yemeklerin derinlemesine betimlenmesiyle füzyon mutfak uygulamasına uygunluğunun youmlanabilmesi fırsat tanınmasıdır. Füzyon mutfağa tekniğine uygun olan zeytinyağlı yemekler tekrar laboratuvar ortamında en az iki ulus yada yöre mutfak kültürüne ait öğe kullanmak suretiyle füzyon mutfak kapsamında yeni ürün geliştirilmiştir.

## Araştırma Bulguları ve Yorumları

Araştırma kapsamında alan çalışması sonucu elde edilen yaklaşık yirmi sekiz adet zeytinyağlı yemeğin onikisi' i füzyon mutfağa uygun olduğu belirlenmiştir. Füzyon mutfak uygulamasına uygun olmayan onaltı yemeğin recetelerinin standardize edilmemesi ve laboratuvar ortamında etkin bir lezzet elde edilememesi nedeniyle elenmiştir. Füzyon mutfağa uygun olan onyediy zeytinyağlı yemekte ise füzyon ürünlerde kullanılacak hammadde, yapılış şekli ve yemeğe özgü füzyon özelliği tablolaştırılmıştır.

**Taze Baklalı Zeytinyağlı Erişte:** Edremit Körfezi yöresinde alan çalışması gerçekleştirilen neredeyse tüm köylerde yer alan zeytinyağlı bakla yemeğine rastlanılmıştır. İlkbahar aylarında zeytinyağlı taze bakla yemeği olarak değerlendirildiği gibi mevsimi geçmeye başladığında kuru ya da yaş iç bakla olarak da zeytinyağlı yemeği yapılmaktadır. Türk mutfak kültürü kapsamında özellikle iç anadolu bölgesinin vazgeçilmez yemek unsuru olan hamur işleri ön plan olması nedeniyle Eğe yöresi mutfağı ve İç Anadolu yöresi mutfağı bir tabakta birleştirilmiştir.

**Tablo:1** Taze Baklalı Zeytinyağlı Erişte

Hammadde	Yapılışı
* 300 gram bakla (içi) * 500 gram Erişte * 2 yemek kaşığı zeytinyağı * 3 dal dereotu * 1 yemek kaşığı soya sosu * 1 yemek kaşığı pul biber * 1 Dal taze soğan	Baklaların içini çıkartınız. Ilık suda boiling pişirme tekniği ile baklaları pişiriniz. Aynı bir tencerede erişteleri kavurulduktan sonra baklayı brunoise doğradığınız dereotu ve taze soğanı erişteye ilave ediniz. Soya sosu pul biber ve tuzu da ekleyip karıştırınız. Sıcak servis ediniz.

**Keçi Peynirli Zeytinyağlı Otlı Mücver:** Eğe'de köylü pazarı olarak adlandırılan pazarlarda karışık ot adıyla (ısırgan, develi, hindibağ) gibi otlar demet halinde satılmaktadır. Keçi peynirinin en çok üretildiği yer Muş'un ilçesi Vartodur. Bu kapsamda Eğe bölgesi ile Doğu Anadolu Bölgesi lezzet sentezi ve füzyon oluşturulmuştur.

**Tablo:2** Keçi Peynirli Zeytinyağlı Otlı Mücver

Hammadde	Yapılışı
* 1 demet karışık ot (develi,ısırgan, hindibağ) * 200 gr keçi peyniri * 1 havuç * 3 dal yeşil taze soğan * Yarım demet dereotu * 2 yumurta * 1 su bardağı un * 1 maden suyu * 1 çay kaşığı tuz * 1 çay kaşığı karabiber * Kızartmak için yeteri kadar zeytinyağı	Karışık otları brunoise şeklinde doğrandıktan sonra, havuçları rendelenir, yeşil soğanları ve derotlarını brunoise doğranır, hepsi bir kaptan birleştirilir ve yumurtaları eklenir, unu yavaş yavaş eklemek suretiyle yoğurduktan sonra maden suyunu da ekleyip kek kıvamına yakın bir kıvam elde edilir. Baharatları da ekleyip buzdolabında yarım saat kadar bekletiniz. Daha sonra zeytinyağında alt üst kızartılır.

**Zeytinyağlı Acı-Tatlı Soslu (Sweet Chili) Bamya Kızartması:** Tayland yemek kültüründe acı, ekşi, tatlı ve tuzlu tatların birlikte kullanılması oldukça yaygın bir uygulamadır. Bamya ise geleneksel Türk mutfağında kaydedeğer şekilde tüketilen besinler arasında yer almaktadır. Bu tarif tay mutfağındaki tat birleşimini Türk mutfağı kapsamındaki Edremit Körfezi yöresindeki zeytinyağlı yemek kültürü sentezlenmiştir.

**Tablo:3** Zeytinyağlı Acı-Tatlı Soslu (Sweet Chili) Bamya Kızartması

Hammadde	Yapılışı
<ul style="list-style-type: none"> <li>* 20 adet büyük bamya</li> <li>* Kızartma yağı için 200 ml zeytinyağı</li> <li>* 200 ml ayçiçek yağı</li> <li>* 1 yumurta</li> <li>* 200 gr un</li> <li>* 250 ml buzlu su</li> <li>* 5-6 adet chili biberi</li> <li>* 3-4 diş sarımsak</li> <li>* 2 çay bar pirinç sirkesi</li> <li>* 100 ml toz şeker</li> <li>* 2 tatlı kaşığı buğday nişastası</li> <li>* 1 çay kaşığı tuz</li> </ul>	<p>Bamyaları diriliği gidermek için blanching yapınız. Hazırladığınız tempura sosa bulandıktan sonra zeytinyağı ayçiçek yağı karışımında kızartınız. Chili sosun yapılışında biberlerin saplarını kesilir ve ikiye bölüp çekirdeklerini çıkartılır. Biberleri 3-4 parçaya bölüp sarımsaklar ile birlikte mutfak robotunda çekilir. İçine bir çay bar sirke ekleyinir ve çekilen malzemeyi bir sos tenceresine alınır. Üzerine kalan sirke, su, iki çay bar şeker de ekleyerek kısık ateşte 10 dakika stewing yapılır. Küçük bir kasede iki tatlı kaşığı nişastayı 1 yemek kaşığı su ekleyerek açılır ve açılan nişastayı sos tenceresine ilave edildikten sonra 2 dakika daha stewing yapılır. Sosu bamyanın üzerine dökerek veya yanında servis edilir.</p>

**Zeytinyağlı Karidesli Sandal Sefası:** Kabakla yapılan sandal sefası Balıkesir'in ilçesi olan Ayvalık'ta alan çalışması gerçekleştirilen üç köyde de oldukça tercih edilen bir yemektir. Sandal sefası Ayvalık mutfağına Girit mutfağından geçmiştir. Bu tarif sandal sefasının iç malzemesini çeşitlendirmek suretiyle sadece akdenize kıyısı olan ülkelerde değil, denize kıyısı olan tüm ülkelerde gerçekleştirilebilecek bir ürün sentezlenmesi olarak oluşturulmuştur.

**Tablo:4** Zeytinyağlı Karidesli Sandal Sefası

Hammadde	Yapılışı
<ul style="list-style-type: none"> <li>* 3 adet orta boy kabak</li> <li>* 100 gr. zeytinyağı</li> <li>* 400 gr. karides</li> <li>* 2 yemek kaşığı soya</li> <li>* 2 adet domates</li> <li>* 1 çay kaşığı karabiber</li> <li>* 1 adet orta boy taze soğan</li> <li>* 2 dal taze soğan</li> <li>* 100 gr kaşar peyniri</li> </ul>	<p>Kabakları ikiye bölüp içlerini çıkartılır. Zeytinyağında yumuşayıncaaya kadar deep fat frying yapılır. İç harcı için tavaya zeytinyağı ile karidesler sotelenerek domates, taze soğan, soya sosu karabiber ve tuz ekleyin. 2-3 dk. daha soteledikten sonra ocaktan alınır. Kabakların içine eklendikten sonra. 180 derece fırında 10 dakika baking yapılır. Fırından alıp rendelenilen kaşar peynirleri de üzerine serpidikten sonra, kaşar peynirinin erimesinden sonra servis edilir.</p>

**Zeytinyağlı Meksika Fasulyeli Mısırlı Yağlı Pide:** Edremit Körfezinde yer alan Edremit ilçesi ve özellikle köylerinde çok tercih edilen yağlı pidenin arapsaçı, lor ve salçayla yapılan çeşitleri vardır. Yağlı pidenin özelliği hamurunun bol zeytinyağı kullanılmasıdır. Meksika mutfağında yaygın şekilde kullanılan fasulyenin ve köri sosunun kullanımı ile yeni bir sentezlenmiş ürün elde edilir.

**Tablo:5** Zeytinyağlı Meksika Fasulyeli Mısırlı Yağlı Pide

Hammadde	Yapılışı
<ul style="list-style-type: none"> <li>* 1 su bardağı un</li> <li>* 1 çorba kaşığı kuru maya</li> <li>* 1 tatlı kaşığı tuz</li> <li>* 1 tatlı kaşığı şeker</li> <li>* 1 çay kaşığı karbonat</li> <li>* 1 adet yumurta beyazı</li> <li>* 500 gr haşlanmış meksika fasulyesi</li> <li>* 300 gr haşlanmış mısır</li> <li>* Yarım demet maydanoz</li> <li>* Yarım demet taze soğan</li> <li>* 1 çay kaşığı köri</li> <li>* 1 çay kaşığı pul biber</li> <li>* 1 adet yumurta sarısı</li> <li>* 10 gr. çörek otu</li> </ul>	<p>Maya ve şeker bir çay bardağı ılık suda eritilir ve unun ortası açılarak üretilmiş maya ve tuz içerisine ilave edilip hamur sıvı bir şekilde yoğurulur. Hamur mayalanmaya bırakılır. Bu esnada iç malzeme hazırlanır. Bütün iç malzeme karıştırılır. Diğer tarafta mayalanan hamur 2 yemek kaşığı zeytinyağı yarım çay bardağı su bir çay kaşığı karbonat ile yoğurulur. Yağlanmış tepsiye hamurun yarısı yayılır. İç malzeme üzerine serpidikten sonra hamurun diğer yarısı üzerine kapatılır. Yumurta sarısı ve çörekotu dökülerek fırında baking yapılır. 180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirilir.</p>

**Zeytinyağlı Deniz Börüceli Somon:** Deniz börüceli, denize kıyısı olan yörelerde ve denize yakın yerlerde yetişen bir bitkidir. Türkiye'de en çok Gökova'da yetişmekle birlikte Edremit Körfezinde de ve özellikle Ayvalık yöresinde yetişmektedir. Somon ise iskandinav ülkelerinde oldukça yaygın olarak görülen soğuk suda yaşayan bir balık türüdür. Bu çerçevede Türk mutfağı kapsamındaki Edremit Körfezi ile iskandinav bölgesine ait mutfak öğeleri sentezlenmiştir.

**Tablo:6** Zeytinyağlı Deniz Börüceli Somon

Hammadde	Yapılışı
<ul style="list-style-type: none"> <li>* 4 adet somon fileto</li> <li>* 250 gr. deniz börüceli</li> <li>* 100 gr. zeytinyağı</li> <li>* 4 Adet Defne yaprağı</li> <li>* 2 Diş sarımsak</li> <li>* 2 Yemek kaşığı limon suyu</li> <li>* Tuz ve karabiber</li> </ul>	<p>İlk olarak deniz börücelerini blanching yapınız ve ayıklayınız. Zeytinyağı, tuz, karabiber karışımı ile somonları 30 dakika marine ediniz. Daha sonra A4 boyutu kadar kestiginiz folyonun üzerine ayrı ayrı somonları yerleştiriniz. Somonların üzerine kaplayacak şekilde börüceler serpilir ve folyoları kapatılır. Fırınınızın ızgara bölümünde 12-15 roasting yapılır. Fırından aldığınız somonların üzerine zeytinyağlı sosu ilave ederek servis edilir.</p>

**Zeytinyağlı Turp Püresi Eşliğinde Barbekü Soslu Melki:** Edremit Körfezi yöresinde sobahar aylarında yaygın olarak tüketilen ve alan çalışmasına dahil edilen köylerin hmen hemen hepsinde geniş bir kullanım alanine sahip bir mantar çeşidi olan melkinin Avrupa'dan Amerika'ya gelen ilk kolonilerin kullandığı barbekü sos ile çeşitlendirmek suretiyle yeni bir sentez ortaya çıkarılmıştır.

**Tablo:7** Zeytinyağlı Turp Püresi Eşliğinde Barbekü Soslu Melki

Hammadde	Yapılışı
<ul style="list-style-type: none"> <li>* 500 gr. melki</li> <li>* 100 gr. un</li> <li>* 1 tatlı kaşığı tuz</li> <li>* 250 gr. kızartmak için zeytinyağı</li> <li>* 250 gr. turp otu</li> <li>* Yarım limon suyu</li> <li>* 5 diş sarımsak</li> <li>* 3 yemek kaşığı zeytinyağı (sos için)</li> <li>* 1 küçük soğan,</li> <li>* 1 adet kırmızı acı biber</li> <li>* 2 tatlı kaşığı domates püresi</li> <li>* 1 tatlı kaşığı hardal</li> <li>* 1 yemek kaşığı elma sirkesi</li> <li>* 2,5 tatlı kaşığı esmer şeker</li> <li>* 300 ml su</li> <li>* 50 ml et suyu</li> </ul>	<p>Melkilerin büyük olanlarını saplarından kesilip ikiye bölünür. Yıkayıp, kurulandıktan sonra tuzu eklediğiniz una bulanır. Zeytinyağı eklediğiniz deep fat frying yapılır. Turp püresi için turp otları boiling yapılır ve rondoya alınır. Limon sarımsak ve zeytinyağı ekleyip rondo ile çekilir. Barbekü sos için küçük bir sos tenceresinde zeytinyağı ısıtılır brunoise yapılmış acı biber soğan ve sarımsağı eklenip 3 dakika kadar sotelenir ve ateşten alınır. Domates püresi hardal sirke ve et suyunu ayrı bir kaptan sotelenir. Şeker karışıma eklenir ve et suyu ekleyip iyice karıştırılır. Sos tenceresinde 15 dakika kadar brasing yapılır. Blendırdan geçirilen turp püresi ve barbekü sosu kızartılan melkilerin üzerine eklenmek suretiyle servis edilir.</p>

**Zeytinyağlı Şevketi Bostanlı Hamsi Buğulama:** Şevketi Bostan Akdeniz ikliminin etkili olduğu ılıman iklime sahip bölgelerde yetişir. Türkiye'de Ege, Marmara, Karadeniz ve Akdeniz bölgelerinde doğa da kendiliğinden çıkan şevketi bostan, yemeklik olarak en çok Ege Bölgesi kıyı kesimlerinde değerlendirilmektedir. Hamsi ise Karadeniz mutfağının vazgeçilmez bir ürünü olarak zeytinyağlı şevketi bostan yemeği ile hamsi buğulama yemeğinin sentezlenmesi ile oluşturulmuştur.

**Tablo:8** Zeytinyağlı Şevketi Bostanlı Hamsi Buğulama

Hammadde	Yapılışı
<ul style="list-style-type: none"> <li>* 500 gr. ayıklanmıŐ Şevketi bostan</li> <li>* 1 kilo ayıklanmıŐ hamsi</li> <li>* 3 adet domates</li> <li>* 2 adet soğan</li> <li>* 2 yemek kaşığı salça</li> <li>* 3 adet limon</li> <li>* 3 dal maydanoz</li> </ul>	Şevketi bostanlar boiling tekniği ile piŐirilirdikten sonra domates ve soğanlar medium dice Şeklinde doğranır, fırın tepsisine domates ve soğanların yarısını en alta dizilir. Üstüne ayıklanmıŐ hamsileri eklenir ve en üste kalan domates ve soğanları eklenir. Őevketibostanlar da eklendikten sonra brunoise doğranılan limon ve maydanozları üzerine serpilir. Suda eritilen salça üzerine döküldükten sonra, yemek hizasını geçmeyecek kadar su eklenir. 180 derecede 20 dakika baking yapılır.

**Zeytinyağlı Fasülye Kavurmalı Fajita:** Fajita, Meksika mutfağına ait julyen dođranmıŐ beef etinden ve sebzelerden oluŐan bir yemektir. Fajita, İspanyolca'da "Etin en güzel bölümü" anlamını taŐımaktadır. Edremit Körfezinde kaydadeğer Şekilde yetiŐtirilen ve yemeği yapılan zeytinyağlı taze fasulye ile fzyon mutfak uygulaması gerçekteŐirilmıŐtir.

**Tablo:9** Zeytinyağlı Fasülye Kavurmalı Fajita

Hammadde	Yapılışı
<ul style="list-style-type: none"> <li>* 300 gr. beef bonfile</li> <li>* 2 yemek kaşığı soya sosu</li> <li>* 400 gr. taze fasulye</li> <li>* 1 adet orta boy soğan</li> <li>* 2 adet yeşil biber</li> <li>* 2 adet kapyra biber</li> <li>* 100 gr. kaşığı zeytinyağı</li> <li>* Pul biber, tuz.</li> </ul>	Soya sosu ve zeytinyağında marine ettiğimiz beef bonfileleri julienne doğrayıp grilling tekniği ile pişirilir. Bir başka tavada zeytinyağı kuru soğan ve yeŐilbiberleri sotelenir. Taze fasulyeleri brunoise Şeklinde doğranır ve soğanlı karışıma eklenir. Fasulyeler renk deđiŐtiren kadar sotelenir. Pul biber ve tuz eklendikten sonra servis tabağına aldđınız bonfilelerin üzerine yerleŐtirilerek servis edilir.

**Ton Balıklı Zeytinyağlı Patlıcan Pabucaki:** Pabucaki, özellikle Ayvalık'ta iç dolması diye de ifade edilen ve patlıcanın kendi içi ile doldurulması ile hazırlanan bir yemektir. Uzakdoğu mutfağına özgü bir besin öğesi olan ton balıkla sentezlenmesi sonucu yeni bir ürün elde edilmiştir.

**Tablo:10** Ton Balıklı Zeytinyağlı Patlıcan Pabucaki

Hammadde	Yapılışı
<ul style="list-style-type: none"> <li>* İki konserve ton balığı</li> <li>* 4 orta boy patlıcan</li> <li>* 2 adet orta boy domates</li> <li>* 2 adet orta boy çarliston biber</li> <li>* 2 yemek kaşığı salça</li> <li>* 300 gr kaşar rendesi</li> <li>* 4-5 dal maydanoz</li> <li>* 100 gr. Zeytinyağı</li> </ul>	Patlıcanların içini çıkartıp deep fat frying yapılır. İçine brunoise dođradđđılan biber, domates, maydanoz ve ton balıklarını yerleŐtirilir. 180 derecede 10 baking tekniği ile pişirilir. Daha sonra kaŐarı eklenip eriyinceye kadar baking yapılır ve servis edilir.

**Patlıcan Yatağında Zeytinyağlı Favalı Macar Gulaş:** Fava, bir diğer adıyla bakla ezmesi, özellikle Ege mutfağında yaygın olarak yapılan bir lezzettir. Gulaşın kökeni ise 9. yüzyılda Macar çobanların yediği bir haŐlama yemeğidir. Bu tarif ile Macaristan mutfağına ait olan Macar gulaş, Türk mutfağında özellikle Ege bölgesinde Edremit Körfezi mutfağında bulunan fava sentezlenmiştir.

**Tablo:11** Patlıcan Yatağında Zeytinyağlı Favalı Macar Gulaş

Hammadde	Yapılışı
<ul style="list-style-type: none"> <li>* 4 adet orta boy patlıcan</li> <li>* 500 gr trança edilmiş beef eti</li> <li>* 400 gr. mantar</li> <li>* 200 gr. havuç</li> <li>* 1 çorba kaşığı salça</li> <li>* 1 çorba kaşığı un</li> <li>* 1 yemek kaşığı zeytinyağı</li> <li>* 2 su bardağı kuru bakla</li> <li>* 1 kuru soğan</li> <li>* 1 çorba kaşığı un</li> <li>* 1 patates</li> <li>* yarım bardak tavuk suyu</li> <li>* Sıcak su ve tuz</li> </ul>	<p>Etleri medium dice doğrayın, tencereye koyup boiling tekniği ile pişirin. Diğer malzemeleri small dice doğrayın mantarı bütün bırakarak sotelenir. Sotelenen karşıma salça ve unu ekleyin su koyup brasing yapılır ve baharatları eklenir. Patlıcanların içini açıp deep fat frying yapılır ve macar gulaşı içlerine eklenir. Bütün fava malzemeleri boiling tekniğiyle pişirdikten sonra robotta çekilir ve sıcak sıcak hazırladığımız gulaşın üzerine dökülerek servis edilir.</p>

**Zeytinyağlı Arapsaçılı Fransız Tostu:** Fransız mutfak kültüründe genellikle akşam öğünlerinde tercih edilen bir aperatif çeşididir. Edremit Körfezinde yöresinde oldukça fazla yetişen arapsaçı çok tüketilen bir ot çeşidi olarak Fransız tostu ile sentezlenmiştir.

**Tablo:12** Zeytinyağlı Arapsaçılı Fransız Tostu

Hammadde	Yapılışı
<ul style="list-style-type: none"> <li>* Yarım demet arapsaçı</li> <li>* 250 gr lor</li> <li>* 2 yumurta</li> <li>* Yarım çay bar süt</li> <li>* 4 adet tost ekmeği</li> <li>* 100 gr. zeytinyağı</li> <li>* Tuz, baharat</li> </ul>	<p>Arapsaçını diriliği gidene kadar haşlayın. Daha sonra lor, pul biber, tuzla karıştırın. Bir tost ekmeğini alta yerleştirin. Arasına karışımı koyun. Üzerine diğer parçayı kapatın. Yumurta ile sütü karıştırıp ekmeğleri bu karışıma batırın. Daha sonra ekmeğleri çapraz şekilde kesin ve kızartın.</p>

### Sonuç

Edremit Körfezi nicel ve nitel zeytinyağı üretiminde kaydadeğer derecede ön planda olmakla birlikte, bu üretimin bir yansıması olarak zeytinyağlı yemekler konusunda da oldukça zengin bir envantere sahip olduğu ifade edilebilir. Çalışmada, temel amaç olarak belirlenen, yöresel zeytinyağlı yemeklerin füzyon mutfak uygulamalarına uyumlu olmasının tespit edilmesi suretiyle füzyon mutfak uygulamaları ile ilgili yemeklerin bölgedeki gastronomik gelişiminin ve çeşitliliğinin arttırılabileceği sonucuna ulaşılmıştır. Ayrıca bu çalışma ile birlikte yöreye olan gastronomik seyahatlerin artabileceği ve füzyon mutfak uygulamaları ile farklı destinasyonda tespit edilen zeytinyağlı yemeklerin sunulabileceği belirlenmiştir. Bundan sonraki çalışmalarda Edremit Körfezi bölgesindeki diğer yemeklerin de füzyon mutfak uygulamalarına uyumlu olup olmadığı, bölgedeki zeytinyağlı yemeklerin moleküler gastronomi uygulamalarına uyumlu olup olmadığına yönelik çalışmalar gerçekleştirilebilir.

### KAYNAKÇA

Avcıkurt, C., Buzlukçu, C., Oflaz, M., Sezen, T.S., Köroğlu, A., Sarioğlan, M., & Karaman, S. (2018). İkinci konut sahipliğinde itme ve çekme faktörleri: Edremit örneği. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 21(40), 527-549.



- Campbell, J. (2019). *Maria paz moreno, Madrid: A culinary history*, European History Quarterly (Book Review).
- Can, A., Sünnetçioğlu, S., & Durlu Özkaya, F. (2012). Füzyon mutfağı uygulamalarının gastronomi turizminin gelişimine katkısı. *13. Ulusal Turizm Kongresi (6-9 Aralık 2012) Bildiriler Kitabı*, 873-882.
- Cömert, M., Adıyaman S., & Durlu Özkaya, F. (2012). Yerel halkın zeytinyağı ile ilgili bilgi düzeyinin belirlenmesi: Gölbaşı-Ankara örneği. *Zeytincilik Araştırma Enstitüsü Dergisi*, 3(1), 1-9.
- Çelik, M., Aksoy, M., & Durlu Özkaya, F. (2016). Üniversite öğrencilerinin zeytinyağı bilgi düzeylerini belirlemeye yönelik bir araştırma. *Zeytincilik Araştırma Enstitüsü Dergisi*, 6(2), 69-75.
- Güdek, M., Çetin, K., & Durlu Özkaya, F. (2016). Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü öğrencilerinin zeytinyağına ilişkin bilgi düzeyleri, *Zeytincilik Araştırma Enstitüsü Dergisi*, 6(2), 93-97
- Hernaez, A., Valussi, J., Perez-Vega, A., Castaner, O., & Fito, M. (2019). *Olive oil and health effects, bioactive molecules in food* (Edt. Merillon J.M., Ramawat, K. G.), Springer Naure Switzerland AG, 1071-1096.
- Karabina, S., İflazoğlu, N., Karakuş, H., & Kuvvetli, M., (2016). Mutfaktaki kutsal emanet. *Zeytincilik Araştırma Enstitüsü Dergisi*, 6(2), 99-104
- Khoo, G.C. (2019). *Defining modern malaysian cuisine: Fusion or ingredients?*, Culinary Nationalism in Asia (Edt. King, M. T.), Bloomsbury Academic Publishing-USA, 111-129.
- Mazotti, M. (2004). Mechanizing olive oil production in mediterranean europe. *Technology and Culture*, 45(2), 277-344.
- Peters, C., & Broersma, M. (2018). Fusion cuisine: A functional approach to interdisciplinary cooking. *Journalism Studie Journals*, 20(5), 660-669.
- Sarioğlan, M., & Sezen, T.S. (2017). Project based learning approach in fusion cuisine education: A modal proposal. *New Trends and Issues Proceedings on Humanities and Social Sciences*, 4(1), 574-578.
- Sarioğlan, M. (2014). Fusion cuisine education and its relation with molecular gastronomy education (comparative course content analysis). *International Journal on New Trends in Education and Their Implications*, 5(3), 64-70.
- Sarioğlan, M., & Bostan Sarioğlan, A. (2012). Ege denizindeki su altı fauna çeşitliliğinin ayvalık yöresi mutfak kültürüne etkisi ve gastronomi turizmi. *Sualtı Değerleri ve Turizm Sempozyumu (07-10. 06.2012)*.
- Sünnetçioğlu, S., & Özkök, F. (2017). *İyi, güzel, özgün yemeğin peşindeki yolculuk: Gastronomi*. Uluslararası Rating Academi Kongresi Bilim, Kültür ve Sanatta Güzeli Arayış.
- Tarınc, A., Yıldırım, G., & Kılınç, C.Ç. (2019). Osmanlı mutfağının füzyon mutfağı çerçevesinde değerlendirilmesi. *Journal of Social and Humanities Sciences Research*, 6(43), 3045-3053
- Trichopolou, A., & Benetou, V. (2019). *Impact of mediterranean diet on longevity, centenarians* (Edt. Caruso, C.), Springer Nature Switzerland AG.
- Ünlüel, İ., & Aydın, Ö. (2016). Bir zeytin foneliği olan oleuropeinin sağlığımız üzerine etkileri, *Zeytincilik Araştırma Enstitüsü Dergisi*, 6(2), 77-81.

## **A Field Investigation on The Development of The Olive Oil Culture With Fusion Cuisine Case (Example of Edremit Bay)**

**Mehmet SARIOĞLAN**

Balıkesir University, Faculty of Tourism, Balıkesir /Turkey

**Tuba ÖNCÜL ABACIĞİL**

Balıkesir University, Edremit Institute of Olive Cultivation, Balıkesir /Turkey

**Cevdet AVCIKURT**

Balıkesir University, Faculty of Tourism, Balıkesir /Turkey

### **Extensive Summary**

The concept of culinary culture is a social value that lives, develops and interacts like other cultural elements. It can be stated that fusion cuisine is a significant application as one of the main factors that develop and enrich this value. In this context, a field study was designed for the development of olive oil food culture, which is one of the most important elements of Turkish Culinary Culture, with fusion cuisine practices. Although the study contains qualitatively and quantitatively remarkable olive trees, Edremit Bay, whose olive oil production level is quite high, was chosen as the research area. As the main purpose of the study, with the development of the existing olive oil food culture with the use of fusion cuisine practices of the olive oil food culture in the region, it is aimed to develop gastro tours to the destination and thus gastronomy tourism.

Nutrition phenomenon is an indispensable factor for ensuring the continuity of individuals' lives, but it can be expressed as the most important factor in maintaining healthy lives of individuals. It is an undeniable fact that the type of mediterranean diet, where individuals have two basic nutrition doctrines, animal and vegetable, and herbal products are predominant for a healthy and sustainable life. It can be stated that olive oil is the most important dominant feature in this diet (Trichopolou & Benetou, 2019; Submit & Akbulut, 2017). As a matter of fact, although it is produced in other countries of the world, it is known that olive is a product belonging to the Mediterranean region. It is seen that 95% of the world olive production areas are located in the Mediterranean region. Olive, the fruit of the tree known as *Olea europaea*, is grown in our country in the Aegean, Mediterranean, Marmara and Southeastern Anatolia regions. It contains 40% water and 20-35% oil in its composition. (Çelik et al., 2016; Mazzotti, 2004).

The phenomenon of globalization offers individuals the opportunity to travel more, but also offers the opportunity to get to know the culinary cultures in different countries and regions and to experience food and beverage items specific to the related cultures. This opportunity has revealed the need for individuals to present food and beverage items of culinary cultures in different countries and regions, not only in the relevant region, but also in their own culture. This phenomenon revealed the fusion kitchen flow (Campbell, 2019).

Olive has been a symbol of peace throughout history. The olive tree has also been considered sacred for centuries and has been a symbol of being, wisdom and health. Olive fruit; It can be used as foodstuffs such as table olives or olive oil by passing through certain stages, as well as in the pharmaceutical industry, cosmetics and animal

nutrition (Ünlüel & Aydın, 2016). Olive oil, which is squeezed together with the core of the olive oil, can be consumed naturally without any chemical treatment and is of high importance in terms of nutritional value. Today, scientific studies have proven that olive oil has positive effects on health. Olive oil is a remarkable nutrient rich in carotenes and phenolic components, which are important antioxidants for human health, if they are extracted from the olive fruit by physical method and under the right conditions. When the benefits of olive oil are examined; It is effective in prevention of cardiovascular, hypertension, cancer, digestive and nervous system diseases. Some research conducted in recent years has revealed that olive oil helps prevent some of the ailments caused by diabetes in the body. It is also known that the most active oil for children in the growing period is olive oil. It contains vitamins A, D, E and K of olive oil, which is a storehouse of vitamins. Thanks to these vitamins, the olive oil, which renews the cells and delays the aging of tissues and organs, provides the brain to work healthier and fit longer. It is also known that olive oil is effective in reducing intestinal, urinary tract and gallbladder diseases. At a scientific conference held at Harvard University in the United States, scientists, historians, doctors and food specialists agreed that the "Traditional Mediterranean Model" should be applied to increase the olive oil consumption for healthy living (Hernaes et al., 2019; Karabina, and et al., 2016, p. 99; Güdek, 2016, p. 94; Cömert et al., 2012). In order to promote olive oil to large masses in Mediterranean countries and outside these countries and to increase consumption, the relevant regions should be used as a production element in food and beverage items. The process of incorporating olive oil as a production element in food and beverage items in different regions can be expressed as the field of activity of a stream called fusion cuisine.

Fusion kitchen can be expressed as combining at least two different country or region culinary cultures on the same plate in a way that does not prevail over a culinary culture as a result of a conscious effort in order to create new different and unique tastes. Fusion kitchen applications are the phenomenon of synthesizing processes such as kitchen equipment, raw materials, cooking or chopping technique belonging to at least two countries or regions together in a conscious effort to create a new, different and unique product (Peters & Broersma, 2018; Sarioğlan & Sezen, 2017; Can et al., 2012). In other words, fusion kitchen flow, which is a formation that blends the kitchens of different regions, can be expressed as a trend aimed at the emergence of original, creative new foods (Sünnetçioğlu & Özkök, 2017, p. 593).

Fusion cuisine is an innovative and experimental process that requires its practitioners to constantly create or recreate elements in new food forms. It is a unique form of cuisine unique to today's postmodern world, over traditional geographical and historical borders. Fusion kitchen can be classified in three different ways. The first is to combine food from different cultures in nearby regions. The second method, also called eclectic, is a food culture determinant, but also uses the techniques and materials of other cuisine. The last method is to combine all world cuisines without any kitchen determinants. One of the most important features of Turkish cuisine is that all three methods can be used easily thanks to its rich food and beverage and cultural diversity (Khou, 2019; Tarıncı, 2019, p. 3046; Sarioğlan, 2014, p. 64).

The main assumption of this study is that by differentiating the dishes with olive oil within the scope of fusion culinary flow, it can produce food items specific to other regions and increase consumption and demand. In this framework, a qualitative field study was carried out in the Edremit Bay region, where olive oil and olive oil foods are quite diverse and rich. Within the scope of the field study, three villages in Ayvalık district, two villages in Gömeç

district, three villages in Burhaniye district, three villages in Havran district, four villages in Edremit district and 17 villages in Ayvacık district, with six different districts in taoplam, the interview form was not structured twice. interview was carried out together. In the field study, among the qualitative research methods, those suitable for fusion cuisine application of olive oil dishes were determined by using ethnographic research (culture analysis) technique. The main reason for choosing ethnographic research is; It is an opportunity to intensify the suitability for fusion cuisine application by in-depth depiction of olive oil dishes from the culinary cultures in the destinations where the field study is carried out. New products have been developed within the scope of fusion cuisine by using olive oil dishes that are suitable for fusion cuisine technique, using items from at least two national or regional culinary cultures in the laboratory environment.

Although Edremit Bay is at the forefront of quantitative and qualitative olive oil production, it can be stated that it has a very rich inventory in olive oil meals as a reflection of this production. In the study, it was concluded that the gastronomic development and diversity of the dishes related to fusion cuisine applications in the region can be increased by determining the compatibility of local olive oil dishes determined as the main purpose with fusion cuisine applications. In addition, with this study, it has been determined that gastronomic travel to the region may increase and dishes with olive oil detected in different destinations can be offered with fusion kitchen applications. In subsequent studies, studies can be carried out to determine whether other dishes in the Edremit Bay region are compatible with fusion culinary practices, and whether the dishes with olive oil in the region are compatible with molecular gastronomy practices.