



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