

# SALAMURA BALIĞIN HİKAYESİ (3)

Prof.Dr.Oğuz ÖZYARAL, Mikrobiyolog, Koruyucu Sağlık Uzmanı, Yazar

## 1. SALAMURA BALIĞIN TARİHÇESİ VE KÖKENİ

### İlk Ortaya Çıkışı: Neolitik Çağlardan Bugüne

Balığın tuzlanarak korunması, insanlık tarihi kadar eskidir. Arkeolojik bulgular, Neolitik dönemde balıkçılığın gelişmesiyle birlikte tuz kullanılarak balıkların muhafaza edildiğini göstermektedir.

Bu yöntem, özellikle denizlere yakın yerleşim yerlerinde gelişmiştir.

### Medeniyetlerde Tuzlama Yönteminin Gelişimi

#### 1. Fenikeliler:

*Tuzla işlenmiş balık ticaretini Akdeniz boyunca yayan ilk uygarlıklardan biri Fenikelilerdir. Denizcilikte ustalaşan bu toplum, salamura balığı hem iç tüketim hem de ticaret için kullanmıştır.*





## 2. Romalılar:

Romalılar, balığın tuzla korunmasına büyük önem vermiştir. **Garum** adı verilen bir tür fermente balık sosu, Roma mutfağında oldukça popülerdi ve ticaretinin yaygın olduğu bilinir.



## 3. Vikingler:

- ❖ Soğuk İskandinavya'da yaşayan Vikingler, uzun deniz yolculuklarında taze balık tüketmenin zorluğunu salamura yöntemiyle aşmışlardır.
- ❖ Tuzlama, Viking toplumlarında yalnızca balıkta değil, et ürünlerinde de yaygın bir uygulamaydı.



## Osmanlı ve Anadolu'da Salamura Balığın Yeri

Osmanlı mutfağında salamura balık hem mutfak kültürü hem de ticaretin önemli bir parçasıydı. Özellikle Karadeniz ve Marmara bölgelerindeki balıkçılar, tuzlama yöntemini kullanarak ürünlerini diğer bölgelere taşımıştır.

### ❖ **Karadeniz Bölgesi:**

*Hamsi, sardalya gibi balıklar yoğun şekilde salamura edilirdi. Bu ürünler hem yerel tüketim hem de saraya gönderilirdi.*

### ❖ **Marmara Bölgesi:**

*Uskumru ve lüfer gibi balıkların tuzlanarak satılması yaygındı. İstanbul, bu ticaretin merkezi olmuştur.*

### ❖ **Anadolu'da Yerel Teknikler:**

*Anadolu'nun farklı bölgelerinde salamura balık teknikleri, bölgenin balık türlerine ve iklimine göre şekillenmiştir.*

Tarih boyunca, salamura yöntemi, yalnızca bir saklama aracı değil, aynı zamanda gastronomik bir değer ve ticari bir ürün olarak da önem kazanmıştır.

Bugün hala geleneksel yöntemlerle yapılan salamura balıklar, kültürel mirasın bir parçası olarak görülmektedir.

## 2 BÖLGESEL FARKLILIKLAR

Dünya mutfakları, balığın türüne ve bölgesel özelliklere göre salamura yöntemini farklı şekillerde uygulamıştır.

### 1. Akdeniz Mutfakları

#### **İtalya ve İspanya:**

*Sardalye, ançüez gibi küçük balıkların tuzlanıp zeytinyağına yatırıldığı salamura yöntemleri yaygındır.*

#### **Garum (Roma):**

*Roma İmparatorluğu'nda kullanılan fermente bir balık sosudur. Balık ve tuzun birleştirilerek güneşte fermente edilmesiyle yapılır.*

### 2. Karadeniz Bölgesi

*Türkiye'de hamsi, en çok tuzlanarak korunur ve kışlık gıda olarak saklanır.*

*"Hamsi tava" ya da tuzlanmış hamsi, Karadeniz kültürünün vazgeçilmez bir parçasıdır.*

### 3. İskandinav Mutfakları

#### **Surströmming:**

*İsveç mutfağında fermente edilmiş salamura ringa balığı, oldukça yoğun kokusuyla bilinir.*

#### **Gravlax:**

*Tuz, şeker ve dereotu ile yapılan İskandinav stili salamura somondur.*

### 4. Uzak Doğu Mutfakları

*Japonya'da "shiokara" gibi salamura deniz ürünleri oldukça popülerdir. Ayrıca, Japon mutfağında uskumru ve ton balığı sirkeyle zenginleştirilerek salamura edilir.*

*Kore'de "jeotgal," fermente edilmiş ve tuzlanmış deniz ürünleri (özellikle balık ve karides) için kullanılan bir yöntemdir.*



### 3 SALAMURA BALIĞIN FARKLI KÜLTÜRLERDEKİ YERİ

#### 3.1 Coğrafi Dağılım

Salamura balık, dünyanın farklı bölgelerinde yerel balık türlerine ve kültürel alışkanlıklara bağlı olarak çeşitlenmiş ve evrilmiştir. Her coğrafyada farklı teknikler ve tarifler geliştirilmiştir.

##### 1. Kuzey Avrupa

- **İsveç:**  
*Surströmming* (fermente salamura ringa balığı) kültürel bir simgedir. Bu yoğun kokulu balık, özel kutlama günlerinde tüketilir.
- **Hollanda:**  
Hafif salamura edilmiş ringa balığı (**haring**) popülerdir ve genellikle çiğ olarak soğan ve turşuyla servis edilir.
- **Norveç:**  
*Lutefisk*, kurutulmuş ve salamura edilmiş balığın suyla yeniden nemlendirilmesiyle yapılan geleneksel bir yemektir.





## 2. Asya

### ➤ **Japonya:**

"**Shiozake**" adıyla bilinen tuzlanmış somon, Japon mutfağında kahvaltılarda sıkça yer alır. Ayrıca, fermente ve tuzlanmış deniz ürünleri kültürü oldukça gelişmiştir.



**Solda:** Japonya'ya özgü Shiozake, geleneksel bir kahvaltı tabağı, **Sağda:** Kore mutfağının temel bileşenlerinden biri olan jeotgalın görseli.

Seramik bir kâsede, üzerine susam taneleri ve ince doğranmış yeşil soğan ile sunulmuş, yanında geleneksel Kore unsurları yer alıyor.

### ➤ **Kore:**

Tuzlanmış ve fermente edilmiş balık sosu olan **jeotgal**, Kore mutfağının temel bileşenlerinden biridir.

➤ **Çin:** Tuzlanmış balıklar, özellikle pirinçle buharda pişirilerek tüketilir ve geleneksel festivallerde yer alır.





### 3. Afrika

Batı Afrika'da, tuzlanmış ve kurutulmuş balıklar hem temel besin hem de ticari bir üründür. Salamura balık, yemeklerde aroma verici olarak kullanılır ve bölgesel mutfakların bir parçasıdır.

### 4. Amerika

#### ➤ Karayipler:

Tuzlanmış *morina balığı* (salfish) yerel yemeklerde sıkça kullanılır.

Özellikle Jamaika mutfağında "**ackee and salfish**" olarak bilinen ulusal yemek popülerdir.



#### ➤ Kuzey Amerika:

Yerli halklar arasında balık kurutma ve tuzlama geleneksel bir koruma yöntemidir.

### 3.2 Kültürel Anlamı

Salamura balık, bazı toplumlarda dini ritüellerde, bayramlarda ve özel günlerde sembolik bir anlam taşır.

#### 1. Dini Ritüeller

### **Hristiyanlık:**

*Balık, özellikle Lent döneminde (Paskalya öncesi oruç dönemi) et yerine tüketilen bir besindir. Tuzlanmış balık, bu dönemde popüler bir seçenek olmuştur.*

### **Budizm ve Şintoizm:**

*Japonya'da, tuzlanmış balıkların ruhani törenlerde sunulması yaygındır.*

## **2. Bayram ve Kutlamalar**

### **İskandinav Ülkeleri:**

***Surströmming** genellikle yaz sonu festivallerinde tüketilir ve toplumsal bir etkinlik haline gelmiştir.*

### **Karadeniz Bölgesi:**

*Türkiye'de hamsi sezonu başladığında düzenlenen festivallerde salamura hamsi özel bir yer tutar.*

## **3. Ticaret ve Ekonomi**

*Tuzlanmış balık, tarihte ticaret yollarında önemli bir meta olmuştur. Akdeniz ve İskandinav bölgelerinde bu ürün, ekonomik bir değeri temsil eder.*

## **3.3 Literatür ve Sanatta Yeri**

### **1. Halk Hikayeleri ve Atasözleri**

#### **➤ Atasözleri:**

*Pek çok dilde balık ve tuzlama üzerine atasözleri ve deyimler bulunur.*

*Örneğin, Türkçe'de "Tuzsuz aş yenmez, tuzsuz söz dinlenmez" ifadesi, tuzun (ve salamura balığının) önemini vurgular.*

#### **➤ Halk Hikayeleri:**

*Kuzey Avrupa'da salamura balık, balıkçı hikayeleri ve deniz efsanelerinde sıkça yer alır.*

### **2. Yazılı Kaynaklar**

#### **➤ Antik Roma:**

*Garum adı verilen fermente balık sosu, Roma İmparatorluğu'na ait yazılı kaynaklarda sıkça geçer.*

*Plinius ve Apicius'un eserlerinde bu sosun detaylı tarifleri yer alır.*

#### **➤ Osmanlı Kayıtları:**

*Osmanlı mutfağında salamura balık, "lakerda" adıyla anılmış ve saray mutfağı için özel olarak üretilmiştir.*

### **3. Sanat ve Resim**

*Geleneksel pazaryerleri ve balıkçı tablolarında salamura balık varillerinin tasvirleri yaygındır. Özellikle Orta Çağ ve Rönesans dönemine ait resimlerde, bu ürünlerin ticari ve kültürel önemi vurgulanmıştır.*

Salamura balık, sadece bir yiyecek değil, aynı zamanda kültürlerin bir parçası olarak toplumların sosyal, ekonomik ve dini hayatlarına derin bir şekilde işlemiştir.

Her coğrafyada farklı hikayelerle bu ürün, geçmişten günümüze bir miras taşımaktadır.