

2 Bölüm

BALKANLARDA GELENEKSEL ET ÜRÜNLERİ

Güzin İPLİKÇİOĞLU ARAL¹
U. Tansel ŞİRELİ²

■ GİRİŞ

Balkanlar, tarih boyunca birçok farklı kültürün ve medeniyetin etkisi altında kalmış, bu durum bölgenin mutfak kültürünü benzersiz bir zenginlikle donatmıştır. Coğrafi konumu itibarıyla hem Doğu hem de Batı kültürlerinin kesişim noktası olan Balkanlar, Osmanlı İmparatorluğu, Bizans İmparatorluğu, Roma İmparatorluğu ve Antik Yunan uygarlıklarının izlerini taşımaktadır. Bu kültürel çeşitlilik, Balkan mutfağını karakterize eden benzersiz bir lezzet mozaïği yaratmış ve bölgenin geleneksel ürünlerinde derin ve kalıcı izler bırakmıştır. Geleneksel ürünler, etnik kimliklerin ve ulusal aidiyetlerin ifade bulduğu bir araç olarak değerlendirilir. Balkanlara ait geleneksel ürünler, ortak doğal çevre ve benzer gıda bileşenlerinden oluşur; ancak her ulus, bu ortak unsurları kendine özgü bir şekilde yorumlayarak kendi mutfak kültürünü oluşturmuştur. Balkan mutfağı, sadece damak zevkiyle değil, aynı zamanda sosyal ritüellerle de zenginleşmiştir. Yiyeceklerin hazırlanışı ve paylaşılması, Balkan toplumlarında sosyal bağları güçlendiren önemli bir etkinliktir. Bu bağlamda, geleneksel ürünler ve bunların hazırlama yöntemleri, kültürel kimliğin korunmasında merkezi bir rol oynamaktadır. Balkanlarda yemek, aile üyelerini, akrabaları ve komşuları bir araya getiren, toplum-

¹ Doç. Dr., Ankara Üniversitesi, Veteriner Fakültesi Gıda Hijyeni ve Teknolojisi AD., g.iplikcioglu@gmail.com, ORCID iD: 0000-0001-6897-8222

² Prof. Dr., Ankara Üniversitesi, Veteriner Fakültesi Gıda Hijyeni ve Teknolojisi AD., utsireli@ankara.edu.tr, ORCID iD: 0000-0001-6180-0755

için hafif bir ekşilik ve zengin aromaya sahiptir. Geleneksel olarak kış aylarında üretilip yaz aylarında, ısıtma işlemi görmeden tüketilmektedir. Uzun kurutma süreci ve yüksek ağırlık kayıpları nedeniyle ürünün oldukça pahalı olduğu bilinmektedir.

Apaki, Girit'in yerel tuzlanmış domuz etidir. Apaki, genellikle domuz filetosundan yapılan, yaklaşık 2-3 cm kalınlığında kesilen yağsız domuz etinden üretilir. Fileto kesildikten sonra bir gün boyunca tuzda bekletilir ve ardından iki ila üç gün sirkeye yatırılır. Sirke işleminden çıkarıldıktan sonra et havlularla kurutulur ve üzeri tarçın kaplanır. Tarçının etin yüzeyine yapışması için yaklaşık 6 saat bekletilir. Daha sonra etin üzerine karabiber, kuru kekik ve biraz daha tarçın serpilir ve ürün haftalarca kuruması için asılır. Bazı bölgelerde etin birkaç gün kurutulup bir gün boyunca sıcak tütsüleme işlemine tabi tutulduğu da bilinmektedir. Apaki, düşük pH ve su aktivitesi sayesinde oldukça dayanıklı bir üründür. Geleneksel olarak taze salataların yanında tüketilebileceği gibi, çeşitli yemeklerle birlikte pishirilerek de servis edilebilir.

Gyros, dünya genelinde bilinen Yunan et ürünlerinden biridir. Ürünün adı, hazırlama yönteminden türetilmiştir "dönmek" veya "çember" kelimelerinden gelmektedir. Literatürde, benzer üretim teknolojileri ve pişirme yöntemleriyle yapılan Orta Doğu'nun geleneksel et ürünleri olan döner kebab ve shawarma ile birlikte anılır. Gyros ile bu ürünler arasındaki temel fark, kullanılan et türüdür. Geleneksel Yunan gyrosu genellikle domuz omuz ve karın etinden yapılırken, diğerlerinde dini inançlar gereği kuzu veya sığır eti tercih edilmektedir. Gyros, II. Dünya Savaşı'ndan sonra Atina'ya geldiği düşünülmektedir. 1950'lerde, Asya ve Orta Doğu'dan göç eden aşçılar, Yunan başkentinde gyros yapıp satmaya başlamışlardır. Daha sonra Atina'dan yayılarak Yunanistan'ın birçok şehrinde gyros, bir sokak lezzeti olarak popüler hale gelmiştir. Gyros üretiminde et, 2-3 cm kalınlığında ince dilimlere kesilir, tuz ve baharatlarla karıştırılır ve 24 saat bekletildikten sonra koni şeklini alacak şekilde şişe dizilir. Gyros'un ağırlığı genellikle 9 ila 25 kg arasında değişir. Termal işleme sırasında, çiğ gyros dikey pozisyonunda, bir ısıtma elemanının önünde yavaşça döndürülür. Etin yüzeyi piştikçe, pişmiş dilimler kesilir ve daha az pişmiş kısımlar pişirilmeye devam edilmek üzere açığa çıkarılır.

■ KAYNAKLAR

- Ambrosiadis, I. (2005). New production technologies for traditional Greek meat products. *Biotechnology in Animal Husbandry*, 21(5-6), 321-330.
- Arfini, F., Bellassen, V. (Eds.). (2019). Sustainability of European food quality schemes: Multi-performance, structure, and governance of PDO, PGI, and organic agri-food systems. Springer

Nature.

- Baltic, M. Z., Janjic, J., Popovic, M., Baltic, T., Jankovic, V., Starcevic, M., Sarcevic, D. (2018). Meat in traditional Serbian cuisine. *Scientific journal "Meat Technology"*, 59(1), 54-62.
- Barjolle, D., Brecic, R., Cerjak, M., Giraud, G. (2015). Traditional Food in Western Balkan Countries Consumers' Perceptions and Habits. 145th EAAE Seminar "Intellectual Property Rights for Geographical Indications: What is at Stake in the TTIP?" April 14-15, 2015, Parma, Italy.
- Bernardoni, P., Paus, M. (2008). The Ham of beef meat of Uzice-Užička Goveda Pršuta, Serbia. Case studies on the Products with Quality Sign in the Balkans, 9-58.
- Bradatan, C. (2003). Cuisine and cultural identity in Balkans. *Anthropology of East Europe Review*, 21(1), 43-47.
- Briški, M., Jarec, M. (2014). Cultural and geographical overview of traditional diet in Croatia. *Collegium antropologicum*, 38(3), 1081-1092.
- Cruz, R. M., Vieira, M. M. (Eds.). (2017). *Mediterranean foods: Composition and processing*. CRC Press.
- Drăghici, O., Soroştineanu, V. (2022). History of "Salam De Sibiu". *Acta Musei Brukenthal*, 17(1).
- FAO. 2021. *Atlas tipicne hrane iz Crne Gore*. Atlas of typical food from Montenegro. Rome.
- Ghinea, C., Prisacaru, A. E. (2023). Romanian Traditional Dishes and Certified Food Products. *Food and Environment Safety Journal*, 22(2).
- Gostin, A. I., Bogueva, D., Kakurinov, V. (Eds.). (2021). *Nutritional and health aspects of food in the Balkans*. Academic Press.
- Hernik, J., Walczycka, M., Sankowski, E., Harris, B. J. (Eds.). (2021). *Cultural Heritage—Possibilities for Land-Centered Societal Development* (Vol. 13). Springer Nature.
- Jasar, D., Curcic Trajkovska, B., Kubelka-Sabit, K., Filipovski, V., Kakurinov, V. (2021). Health issues and nutrition in the Balkans. *Journal of Hygienic Engineering and Design (JHED)*, 35, 96-105.
- Jokanović, M., Petrović, L., Ikonić, P., Tomović, V., Džinić, N., Savatić, S., Tasić, T. (2010). Sensory properties of Petrovská Klobása (dry-fermented sausage) ripened in traditional and industrial conditions. *Journal on Processing and Energy in Agriculture*, 14(3), 153-156.
- Kristbergsson, K., Oliveira, J. (2016). *Traditional foods. General and Consumer Aspects*. Springer Nature.
- Krvavica, M., Friganović, E., Đugum, J., Kegalj, A. (2009). Dalmatinska kaštradinna [koštradinna]. *Meso*, 11(5), 285-290.
- Krvavica, M., Lasić, D., Kljusurić, J. G., Đugum, J., Janović, Š., Milovac, S., Bošnjir, J. (2021). Chemical characteristics of croatian traditional Istarski pršut (PDO) produced from two different pig genotypes. *Molecules*, 26(14), 4140.
- Maksan, M. T., Brečić, R. (2019). PGI dalmatian Ham in Croatia. Sustainability of European Food Quality Schemes: Multi-Performance, Structure, and Governance of PDO, PGI, and Organic Agri-Food Systems, 305-317.
- Matalas, A. L., Yannakoulia, M. (2000). Greek street food vending: an old habit turned new. *Street Foods*, 86, 1-24.
- Nistoreanu, P., Tanase, M. O., Gheorghe, G. (2019, May). PGI and PDO logos and products in the Romanian market. An exploratory study. In *Proceedings of the 2019 BASIQ International Conference: New Trends in Sustainable Business and Consumption*, Bari, Italy (pp. 537-542).
- Panagou, E. Z., Nychas, G. J. E., Sofos, J. N. (2013). Types of traditional Greek foods and their safety. *Food Control*, 29(1), 32-41.
- Pashova, S. (2020) Protected Bulgarian Traditional Foods. <https://www.researchgate.net/publication/343850762>.
- Popova, T. (2021). Traditional Pork Sausages in Bulgaria: Composition and Shelf Life. In *Pork* (pp. 217-249). CRC Press.
- Stanciu, S., Iordăchescu, G., Sârbu, R., Dumitrache, B. (2023). Traditional Foods Market. Evolution, Concentration, and Growth Potential in Romania.
- Stevanović, J. L., Okanović, Đ. G., Stevanetić, S. V., Mirilović, M., Karabasil, N., & Pupavac, S.

- (2016). Traditional products: Base for the sustainable development of Serbian animal origin products. *Food and Feed Research*, 43(2), 127-134.
- Stojković, S., Grabež, V., Bjelanović, M., Mandić, S., Vučić, G., Martinović, A., Egelanddal, B. (2015). Production process and quality of two different dry-cured sheep hams from Western Balkan countries. *LWT-Food Science and Technology*, 64(2), 1217-1224.
- Trbovic, D., Petronijevic, R., Lakicevic, B., Nikolic, A., Bajcic, A., Sefer, M., Parunovic, N. (2021, October). Traditional meat preparations in the Balkans region. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (Vol. 854, No. 1, p. 012100). IOP Publishing.
- Urbanc, M., Šmid Hribar, M., Kumer, P. (2020). Culture in Slovenia. *The Geography of Slovenia: Small But Diverse*, 193-208.
- Vukasović, T. (2014). Consumer preference for traditional products in west balkans countries. *Journal of International Food & Agribusiness Marketing*, 26(3), 173-188.