



Gelibolu Balıkçılığı ve Tarihi

Gallipoli Fisheries and History

Fatma Arık ÇOLAKOĞLU¹, Serhat ÇOLAKOĞLU^{2*}

Hasan Basri ORMANCI³, İbrahim Ulaş YÜZGEÇ⁴

^{1,4}ÇOMÜ, Çanakkale Uygulamalı Bilimler Fakültesi, Gıda Teknolojisi Bölümü, Çanakkale

²ÇOMÜ, Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü, Çanakkale

³ÇOMÜ, Çanakkale Uygulamalı Bilimler Fakültesi, Balıkçılık Teknolojisi Bölümü, Çanakkale

¹ORCID: 0000-0002-2211-8371  ²ORCID: 0000-0003-3526-6477 

³ORCID: 0000-0003-3136-9196  ⁴ORCID: 0000-0001-8026-7159 

*Sorumlu Yazar: serhat_colakoglu@comu.edu.tr

Geliş Tarihi: 14.01.2023

Kabul Tarihi: 31.10.2023

ÖZET

Gelibolu tarih boyunca birbirinden farklı kültürlerin kesişme noktasında yer alan, dünyanın sayılı bölgelerinden biridir. Tarihsel süreçteki mekânsal ve kültürel gelişimini; iki kıta arasında bir köprü oluşuna, şehir merkezinde korunaklı limana sahip olmasına ve askeri açıdan boğazdan geçişlerde önemli bir üs olmasına borçlu olan Gelibolu, Marmara ve Ege Deniz'lerine olan kıyıları nedeni ile balıkçılık ürünleri üretimi açısından da çok önemlidir.

Gelibolu'da balık denilince ilk akla gelen Sardalya, Sardalya denildiğinde ise ilk akla gelen, balık konserveleridir. Yörede üretilen tuzlu balık, yağlı-tuzlu, kızılı Sardalya gibi ürün çeşitleri ile lakerda, çiroz ve ançüez Gelibolu'da üretilen simge balık ürünleridir. Ancak balıkçılık ve işlenmiş balık ürünleri üretimi, son dönemlerde yaşanan ekonomik krizler ve iklimsel değişiklikler nedeniyle durma noktasına gelmiştir. Balıkçılık konusunda Gelibolu'da var olan geleneğin yok olmasına müsaade edilmemeli, kurumlar tarafından destekleme çalışmaları yapılmalıdır.

Anahtar kelimeler: Balık konservesi, Lakerda, Tuzlu balık, Gelibolu

ABSTRACT

Gallipoli is one of the few regions in the world that has been at the crossroads of different cultures throughout history. Its spatial and cultural development in the historical process; Owing to being a bridge between Asia and Europe, having a sheltered port and being an important naval base in the passage from the Bosphorus to the Marmara, Gallipoli is very important in terms of fishing products production due to its shores to the Marmara and Aegean Seas.

The first thing that comes to mind when talking about fish in Gallipoli is sardines, and when sardines are mentioned, the first thing that comes to mind is canned fish. Products such as salted fish, oily-salted, fried sardines and lacquer, kipper and anchovies are the iconic fish products produced in Gallipoli. However, the production of fisheries and processed fish products has come to a standstill due to the recent economic crises and climatic changes. The tradition of fishing in Gallipoli should not be allowed to disappear, and support activities should be carried out by institutions.

Keywords: Canned fish, Lakerda, Salted fish, Gallipoli

GİRİŞ

Gelibolu, Çanakkale Boğazı'nın Marmara Denizi'ne açıldığı noktada yer alan, kendi adını verdiği yarımada üzerinde kurulmuş, önemli bir merkezdir (Gyllius, 2000). Tarihte birçok ulusun savaşmak ve ticaret yapmak için geldiği Gelibolu'nun Truva kadar eski bir şehir olduğu düşünülmekte, isminin ise bazı kaynaklarda Yunanca Kallipoli kelimesinden türediği, bazı kaynaklarda ise "Gallerin şehri" anlamında Galyalılarından geldiği ifade edilmektedir (Lieu ve Özbay, 2018). Ana yurtları Ren boyları civarı olan Galyalılar, M.Ö. 281 yılında Çanakkale ve İstanbul Boğazı'na gelerek, bir kısmı Gelibolu'ya yerleşmiş, diğer kısmı da Anadolu'ya ilerlemiştir (Kaya, 2012). Sparta, Makedonya, Bergama, Roma, Bizanslılardan sonra, 14. yüzyılın başlarında Türklerin hâkimiyeti altına giren şehir, Osmanlı döneminde Gelibolu olarak anılmaya başlanmıştır (Anonim 4, 2005; Barbak, 2007; Bilgiç, 2005). Osmanlı döneminde Gelibolu Yarımadası, özellikle Yıldırım Beyazıt ve Kanuni Sultan Süleyman Han dönemlerinde bir üs ve denizciliğin beşiği olarak görev görmüş (Anonim 3, 1985; Uzunçarşılı, 1988; İnalçık, 1964), bunun yanında balıkçılığın gelişmesinde de önemli rol oynamıştır.

GELİBOLU VE BALIKÇILIK

Gelibolu Yarımadası'nda balıkçılığın tarihi antik çağlara kadar uzanmaktadır. Her ne kadar kırmızı et tüketimi tarih boyunca balığa tercih edilmiş olsa da araştırmalar, balık ve balığın işlenmesinden elde edilen ürünlerin Antik Çağ ve ileri mitolojik çağlarda da önemli bir ticaret unsuru ve beslenmede önemli bir yere sahip olduğunu ortaya koymaktadır. Yapılan incelemelerde, Gelibolu ve yöresinde antik balıkçılık kalıntılarına sahip olduğu görülmekte (Dalby, 2004; Fırat, 2018), eski uygarlıkların izleri olarak deniz canlıları ve özellikle balıkların tasvir edildiği birçok eser dikkati çekmektedir (Özdoğan, 1985). Antik Çağ'dan itibaren bu bölgede önemli bir balık olan sardalyaların fiçılar içerisinde tuzlandığı ifade edilmekte, Orta Çağ'dan itibaren ise Avrupa'nın Akdeniz kıyılarında fiçıda tuzlama yöntemine ek

olarak sardalyaların sirke, zeytinyağı (özellikle İtalya'da) ve eritilmiş tereyağına batırılarak da muhafaza edilmeye çalışıldığı bilinmektedir. O dönemde Osmanlı Türk mutfağında balık, temel gıda maddelerinden biri değildir ve yörede balıkçılık daha çok gayrimüslimlerin uğraştığı bir faaliyet alanı olarak bildirilmektedir (Doğan, 2011).

Gelibolu, Osmanlı dönemindeki önemini aktif bir liman kenti olmasına borçludur (Özözen Kahraman, 2013). Marmara ve Ege Denizi'ne olan kıyıları nedeni ile balığın bol olması, balıkçılığın merkezi olarak da önem kazanmasına imkân sağlamıştır. İstanbul'a geçiş noktası olması nedeniyle Gelibolu, İstanbul'da balıkçılık ticaretinin gelişmesi ve balık lezzetinin yarımadadan Osmanlı saray mutfağına götürülmesi ve işlenmesinde de bir serüven halinde bulunmuştur (Emecan, 1988). Gelibolu yarımadasında ve boğazlarda balıkların ne kadar bol olduğunu ve avcılığına ait o dönemi yansıtan bildirimler bulunmaktadır (Gilles, 2000).

Kanuni Sultan Süleyman Han'ı (1555) tasvir eden bir sefir, defterinde boğazın balık kaynaklığını ve Türklerin genellikle temiz saydıkları balıkları tüketmeyi sevdiklerinden bahsederek balıkçıların çoğunluğunun da Rum olduğunu belirtmektedir (De Busbecq, 1953). Rum balıkçıların balık pişirme konusunda da usta olduklarını kaydeden sefir, Gelibolu balıkçıları ve Gelibolu'da yaşayan Rum kadınlardan kalma tuzlu balığın ise saray mutfağına getirtilerek yeni lezzetlere çığır açıldığını ifade etmiştir (Yeresimos, 2005). Ancak yine de balığın Osmanlı-Türk mutfağında tercih edilen bir gıda olmaması 15-16. yüzyılda Gelibolu-İstanbul hattında balıkçılık piyasasında çoğunlukla gayrimüslimlerin varlığı, Osmanlıların ekonomik olarak ciddi maddi kayıplar yaşamasına ve Gelibolu balık ve balıkçılık işleyişinde çeşitli değişimler meydana gelmesine neden olmuştur. Hatta balık tüketimi nedeniyle toplum yapısında ikilemler yaşanması söz konusu olmuştur (Sezgin, 1998).

16-17. yüzyılda ise balıkçılık, Gelibolu'nun gelişmesinde önemli rol oynamıştır. O dönemde balıkçılar loncası kurulmuş, balık avındaki güçlükleri önlemek ve güçlü ekip oluşturulmasını sağlamak

amacıyla ferman yayınlanmıştır (Somçağ, 1994). Osmanlı da balıkçılık kavramının oluşmasında da katkı veren Gelibolu balıkçılık loncası, temel destek için alansal çalışmalar yapmış ve Gelibolu ile Osmanlı saray mutfağına bir köprü oluşturarak temel gıda maddesi tedarikinde önemli bir rol oynamıştır (Barkan, 1979; Yerasimos, 2005). Gelibolu Yarımadası'nda balıkçılık ile geçinen halk ile dalyan ve voli sahipleri arasında yazısız bir hukuk geliştirilmiş ve bu durum yörenin kalkınmasında önemli rol oynamıştır. O dönemlerde balıkçılığın yoğun olarak yapıldığı Marmara Denizi kıyıları ve boğazlarda çok sayıda dalyan bulunmaktadır. Bu dalyanlarla ilgili Bizans Devleti, Osmanlı öncesinde yasal düzenlemeler oluşturmuş, iki dalyanın birbirlerine zarar vermemesi için aradaki mesafenin en az 700 metre olması şartı getirmiştir. Daha sonra da bu uygulama Osmanlı Devleti'nde de devam ettirilmiş ve dalyanlar arası uzaklık 2500 adım olarak belirlenmiştir (Anonim 1, 1870). Sultan Abdülaziz'in Gelibolu Yarımadası ziyaretinin anlatıldığı bir belgede, padişahın balık ve balıkçılık konusunda dönemin müteşebbis heyeti ve balıkçılık loncasından bir heyet ile konuşarak çeşitli tekniklerin araştırılmasında notlar tutturduğu ifade edilmiştir (Korkmaz, 2012).

Gelibolu bulunduğu konum nedeniyle, Ege ve Marmara Denizi'ne ait türler ve boğazdan geçen göçmen türlerin varlığı ile geniş yelpazede balık ve deniz ürünleri çeşitliliğine sahiptir. Ancak Gelibolu denince akla ilk gelen balık, sardalyadır. Sardalya ilçede her yıl ağustos başında yapılan "Uluslararası Gelibolu Altın Sardalya Kültür ve Sanat Festivali" ile şehrin bir markası olmuş durumdadır (Anonim 6, 2019; Barbak, 2007). Sardalyanın yanı sıra var olan avcılık ürünü diğer balıklar ise, mevsime bağlı olarak rastlanan göçmen ve yerli türlerdir. Bunlardan; levrek, lüfer, hamsi, istavrit, çinekop, palamut, uskumru ve kolyoz ekonomik değere sahip önemli türlerdir. Avcılığı yapılabilen; karagöz, sarıgöz, mercan, mırmır, sarpa, çipura, sinarit, zargana, izmarit, kefal, kılıç, kırlangıç, iskorpit, orfoz, melanur, gümüş, barbunya, tekir, mezgıt, dülger, kupes ve ayrıca bazı kabuklu ve yumuşakçalardan ıstakoz, karides, yengeç, istiridye, midye, kalamar,

ahtapot, ekonomik değer taşıyan diğer türlerdir. Avlanan bu balık ve deniz ürünleri, yurt içine ve yurt dışına gönderilmekte, bir kısmı da şehirde ve civarında bulunan balık işleme fabrikalarında işlenmektedir.

GELİBOLU'NUN İŞLENMİŞ BALIKÇILIK ÜRÜNLERİ

Gelibolu'da tarih boyunca balık saklama kültürü çok gelişmiştir. Mevsim ve çeşidine göre gerek geleneksel yöntemlerle gerekse modern yöntemlerle balık işleme ciligi yapılmaktadır. İlk akla gelen işlenmiş ürünler ise tuzlu balık ve balık konserveleridir. Tuzlu balık ve Sardalya konserve ciliginde Gelibolu, ülkemizde rakipsiz bir yerdir. Tarihi süreç incelendiğinde, bir sanayi dalı olarak Sardalya işleme ciliginin geçmişinin Çanakkale-Gelibolu'yu işaret ettiği, net olarak görülmektedir (Anonim 2, 1894; Yentürk, 2007). Gelibolu ve yöresinde önce tuzlama balıkçılığı başlamış, daha çok Rum, Ermeni ve Museviler tarafından yapılan bu işleme ciligin arkasından konserve Sardalya işleme ciligi başlamıştır (Anonim 7, 2022). Gelibolu'da işlenen sardalyalar, ağırlıklı olarak Çanakkale Boğazı ve Saros Körfezi'nden avlanmıştır. Aslında Sardalya Fransa, Portekiz ve İspanya'nın batı kıyılarında da oldukça bol bulunan ve önemli bir balıktır. Ancak Gelibolu sardalyası Akdeniz ve Atlantik sardalyalarından daha küçük olduğundan, kutu konserve ciligi için ideal ölçülere ve tabii ki daha fazla lezzete sahip olduğundan Fransa, Yunanistan, Bulgaristan ve İtalya gibi Avrupa ülkelerinde tercih edilmiştir (Sönmez ve Şimşek, 2011; Yentürk, 2007).

Tuzlu Balık Gelibolu tarihinin temel kavramlarından biridir. Osmanlı dönemine ait eski metinlerde de tuzlu sardalyaya rastlanmaktadır. Ali Eşref Dede, 1856 yılında kaleme aldığı Yemek Risalesinde sardalyayı anlatmış; "Balıkların gayet hurdasıdır (küçüğüdür). Yaz mevsiminde ateşle sayd eylerler (avlarlar) ve tuzlayıp hıfz ederler (saklarlar). İslambol etrafı sahilinde ve sair cezirelerde (adalarda) ismi turşudur. Amma Frengistan'dan küçük kavanozlarla, iki dürlü gelür. Birincisine Sardalya ve birbirine İnçivye (ançuez) tabir iderler. Bu nev'i, sardalyadan bir miktar iricedir. Lezzet ve taamı birbirine müşabihdir (yenilmesi

birbirine benzer). Belki hiç fark yoktur.” demiştir (Yentürk, 2007). Bu durumda Gelibolu’da balık tuzlama ve tuzlu Sardalya 18. yüzyılın ortalarında ve sona yaklaşırken ortaya çıkmış, geleneksel motifler ile harmanlanmış ve o dönemde yeni lezzet bakış açısının da gelişmesiyle Osmanlı saray mutfağının gözde bir ürünü olarak Gelibolu balıkçılığında söz ettirmiştir. Tuzlu Sardalya 1180/1766 yazılı belgesi ile fermanlanarak, Gelibolu Yarımadası ürünün ticaret üssü olmuş ve İstanbul Balık Pazarı’nda da faaliyette bulunulmasında öncülük oluşturulmuştur. Balık tuzlama ve havyar ticareti ile uğraşan esnaf, İstanbul ve Galata’da yoğun olarak faaliyet göstermişlerdir. O dönemde içeride yapılan üretimlerin dışında, ülkeye Avrupa’dan işlenmiş sardalyanın ithal edilmesi de söz konusu olmuştur (Anonim 5, 2017).

1900’lü yılların başında ise belli şehirlerde; Çanakkale, Gemlik ve Bandırma’nın yanı sıra Erdek, Marmara Adası, Paşa Limanı ve İzmit’te tuzlu balık ticareti yapan tüccarların bulunduğu, aynı dönemde (1914) Gelibolu’da Camariani Biraderler isimli bir işletmenin Sardalya konservesi üretimi yaptığı bildirilmektedir. İlk Türk Balık Konserve Fabrikası ise 1928 yılında Gelibolu’da Alâeddin Kemerli tarafından kurulmuştur (Sönmez ve Şimşek, 2011). O yıllarda Avrupa’da, özellikle Fransa’da başta olmak üzere, Norveç, Belçika, Portekiz ve İspanya’da Sardalya konserveciliği yapılırken (Yentürk, 2007), ülkemizde Sardalya konservesi üretiminin çok yaygın olmadığı görülmektedir. Bununla beraber Cumhuriyetin ilk yıllarında, Gelibolu’dan dış ülkelere tuzlu balık ihracatı yapıldığı da bilinmektedir. Sanayide sektör alanları ham madde ve pazar açısından kendine en uygun yerleri seçtiğinden konserve balık işleciliği de ülkemizde, Gelibolu-Çanakkale yöresinde yoğunlaşmıştır. O dönemde Sardalya balığının tuzlu, yağlı-tuzlu ve buharda pişirilmiş konservesi üzerine fabrikalar kurularak, Boğaz’dan avlanan balıklar bu yörede konserve haline getirilmiş ve ülke içinde pazarlanmıştır (Barbak, 2007). 1963 yılında yayınlanan Türkiye Sanayii Rehberi’ne göre, Aydın, Balıkesir, Bursa, Çanakkale, İstanbul, İzmir ve Zonguldak’ta

toplam 22 adet balık konservesi üreticisinin olduğu, bu fabrikaların 6 tanesinin Çanakkale-Gelibolu’da yer aldığı bildirilmektedir (Yentürk, 2007).

Gelibolu ve yöresinde, dünyaca ünlü kızılı sardalya çeşitleri ve tuzlu balık yerli halkın sofralarının baş tacıdır. “Kızılı Sardalya” etiketi ile anılan ürünler, bugüne kadar değişmeden bir klasik haline gelmiş ve üretimine devam edilmektedir. Bununla beraber, palamut ve torik zamanı yapılan lakerdalar, uskumru ve kolyoz zamanı limana dizilen sıra sıra çirozlar ve yağlı/tuzlu bir meze olan ançüez de Gelibolu’nun simgeleri olan işlenmiş balık ürünleridir.

Lakerda

Lakerda daha çok palamut, torik gibi yağlı balıklardan tuzlanmış balık ürünü olarak üretilen Gelibolu ve yöresinde büyük rağbet gören bir üründür. Lakerda ismi İspanyolca “La kerrida” kelimesinden gelmekte ve “istendikten sonra olan şey” anlamı taşımaktadır. İstanbul’a İspanya’dan gelen Musevilerin getirdiği ve ton balığından yapıldığı bilinmektedir. Lakerda uzun süreli saklanmak üzere esasen torik, günümüzde ise torik az bulunduğundan palamut balıklarından özel şekilde hazırlanmış balık etidir. Lakerda, genellikle sonbahar ve kışın en yağlı ve sert etli toriklerden yapılmakta, ılıman suda yaşayan ve yumuşak etli balıklardan yapılan lakerda daha düşük kalitede olmaktadır. Bu nedenle Karadeniz ya da Boğazdan avlanan torikler Lakerda üretiminde rağbet görmektedir (Göksel, 2015).

Tarihimizde lakerdaya ait ilk belge, Kanuni Sultan Süleyman döneminde ait bir kanunname dir. Lakerdanın o dönemlerde bir üründen ziyade balık ismi olarak kullanılmış olabileceği ile ilgili karışıklık bulunmaktadır. Nitekim Evliya Çelebi, 17. yüzyılda lakerdayı bir balık ismi olarak ifade etmiştir (Yarcı, 2015). İlk defa tuzlanmış palamut olarak lakerdanın ifadesi ise, 19. yüzyılda geçmiştir (Nişanyan, 2017). Osmanlı döneminde balık yeme kültürü altın çağını 19. yüzyılda yaşamıştır. Bunun nedeni, 1839 Tanzimat Fermanı sonrası "Batılılaşma" anlayışının mutfak kültürüne yansması olarak değerlendirilmektedir. Dolayısıyla 19. yüzyıla ait saray mutfağı

kayıtlarında havyar, lakerda ve çiroz gibi deniz çerezlerinin daha fazla tüketildiği yer almaktadır (Kahraman ve Sönmezdağ, 2017).

Ülkemizde lakerda, Karadeniz illerinde ve İstanbul'da da yoğun olarak yapılmaktadır. Ancak Gelibolu yöresinde farklı bir tarif uygulanmakta, salamura tuzlama yapılarak lakerda üretilmektedir. Bu sebeple İstanbul'da tuza yatırılarak yapılan balığa lakerda değil tuzlu balık gözüyle bakılır (Boysan, 2009). Gelibolu ve civarında lakerda üretimi genellikle evlerde veya yerel balıkçılar tarafından yapılmakta, üretilen lakerdalar yörede ve çevre illerde tüketilmektedir. Lakerda ülkemiz dışında, Akdeniz'e kıyısı olan İspanya, Yunanistan ve İtalya'da da bilinmekte ve tüketilmektedir (Turan vd., 2009).

Çiroz

Gelibolu'da Çiroz, Rumlardan kalma tarifle uskumru balığından üretilmektedir. Çiroz kelimesi de Rumcadır. Genellikle Mart ve Nisan aylarında Çanakkale Boğazı'ndan beslenmek için Marmara ve Karadeniz'e göç eden balıklardan yapılan çiroz, Gelibolu'nun simgesi olan ürünlerden biridir. Ancak lakerda da olduğu gibi bu ürün de Karadeniz ve Marmara bölgesinde kıyıda yer alan birçok ilde üretilebilmektedir. İlkbahar mevsiminde yumurta bıraktıktan sonra yağsız ve cılız kalmış uskumru balıklarından üretilen çiroz, balığın en zayıf döneminde üretildiği için bu ismi almıştır (Alus, 2021). Yağsız balıklar avlanarak salamuraya yatırılır ve sonrasında kuyruğundan ipe bağlandıktan sonra güneşte kurutulur. Bu şekilde çiroz haline getirilen balıklar günümüzde de sofraların vazgeçilmez lezzeti olmaya devam etmektedir (Anonim 8, 2022).

Ançüez

Ançüez, Akdeniz mutfağında sofrada kendine sıkça yer bulan, yağlı ve tuzlu bir balık mezesidir. Kökeni İtalyan mutfağına dayanan bu ürün dünyanın birçok yerinde üretilmekte ve tüketilmektedir (Anonim 9, 2022). Çoğunlukla hamsi ve sardalyadan olmak üzere, çaça ve tirsi gibi diğer küçük balıklardan da yapılabilen bu ürün, tuzlanmış bütün balık şeklinde olabildiği gibi ezme ve sos olarak da üretilebilmektedir. Aslında

ançüez bazı ülkelerde, Gelibolu'da üretilen tuzlu Sardalya gibi üretilen tuzlu balık olarak bilinmektedir. Tuzlanan balıklar olgunlaştıktan sonra tipik tuzlu tat ve aromaya sahip olduğundan pek çok sofrada kabul görmektedir. Gelibolu'da ise sadece sardalya ve hamsiden üretilen ançüez, balığın tuzlanarak olgunlaştırıldıktan sonra ezme haline getirildiği ürün tipi olarak bilinmektedir. Söz konusu bu ürünün Japonya ve bazı Avrupa ülkelerine ihraç edildiği bildirilmektedir (Barbak, 2007).

Ançüez üretiminde balık bütün olarak tuzlanır ve olgunlaştırılması sağlanır. Olgunlaştırma aşamasından sonra deri ve iç organları temizlenerek farklı baharatlarla harmanlanarak yağ içerisinde bütün haliyle veya ezme yapılarak paketlenir. Ançüez limon ve zeytinyağı ilavesi ile meze olarak direkt tüketilebildiği gibi yemek yaparken aroma artırıcı olarak da kullanılmaktadır. Ezme ve sos halindeki ançüez, nerdeyse her öğünde servis edilebilen ve çok çeşitli şekillerde tüketilebilen bir lezzettir.

SONUÇ

Gelibolu, geçmişten gelen kültür gelişimi nedeniyle balık işleme konusunda ülkemizde farklı lezzetlerin odak noktalarından biri haline gelmiş, önemli bir şehrimizdir. Bulunduğu konum itibarıyla Çanakkale Boğazı ve Saroz Körfezi'ni içeren Gelibolu, balıkçılık olanakları ve ürettiği ürün çeşitliliği ile bölgeye değer katmaktadır. Yörede gerek ticari, gerekse hanelerde yerel olarak balıkların bol olduğu zamanlarda tuzlu balık, balık konserve, çiroz vb. işlenmiş ürünler üretilmekte, yanı sıra avcılığı yapılan balıklara özgü çeşitli pişirme teknikleri uygulanmaktadır. Ancak balıkçılıkla uğraşan ve ticari üretim yapan işletmeciler günümüzde üretim potansiyellerini korumakta sıkıntı çekmektedirler. Yaşanılan ekonomik sorunlar ve balık hasılatının azalmasına neden olan iklim değişiklikleri sektöre darbe vurmaktadır.

Gelibolu'da balıkçılık gelenekseldir. Bir bölgede gelenek ve göreneklere yansımış ve yaşam biçimi haline gelmiş faaliyetlerin ve ürünlerin devamlılığı çok önemlidir (Duru vd., 2021). Toplumlar yaşam şekilleriyle ördükleri geleneklerle, birlik ve beraberliği

perçinlemekte, oluşturdukları geçim ağı ile geleceğe güvenle bakabilmektedirler. Yeme içme kültürü de, toplumların en önemli miraslarından birisidir. Günümüzde gastronomi kültürü sebebiyle, ziyaret edilen ve marka haline gelmiş şehirler ve ülkeler vardır. Bu nedenle, Gelibolu'daki bu kültürün kaybolmaması için acil destek verilmesi gerekmektedir. Özellikle yetkili kurumların yörede festivaller, fuarlar vs. faaliyetler düzenleyerek kültürü yaşatmaları ve devamlılığı sağlamaları, büyük önem arz etmektedir.

AÇIKLAMALAR

Yapılan bu çalışma etik kurul izni gerektirmemektedir. Makale araştırma ve yayın etiğine uygun olarak hazırlanmıştır. Bu makaleyi hazırlayan yazarlar, araştırmaya eşit oranda katkı sağlamıştır ve yazarlar arasında herhangi bir çıkar çatışması bulunmamaktadır.

KAYNAKLAR

- Alus, S. M. (2021). İstanbul'un Geçmiş Günlerinde Yeme İçme (Haz. Tuncay Birkan). Can Yayınları, 440.
- Anonim (1). (1870). Başbakanlık Osmanlı Arşivi (BOA), İ.MMS, 40/1655, 1287/1870).
- Anonim(2).(1894). Annuaire oriental(ancien indicateur oriental) du commerce, de l'industrie, de l'administration et de la magistrature: Turquie, Russie, Grèce, Roumanie, Serbie, Bulgarie, 1893-1894. Constantinople: Cervati Frères & Cie. 1530.
- Anonim (3). (1985). Osmanlı Şehirleri Ansiklopedisi, "Gelibolu" maddesi, Milliyet Yayınları, İstanbul, 133.
- Anonim(4).(2005). Gelibolu Kaymakamlığı, Brifing Dosyası, Gelibolu Planlama Projesi, 2003.
- Anonim (5). (2017). T.C. Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Yayınları Esnaf ve Sanatkarlar Özelinde Sektör Analizleri Projesi, Gıda Sektörü, 349.
- Anonim (6). (2019). Çanakkale boğazı Sardalya balığı tarihi ve Gelibolu Sardalya festivali. Erişim adresi: <http://www.turkbilimi.com/>

canakkale-bogazi-sardalya-baligi-tarihi-ve-gelibolu-sardalya-festivali/

- Anonim (7). (2022). Erişim adresi: http://www.gelibolukaymakamligi.com/pages/balik_2.htm.
- Anonim (8). (2022). İpe asılarak kurutulan lezzet; uskumru çiroz. Erişim adresi: <https://www.burasicanakkale.com.tr/haber/21733-ipe-asilarak-kurutulan-lezzet-uskumru-ciroz-video>
- Anonim (9). (2022). Ançüez nedir? Erişim adresi: <https://www.hurriyet.com.tr/kelebek/keyif/ancuez-nedir-40936487>
- Barbak, H. (2007). Gelibolu'nun Şehirselsel Fonksiyonları (Yayımlanmamış Yüksek lisans tezi). İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Barkan, Ö. L. (1979). İstanbul Saraylarına Ait Muhasebe Defterleri. *Türk Tarih Belgeleri Dergisi*, 9(13), 3-380.
- Bilgiç, G. Ç. P. (2005). Gelibolu Yarımadasında Turizmin Gelişimi (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Boysan, A. (2009). Balık mezeleri, Lakerda. Trakya Gezi Rehberi. Erişim adresi: <https://www.trakyaagezi.com/lakerda-2/>
- Dalby, A. (2004). Bizans'ın Damak Tadı / Kokular, Şaraplar, Yemekler (256 s.) (Çev. Ali Özdamar). İstanbul: Kitap Yayınevi.
- De Busbecq, O. G. (1953). Kanuni Devrinde Bir Sefirin Hatıratı (Türk Mektupları) (124 s.). Ankara: Serdengeçti Neşriyatı.
- Doğan, F. (2011). Osmanlı'da Boğaziçi'nde balıkçılık (18. Yüzyıl - 20. Yüzyıl). *Tarih Okulu Dergisi*, (10), 39-57.
- Duru, S., Hayran, S. ve Gül, A. (2021). Türkiye'de Geleneksel Gıdaların Üretim ve İhracat Potansiyelinin Değerlendirilmesi. *Bursa Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 35(2), 439-449.
- Emecan, F. (1988). "Gelibolu" maddesi, T.D.V. İslam Ansiklopedisi, 14.

- Cilt, 1-6. İstanbul: Güzel Sanatlar Matbaası.
- Fırat, M. (2018). Balıkçılık folkloru: Çanakkale geleneksel balıkçılığı üzerine bir değerlendirme. 9. Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi, Genel Konular. Kültür ve Turizm Bakanlığı, Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğü Yayınları, 387, 175-189.
- Gilles, P. (2000). De Bosphoro Thracio / Trakya Boğazı (İstanbul Boğazı). Seyahat Yılı: 1561. İstanbul: Eren Yayıncılık.
- Göksel, A. E. (2015). Lakerdanın bin yılı. Erişim adresi: <https://www.haberturk.com/yasam/haber/1127579-lakerdanin-bin-yili>
- Gyllius, P. (2000). İstanbul Boğazı, IV. Bölüm (Çev. Erendiz Özbayoğlu). İstanbul, 43-50.
- İnalçık, H. (1964). Türk donanmasının beşiği: Gelibolu. *Türk Kültürü*, 2(22), 57-60.
- Kahraman, A. G. ve Sönmezdağ, A. S. (2017). Osmanlı mutfak kültüründe balık tüketimi ve dolma zeytin turşusunun kırsal turizm gastronomisine kazandırılması üzerine bir çalışma. *Tarım Bilimleri Araştırma Dergisi*, 10(1), 20-26.
- Kaya, M. A. (2012). Keltlerin Anadolu'ya Göçü: Göç Nedenleri, Yolları ve İlk On Yıl. Çanakkale Araştırmaları Türk Yıllığı, 10(13), 1-16.
- Korkmaz, Ş. (2012). Osmanlı sultanlarının Gelibolu ve Çanakkale Gezileri (Tercümân-ı Ahvâl 1279: No 328; Rûznâme-i Cerîde-i Havâdis: No 618). *A. Ü. Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi*, (47), 303-318.
- Lieu, S. N. C. ve Özbay, B. (2018). Kallipolis'ten Gelibolu'ya – Bir isim nedir ki? (Çev. Betül Özbay). *Tarih İncelemeleri Dergisi*, 33(2), 625-638. <https://doi.org/10.18513/egetid.502721>
- Nişanyan, S. (2017). Lakerda. Erişim adresi: <http://nisanyan1.blogspot.com/2017/11/lakerda.html>
- Özdoğan, M. (1985). Marmara bölgesinde kültür tarihi ile ilgili bazı sorunlar ve bunların çözümüne jeomorfoloji araştırmalarının katkısı. I. Arkeometri Sonuçları Toplantısı, Ankara, 141.
- Özözen Kahraman, S. (2013). Transformation of Gallipoli based administrative geography from ottoman empire to today. *Turkish Studies - International Periodical For The Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, 8(12), 1043-1065.
- Sezgin, İ. (1998). XV. ve XVI. Asırlarda Gelibolu Kazasının Sosyal ve Ekonomik Tarihi (Yayımlanmamış Doktora tezi). Marmara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Somçağ, S. (1994). Balıkçılık: Osmanlı döneminden günümüze. Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi, C. 2. İstanbul: Türkiye Ekonomik ve Toplumsal Tarih Vakfı Yayınları.
- Sönmez, A. ve Şimşek, F. (2011). Cumhuriyetin kuruluşundan günümüze Türkiye ekonomisinde yaşanan gelişmelerin küçük ölçekli bir aile işletmesi üzerindeki etkileri. *Girişimcilik ve Kalkınma Dergisi*, 6(2), 93-114.
- Turan, H., Kaya, Y. ve Kocatepe, D. (2009). Geleneksel bir gıdamız; Lakerda. II. Geleneksel Gıdalar Sempozyum Kitabı, 1-4. Van.
- Uzunçarşılı, İ. H. (1988). Osmanlı Devleti'nin Merkez ve Bahriye Teşkilatı. Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayını.
- Yarcı, G. (2015). Balık Kitabı, Evliya Çelebi Seyahatnâmesi'nde Balıkçılık (s. 5-152) (Ed. Prof. Dr. Emine Gürsoy Naskali). İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- Yentürk, A. (2007). Denizden Kutuya Sardalya, Çeyiz Odası. *Edebiyat ve Fikir Yongalama Dergisi*, (5), 26-29.
- Yerasimos, M. (2005). 500 yıllık Osmanlı mutfacı (s. 162-164). İstanbul: Boyut Yayınları.