

# EDREMİT KÖRFEZİNE ÖZGÜ YÖRESEL YİYECEK-İÇECEK ÖĞELERİNİN GASTRONOMİ TURİZMİNE KAZANDIRILMASI

DOÇ. DR. MEHMET SARIOĞLAN  
DR. GÜLHAN YALIN

Turizm



**EDREMİT KÖRFEZİNE ÖZGÜ YÖRESEL  
YİYECEK-İÇECEK ÖĞELERİNİN GASTRONOMİ  
TURİZMİNE KAZANDIRILMASI**


**Doç. Dr. Mehmet SARIOĞLAN**

**Dr. Gülhan YALIN**



**LIVRE DE LYON**

Lyon 2021

**Yazarlar/Authors** • Mehmet Sarioğlan  ORCID 0000-0003-4343-1225

Gülhan Yalın  ORCID 0000-0003-1967-0496

**Kapak Tasarımı/Cover Design** • Aruull Raja

**Birinci Baskı/First Published** • Ocak/January 2021, Lyon

**ISBN:** 978-2-38236-104-7

**© copyright**

All rights reserved. No part of this publication may be reproduced, stored in a retrieval system, or transmitted in any form or by an means, electronic, mechanical, photocopying, recording, or otherwise, without the publisher's permission.

**Publisher** • Livre de Lyon

**Address** • 37 rue marietton, 69009, Lyon France

**website** • <http://www.livredelyon.com>

**e-mail** • [livredelyon@gmail.com](mailto:livredelyon@gmail.com)



## ÖN SÖZ

Bu araştırmanın temel amacı, kendine özgü kültür ve iletişim sistemi olan “Yerel Mutfak Kültürü ve Öğeleri” kavramı kapsamında kaybolmakta olan mutfak kültürü ve öğelerini incelemek suretiyle yeniden aslına uygun şekilde kullanılabilirliğini sağlamak ve yöreye özgü lezzetleri tarihsel süreç içerisinde değerlendirerek gelecek nesillere aktarılmasını gerçekleştirmek ve turizme kazandırılmasını sağlamaktır. Bu amaç doğrultusunda ilgili literatür taramasından sonra Balıkesir ili Edremit Körfezinde yaşayan aile büyükleri ile yüz yüze görüşme tekniği ile gerçekleştirilmiştir. Görüşme sorularında sosyo-demografik özelliklerin yanı sıra yerel mutfak kültürlerinin nasıl oluştuğu, niçin unutulmaya yüz tuttuğu ile gelecek nesillere aktarma biçimlerine ve turizm açısından çekicilik unsuru olarak yerel mutfak kültürünün nasıl kullanılabileceğine yönelik sorulara yanıtlar aranmıştır. Elde edilen araştırma verileri betimsel araştırma yaklaşımıyla doğrudan alıntı ile yorumlanmıştır.

Araştırma sonucunda Edremit Körfez ilçeleri ve köylerinde yerel halkın mutfak kültürlerinin bazı benzerlik ve farklılıklar gösterdiği sonucuna ulaşılmıştır. Görüşmeler sonucunda demografik özellikler incelendiğinde kadın katılımcı sayısı (52 kadın) erkeklere oranla daha fazladır. Erkek katılımcıların ise görüşme yapma konusunda oldukça istekli oldukları da araştırma sonucunda elde edilmiştir. Eğitim durumları açısından görüşme yapılan köy ve ilçelerde eğitim seviyesi yüksek olduğu görülmüştür. Bu bağlamda yöre halkının turizm bilincinin de aynı doğrultuda gelişmiştir. Ayvalık, Edremit ve Burhaniye ilçelerinde turizm bilinci gelişmiş olduğu sonucuna varılmıştır. Edremit körfezi ilçe ve köylerinde kültürel etkileşim sonucunda geçiş dönemleri olarak adlandırılan doğum, ölüm, düğün, bayramlar ve hayırlarda toplu yemek yeme geleneğine geçmişten günümüze önem verildiği ortaya çıkmıştır. Yörenin mutfak kültüründe ot yemeklerinin ve deniz ürünlerinin varlığı ağır basmaktadır. Araştırma sonucunda Edremit körfezi mutfak kültüründe yöresel lezzetlerin oldukça zengin olduğu görülmüştür. Etnik çeşitliliğe sahip olan Körfez bölgesi yöresel yemeklerin, turistik çekicilik olarak turizmde destekleyici bir unsur olarak kullanılabilirliği saptanmıştır. Ayrıca halkın bu ilçelerde geleneksel kültürlerinin devamlılığı ve gelecek nesillere aktarma konusunda hassasiyetlerinin varlığı dikkat çekmiştir.

**Balıkesir, 2021**

**Doç. Dr. Mehmet SARIOĞLAN**

**Dr. Gülhan YALIN**



# İÇİNDEKİLER

ÖN SÖZ.....	1
GİRİŞ .....	1

## I. BÖLÜM

1.1. Yiyecek ve İçecek Sosyolojisine Bakış.....	3
1.1.1. Yemek ve Kültür .....	4
1.1.2. Yemek ve Kimlik .....	6
1.1.3. Göç ve Yemek .....	7
1.1.4. Güç ve Yemek .....	8
1.1.5. İnançlar ve Yemek.....	10
1.1.6. Sosyal Sınıflar ve Yemek .....	12

## II. BÖLÜM

2.1. Mutfak Kavramı ve Tarihsel Gelişimi.....	15
2.1.1. Mutfak Kavramı .....	15
2.1.2. Mutfağın Tarihsel Gelişimi .....	16
2.1.3. Dünya Mutfakları .....	22
2.2. Türk Mutfak Kültürü .....	26
2.2.1. Türk Mutfak Kültürü ve Tarihsel gelişimi .....	27
2.2.2. Orta Asya Mutfağı.....	29
2.2.3. Selçuklu Mutfağı .....	30
2.2.4. Osmanlı Mutfağı.....	32
2.2.5. Cumhuriyet Dönemi Türk Mutfağı .....	36

## III. BÖLÜM

3.1. Türk Mutfağının Gelişimine Etki Eden Faktörler .....	39
3.1.1. Tarım ve Hayvansal Ürünlere Dayalı Olması .....	39
3.1.2. Yaşanan Coğrafi Bölgelere Göre Değişiklik Göstermesi .....	40
3.1.3. Sosyal Yapıya Göre Değişiklik Göstermesi .....	41
3.1.4. Özel Günler ve Törenlere Göre Değişiklik Göstermesi .....	42
3.1.5. Gelenek ve Görenek ve Dini Yapıdan Etkilenmesi.....	43
3.1.6. Komşu Kültürleri Etkilemesi ve Onlardan Etkilenmesi .....	44

## IV. BÖLÜM

4.1.Gastronomi Turizmi ve Türk Mutfağının Yeri.....	45
4.2.Yerel Mutfak Kültürü İle İlgili Çalışmalar .....	48
4.3.Yöresel Yemekler İle İlgili Çalışmalar.....	50

## V. BÖLÜM

5.1.Ege Bölgesi Mutfak Kültürü ve Özellikleri.....	55
5.2. Kuzey Ege Mutfağı.....	57
5.3. Edremit Körfezi İlçeleri Mutfak Kültürü.....	60
5.3.1. Gömeç İlçesi Mutfak Kültürü.....	60
5.3.2. Edremit İlçesi Mutfak Kültürü .....	61
5.3.3. Ayvalık İlçesi Mutfak Kültürü .....	62
5.4. Burhaniye İlçesi Mutfak Kültürü.....	63

## VI. BÖLÜM

6.1. Gömeç İlçesi ve Köylerinden Elde Edilen Bulgular.....	65
6.2. Edremit İlçesi ve Köylerinden Elde Edilen Bulgular .....	71
6.3. Ayvalık İlçesi ve Köylerinden Elde Edilen Bulgular .....	76
6.4. Burhaniye İlçesi ve Köylerinden Elde Edilen Bulgular .....	83

## VII. BÖLÜM

7.1. Edremit Körfezi İlçe ve Köylerindeki Kış Hazırlıklarından Örnekler.....	93
7.2. Edremit Körfezi Köylerindeki Düğün Yemeklerinden Örnekler .	97
7.3. Edremit Körfezi İlçe ve Köylerinde Unutulmaya Yüz Tutmuş Yemeklerden Örnekler .....	98
SONUÇ VE ÖNERİLER .....	109
KAYNAKÇA .....	123

## GİRİŞ

Yemek yeme davranışı, insanlar için gerekli besin ihtiyacını sağlayan sadece biyolojik bir olgu değil, aynı zamanda toplumlar için dini, psikolojik ve sosyal unsurlardan oluşan bir oluşumdur. Richard, (2012) göre yiyecek ve içecekler toplumun kültürünü anlama noktasında önemli bir unsur olmanın yanı sıra toplumların kimliklerinin oluşmasında ve kendilerini ifade etmesinde bir araçtır. Yeme içme kavramı karşımıza evrensel bir unsur olarak çıksa da, toplumların sahip olduğu kendilerine özgü farklı mutfak kültürleri ile adından söz ettirmektedir. Bir toplumun sahip olduğu sofrada ve görgü kuralları, yemeklerin hazırlanmasından yeme şekline kadar hepsi o toplumun kültürel gizliliği içinde bulunmaktadır (Közleme, 2012). Toplumların beslenme davranışları yaşadıkları coğrafya ve doğal çevre ile doğru orantılı biçimde şekillenmektedir. Özellikle Türkler, yaşadıkları coğrafyadan dolayı çevresindeki yiyecekleri esas aldıklarından dolayı, Türk mutfak kültüründen bahsederken buldukları coğrafya ile ilişkilendirilmektedir (Ertopçu ve diğ., 2019; Güldemir, 2014).

Yemek kültüründen bahsederken, o bölgeye ait yiyecek türleri ve toplumların tüketim alışkanlıklarından da bahsetmek gerekmektedir (Çekal ve Ertopçu, 2020; Ballı, 2016). Bu bağlamda yöresel mutfak kültürü kavramının, turizmde tamamlayıcı unsur olarak turistik çekicilik unsurları arasında yer aldığı bilinmektedir. Belirli bir yöreye ait olan yöresel mutfak kültürünün özgünlüğü o yörenin tarihsel kökleri, toplumların örf ve adetleri, yemek kültürü gibi bu özellikler yöresel ürünleri çekicilik unsuru haline getirerek onların satışlarını etkilemektedir (Berard ve Marchenay, 2008). Bunun yanı sıra turistik destinasyonların başarısına olanak sağlayan yerel mutfak kültürü kavramı, çekicilik unsuru olarak kullanılabilmesi gibi aynı zamanda da turizm ürünü olarak da ele alınabilir (Okumuş, vd. 2013; Fox, 2007; Ignatov ve Smith, 2006; Henderson, 2009; Şengül ve Genç, 2016).

Bir ulusun kültürel şifrelerini içerisinde barındıran yemek kültürü kavramı, toplumların farklı beslenme davranışları hakkında bilgi vermektedir. Beslenme davranışındaki bu farklılıklar zaman içerisinde önemli değişimlere yol açmıştır. Bu süreci takip etmek için geçmişten günümüze ulaşan kaynaklar oldukça enderdir.



Balıkesir ili Edremit Körfezi içinde Şunu belirtmek gerekir ki bünyesinde barındırdığı çeşitli etnik gruplar ve yaŐanılan coğrafya zengin bir mutfak kültürünü ortaya çıkarmaktadır. Her toplumda olduğu gibi her etnik grubun da kendine özgü bir mutfak kültürü bulunmakta ve tarihsel süreç içerisinde etkileşim yaŐamaktadır. Dolayısıyla zamanla mutfak kültürü giderek zenginleşmiştir.

Anadolu toprakları sahip olduğu benzersiz özelliğinin yanında mutfak kültüründe de eşsiz zenginliğe sahiptir ki bu bağlamda Balıkesir ilinin mutfak kültürünün çeşitliliği bu zenginliğe büyük katkı sağlamaktadır. *‘Türkiye’yi doyuran il’* olarak ifade edilen Balıkesir ili birçok gıda maddesinin üretimi ile gastronomi turizmi ile de rekabet gücüne sahiptir ([http-1](#)).

# I. BÖLÜM

## 1.1. Yiyecek ve İçecek Sosyolojisine Bakış

Sosyoloji toplumdaki değişim ve gelişimlerin etkilerini inceleyen bir bilim dalıdır ve yeme içme olgusu da toplumsal etkileşimlerin gerçekleşmesi için ortamlar sağlamaktadır. Yeme içme kavramı kültür içerisinde değerlendirilebilen karmaşık anlamlar içeren bir olgudur (Avcıkurt ve Sarıoğlan, 2019, s. 5). Gıda ile ilgili yapılan çalışmalarda beslenme sosyolojisi kavramının alt boyutu olarak yemek sosyolojisi kavramından bahsedilmektedir. Genellikle karıştırılan kavramlar olan beslenme ve yemek yeme aslında birbirinden farklı anlamlar içermektedir. Toplumun devamlılığı hususunda rolü olarak kabul gören olgu yeme içme davranışıdır (Goody, 2013, s. 5).

Gıda tüketimi kavramı fizyolojik ihtiyaç olarak kabul edilse de yemek yeme kavramı fizyolojik ihtiyaçtan çok daha fazlasını sağlamaktadır (Beardsworth ve Keil, 2011). Yeme içme kavramı, siyasi, ekonomik, psikolojik gibi pek çok unsuru da bünyesinde barındırmaktadır. İnsanlar yemek yeme eylemini gerçekleştirirken, aslında kendilerini keşfetme özelliği de göstermektedirler. Aynı zamanda yemek yemenin insanların toplumdaki yerlerini belirleme noktasında da sembolik bir işleve sahip olduğu görülmektedir (Ichijo ve Ranta, 2018).

Yemek ve beslenme üzerine yapılan çalışmalar incelendiği zaman ülkemizde yeteri kadar araştırmaya rastlanılmamıştır. Bunu yanı sıra, gıda sosyolojisi üzerine tez yazan Atakan Büke'nin (2008), master tezi de incelenebilir. Ayrıca Hayati Beşirli'nin (2012) yapmış olduğu makalelerde yemek sosyolojisine değinmesi de literatür için önem arz etmiştir. 2019 yılında Avcıkurt ve Sarıoğlan editörlüğünde yazılan "*Gastronomi Olgusuna Sosyolojik Bakı* " isimli kitap da literatür için oldukça başarılı olmuştur. Bununla beraber, yemek sosyolojisi hakkında klasik olarak ifade edilebilecek bir kaç kitap bulunmaktadır. Alan Beardsworth ve Teresa Keil 'in *Yemek Sosyolojisi: Yemek ve Toplum Çalı masına Davet* (2011) ve Jack Goody'nin *Yemek, Mutfak, Sınıf: Kar ıla tırmalı Sosyoloji Çalı ması* (2013) kitapları bunlara örnek olarak verilebilir. Ülkemiz için tarihsel süreç ve toplumsal değerlerimiz açısından yemek kavramı oldukça önemlidir. Özellikle son zamanlarda gastronomi kavramı, gastronomi turizmi

oldukça popüler ve rekabet sağlayıcı unsur olarak karşımıza çıkmaktadır.

### **1.1.1. Yemek ve Kültür**

Literatürde oldukça yaygın olarak kullanılan kültür kavramı toplumları birbirinden ayıran ve varlıklarını sürdürmelerine olanak sağlayan önemli bir araçtır. Kültürü belirleyen öğelerden birisi de toplumların beslenme davranışlarıdır. Mil (2019) göre, toplumların kültürleri yeme içme davranışına doğrudan etki etmektedir. Bu kapsamda denilebilir ki, yeme içme biçimleri kültürel olarak toplumun kimliğinin en güçlü yansımasıdır. Öyle ki, yemek sadece insanları toprak parçasına bağlamanın yanı sıra kim olduğu hakkında da bilgi verir (Çapar ve Yenipınar, 2016). Dolayısıyla belirli bir yöreye özgü yerel yiyecekleri tüketmek o yörenin kültürünü tanıma olanağı sunar (Lee, 2014, s. 20).

Yemek ve kültür ilişkisi bir arada ele alındığı zaman, toplumların kimliği olarak karşımıza çıkmaktadır (Hillel, vd., 2013). Bu ilişkinin bir belirtisi olarak, birbirinden bağımsız olarak toplumların kendilerine özgü ayinler ve törenlerinin bir kısmını yiyecek ve içeceğe ayırdıkları görülmektedir. Bu noktada yemek unsuru dayanışma ve bütünleşmeyi sağlayan bir araç olarak ifade edilebilir (Sağır, 2013).

Yiyecek ve içeceklerin başka bir toplumsal işlevlerini ise şu şekilde sıralamak mümkündür. Yemek, statü ve güç simgesi olarak kullanılabilmesi gibi (Beşirli, 2010; Beşirli, 2011), diğer insanlarla kaynaşma, dostluk ve iletişim kurmak için bir araç (Abdurrezzak, 2014) olarak da kullanılabilir. Toplumda hediye kültürünün oluşmasına olanak sunduğu (Közleme, 2013) gibi törensel bir takım eğlence aracı olarak (Sağır, 2013) da ifade edilebilir.

Sosyolojik boyut olarak da ele alınan yemek olgusu turizm eylemi ile de kültürel ilişkilerin meydana gelmesine (Bucak, vd., 2013) olanak sağlamaktadır. Kılıç ve Bayraktar (2012) göre “sosyalleşme süreci içerisinde toplumların beslenme davranışları, yeme içme tarzı ve yemekle ilgili olan birçok olayla doğrudan ilişkilidir” ifadesi kültür gerçeğini göstermektedir.

Kültür kavramını tanımlarken, tek bir alanda sınırlandırmak doğru olmamaktadır. Kültür, bireylerin yaşamında geçmişten günümüze olduğu gibi her anında, kendisi ve kendisine özgü olanın ifadesidir; çünkü kültür kavramı, tarihsel süreç içerisinde

insanoğlunun tecrübelerini ve kendisinin meydana getirdiklerini anlatır. Öyle ki, kültür ve toplum birbirinden ayrılmayan iki önemli unsur olarak ifade edilmektedir (Yıldız, 2018, s. 175). Bu doğrultuda insanoğlunun kültürü kendisini üretmesidir denilebilir. Kültürün parçası olarak toplumların beslenme davranışlarını da küreselleşme ile bir takım simgesel özellikler içermektedir (Gülmez, 2013).

Kültür kavramı içerisinde gıda maddelerinin üretimi ve tüketimi sürecindeki eylemlerin tamamı kültür ve yemek ilişkisi olarak ifade edilmektedir. Beşirli (2010) şöyle ifade etmektedir. Kültür;

- ◁ Ne yiyeceğimize karar veren temel unsurdur.
- ◁ Kültür her daim öğrenilir. Beslenme alışkanlıkları küçük yaşta öğrenilir ve uzun süre değişiklik göstermez.
- ◁ Yiyecek ve içecekler kültürün ayrılmaz unsurlarıdır.

Bu kapsamda yapılan araştırmalar, bir toplumdaki yeme-içme pratiklerini ve bunların şekillenmesinde etkili olan unsurlar üzerinden toplumların sosyal, ekonomik ve politik yapılarına gönderme yaparak geniş açılımlar sağlamaktadır (Samancı, 2012). Buradan anlaşılacağı üzere, yemeğin sosyolojik boyutuyla ilgili yapılan çalışmalara artan bir ilginin olduğu görülmektedir.

Breadsworth ve Keil (2011), artan bu ilginin sebebinin sosyoloji bilim dalındaki değişimlerden meydana geldiğini ifade etmektedirler. Sosyoloji biliminde yemeğin sosyolojik boyutuna artan bu ilginin en önemli sebepleri arasında üretim ve tüketim süreçlerindeki değişimler ile tüketicilerin ideolojik esasları üzerine çevrilmesinden kaynaklanmaktadır. Her toplumun sahip olduğu dil gibi yemek pişirmek evrensel bir olgu niteliği taşımaktadır (Goody, 2013). Barthes'in de ifade ettiği gibi, bir iletişim sistemi olarak gördüğü yemek ve dili aynı sembollerini temsil ettiğini belirtmektedir (Beardsworth ve Keil, 2011).

Yemek sadece fizyolojik ihtiyaç değil aynı zamanda kültürel bir olgudur. Bu duruma benzer olarak Belge de bireyler doğduğu anda nasıl dilini, kimliğini öğreniyorsa, tatları da tarihsel süreç boyunca öğrendiğini ifade etmektedir. Tat alma duyusu da toplumsal unsurlarla yakından ilişkilidir. İnsanın hayatta kalabilmesi için yemek “doğal” olarak görünürken, yemek yemek

için yaşamak ise kültürel bir boyutta değerlendirilmelidir (Görkem ve Ertopçu, 2019; Belge, 2013).

Yemeğin toplu bir şekilde yenmesi onun toplumları bir arada tutma özelliğini göstermektedir. Toplumların kendilerine özgü beslenme tarzları o toplumun sosyal yönünü gösteren en önemli unsurdur (Pollan, 2008, s. 28). Dolayısıyla yemek toplumsal kimlik için belirleyici faktör olmaktadır (Dalessio, 2012). Tarihsel süreç boyunca insanoğlu yemeklere bir anlam yüklemiştir. Bu anlamlar ise coğrafi konum, kültürel ilişkiler ve inançlar doğrultusunda şekillenmiştir. Her toplum kendi kimliğini göstermek için de yemeği kullanmaktadır (Çaycı, 2019).

Dünyada her milletin mutfağı kendine özgü bazı özellikler taşımaktadır. Bu özellikler ise o mutfağı diğer mutfaklardan ayıran temel unsurlar olmaktadır. Bu özelliklerin büyük çoğunluğu, coğrafi bölgenin sahip olduğu flora ve fauna ile dini inanışların kısıtlamaları ile sınırlıdır. Toplumların sosyo-ekonomik durumları ve hayat tarzları da mutfakların oluşumunda etkili unsur olarak görülmektedir. Zaman içerisinde yiyeceklerin değişimi toplumların göçebe yaşam tarzı ve yaşanan coğrafyanın özellikleri ile belirlenmektedir. Geniş coğrafyaya yayılmış Türk mutfağı da zengin bir yemek kültürüne sahiptir (Kızıldemir, vd., 2014).

### **1.1.2. Yemek ve Kimlik**

Fransız gastronom Jean Anthelme Brillat-Savarin'nin de (1755 -1826) söylediği bir sözü: “*Bana ne yedi ini söyle, sana kim oldu unu söyleyeyim*” yemek unsurunun, insanoğlunun ve yaşadığı toplumun kimliğini belirlemede ki önemini göstermektedir. Yemek, toplumların bütün kodlarını içerisinde barındıran kültürel bir semboldür. Dolayısıyla bir toplum hakkında bilgi edinmek, insanların neler yediği ve nasıl beslenme davranışı gösterdiklerine bakarak mümkün olabilmektedir.

Yemek unsuru kültürel şifreleri içerisinde barındırdığı gibi, toplumların sahip olduğu kimliklerinin de gizli tutulduğu bir alandır. Nihayetinde, yemek toplumların kimlik oluşturma ve değişim aracı olma özelliği taşımaktadır (Reis, 2012). Yemek ve kimlik ilişkisi toplumlar için önemli bir rol üstlenmektedir. O halde “bizi biz yapan” yemeklerimiz kimliklerimizin şekillenmesinde önemli öğeler arasında kabul edilmektedir (Bezirgan, 2017;

Akarçay, 2016). Dolayısıyla yediklerimiz toplumun kültürel kimliğini yansıtmaktadır (Kanık, 2016).

Yemek insanoğlunun hayatının her anında vardır. Yemek kültürel kodlar içerdiği gibi toplumlar arası kültürel ilişkileri de etkileyen bir unsur olarak görülmektedir. Yani yemek olgusu bütün toplumlarda evrensel bir özellik göstermektedir (Goody, 2013, s. 34). Toplumların sahip olduğu mutfak kültürleri geçmişten bugüne kültürel etkileşim içinde bulunmakta ve kimlik aracı olarak görülmektedir (Sağır, 2012).

Bu çerçevede, insanların sınıfı, hayat görüşü ve dini inancı yedikleri ve kimlik ilişkisi ile doğru orantılıdır. Örneğin, toplumsal durumlarda yemek üst ve alt sınıflar arasında ayrıştırıcı bir özelliğe sahiptir. Üst kademedeki insanların yediği yemekler diğer sınıflardan farklı olduğu için alt kademedeki insanların yemeklerinden kendilerini ayırmaktadırlar (SaunerLeroy, 2012). Bu doğrultuda yemek faktörünün sınıflar arasında farklılaştırmayı gösteren bir unsur olduğu belirtilebilir.

### **1.1.3. Göç ve Yemek**

İnsanın doğası gereği yemek yeme içgüdüsel bir gerekliliktir. Bireylerin beslenme davranışları yaşamının ötesinde kültürel bir semboldür. Göçler öncesindeki beslenme alışkanlıkları, yaşadıkları bölgelerdeki değişiklikleri ortaya çıkarmıştır. Her bölge coğrafi özelliklerine bağlı olarak bir gastronomi haritası çizilebilir. Fakat insanların değişen hayat görüşüne bağlı olarak birçok alışkanlık gibi beslenme alışkanlığı da değişim göstermektedir. Bu sebeptendir ki çocukluk döneminden itibaren bilindik tatlar ve yöresel yemeklerimiz unutulmaya yüz tutmaya başlar. Dünya üzerinde değişiklik gösteren mutfak kültürü özellikle 1989 Büyük Göç' e kadar birçok mutfakta olduğu gibi Bulgaristan Türklerinin mutfak kültürünü de etkisi altına almıştır (Şirin, 2012).

İnsanlar sürekli yaşadıkları yerlerden, bir takım faktörlerden ekonomik, kültürel gibi sebeplerden dolayı başka coğrafyalarda yaşamaları göç kavramı ile açıklanmaktadır (Çağlayan, 2011). Göçün önemli kültürel sonuçları arasında gidilen coğrafyaya farklı yemek içme davranışları kazandırması olmaktadır. Göç ve yemek ilişkisi literatürde oldukça fazla incelenmiştir. Güler ve Şenel (2017) çalışmalarında, Avustralya ya ticaret, iş, ekonomik, barınma sebeplerinden dolayı göç eden insanların yeme içme kültürüyle

yerli halkın karşılıklı etkileşimi sayesinde mutfak kültürünün oluştuğunu belirtmişlerdir.

Möhring (2008) bir çalışmada, İkinci Dünya Savaşı'ndan sonra özellikle Batı Almanya'ya göç eden Çin, İtalyan, Yunan ve Yugoslav, halklarının 1960'larda etnik restoranları kurmuş ve bu restoranların 1980'lerde popüler hale gelerek Almanya mutfağını etkilediğini ifade etmiştir. Lane (2010), yapmış olduğu çalışmada Amerika'da bulunan Michelin Yıldızlı Restoranların nasıl ortaya çıktığını araştırmış ve sonucunda İngiltere'den göç eden aşçıların oldukça fazla rolü olduğunu belirtmiştir.

Türk mutfak kültüründe ki değişimlerde de göçün etkileri açıkça görülmektedir. Orta Asya'dan Anadolu topraklarına göç eden halk beraberinde tarhana, kurutulmuş et ve yoğurt gibi yemekleri getirirken, Akdeniz'e yapılan göç esnasında ise sebzeler ve meyveler, Mezopotamya'daki göç durumunda ise tahıl ürünlerini Türk mutfak kültüründe görmek mümkündür (Ünver, vd., 2015).

Türk mutfağı tarihsel süreç içerisinde değişime uğramasında gibi göçlerin de yarattığı etki yadsınamaz bir gerçektir. Türk mutfak kültürü Kuzey Çin'de Balkan ülkelerine kadar kültürlerarası etkileşim ve farklı yemeklerin zenginleştirilmesi ile meydana gelmiştir (Bibina, 2012). Artun (2007)'nin ifadesine göre, "Türkler, göç ettikleri coğrafyalardan kendilerine aldıkları çeşitli besin kültürünü Balkanlara da getirmiş, Balkan Yemek Kültürünün oluşumuna oldukça katkı sağlamıştır" belirtmiştir. Dolayısıyla Balkan ülkelerinde Türk mutfak kültürü giderek çoğalmaya devam etmiştir.

#### **1.1.4. Güç ve Yemek**

Yemek ve güç kavramlarını bir arada düşünmek zor olarak görülebilir fakat yemeğin ve toplumsal özelliklerin sembolik anlamları açıklandığında bunun hiç de zor olmadığını görülmektedir. Yemek ve güç ilişkisinin temelinde yemeğin tüketimi ve yemeğin paylaşımındaki ilişkiden bahsedilmektedir (Beşirli, 2010). Avcılık toplayıcılık zamanında bireylerin avdan ne kadar pay alacağı av zamanı gösterdiği fonksiyondan belirlenmektedir. Bu bağlamda daha zor ve ağır fonksiyonları yerine getiren bireyler yemeğin büyük bir kısmına sahip olmuş olacaktırlar.

Yerleşik düzene geçildiği zaman ise, tarım toplumlarında yemeğin pay edilmesi konusunda kararın hane reisi olan erkek tarafından belirlendiği ve üretimdeki fonksiyonlara göre şekillendiği ifade edilmektedir. Özellikle ailenin beraber sofraya oturması ve yemeğe ilk babadan hatta varsa büyükbabanın yemeğe başlaması ile başladığı söylenmektedir. Yemek ve güç ilişkisinde belirleyici birçok unsur vardır ki bunlardan birisi bireylerin besin sağlamadaki rolü ve diğeri ise alt-üst ilişkilerinin yemeğe yansımalarıdır. Bununla birlikte her kültürde olduğu gibi ziyafetlerde verilen yemeklerde toplumsal statü ve güçle doğru orantılıdır. Örnek olarak, toylar ve saray ziyafetleri bu açıdan incelenebilir. Törensiz ziyafetlerde yemekler ve oturma düzeni insanların statülerine göre belirlenmektedir. Kökleri çok eskilere dayanan bazı geleneklerde vardır. Örneğin, Göktürk devletinde yemek esnasında şarap tasının elden ele dolaştırılması gibi (Standage, 2005).

Yemeğe katılanların saygınlık görmesi onlara gösterilen hizmet ile değerlendirilmektedir. Burada saygınlık göstergesi insanların yemekte oturduğu yer ile de alakalıdır. Aynı şekilde yemeğin kısımlarının paylaşılması da saygınlıkla ilgilidir ve Türklere bu özellik görülür, yemeğin en çok talep edilen parçası en saygın kişiye verilmektedir (Çetin, 2006).

Yemek konusunda statü oluşturma sürecinde bireylerin oturma düzenlerinden sonra en önemli faktör yemekten alınacak paydır. Özellikle bireylerin almış oldukları bu paylar toplumsal hiyerarşideki rolü ile biçimlenmektedir. Anadolu topraklarında özellikle bozkır kesimde hakim olan hayvansal üretimde etin her bir parçası önem arz etmekte ve değerlerine göre paylaşılması beklenmektedir. Bu ayrımcılık aslında o payı alan kişinin toplumdaki yerini gösteren temel unsurdur. Göçebe kültüründe Türk toplumunun esas besini koyun etidir ve herkesin etin hangi kısmını alacakları önceden belirlenmektedir ki bu atalardan gelen bir kalıttır (Beşirli, 2011).

Her toplumda beslenme kültüründe önemli bir rolü olan etin özellikle üst sınıflardaki bireyler için de önem arz ettiği bilinmektedir. Üst kademe için etin simgesel anlamı canlılık, savaşma, fiziksel güç olarak görülmektedir. Diğer yandan et yiyememe ise fakirlik göstergesidir. Özellikle Türklerin beslenme alışkanlıklarında koyun eti temel besin grubu içerisinde yer almaktadır (Beşirli, 2011).



Yemek güç ilişkisi bir arada önemli bir siyasi araç olarak karşımıza çıkmaktadır. Boylar arasında ziyafetlerde de bireyler, sosyal ve siyasal güçlerini görmekte ve paylarını ona göre almaktadırlar (Ünsal, 2008).

### 1.1.5. İnançlar ve Yemek

*“Arkaik tasavvura göre içmek ve yemek aynı ölçüde karma ik süreçlerdir. Bir eyleri midesine indiren bir insan hem yediklerine hâkim olur hem de onların eline dü er. Zira eylerin kendine ait hayatları vardır. nsanın yedi i bitki ve hayvan (yamyamlık konu dı ı) insanın içinde hemen etkisini gösterir; dost ya da dü man olmasına göre ya insanlıkla birlik olur ya da ona kar ı”* (Fırat, 2014). Yemeklerin sınıflandırılması olayı semavi dinlerde haram-helal kavramları üzerinden değerlendirilmektedir.

Anahtar değişkenler olarak ifade edilen, cinsiyet, yaş, sınıf gibi unsurlar beslenme alışkanlıklarımızın toplumsal ve kültürel temellerini anlayabilmemiz için ekonomik, siyasal, sosyo-kültürel ve felsefi unsurlar üzerine yoğunlaşmaktadır (Akarçay, 2016). Çoğu kültürde yemek ve inançlar arasında geniş kapsamlı bir ilişki bulunmaktadır (Goody, 2013). Beslenme kavramı, toplumun kültürü, kutsallığı ve ritüelleri ile iç içe girmiş toplumun ayrılmaz bir parçası olarak ifade edilmektedir (Emiroğlu, 2013, s. 327).

Dini inanışların bireylerin yaşamlarına etkisi simgesel anlamlarla mümkün olmaktadır. Bu simgesel anlam ise dinin yemekler üzerinde yasaklar getirmesi ile gerçekleşmektedir (Beşirli, 2012). Dinin gıdalar üzerine yüklediği yasaklar/emirler ile insanlar kendi inanç sistemine göre yemek kültürleri şekillenmektedir. Toplumlar besin seçiminde bir takım faktörlerden etkilenmektedir ki bunlar, teknoloji, küreselleşme, coğrafik, biyolojik, politik, psikolojik vb, olarak kategorize edilmektedir (Merdol, 2012, s. 17-22). Örnek olarak, domuz eti Müslüman toplumları ve Museviler için yasak sayılırken, Hintliler için ise sığır eti yasak olarak belirtilmiştir. Bazı kültürel değerlerde gıdalar ahlak, hastalık gibi dini ritüellerde olumsuz anlam taşıırken, bazı gıdalar içinse ahlak ilkelerine uyumlu olarak belirtilmiştir (Breadsworth ve Keil, 2011).

Böylece insanlar gıdaları yenilebilir ve yenilemez olarak sınıflandırmıştır. Douglas “Saflık ve Tehlike” isimli yapmış olduğu çalışmada gıdaları kirlilik ve saflık esasında ikiye ayırmış ve bunun sebebi olarak da dinsel inanışlar ve toplumsal simgeler olduğunu ifade etmiştir (Beşirli, 2012).

İslam inancına göre haram olarak kabul edilen alkol tüketmek ve domuz eti yemek dinsel inancı kirlettiği için her türlü tüketimi yasaklanmıştır. Bununla birlikte Yahudilikte görülen “koşer” ürünler Yahudilerin saf kalabilmeleri ve aynı zamanda kimliklerini korumaları için bir sembol niteliğindedir. Her toplumun kendine özgü mutfağı diğer mutfaklardan onu ayrı tutmaktadır. Yemeklerde görülen tabular ve o bölgeye özgü yemekler ülkelerin birbirini tanımlarında kullanılır (Goody, 2013). Örneğin, Hint halkına göre Müslüman halkın inek kurban etmeleri veya Yahudi ve Müslümanlara göre ise Hıristiyanların da domuz eti yemeleri ifade edilebilir.

İslam dini yemek konusunda en net ve en kapsamlı kaideler içermektedir. İslam dinindeki yasaklar daha çok alkollü içecekler ve domuz eti üzerine olduğu bilinmektedir. Bu yasaklar hakkında bilgiler, Kur'an-Kerim kitabında ve hadislerde detaylı olarak belirlenmiştir (Gürhan, 2017).

*“Allah, size ancak le , kan, domuz eti ve Allah'tan ba kası adına kesileni haram kıldı. Ama kim mecbur olur da, istismar etmeksizin ve zaruret ölçüsünü a maksızın yemek zorunda kalırsa, ona günah yoktur. üphesiz, Allah çok ba ı layandır, çok merhamet edendir.”* (Bakara Suresi/173).

İslam dini inanışında gıdalar üzerindeki kısıtlamalardan diğeri alkollü içecekler konusundadır. Başka bir tanımla sarhoş etme gücü bulunan bu maddelerin yenilip içilmesi İslam inancında yasaklanmıştır.

*“Ey Muhammed! Sana arap ve kumardan soruyorlar. De ki: Bu ikisinde büyük bir günah, bir de insanlar için bazı menfaatler vardır. Fakat günahları, menfaatlerinden daha büyüktür. Yine sana neyi infak edeceklerini soruyorlar. De ki: ihtiyaçtan fazlasını infak edin. te böylece Allah, size ayetlerini açıklıyor. Umulur ki siz dü ünürsünüz.”* (Bakara Suresi/219).

İslam dini inancında alkollü içeceklerin yasak olması ile onların her türlü kullanımını da beraberinde yasaklar getirilmiştir (Beşirli, 2012). Yemek ile cennet arasındaki ilişki sadece İslam dinine özgü bir durum değildir. Batı kültüründeki dini inançlar da da bu benzer ilişkiyi görmek söz konusudur. Örneğin karabiber baharatının cennetin yakınlarında bir ovada yetiştiğine inanılması o muazzam baharattan az miktarlarda tüketilmesine sebep olmuştur (Gürhan, 2017).

Toplumsal ayrışmayı meydana getiren temel parametrelerden yaş, sınıf, cinsiyet gibi unsurlara ek olarak Beardsworth ve Keil

(2012), yeme içme kültürünün de bu ayrışmayı etkileyen unsurlar arasında olduğunu ifade etmektedirler. Her toplumun benimsediği dini inanışlar besin öğeleri üzerindeki etkileri ile toplumların beslenme alışkanlıklarının oluşmasına sebep olmaktadır. Helal sayılan gıdalar din tarafından emredilen gıdalarken, tüketimi yasaklananlar ise haram olarak ifade edilmektedir.

Dünya genelinde yaşayan dinlerin en fazla kategori ettiği besin grubunun et olduğu bilinmektedir. Dinler gıdalar üzerinde yasakları veya emirlerini kurarken özellikle hangi hayvanın tüketip tüketilemeyeceğini göstermektedir. Tüm dinlerde yasak veya emir olan hayvan etleri olarak domuz, at, sığır, köpek, tavuk ve deveyi görebiliriz. Aynı zamanda dinsel açıdan yeme öğesinin, yaşayanlara ve ölümlere olmak üzere kurban anlamında sunulduğunu da belirtmek gerekir. Dinsel inanışlardaki kurban üzerine çalışmaları olan Smith' e göre, kurban olarak adanan yeme içme kavramının anlamı toplumsal bir eylem olarak görülmeyle birlikte aynı zaman da insanlar arasında dostluk ve kardeşlik gibi bir bağ oluşturma olarak da görülmektedir (Smith, 1889, s. 247- 248'den aktaran Goody, 2013).

Bunlara ek olarak, İslam dini inancına göre bazı gıdalara kutsallık yüklemektedir. Bu kutsal gıdalardan en değerlisinin ekme olduğunu ifade edebiliriz. Beslenme kültüründe ekmeğin birçok simgesel manası bulunmaktadır. İlahi ve yaşamsal anlamı bulunan ekme, sadece İslam dininde önemli değil, aynı zamanda da diğer ilahi dinlerde de kutsallık taşımaktadır (Samancı, 2013).

İlahi dinler sadece yemeğin hazırlanması boyutunda değil, yiyeceklerin tüketilmesi konusuyla ilgilenmektedir. Bunun yanı sıra sofrada da bütün ilahi dinlerde ilgilenen kurallardan birisidir. Sofra adabı konusunda örnek olarak Hristiyan inancı verilebilir ki, yemek yerken konuşulmaması ve sessiz olmaya özen vermeleri gibi. Hinduzim inancına göre de kast sisteminde yemek ile ilgili katı kurallar bulunmaktadır. Bu kurallardan biri de herkesin mensubu olduğu kast sisteminde yemeğini yemekle mecburi olmasıdır (Işın, 2006).

### **1.1.6.Sosyal Sınıflar ve Yemek**

İnsanların beslenme davranışları yaşadıkları sosyo-ekonomik durumlara göre farklılık göstermektedir. İnsanların gelir durumları onların tüketim alışkanlıklarını etkilemektedir. İnsanların ait

olduğu sosyal sınıflara göre hangi gıdaları ne kadar yedikleri birbirinden bağımsız olmaktadır. Bununla beraber yemeklerin üretim biçimleri, hazırlanması, sunumu ve kullanılan ekipmanlarda bireylerin mensubu olduğu sosyal sınıfa göre farklılık teşkil etmektedir. Bu farklılıklar toplumların sahip olduğu mutfaklar arasında görüldüğü gibi aynı zamanda bir toplum içinde tabakalarda da görülmektedir (Beşirli, 2010).

Herhangi bir sosyal tabakaya dahil olmak, insanların davranışlarına ve bireylere karşı tutumlarına da yön verme noktasında oldukça önemli bir rol üstlenmektedir. Özellikle birey davranış sergilerken mensubu olduğu sosyal sınıfın normlarına bakarak o doğrultuda bir davranış göstermektedir. Bu normlar sayesinde de insanların hayat görüşü şekillenmektedir (Odabaşı ve Barış, 2006).

Ekmeğin tüm toplumlarda farklı anlamlar içerdiği gibi yoksullar içinde temel yiyecek maddesi olmuştur. Yunun halkı için arpa olarak görülen ekmeğin, Roma döneminde buğday ekmeği olarak bilinmektedir. Türk mutfak kültüründe ekmeğin değeri “yiyecek bir somun ekmeği yok” ibaresi ile fakirlik göstergesi olmaktadır. Türk toplumlarında gelir düzeyi düşük olan halk, ekmeğini kendi yapar ve fırından almaz. Ayrıca özellikle köyde ev kadınlarının kendi ekmeğini yapmaları ile köy ekmeği çeşitleri de üretilmiştir. Son zamanlarda ise bu el emeği ekmeğin “nostalji” ibaresi ile bir çok pazarda yer almakta ve hatta büyük restoranların mutfaklarında konuklara sunulmaktadır (Dalby, 2001).

Yiyeceklerde olduğu gibi içeceklerin tüketimi konusunda da sosyal sınıf ayrımları bulunmaktadır. Bu ayrımcılığın temelinde bireylerin sosyo-ekonomik durumları etkili olmaktadır. Bu konuya örnek olarak, şarap ve bira içecekleri üzerinden konuşursak, özellikle şarap Mezopotamya topraklarında oldukça ender bir içki olmuştur. Şarabın üretiminden tüketimine kadar olan süreç biranın en az on katı pahalı olduğundan dolayı tüketimi noktasında da sadece elit kesim içebilmiş ve temel kullanımı da dinsel amaçlı olmuştur. Dinsel kullanımının sebebi olarak, ender bulunması ve yapımı pahalıya mal olmasından dolayı tanrılara atfedilmiştir (Standage 2005).

Yine çay ile ilgili örnek verilecek olursa, özellikle keyif maddesi olarak ifade edilen çay 17. yüzyılda Avrupa’da tanınmaya başlamış, 18. yüzyılda ise yalnızca üst kesimlerce tüketilmiştir.

Fakat ayda görülen taklit hiçbir besin grubunda görülmemiştir (Firat, 2014).

Yiyecek içecekler konusunda diğerk önemli husus cinsiyet ayrımcılığdır. Türk mutfak kültüründe “aslan sütü” olarak tabir edilen rakı, Türk mutfağında hem önemli bir yerde hem de erkek ieceğeri olarak tanımlanmaktadır. Rakı erkek ikisi olarak tanımlanırken, şarap kadın ikisi olarak ifade edilmektedir. Burada bahsedilmesi gereken bir konu da sadece içecekler değıl, içkilerin yanında yer alan yemeklerde kültürel anlamlar ifade etmektedir. Fransızların şarap ikramlarında mutlaka peynirle sunum yapmaları da kültürel açıdan ele alınması gereken diğerk bir konu olmaktadır. Türk mutfak kültüründe yine bir başka örnek olarak kahve verilebilir ki, kahve ile ilgili birçok söz söylenmiştir. “Bir fincan kahvenin kırk yıl hatırı vardır” atasözünde olduğu gibi kahve kültürel bir gösterge olarak karşımıza çıkmaktadır (Beşirli, 2010).

## II. BÖLÜM

### 2.1. Mutfak Kavramı ve Tarihsel Gelişimi

İnsanlar için temel ihtiyacı oluşturan beslenme olgusunun boyutu olan mutfak kültürünü, tarihsel süreç içerisinde zaman, toplumsal yapı, gelir durumu ve toplumların örf ve adetleri gibi faktörler oluşturmakta ve mutfakların farklı evreleri olduğunu göstermektedir. Bununla birlikte, toplumda yaşanan göç olayları da mutfaklarda etkileşim yaratmıştır. İnsanoğlunun geçirdiği değişimler beslenme alışkanlıklarının temelinde rolü bulunmaktadır (Durlu-Özkaya, 2009).

#### 2.1.1. Mutfak Kavramı

Arapça bir kelime olan “matbah” yani dilimize mutfak olarak geçen kavram, yemeklerin hazırlandığı mekan olarak ifade edilmektedir (Maviş, 2003, Ünsal, 2011 ve Emiroğlu, 2012). O halde mutfak kavramı; yemeklerin üretimi, hazırlanması, sunumu ve saklanmasına kadar her türlü işlevin yapıldığı yerdir denilebilir (Kut, 2000). Davis ve McBride (2008) çalışmasında mutfak kavramını ulusların kendilerine özgü bir şekilde yemek hazırlaması olarak ifade etmektedir. Aktaş ve Özdemir (2012) e göre mutfak kavramı iki boyutta incelenirse, bunlardan birisi kültürel boyuttur ki, bu sadece yemeğin yapılışı değil aynı zamanda yapımından tüketimine kadar geçen sürede kullanılan ekipmanlar, yemeğin nasıl yendiğini, törensel günlerdeki özellikler gibi bir topluma ait olan kültürü ifade etmektedir. Diğer boyut ise fiziksel boyuttur ve bu ise yiyeceklerin hizmet açısından bir işletmede tüketilmesi olarak tanımlanmaktadır (Kaya, 2000 ve Aktaş ve Özdemir, 2012).

Mutfaklar yemeklerin hazırlanmasından tüketimine kadar süreçle ilgili mekanlar olarak tanımlanmaktadır (Gökdemir, 2009, s. 31). Mutfak kavramı fiziksel boyutta incelendiği zaman aşağıdaki faktörler dikkat çekmektedir (Aktaş ve Özdemir, 2005):

- ◁ Yiyecek maddelerinin saklanması
- ◁ Yiyeceklerin hazırlık sürecinin yapılması
- ◁ Yiyecekleri pişirme teknikleri
- ◁ Yiyeceklerin tüketimi
- ◁ Bütün bu süreç için gerekli olan mekan

Mutfak kavramı aynı zamanda kültür unsuru ile etkileşim halindedir. Yiyecek maddelerinin hazırlanması, pişirilmesi,

sunumuna kadar süreçte toplumların kendi kültürel değerleri doğrultusunda yapılmasıdır (Cesur, 2017, s. 8).

Toplumların sahip oldukları mutfaklar, geçirdikleri yaşamsal dönemler ve yaşanan coğrafyanın özellikleri ile toplumlararası etkileşim sayesinde oluşmaktadır. Zaman içerisindeki bu değişiklikler mutfak kültürlerine de yansımaktadır (Durlu-Özkaya ve Kızılkaya, 2009, s. 266). Dolayısıyla mutfak kavramını tanımlarken yalnızca yemek yapılan yer değil, şeflerin algılarına ve deneyimlerine başvurdukları yer olarak da tanımlanabilmektedir (Ray, 2008).

İlk çağlardan günümüze kadar insanoğlu bir takım değişimlere ayak uydurmak zorunda kalmıştır. Bu değişimler teknolojik, sosyolojik faktörlere bağlı olarak mutfakları şekillendirmiş ve bu doğrultuda beslenme alışkanlıklarına da yön vererek, toplayıcılık ve avcılığa dayalı olan mutfaklar zamanla ticari mutfaklara dönüşmüşlerdir (Özdemir, 2001). Özellikle Anadolu toprakları bünyesinde barındırdığı pek çok medeniyete ev sahipliğinin yanı sıra Asya, Avrupa ve Afrika kıtaları içinde coğrafik konumda olması nedeniyle bu topraklarda yaşayan toplulukların mutfak kültürlerine de büyük katkı sağlamıştır.

Mutfaklardaki bu orijinallik ile ilgili birçok farklı tanımlama yapılmıştır. Scarpatto vd., (2003) mutfağı, besin olarak ifade edilen tüm yiyecek ve içecek ile ilgili kapsamlı bir düzendir demiştir. Gvion ve Trostler (2008) de, herhangi bir bölgeye özgü olan yemekler ve onların nasıl hazırlandığı ve nasıl yendiği ile kullanılan malzemeler olarak tanımlamıştır. Horng ve Tsai (2011) ise, ulusların veya yörelerin kendilerine özgü olan sofrada adabını, yemekleri ve hazırlama süreçlerini açıklamıştır.

### **2.1.2. Mutfağın Tarihsel Gelişimi**

İlk çağlardan günümüz dijital çağa gelene kadar ki süreçte, insanlar hayatta kalabilmek adına gıdaları temin etmede uzun bir değişim süreci geçirmiştir. İlk çağlarda insanlar sezgisel olarak hayvanları avlamış ve bitkileri toplayarak varlıklarını sürdürmüşlerdir. Dolayısıyla tüm bu gelişmeler kültürün parçası olan mutfak yapısını da etkilemiştir. Zaman ilerledikçe insanoğlu zekasını kullanarak kendisi için faydalı olan bitkileri ve av hayvanlarını ayırmış ve üretmeye başlamış bunun yanı sıra besin temin etmede sıkıntıya düştükleri zamanlarda da gıdaları saklama koşullarını öğrenmişlerdir (Güler, 2007, s. 19).

Bilim insanlarının çalışmalarında, tarih öncesi çağlarda yaşayan insanların beslenme biçimleri ile ilgili bilgiler mağaralarda tespit edilmiştir. Bu çerçevede, primitif toplum da olsalar mutfak kavramı ilk insanla başlamıştır. Mutfak olgusunda en büyük keşif şüphesiz ki ateşin icadı ve kullanımı ile insanoğlunun değişimi olmuştur. İnsanın ilk türlerinden kabul edilen Homo ergaster/erectus döneminde ısınma ve pişirme amacıyla ateşin kullanımına Çin’de bulunan yaklaşık 500-240 bin yıl öncesi olduğuna inanılan Zhoukoudian mağarasında rastlanılmıştır (Gökdemir, 2009).

Bu doğrultuda, 500 bin ve 1 milyon yıl önce insanoğlu ateşi bularak yemeklerini pişirmiş aynı zamanda da pişirme tekniklerini keşfetmişlerdir. Önceleri çiğ olarak tükettikleri hayvan etleri ateşin keşfi ile değişik formlardaki yemeklere dönüştürülmüştür (Aktaş ve Özdemir, 2007). Ateşi sadece yemeklerde kullanmakla kalmayıp insanoğlu, ateşten çanak çömlek yapımında da yararlanmıştı. Bu yararlanma şekli tabii ki deneme yanılma yöntemleri sonucunda kili doğru kullanma, şekil verme, güneş ışığında kurutma, fırında pişirme ve sırlama yöntemi ile insanlık için bir devrim kalitesinde icat olmuştur. Bu çerçevede yemek kültürü de coğrafi yapıdan, iklim ve çevreden, dini inanışlardan oldukça etkilenmiştir. (Kızıldemir vd., 2014).

İlkel çağlarda insanoğlu yaşamını devam ettirebilmek için beslenmek zorundaydı yoksa yediklerinin ne anlam ifade ettiği hakkında tek bir fikri yoktu. O çağlarda av hayvanlarının tüketiminde ateş olmadığı için pişirme yöntemleri henüz bilinmiyordu ki insanlar etleri tüketmeden önce yumuşatmak için belirli bir süre bekletiyorlardı. Dolayısıyla ilkel çağlarda başka bir yöntem bilinmediği için leş yemenin olduğu da söylenmektedir (Dilsiz, 2010). O dönem insanın beslenme kültüründe sadece et ve ot tüketme alışkanlığı bulunmaktadır ki bunun sebebi başka bir seçeneğinin bulunmamasından kaynaklanmaktadır (Gilles ve Olivier, 2007).

Ateşin kullanımı ile insanoğlu sadece yemek pişirmemiş, aynı zamanda da yemeklere lezzet veren ve hazmı kolaylaştırıcı pek çok teknik geliştirmişlerdir. Bu aşamada, önceden kullanımını bilmedikleri yabancı bitkileri ehlileştirme yolunu seçmişlerdir. Kullanmadıkları bitkileri de yeri gelince tekrar kullanmışlardır. Bitkileri ve hayvanları ehlileştirmeyi öğrendikten sonra ise sıra



toprağı kullanmaya, üretmeye ve toplayıcılık yapmaya gelmiştir (Ciğerim, 2001). İnsanoğlunun yeni buluşlar keşfettikleri bu dönem neolitik çağ olarak ifade edilmektedir. Yani bugünkü anlamıyla kırsal ve kentsel yaşamın başlangıcı ve yerleşik düzene geçiş olarak tanımlanmaktadır. Bu çağda yaşanan yenilikler zamanla insan yaşamını kolaylaştırıcı değişimlerinde önünü açmıştır (Sevin, 2003).

Bilim insanlarının yapmış oldukları çalışmalar sonucunda ortaya çıkardıkları madencilik kavramının temelini de, Anadolu topraklarında atıldığına dayandığı bulgular arasındadır (Bilgi, 2004). Bununla birlikte bu döneme denk gelen ve Mezopotamya’da ilk ve en eski yerleşime ev sahipliği yapmış olan Göbeklitepe, tarihteki en eski tapınma merkezi olarak da kabul edilmiştir. Zamanla yerleşik hayat düzenine başlayan insanlar yemek yeme eylemini doymak olarak algılamanın ötesinde, artık değişik yemekleri keşfetme ve sofraya kurma düzeni gibi değişimlere de başlamışlardır. Tabii ki süreç içerisinde, toplumlar arasında farklı sosyo-ekonomik durumlarına göre yemek çeşitlilikleri de ortaya çıkmıştır (İrepoğlu, 2013).

Neolitik çağın bitiminde ise yeni bir çağ olan Kalkolitik çağ başlamıştır. Bu çağda ise insanoğlu gelişim göstererek bakır gibi pek çok madeni keşfetmiş ve onları işleyerek insanların kullanımına sunmuşlardır (Başak, 2002). Madenlerin nasıl kullanılacağını öğrendikten sonra ise insanlar gereksinim duydukları ekipmanların yapımına başlamışlardır. Böylece bakırın işlenmesi ile ilgili ilk döküm örnekleri, balta ve keski gibi ekipmanların yapımı ile olmuştur (Bilgi, 2004).

Kalkolitik çağdan sonra ise Tunç çağına girilmiş ve bu çağda döküm tekniğinin uygulanabilmesi için kapalı ve parçalı kalıpların kullanımı başlamıştır. Bu kalıpların bulunması ile birden fazla kullanımına da olanak sağlanmış olmuştur (Erginsoy, 1997). Çağlar geçtikçe yeni buluşlar keşfedilmiş ve demir çağına gelince ise madencilikle ilgilenen pek çok toplumun olduğu görülmüştür. Bu topluluklar arasında en çok gelişim gösteren Urartular olmuştur. Bu dönemin madenleri ise diğer çağlara oranla daha değerli olarak görülmüştür. Genellikle değerli madenler, altın, demir, gümüş, bakır ve tunçtan yapılan birçok eserler görülmektedir (Çilingiroğlu, 1997).

Ortaçağ ve sonrasındaki toplumlarda değişimler ve gelişmeler sürekli devam etmiştir. Ortaçağa değinilecek olunursa, bu dönemde Roma imparatorluğu ve Bizans imparatorluğu ön planda olmuştur. Türk mutfak kültürü ise çağlardan bu yana pek çok evrelerden geçmiştir. Bu evreler; Orta Asya'dan Selçuklular dönemine, Osmanlı Saray mutfağından Cumhuriyet dönemine kadar geçen evrelerdir (Erginsoy, 1997).

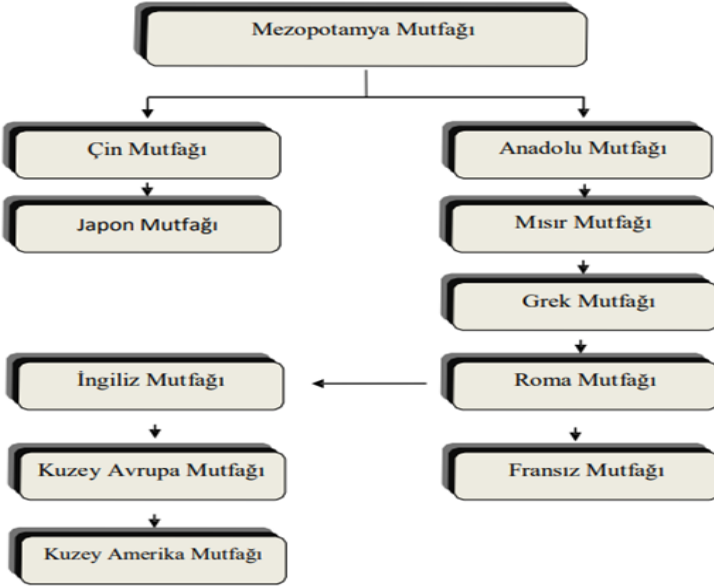
Tarihsel süreç boyunca konar-göçer bir kültüre sahip olan Türkler bu özelliklerinden dolayı birçok toplumla etkileşime girmiş, o toplumları hem etkilemiş hem de etkilenmiştir. Ünlü gezgin İbni Batuta seyahatnamesinde 14. yy Orta Asya'da yaşayan Türklerin beslenme alışkanlıkları üzerine notlar tutmuştur. Bu notlar; "Türkler katı yemeklerden ve ekmekten sakınırlar, önce darıdan bir yemek yaparlar, ateş üstüne konulan su kaynayınca bulgur içine atılır hatta varsa et didiklenip ilave edilir ve beraber pişirilir. Yemekten sonra ise kıymız adını verdikleri kısrak sütünden yapılan içkiyi içerler" (Gürsoy, 2004).

Anadolu'ya göç eden Selçuklular ise kendi kültürlerinde zaten göçebe bir hayatı benimsedikleri için bu topraklarda yerleşik düzene geçerek ve daha önceki toplumlarında etkisi altında kalarak tarım faaliyetlerine başlamışlardır. Fakat günümüze ulaşan Selçuklu mutfağı ile ilgili kaynak sayısı oldukça yetersizdir (Şahin, 2008).

Osmanlı mutfağında ise büyük gelişmeler yaşanmıştır. Tarihsel süreç incelendiği zaman, Türk mutfak kültürüne katkı sağlayan 600 yıl varlığını sürdüren Osmanlı döneminde mutfak en gösterişli zamanlarını yaşamıştır. Osmanlı döneminde mutfaklar şehir ve köy mutfağı olmak üzere ikiye ayrılmaktadır. Bu iki mutfağın birleşimi olarak da Saray mutfağı kavramı karşımıza çıkmaktadır (Aktaş ve Özdemir, 2007). 15 yy dan itibaren ise İstanbul'da yaşayan elit kesim tarafından Osmanlı mutfağı yine bir değişime uğramıştır. Bu değişim ise; pişirme yöntemlerinden, yemek çeşitlerine, beslenme alışkanlıklarından sofrada adabı ve görgü kurallarına kadar peki çok konuyu içine almaktadır (Yerasimos, 2007).

Yukarı da birçok kez bahsedildiği üzere, mutfak kavramı denilince, yemekler ve içecekler değil, onların üretiminden tüketimine kadar geçen süreçteki tüm aşamaları ile toplumların sahip oldukları inanç sistemi ve kültürel yapısı anlaşılmalıdır

(Durlu Özkaya ve Kızılkaya, 2009). İlk olarak Mezopotamya bölgesinde görülen yemek pişirme tekniği daha sonraları ise Asya ve Çin mutfakları olmak üzere dünya çapında iki temel mutfak olarak sayılmıştır. Mutfaklar etkileşimle beraber Çin mutfağı Japon mutfağını ortaya çıkarmış öte yandan da Asya mutfağı da Mısır halkının mutfak kültürüne etki etmiştir. Bunun devamında ise Mısır mutfağı Eski Yunanı, oda Roma mutfağını etkilemiş ve Roma mutfağı da Fransız mutfak kültürünü oluşturmuştur (Mil, 2019: s. 40).



Şekil 1. Mezopotamya Mutfağının Etkilediği Mutfaklar.

**Kaynak:** Mil, B. (2019). *Gastronomi olgusuna sosyolojik bakı* . Ankara: Detay Yayıncılık.

Bu etkileşimler sonucunda ise insanlar yerleşik hayata geçerek tarım ve hayvancılığa yönelmişlerdir. İnsanların tarımsal faaliyetlerine ilk olarak Mezopotamya vadileri, Çin ve Hindistan vadilerinde başladıkları bilinmektedir. Çayönü höyüğü Anadolu'da ki en eski yerleşim yeridir. Diyarbakır ilinde bulunan Çayönü höyüğünde yapılan kazılar sonucunda M.Ö 7250-6750 yıllarında insanların hayvanları ehlileştirdikleri ve tarımsal faaliyetlerde buldukları ortaya çıkmıştır (Maviş, 2008).

Zamanla toplumların mutfakları birbirinden bağımsız olmaya ve ayrılmaya başlamıştır. Bu ayrılma ilk olarak Çin mutfağı ve Asya mutfağında görülmüştür. Bazı araştırmacılar ise bu ayrımın Çin mutfağı ve Anadolu mutfağı olmak üzere ikiye ayrıldığını ifade etmektedirler. Bütün bu etkileşim sonucunda ise toplumlar kendi kültürlerine özgü mutfak kültürünü benimsemişler ve kendi mutfaklarını oluşturmuşlardır (Ciğerim, 2001).

Yunan halkı yemeklerini hazırlamayı Mısırlılardan etkileşim sonucunda öğrenmişlerdir. Özellikle sofralarında eksik etmedikleri ürünler baharatlar (kekik, kimyon vb.), deniz ürünleri, zeytinyağı ve şaraptır (Civitello, 2008). Yunan halkı için zenginlik sembolü olan eti tüketmek sadece dinsel ritüellerde nadiren görülmektedir (Grimm, 2008). Yunan imparatorları ise evcilleştirdikleri keçi, domuz ve koyun etlerini tüketmektedirler (Bober, 2003).

Eğlence ve ziyafetler de Yunan halkı için vazgeçilmez birer unsur olmuştur ki (Civitello, 2004), zengin insanlar verdikleri şöenlerde en çok tüketilen kızarmış et, ekmek ve şarabı ikram etmektedirler (Grimm, 2008). Yine yunan mutfağında kullanılan temel gıda maddesi olarak zeytinyağı ise hem yiyecek, hem aydınlatma hem de kozmetik de kullanılmıştır.

Yunan halkının devamında ise Roma mutfağı da benzerlik arz etmektedir. Yunan mutfağından aldıkları teknikleri kendi mutfaklarında uygulamış ve geliştirmişlerdir. Roma imparatorluğunun esas amacı topraklarını büyütmek olduğu için işgal ettikleri topraklardaki mutfak kültürünü de bünyesine katarak zenginleşmiştir (Civitello, 2004). Roma döneminde insanların beslenme kültürlerinin temel besini ekmeğe dayalı olmasıdır (Rebora, 2003).

Yarış (2014)'ün yapmış olduğu çalışmaya göre dünya genelindeki mutfakların tamamında Mezopotamya'nın etkisi bulunmaktadır. Bunun sebebi bu bölgede ilk yerleşik hayat düzeni ve tarımın kullanılmasıdır. Dünya medeniyetleri açısından Türkiye'yi ele alırsak, tam olarak en zengin, en görkemli ve çeşitliliğe sahip bir açık hava müzesi konumunda olduğu söylenebilecektir. Örneğin, Roma medeniyeti denilince akla İtalya'nın ve Helen denilince de Yunanistan'ın gelmesi ile Türkiye denilince tek bir medeniyeti değil de birçok medeniyeti söyleyebiliriz. Hititler başta olmak üzere sırasıyla Frigya, Likya,

Lidya, İon, Roma-Bizans, Selçuklu ve Osmanlıların bu topraklarda yaşadıkları bir gerçektir (Batman ve Çınar, 2008).

Türk mutfak kültürünün gelişimine büyük katkı sağlayan 600 yıllık tarihe sahip Osmanlı Saray mutfağıdır. Bunun sebebi ise, Osmanlı devletinin geniş coğrafyaya yayılması ve o topraklarda hakimiyet kurması ile mutfağını zenginleştirmiş olmasıdır. Türk mutfağında önemli besin grubu içerisinde kabul edilen et mutfaklarda çoğunlukla yer almaktadır ancak zamanla etkileşim sayesinde ise yöresel ürünlerde Türk mutfak kültürünün içerisine girmiştir. Örneğin, Ege bölgesinden zeytinyağlılar, deniz ürünleri, farklı bölgelerden tatlılar, şerbetler vb. gibi ve zamanla Dünya mutfaklarından etkileşim ile mutfak kültürü daha da yayılmıştır (Durlu-Özkaya ve Kaptan, 2016).

### **2.1.3. Dünya Mutfakları**

Dünya üzerinde farklı kültürlere sahip, farklı coğrafi alanlarda yaşayan ve sosyo-ekonomik ve kültürel açıdan birbirinden farklı toplumlar bulunmaktadır. Bu farklılıklar ise toplumların yeme içme davranışında pek çok çeşitliliğe sebep olmaktadır. Bu çerçevede, her milletin kimliğine, örf ve adetlerine ve kültürüne özgü mutfak kültürü bulunmaktadır. Toplumların kültürel yapısına ek olarak teknolojik gelişmelerin beraberinde getirdiği kentleşme ve sanayi gibi unsurlarda mutfaklara etki etmektedir (Göktepe ve Ertopçu, 2018; Sürücüoğlu, 2001).

Bunların yanı sıra kadının iş hayatında daha fazla yer alması, farklı kültürlere merak, turizm, moda ve ülkelerin farklı menüleri, sosyal medya, şefler ve bunun gibi birçok unsur ülkelerin mutfaklarını etkilemekte ve tanınmasına büyük katkı sağlamaktadır. Dünyada ün kazanmış mutfakların bir takım özellikleri bulunmaktadır. Bu özellikler; çeşitlilik, özgünlük ve tanınımlıdır. Mutfaklarda ürün zenginliği çeşitlilik özelliğini vurgularken, yemeklerin belli bir bölgeye ait olması onun özgünlüğünü ve bir yemeğin diğer toplumlarca bilinmesi de tanınımlılığını ifade etmektedir (Ertopçu, 2019; Aktaş ve Özdemir, 2007).

Dünyanın üç büyük mutfağı Çin, Fransa ve Türk mutfakları literatürde kabul görmüş mutfaklar olarak karşımıza çıkmaktadır (Şanlıer, 2005, s. 214; Çakıcı ve Eser, 2016, s. 216; Kızıldemir, Öztürk ve Sarıışık, 2014, s. 206; Özdemir ve Güngör, 2016, s. 5).

Her ülkenin birbirinden farklı beslenme alışkanlıkları bulunmaktadır. Fransız kahvaltılık kültüründe kahvaltıda kahve, meyve suyu veya sıcak çikolata bulunmaktadır. Yiyecek olarak ise, baguette sofrada önemlidir ve genellikle tereyağı ile sunulmaktadır. Ayrıca croissant denilen açmaları ve pain au chocolat kullanılan pastaları sofralarında yer almaktadır. Fransızlarda öğle yemeği kültürü de oldukça önemlidir. Tıpkı Türk kültüründeki akşam yemeği değerinde görülmektedir. Fransızlar akşam yemeği de yerler fakat geçiştirirler ve çorba, salata ve balık özellikle sofralarında olmazsa olmazdır (Avcıkurt, 2007).

Dünyanın üç büyük mutfağından birisi de Çin mutfağıdır ve mutfak kültürü Uzakdoğu ülkeleri kaynaklıdır. Çin mutfağında beslenme kültürü sebze ağırlıklıdır ve insanlar yemeklerini özellikle wok adı verilen tavada pişirmekte ve kendilerine özgü olan çubuklarla yemektirler ki özellikler de onları diğer milletlerden ayırmaktadır. Çin mutfağında olmazsa olmaz sofa fasulyesi ve onun türeyenleri olarak pilavlar önem arz etmektedir. Pilav Çinliler için doyurucu özelliğe sahiptir ve ekmek bu kültürde itibar görmez (Cengiz, 2010). Çinlilerin kendilerine özgü olan yemeklerinde çubuk kullanmalarının sebebi, bıçak gibi diğer ekipmanlarla yemek yemenin saygısızlık ve günah olarak görülmesidir. Dolayısıyla yemeğe saygı duymak için de çubuk kullanılmaktadır (Belge, 2001).

Dünya mutfakları arasında önemli bir yer eden Fransız mutfağı ise, “dünyanın standart mutfağı” olarak ifade edilmektedir (Aktaş ve Özdemir, 2007). Fransız mutfağına önemli bir konuma gelmesinde rolü olan bu şefler, özel günler için farklı yemekler ve soslar keşfetmişler ve kendi isimlerini koymuşlardır. Örnek olarak Nesle Düşesi “volovan’ı”, Marki Bechamille ise “beşamel” sosu yaratmışlardır (Grolier, 2005). Bununla beraber sadece isimlerini vermemişler aynı zamanda da standart bir reçete oluşturarak herkesin yararına sunmuşlardır. Fransız şeflerde hiç vakit kaybetmeden bu kültürü öğrenmişler ve Fransız mutfağına bugünlere ulaşması için zemin hazırlamışlardır. Başlarda mutfaklarında ağır bir beslenme kültürü hakimken, sonraları ise daha hafif yemekleri kullanmışlardır (Polat, 2015).

Zaman ilerledikçe Fransız mutfağı XIV. Louis ve XV. Louis döneminde en üst seviyeye ulaşmıştır. Bu dönemdeki gelişme, ziyafet yemeklerinin ilk kez bir kurala bağlanmış olmasıdır. XIV.

Louis mutfakların daha da gelişmesi için şeflerin yetiştirilmesinde önemli olan okulların açılmasında lider olmuştur (Maviş, 2008). Diğer ülkeler ise mutfak kültürlerini geliştirmek için şeflerini ya Fransa'ya göndermişler ya da Fransız şefleri kendi bünyelerine almak için oldukça fazla paralar ödemişlerdir ((Polat, 2015). Bütün bu gelişmelerin sonucunda mutfak tarihine damga vuran Careme (1783- 1833), Soyer (1809-1859), Escoffier (1846-1935) ve Point (1897-1955) gibi isimler yetişmiş ve dünya çağında bir mutfak üslubu oluşmuştur (Armesto, 2007).

1789 yılında yaşanan Fransız ihtilali sırasında mutfaklarda bir durgunluk dönemi başlamış ancak bu durgunluk Fransızların mutfığa karşı olan ilgilerine engel teşkil etmemiş ve seçkinler yerine halk mutfığa el atmış böylece Brillant-Savarin, Alexandre Dumaspere, Chateaubriant Viskontu ve Grimod de la Reyniere, gibi isimlerin ve gurmelerin yetişmesine olanak sunmuşlardır. Brillant-Savarin bu dönemde halka Careme'in yeniliklerini kabul ettirmeye çalışmış ve restoranlar için 'Restoranların Yasal Kitabı' isimli kitap çıkarmıştır (Yıldız, 2016). Özetle şunu ifade edebiliriz ki; Fransız mutfığının dünya mutfakları arasında yer almasının nedeni, tarihsel süreç boyunca önemli şefler yetiştirmesi ve onların yarattığı yenilikler ile dünya mutfaklarına katkı sağlamasıdır.

İtalyan mutfığı ise, geçmişi Antik Roma'ya dayanmakta ve bu mutfak Avrupa'nın en eski mutfaklarından birisi olmaktadır. Roma halkının yemeğe olan düşkünlükleri yadsınamaz bir gerçektir. Avrupa ve İtalya mutfaklarının oluşmasında Romalılar olmazsa olmazlardır (Croce, 1998). Rönesans devrimi ile birlikte mutfaklar yeniden gözde olmaya başlamış, özel ve ilginç yemekler ile gösterişli ziyafetler yeniden ön plana çıkmıştır (Whiteman vd., 2007). Devrim öncesi mutfaklarda genellikle temel gıda maddeleri görülürken, Rönesans ile birlikte çeşitlenip, saf bir hal almıştır (DeWitt, 2012).

Pek çok araştırmacı Fransız mutfığının gösterişli olmasındaki temel sebep olarak, İtalyanların zenginliği olduğunu söylemektedirler. Bu bulguya örnek, Catherine de Medici'nin Fransa Prensi II. Henry ile evlenirken elli aşçısını da yanında Paris'e getirmiştir. Böylece İtalyan mutfığı ile Fransız mutfığı içi içe girmiştir. Bu durumda sadece Fransız mutfığı etkilenmemiş aynı zamanda İtalyanlarda Fransız kültüründen bir şeyler almışlar

ki bugün halen daha iki ülke sınırındaki yerlerde Klasik Fransız mutfağının izleri bulunmaktadır (Whiteman vd., 2007).

İtalyanların mutfak kültürleri de bölgeler arası farklılıklara sahiptir (Sarışık, 2016, s. 35). Makarna yapımında Kuzeyliler yumurta kullanırken, Güneyliler hamurda yumurta kullanmamaktadır. Ayrıca makarna yeme biçimleri de birbirinden farklıdır ki, güneyde yaşayanlar sadece makarna yerken, Kuzeyliler makarnanın yanında ya ekmek ya da polenta yemektendirler (Heyman, 2003).

Bugün İtalyan mutfak kültüründen bahsederken, herkesin ilk olarak aklına gelen şey makarna ve pizza olmaktadır ancak İtalyan mutfak kültüründe bunların yanı sıra pek çok şarküteri ve deniz ürünleri, sebze yemekleri ve çeşitli meyveler de yer almaktadır. Nitekim pizza yapımında kullanılan birçok sebze olduğu düşünülürse bu ürünlerin oldukça yüksek nitelikte ürünler olduğu da bir gerçektir. Deniz ürünlerinin mutfaklarda kullanımı genellikle balığın çeşitli versiyonları ve çorbalarda kullanımı ile görülmektedir. Bununla birlikte İtalyan mutfağında olmazsa olmaz peynir kültürü bulunmaktadır ve dünyaca bilinin birçok peynir çeşitliliğine sahiplerdir. Bel Paesa, Mozarella ve Parmesan gibi pek çok peyniri yemeklerinde yaygın olarak kullanmaktadırlar.

İtalyan mutfağında bölgesel farklılık ve çeşitliliğinin yanı sıra genel olarak Akdeniz mutfak kültürünün etkisi görülmektedir. Zaman içerisinde her bölge çeşitli faktörlere bağlı olarak mutfak kültüründe kendine özgü yemekleriyle ön plana çıkmıştır. Şunu belirtmekte fayda vardır ki Fransızların getirmiş oldukları yenilikler sayesinde İtalyan mutfağının ön plana çıkması yadsınamaz bir gerçektir.

Çin mutfağı 56 etnik topluluğu ve 10.000 türde yemek çeşitliliğini kapsayan geniş bir mutfaktır ve dünya çapında beğenilen mutfaklar arasında yer almaktadır. Ayrıca Çin halkı bir zamanlar zor durumlar yaşadıkları için kullanıma uygun olan bütün yiyecekleri ve değersiz ürünleri yeniden üretimde kullanarak mutfağına zenginlik katmıştır (Polat, 2015).

Bir felsefeye sahip olan Çin mutfağı sofrada özellikle renk, tat ve koku unsurlarını uyumlu bir şekilde kullanmasıyla diğer mutfaklardan ayrılmaktadır. Renkler konusunda sofrada olmazsa olmaz siyah, beyaz, yeşil, kırmızı ve sarı uyumlu ve dengeli bir



şekilde kullanılır. Çin kültüründe Tao (yin-yang) prensibinin temel noktası zıtlık dengesi olduğu için mutfak kültürlerinde de bunu görmek mümkündür. Bu denge mutfak kültüründe sağlıklı beslenme için önemli anlam taşımaktadır. Ying –yang felsefesini açıklamak gerekirse, insan vücudundaki etkiye bakarlar ve dışılığı, edilgenliği ve soğuğu ifade ederken, “yin” felsefesinde tam zıttı olan erilliği, etkenliği ve sığağı vurgulamaktadır (Tez, 2012).

“*Küçük bir balı ı pi irmek gibidir bir ülkeyi yönetmek*” sözü yemek pişirmenin ne kadar önemli bir görev olduğunu ifade etmektedir (Waley-Cohen, 2008). Her ne kadar Çin mutfağının bir felsefi yönü olsa da diğer ülke mutfakları gibi bölgesel farklılıklar sergilemektedir. Örneğin, Çin’in güneyinde kalan bölgelerdeki mutfak kültüründe meyveler, deniz mahsulleri, et türleri ve sebzeler yer almaktadır (Kirkendal, 2010).

Çin’in kuzey bölgesinde ise herkes tarafınca tanınan Pekin mutfağı hakimdir. 13. yy ‘dan beri mutfaklarında yapılan Pekin ördeği Çin Halk Cumhuriyetine özgü bir yemek olarak bilinen ve bölgenin tanınmasını sağlayan bir ulusal yemek olarak karşımıza çıkmaktadır. Ayrıca sıklıkla tüketilen gıdalar arasında sebzeleri, ekmekleri ve tatlı gruplarını da görmek mümkündür. Batı bölgesinin mutfak kültüründe oldukça fazla baharat kullanımı görülmekte ve zıt tatları çok fazla kullanmaktadırlar (Tez, 2012). Genel olarak Çin mutfağında çoğunlukla tüketilen besin grubu olarak domuz eti ve ördek dikkat çekmektedir. Deniz ürünlerinden balık olarak ise sadece göllerde yetiştirilen alabalık ve sazan yaygın olarak tüketilmektedir (Girgin, vd., 2017).

Çin halk cumhuriyeti mutfak kültürü için özet olarak şunu söyleyebiliriz ki, sahip olduğu yüzölçümüne ve yaşadığı zorlu süreçlere rağmen mutfaklarını zenginleştirmeyi başarmışlardır. Dünya mutfakları arasında yer almasının ve bilinmesinin nedeni kuşkusuz yemeğe duydukları saygıdan oluşmaktadır.

## **2.2. Türk Mutfak Kültürü**

Toplumların yaşam biçimlerine yön veren kültürel değerler aynı zamanda onların beslenme alışkanlıklarına da yön vermektedir (Şar, 2013). Toplumların beslenme davranışları yaşanan coğrafyanın etkisi ile şekillense de başka toplumlar ile kültürel etkileşim sonucunda da meydana gelmektedir (Durlu-Özkaya ve Kızılkaya, 2009). Türk mutfak kültürünün oluşmasında başta Orta

Asya olmak üzere, Selçuklular ve Osmanlı Saray mutfağının da etkisi çok fazladır. Bununla birlikte unutulmaması gereken belki de en önemli unsur Türkiye coğrafyasında geçmişten günümüze birçok medeniyetin var olmasıdır (Güler ve Olgaç, 2010).

### **2.2.1. Türk Mutfak Kültürü ve Tarihsel gelişimi**

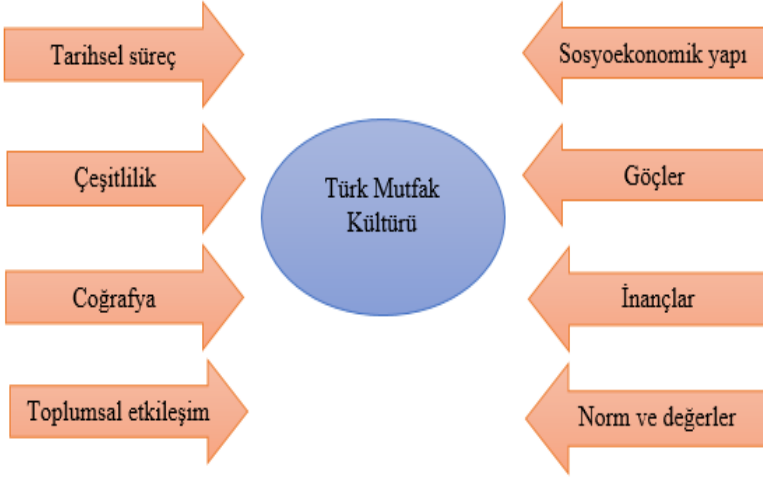
Dünyanın en eski mutfaklarından birisi olan Türk mutfağında geleneksel kültürün hakim olduğu ve zengin yemeklerin bulunduğu bir mutfak kültüründen söz edilmektedir. Dünyanın üç büyük mutfaklarından birisi de Türk mutfağıdır (Mankan, 2012). Türk mutfağının bu zenginliği Anadolu topraklarında büyümesi ve farklı kültürlerden etkilenmesi ile ifade edilmektedir (Ünal, 2007). Bunun yanı sıra sahip olduğu jeopolitik konumu onun mutfak yapısını da doğrudan etkilemiştir. Kendi bünyesine kattığı et ve süt ürünleri Orta Asya'dan, tahıl grupları Mezopotamya bölgesinden, meyveler ve sebzeler Akdeniz ve baharatlar da Güney Asya bölgesinden gelmektedir (Polat, 2015, Ciğerim, 2001, Maviş, 2008, Güler, 2010).

Özetle Türk mutfak kültürü geçirdiği evrimlerle, pek çok medeniyetlerden etkilenmiş, sahip olduğu coğrafi özellikler, flora ve fauna gibi faktörler neticesinde de çeşitlenmiş ve dünya mutfakları arasında yer almasını sağlamıştır. İnsanoğlu hayatı boyunca varlığını devam ettirme konusunda biyolojik gücüyle değil, kendi kültürü ile sağlamıştır (Güvenç, 2013). Kültür insan emeğiyle oluşmuş ve gelecek nesillere aktarılan her şey olduğu gibi mutfakla ilgili konularda da ayrılmaz bir unsurdur (Halıcı, 2009). “İnsanların yaşam tarzı kültürdür” ifadesi (Ergur vd., 2011), insanları bir arada tutmayı sağlayan, onların gelenek ve göreneklerini, inançlarını, yeme içme davranışlarını da içine alan bir kavramdır (Güvenç, 2013).

Bu kavram içerisinde mutfak ve kültür ilişkisi her an birbirine bağımlı ve her daim varlığını sürdüren bir unsur olarak ifade edilmektedir (Roden, 2003). Çünkü insanların yemekle olan etkileşimleri sonucunda bir takım alışkanlıklar kazanmaları ve gelecek nesillere aktarmaları sonucunda mutfak kültürü kavramı ortaya çıkmıştır. Bu doğrultuda, toplumların kültürlerini incelerken, en temel nokta yemek kültürü ve öğelerini ele almak gerekir. Bununla ilgili de alanyazında birçok çalışmanın olduğu görülmektedir. Her dönemde Türk mutfak kültürü ilgi konusu olmuş ve çalışılmıştır. Bunun nedeni ise tarihsel süreç boyunca

birçok medeniyetten etkilenen bir sentezle köklü bir mutfak oluşudur denilmektedir (Halıcı, 2013).

Türk mutfağının zenginliği yukarıda belirtildiği üzere yaşanan coğrafya, medeniyetlerden etkilenme gibi unsurlardan kaynaklandığı ifade edilmektedir (Güler, 2010). Sadece yemeklerin



çeşitliliği değil, onların hazırlanması, pişirme yöntemleri, sunumu, gelenek ve göreneklere sahip olması da bir mutfak kültürü kavramının olduğunu da göstermektedir. Genel olarak Türk mutfak kültürünün gelişiminde etkili olan unsurlar Şekil 2’de belirtilmektedir.

**Şekil 2.** Türk Mutfak Kültürünün Gelişme Nedenleri.

**Kaynak:** Kızıldemir, Ö. Öztürk, E. ve Sarıışık, M. (2014). Türk mutfak kültürünün tarihsel gelişiminde yaşanan değişimler. *Aibü Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14 (3), 191-210 ve Çakıcı, N. ve Eser, S. (2016). Yabancı mutfak şefleri gözüyle türk mutfağına ilişkin bir değerlendirme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 4 (Special issue1), 215-227.

Alanyazında Türk mutfağı iki şekilde ele alınmaktadır. Bunlar, “Klasik Türk Mutfağı” ve “Halk Mutfağı” dır. Saray ve konak mutfaklarıyla şekillenen ve İstanbul mutfağı ifadesi kullanılan mutfak, Klasik Türk mutfağı olarak adlandırılmaktadır. Yöresel Anadolu mutfağı yani diğer bir ifadeyle yedi bölgenin de özelliğini taşıyan mutfak halk mutfağı olarak adlandırılmaktadır (Halıcı, 2009). Halk mutfağının özelliği bölgesel olup, belirli bir

bölgeye özgü olan yiyeceklerin o bölgenin geleneklerine göre hazırlanması ile oluşmaktadır (Girgin, 2017).

Halıcı (2009) da yapmış olduğu çalışmasında Türk mutfak kültürünü tarihsel süreçlerine göre sınıflandırmaktadır. Bu süreçler;

- ◁ Orta Asya mutfağı
- ◁ Selçuklu mutfağı
- ◁ Osmanlı mutfağı
- ◁ Cumhuriyet dönemi mutfağı

Türk mutfağının çeşitlenmesi ve şekillenmesinde bu dönemlerde yaşayan medeniyetlerin kültürleri etkili olmuştur.

### **2.2.2. Orta Asya Mutfağı**

Orta Asya da Türklerin mutfak kültürleri göçebe özellik göstermekteydi. Göçebe kültürünün de etkisiyle dağınık toplum yapısına sahiptiler. Daha sonra kurmuş oldukları devletler ile birçok medeniyetle etkileşim sağlamış ve mutfak kültürlerinin oluşumuna şekil vermişlerdir (Kızıldemir ve Sarıışık, 2017).

Orta Asya olarak bahsedilen alan aslında Çin Cumhuriyetinin kuzeyinde yer almaktadır. Bölgenin tarımsal faaliyetleri oldukça azdır ki bunun nedeni bölgenin toprak yapısının tarıma uygun olmamasıdır. Bu durum orada yaşayan halkı göçebe hayata zorlamış ve hayvancılıkla geçimini sağlamaya itmiştir (Akşin, 2012).

Orta Asya bölgesinin bilhassa kuzey ve doğu kesimlerinde tarım yok denecek kadar az olması ve hayvancılığın ağır bastığı (Solmaz ve Altiner, 2018) halkın güneye kayması ve tarımsal faaliyetler için uygun toprakların güney kesiminde olması (Akşin, 2012) ile birlikte güneye ve batıya bir göç başlamış ve tarım yapılacak alanlar genişlemiş böylece Orhun ırmağından Altay dağlarına kadar büyük oranda tarımsal faaliyet hakim olmuştur.

Tarımsal üretimde buğday ön planda olmakla birlikte halkın arpa üretimine de başladıkları bilinmektedir. Arpayı mutfaklarında hem yemeklerde hem de ekmek yapımında kullanmışlardır. Sadece arpaya değil aynı zamanda da yulaf ve çavdara da mutfaklarında yer vermişlerdir (Gürsoy, 2004). Çavdarı yetiştirmeyi tercih etmelerinin sebebi özellikle buğday elde edemedikleri alanlarda çavdarı üretmek ve ondan un, bulgur gibi ürünler elde etmek içindir (Yılmaz, 2004).

Günümüzde olduğu gibi XI. yüzyılda da ekmeğin yapımı benzer özellik göstermektedir. Ayrıca fırında ekmeğin yapımının yanında saçta, tandırda da yapıldığı bilinmektedir. Bununla birlikte ekmekleri renklerine göre sınıflandırmışlar ve buğdaydan yapılan ekmeği beyaz ekmeğin, arpadan yapılan siyah ekmeğin ve darıdan yapılan ise darı ekmeği olarak adlandırmışlardır (Şahin, 2010).

Bununla birlikte o dönemde kullanılan tahıllar haricinde Çin'den darı alınmakta genelde vergi veya haraç olarak (Alpargu, 2008) ifade edilir ki Türk mutfak kültüründe oldukça sevilmiş ve ekmeğin başta olmak üzere çeşitli kullanımları olmuştur. Örneğin, “*Kür ek*” adı verilen yemeğin darıdan elde etmişlerdir ve çok tüketilen besin olarak ifade edilmektedir. Yemeklerinin yanı sıra içecek kültürleri de oldukça zengindir ki boza o dönemde yine darıdan elde edilmiş ve çok sevilmiştir. Ayrıca *sök* ve *bengi* isimli içkileri de sevilerek tüketilen içecekler grubunda yer almaktadır (Gürsoy, 2004).

Göçebe kültürün etkisine sahip Türklerin beslenme davranışlarına yönelik çok az bilgi olmasının yanında tarımsal faaliyetlerine ek olarak hayvansal faaliyetlerde de buldukları bilinmektedir. Hayvansal gıda tüketimlerinin başında koyun eti gelmektedir. Bununla birlikte keçi ve sığır eti de tüketmişlerdir. Ayrıca tüm sakatatları da yemeklerinde kullanmaya özen göstermişlerdir (Yılmaz, 2004). Sakatatlar'dan önemli görülen beyin olmuştur ve özellikle en değerli misafirlere ikram edilirdi (Gürsoy, 2004).

Dini inançların etkili olmadığı dönemlerde özellikle atın ulaşımında kullanılmasının yanı sıra yiyecek maddesi olarak da tüketilmesi davranışı İslamiyet'in kabulüne kadar sürmüştür (Güler, 2010). Daha sonraları ise yemekleri saklamak için özellikle etlerden sucuk ve kavurma yapılırdı (Gürsoy, 2004). İçecek olarak ise, ayran ve kısraktan yapılan kımız dönemin insanları tarafından tüketilmekteydi (Alpargu, 2008).

### **2.2.3. Selçuklu Mutfağı**

Türkler ilk olarak ikinci anayurtları olarak Hazar denizi ve Aral gölünü içeren bölgeye, daha sonra ise üçüncü anayurtları olarak da Anadolu'ya gelerek üç büyük devletten birisi olarak kabul edilen Anadolu Selçukluları devletini kurmuşlardır (Akşin, 2012). Bu devlet Türk tarihinden tutunda İslam tarihine kadar ve

özellikle dünya tarihinde milat kabul edilmiştir. Selçukluların beslenme alışkanlıkları da Orta Asya dönemindeki Türklerde olduğu gibi tarımsal ve hayvansal kaynaklı olmuştur. Selçuklu döneminde mutfak ve ocak kutsal olarak görülmüş ve çok değerli kabul edilmiştir. Selçuklu mutfak kültüründe önemli yer tutan yemekler ise; tutmaç herise (keşkek), kalye (patlıcan, kabak ve kıyma ile yapılan sebze yemeği), borani, tirit, pilav, çorbalar (en önemlisi tarhana), kebablar, yahni, kelle-paça, bulamaç (un, şeker ve yağ ile pişirilir), pastırma, deniz ürünleri ve av hayvanlarıdır (Şanlıer vd, 2012).

Selçuklu döneminin mutfak kültürü hakkında bilgiler yetersiz olmasına karşın bilgi alma kaynağı olarak XI. yüzyılda yaşamış Türk yazarı olan Yusuf Has Hacip ve Kaşgarlı Mahmud' dan elde edilmektedir. Divan-ı Lügat-it Türk eserinde Kaşgarlı Mahmud özellikle Türk mutfak kültüründen sadece besin grupları olarak değil kullanılan ekipmanlar hakkında da bilgiler vermiştir (Solmaz ve Altınar, 2018). Bu kaynakta en eski Türk yemekleri olarak tutmacı, yufkayı, yoğurdu, pekmezi, katmeri, çöreği ve ekmeği, vb. görebiliriz (Halıcı, 2009).

Bunların yanı sıra Selçuklu mutfağının bugünkü halini almasındaki iki temel unsur bulunmaktadır. Bunlardan biri göçebe hayattan yerleşik düzene geçme ve diğeri ise İslam dininin kabulüdür. Türklerin üçüncü anayurdu olan Anadolu için ayrıca şunu da ifade edebiliriz ki, Orta Asya ile kıyaslanırsa coğrafi şartları, iklim özellikleri ve toprak yapısı daha verimli ve elverişli olduğundan dolayı Selçuklu dönemi mutfak kültüründe sebze ve meyvelere ek olarak deniz ürünleri de mutfakta önemli bir yer teşkil etmektedir. Hayvansal kaynaklı beslenme kültüründe et Selçuklular için oldukça önemli bir yerde olmuş ve önem sırasına göre kuzuyu, koyunu, keçiyi, oğlağı, atı, küçükbaş hayvanları ve balığı görebiliriz ancak zamanla at etinin önemi kaybolmaya başlamıştır (Çetin, 2008). Deniz ürünleri özellikle kıyı kesimlerde yani denize yakın olan yerlerin mutfağında yer almış iç kesimlerde ise göllerde bulunan balıklar tüketilmiştir (Şahin, 2008).

Selçuklu dönemi mutfak kültüründe süt ürünlerine oldukça fazla değer vermiş ve yoğurt, süt ve peynir gibi ürünler çok tüketilmiştir. Ayrıca bu süt ürünlerinin tüketimini kurutarak da sağlamışlardır. Bunu yaparken yoğurdu süzmüşler ve tuzlayarak küplere basmışlar ve kurumasını sağlamışlardır (Akkor, 2013).

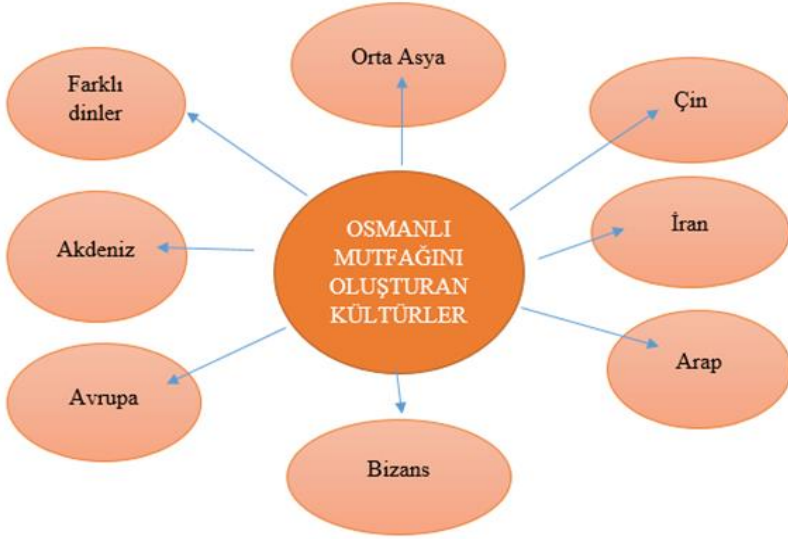
Selçuklu mutfak kültüründe misafire çok fazla değer verilmekteydi ve yemek dışında misafire ikram olarak kış döneminde tarçın şerbeti, yaz döneminde ise koruk suyu ile bal şerbeti verirlerdi hatta nar şerbetinin yeri de çok ayırdı onu da misafire kibarlık olsun diye ikram ederlerdi (Kızıldemir, vd., 2014). Şerbet kültürü Selçuklu döneminde önem arz eden içecek olarak karşımıza çıkmaktadır. Birçok şerbetin çeşidini yapmaktaydılar (Şahin, 2008).

Selçuklu devletinde öğün sayısı ise iki olarak görülmekte ve öğlene kadar olan vakte kuşluk vakti, akşam yemeğine kadar olan süreye de zevale demişlerdir. Öğle yemeği diye bir öğün olmadığından zevale vaktinde tok kalmak adına hamur işleri tüketirlerdi (Türkoğlu, 2009). Selçuklu hükümdarları yemeklerine düşkünlüklerinin yanında içme sularına da dikkat ederlerdi. Hatta bunun için “su ağası” rütbesi bile kullanılmıştır. Ama zamanla bu rütbenin yerini “çaşnigirbaşılığı” rütbesi almıştır. Bu rütbe ile yapılan iş geniş kapsamlı bir hale dönüşerek sadece suyun değil yenilen yemeklerin de denetimi sağlanmıştır (Gürsoy, 2004).

Özetle, Selçuklu mutfağını şekillendiren etmenler coğrafi koşullar ve iklimdir. Bu etmenlere ek olarak tabi ki Anadolu topraklarının da verimliliğinden bahsetmemek olmaz. Zengin ürün çeşitliliği ile yeni yiyecekler mutfaklara kazandırılmış ve kendine özgü bir mutfak kültürü kavramı ortaya çıkmıştır.

#### **2.2.4. Osmanlı Mutfağı**

Çok uluslu bir yapıya sahip olan Osmanlı mutfağı bu özelliğini mutfak kültüründe de çeşitliliği ile göstermiştir. Geniş topraklara ve farklı kültürlere sahip olması ile mutfak kültüründe yiyecek ve içeceklerin üretiminden tüketimine kadar tüm süreçlerini büyük bir ustalıkla işlemiş ve kendine özgü bir mutfak kültürü oluşturmuştur. 7 asırlık bir tarihe sahip olan Osmanlı mutfağı, günümüzde değerli bir kavram olarak kabul gören Füzyon mutfağı da bünyesinde barındırmıştır. Yani burada ifade edilen durum, yerel halkın sahip olduğu geleneksel mutfak ile geçmiş de yaşamış medeniyetlerin mutfaklarını birleştirip kendine özgü bir mutfak kültürünün yaratılmış olmasıdır. Buradan hareketle Hitit mutfağından, Antik dönem mutfağına kadar yani Roma ve Yunan mutfakları da dahil olmak üzere pek çok yemek unsuru korunarak Osmanlı mutfağının bünyesine Şekil 3 de görüldüğü üzere dahil olmuştur (Sürücüoğlu, 2001).



**Şekil 3.** Osmanlı Mutfağını Oluşturan Kültürler.

**Kaynak:** Sandıkçioğlu, T. (2016). *Türk mutfak kültürü*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi

Osmanlı mutfağı iki mutfak kültüründen oluşmaktadır. Bunlardan birisi Saray mutfağı ve diğeri ise Halk mutfağıdır. O dönemin gezginlerinden ve tarihçilerden elde edilen bilgilerde halk mutfağının sade olması ve yemek yemenin zevkten ziyade ihtiyaç olarak görüldüğü belirtilse de (And, 2012), Saray mutfağında sofranın etrafında olmak sosyal bir olay olarak görülmüş ve bu durum mutfaklara değer katmıştır (Başaran, 2016).

Osmanlı devletinin kurulduğu dönemde aslında mutfak kültürü başlarda sade bir izlenim gösterirken, Fatih Sultan Mehmet'in başa gelmesi ve İstanbul'un fethi ile mutfaklar teşkilatlanmış yemek çeşitliliği ve ilk kez sofranın adabı ortaya çıkmıştır. 16. ve 17. yy da ise Osmanlı devleti en görkemli dönemini yaşamış ancak duraklama dönemine girmesi ile mutfak kültürü de etkilenmiş ve değişiklik yaşanmıştır. Saray mutfağı İstanbul ve çevresi ile Anadolu'nun tüm bölgesindeki yerel halk mutfağıyla şekillenmiş ve Osmanlı mutfak kültürü oluşmaya başlamıştır. Fatih Sultan Mehmet tahta geçtiğinde Topkapı sarayındaki mutfağa Matbah-ı Amire ismini vermiştir. Matbah-ı



Amire nin içerisinde mutfak kiler ve bir fırın bulunurken, Kanuni Sultan Süleyman ve II. Selim ile birlikte mutfak değişime uğramış ve bugünkü halini 1574 yangınından sonra almıştır (Bilgin, 2004).

Matbah-ı Amire'nin bir kısmında hükümdar yemekleri pişirilirdi bu bölüme de Has Mutfak denirdi (Yerasimos, 2007). Bu bölümde çalışan aşçıların ise güvenilir kişiler olmasına dikkat edilirdi. Bunun temel nedeni ise, hükümdarla birlikte seferlere gitmeleri ve oradaki yemekleri tadarak, zehirlenmelerin önüne geçilmesiydi. Valide Sultan mutfağında ise hükümdarın annesine, hareme, kız kardeşlere ve çocuklarına yemekler hazırlanırdı. Bunun yanı sıra harem için sarayda görev alanlara da ayrı mutfaklarda yemekler yapılırdı (Bilgin, 2004).

Saray mutfağında çalışan kişiler aşçılar olduğundan bu kişiler seçilirken uzmanlaşmaya dikkat edilirdi (Ünsal, 2008, s. 147). Her mutfak için ayrı ayrı aşçı adayları birçok kademelerden geçerlerdir. Bu kademeler çıraklık olmak üzere, kalfalık ve ustalıktan oluşmaktaydı. Bu kademelerden geçenler aşçıbaşı olur ve baş aşçıbaşına bağlı olarak çalışırlardı (Haydaroglu, 2003).

Osmanlı devletinde ahilik teşkilatı bulunmaktaydı ve bu teşkilat 19. yy kadar devam etmiş ancak 17. Yy'da ismi gedik veya lonca olarak varlığını sürdürmüştür. Bu loncalarda da ahilik teşkilatının kuralları devam etmiştir (Avşar, 2012). Böylelikle loncalar oluşturan yiyecek içecek esnafları kendilerini bozmadan kendilerine yenilikler katarak Türk mutfağına katkı sağlamışlardır (Halıcı, 2009).

Osmanlı mutfak kültüründe oldukça önemli bir konumda olan kişilerde çarşnigirlerdir. Çarşnigirler yemekleri hükümdardan önce tadan ve servislerini yapan kişilerden oluşmaktadır (Tez, 2012). Ayrıca çarşnigirlerde özel eğitimlerden geçerek bu görevde yer almaktadırlar (Dingeç, 2012).

Şavkay (2000) de yapmış olduğu çalışmada Fatih döneminde çarşnigirlerin mutfakta en üst görevli anlamına gelen 'ser zevvakın' diye tanımlandığını ifade etmiştir. "Ser zevvakın" diye anılan kişilerin Avrupa saraylarındaki "officier du bounche'la" aynı anlama geldiği ve günümüzde de mutfak yöneticisiyle aynı olduğu söylenmektedir (Dingeç, 2012). Özel eğitim almış kişilerden oluşan çarşnigirler aynı zamanda güvenilir kişilerdir, bir hekimle

birlikte hükümdarın yanında yer alır ve yemeklerini tadarlardı (Tez, 2012).

16. yy gezginlerin yazmış oldukları yazılardanda bu kişilerin çok önemli konumda oldukları anlaşılmaktadır. Kılık kıyafet olarak da oldukça şık giyimli oldukları, İngiliz kumaşları, ipek elbiseler giydikleri de belirtilmektedir (Varlık, 2012). Bu kişiler sadece Osmanlı devletinde değil, aynı zamanda da önceki devletlerde de (İlhanlı, Anadolu Selçuklu) yer almışlardır. Örneğin Selçuklular zamanında bu kişilere Emir-i Çaşnigir denilirdi (Pakalın, 1971'den aktaran Dengeç, 2012).

Bilgin (2004) de yapmış olduğu çalışmada Matbah-ı Amire henüz yokken mutfak işlerinin Çaşnigirler tarafından yapıldığını söylemektedir. II. Murat dönemine kadar mutfaklarda çaşnigirler görev yaparken, II. Murat tahta geçince kilercibaşları bu göreve geçmişlerdir (Közleme 2012). Buradan anlaşılacağı üzere, Saray mutfağının zirveye ulaşmasındaki temel nokta, mutfak yapısındaki askeri bir düzenin işleyişinden kaynaklanmaktadır (Bilgin, 2008).

Selçuklular döneminde de olduğu gibi Osmanlı devletinde sadece saray mutfağı değil, konak mutfakları da birbirleriyle yarışacak davetlere ev sahipliği yapmıştır. Özellikle görkemli davetler, yemek yarışmaları mutfaklar için olumlu katkılar sağlamıştır. Bunun sonucunda sarayda yapılan yemekler ile konaklarda yapılan yemeklerde etkileşime girmiştir (Halıcı, 2009). Sanayi devrimi ile de mutfağa birçok yeni gıdalar girmiş ve bu durumda Osmanlı Saray mutfağının kalitesi artmıştır (Gürsoy, 2004).

1839 Tanzimat fermanı ilanı ile Osmanlı devletinde birçok alanda olduğu gibi sosyo-kültürel anlamda da modernleşme başlamıştır (Ünsal, 2011, s. 111). Bu modernleşme sonucunda basılı yemek kitapları ortaya çıkmıştır. Özellikle ilk basılan yemek kitabı “Aşçıların Sığınağı” bu dönemde olmuştur. Bunun yanı sıra sofrada adabı ile ilgili kitaplarda basılmıştır. Bunlara ek olarak Osmanlı devletinin duraklama döneminde ise mutfaklarda domates, biber, kakao ve patates gibi gıdalarda kullanılmaya başlanmıştır (Gürsoy, 2004).

Osmanlı saray mutfağının oluşumun da İstanbul mutfağının etkisi büyüktür. İstanbul mutfağının özelliği ise hem başkent olmasından hem de farklı kültürel yapıyı bünyesinde

barındırmasından kaynaklanmaktadır. Özellikle 19. yy sonuna kadar değişim içinde olan elit bir mutfak olarak ifade edilmektedir (Samancı ve Croxford, 2006). İstanbul mutfağının tarihi oldukça eski ve kapsamlıdır. Antik dönemden Orta Asya ya oradan Anadolu'ya uzanan bir geçmişe sahiptir. Daha sonra Araplarla etkileşim ve bünyesinde barındırdığı etnik gruplarla birlikte sentez bir mutfak olarak Osmanlı mutfak yapısı oluşmuştur (Ünsal, 2011)

Özetle Osmanlı mutfak kültüründe başta tarımsal ve hayvansal gıdalar olmak üzere pek çok gıda maddesi tüketilmiştir. Selçuklular döneminde olduğu gibi iki öğünden bahsedilmektedir. Törenler haricinde sadeliğin ön planda olduğu sofraya kültürü hakimken Tanzimat dönemi sonrası mutfaklarda pek çok değişiklikler ortaya çıkmıştır. Örneğin, tek tabaklarda yemek yemekle, masalarda oturmaya kadar bir takım yenilikler gelmiştir (Bilgin, 2008 ve Araz, 2009).

### **2.2.5. Cumhuriyet Dönemi Türk Mutfağı**

Cumhuriyet dönemi incelendiğinde Tanzimat ile başlayan yenilikler bu dönemde de görülmüştür. Yemek çeşitliliğinin artması gibi mutfaklarda kullanılan ekipmanlarda da değişiklikler söz konusu olmuştur. Bu dönemde kahve tüketiminin yanı sıra çay tüketimindeki artış dikkat çekmektedir. Ancak 20. yy da çay kahvenin önüne geçmiştir. Çay tüketiminin artmasının nedeni ise, Karadeniz bölgesinde üretimin başlaması ve kahveye oranla maliyetin az olmasıdır. Ayrıca burada önemli bir husus da Türk mutfak kültüründe içecekler özellikle çay ve kahve sosyolojik boyutta ele alınmaktadır buda konukseverliği ifade eder (Samancı ve Croxford, 2006).

Küreselleşme ile birlikte tüm dünyada olduğu gibi Türk mutfağında da Fast Food akımı özellikle 20. yy da görülmeye başlanmıştır. Fast food akımı ile eskiden değerli olan kebab, lahmacun, şerbetli tatlılar gibi ürünlerin yerini hamburger, pizza ve pastalar olarak yerini almıştır. (Türkoğlu, 2009). Ayrıca 20. yy da değişimlerle birlikte evlerde mekan olarak mutfak karşımıza çıkmaktadır. Örneğin eskiden tandır olarak ifade edilen ocaklar günümüzde evlerin içinde mutfaklarda modern fırınlar olarak yerini almıştır (Önçel, 2015).

Cumhuriyet dönemindeki yaşamsal değişimler, yemek sektörünü de etkilemiş ve ticari bir boyut getirmiştir. Böylelikle

mutfaklarda önemli bir yeri olan aşçılar zamanla geri planda kalıp Avrupa yemeklerini bilen batılı aşçılar ön plana çıkmıştır (Gürsoy, 2004, s. 65). Bu durumla karşı karşıya kaşan aşçıların bir kısmı ise lokantalar açmışlardır. Bu hareketleri ile aslında lokantacılık kültürünün gelişimine zemin hazırlamışlardır ve bu aşçıların çoğunluğunun kökleri Saray mutfağına dayanmaktadır (Gökyıldız, 2010).

80'li yıllarda da göçler artmış ve kırsal kesimin yemek kültürü kent mutfağına karışmış, bunun yanı sıra kadınların çalışmaya başlaması ve basın yayının gelişmesiyle mutfak kültürü de değışim göstermiştir (Sauner, 2008, s. 266). Sonuç olarak Türk mutfağı; coğrafik, psikolojik, ekonomik ve sosyo- kültürel etkilerin getirdiğı değışiklikler ile Türk mutfağıının Orta Asya'dan günümüze kadar geçirilen tarihsel süreçler, iklim özellikleri, teknolojik gelişmeler ve gurmelerin ve şeflerin varlığı ile gelişmiştir (Türkoğlu, 2014).



### III. BÖLÜM

#### 3.1. Türk Mutfağının Gelişimine Etki Eden Faktörler

Mutfak kültürü kavramından bahsedildiği zaman, besin grupları ile onların üretim sürecinden tüketimine kadar, araç gereçler ve toplumların beslenme alışkanlıklarını ve inanç sistemini de içine alan bir kültürel yapı aklımıza gelmektedir (Kızıldemir vd, 2014). Türk mutfak kültüründe kullanılan “sini” aslında bir ekipmandan ziyade toplumların yeme biçimleri hakkında da bilgi veren ve Türk mutfağının kimliğini yansıtan bir olgudur (Gürcan, 2014).

Bununla beraber yeme içme alışkanlıkları da mutfak kültüründe oldukça önemli bir konudur. Örneğin, ekmeğin Türk toplumu için kutsal ve ayrı bir yere sahiptir. Ayrıca Ege bölgesinin zeytinyağı kullanımını da bu duruma örnek olarak verilebilir. Hamur işlerinin tüketiminin fazlalığı, yemeklerde soğan kullanımını yine yeme içme alışkanlıklarında önemli bir yere sahiptir. Ancak sos kültürüne Türk toplumunda pek rastlanılmaz. Türk halkı genelde sos yerine salçayı ve yemeğin suyunu kullanmayı tercih etmektedirler (Güler, 2010). Türk mutfağının genel özellikleri aşağıdaki gibi kategorize edilebilir. Aşağıda Türk mutfağının gelişimine etki eden faktörler açıklanmaktadır.

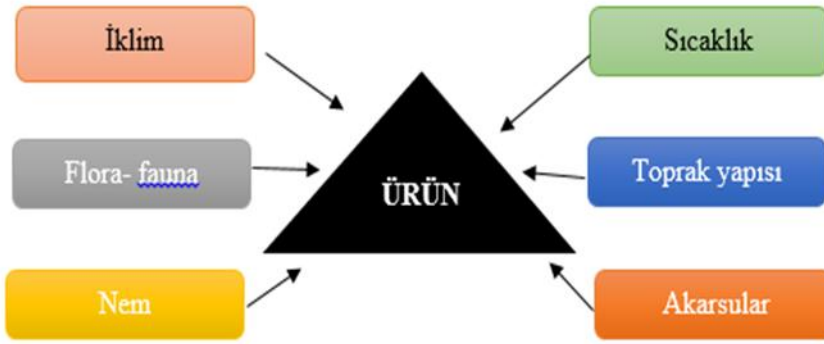
##### 3.1.1. Tarım ve Hayvansal Ürünlere Dayalı Olması

Göçebe kültürün etkisinden kurtulan Türkler Anadolu’ya adım attıkları gibi tarım ve hayvancılığa başlamış ve mutfaklarını da bu doğrultuda şekillendirmişlerdir. Genellikle bu beslenme biçimini benimseyen toplumların mutfak kültürlerinde et, süt ve yağ büyük yer kaplamaktadır (Önçel, 2015).

Türkler göçebe kültürün vermiş olduğu alışkanlıkla kışın tüketmek için besin maddelerini kurutarak saklamayı öğrenmişler ve asırlardır bu yöntemi kullanmışlardır. Özellikle hamur işi Türkler için ayrı bir öneme sahiptir ve bunların başında da mantı gelmektedir (Baysal, 2003). Bununla birlikte kırsal kesimde tüketimin fazla olduğu hububatlarla mutfaklarda yer almaktadır. Hububatları tüketirken genelde et, salça ve sulu olarak yaptıkları bilinmektedir. Çorba tüketimi de oldukça fazla görülmekte ve en çok tüketilen çorba tarhana çorbası olmaktadır. Bunun yanında yoğurtlu, mercimek, un ve pirinç çorbalarının da olduğu belirtilmektedir (Güler, 2010).

### 3.1.2. Yaşanan Coğrafi Bölgelere Göre Değişiklik Göstermesi

Toplumlar için kültür aktarıcısı olan yemek, aynı zamanda da bir parametredir. Çünkü göçlerle mutfak kültürleri de etkileşime uğramakta ve değişiklik göstermektedir (Sauner-Leroy, 2012). Buradan hareketle Türkler Anadolu'ya göç ettiklerinde topraklardaki çeşitlilik ve zenginlik Türk mutfağının şekillenmesine neden olmuştur. Türkoğlu (2014) yılında yapmış olduğu çalışmada ürün ortaya çıkarmada etkili olan 6 unsur Şekil 4 de gösterilmiştir. Bunlar;



Şekil 4. Ürün Yetiştirmeye Etki Eden Faktörler.

**Kaynak:** Türkoğlu, H. (2014), *Türk mutfakının gelişiminde gurmelerin rolü üzerine bir çalışma*. Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi, Eskişehir: Anadolu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Bölgede dört mevsimin yaşanması, sahip olduğu flora ve faunası, yörenin toprak yapısı, su kaynaklarına yakınlığı o bölgenin ürün çeşitliliği hakkında bilgi vermektedir. Tarımsal faaliyetlerin yapılması ve ürün yetiştirme hususunda bölgenin coğrafi konumu ve iklim özellikleri doğrudan mutfak kültürüne etki etmektedir.

Şüphesiz ki, Anadolu topraklarında tarımsal ürünlerin zenginliği mutfaklardaki kullanımı da arttırmıştır. Bu topraklar o kadar verimli ve nereden gelirse gelsin farklı tohumların yetişmesine imkan sunmaktadır. Örneğin, domates, muz, brokoli gibi ithal sebzeler daha sonra Türk mutfağında oldukça fazla tüketilmiştir. Ayrıca ülkenin denizlerle çevrili bir coğrafi konuma sahip olması da deniz ürünlerinin mutfaklara girmesine olanak

sağlamıştır. Ayrıca Türk mutfağı kendi içerisinde de farklı özellikler göstermektedir. Bunun sebebi, yedi bölgenin de kendine özgü yemek kültürüne sahip olmasıdır. Buradaki temel unsur iklim özellikleri ve coğrafi koşullardır. Bu iki unsur toplumların yeme içme davranışlarını belirleyen faktörlerdir (Tez, 2012).

### **3.1.3. Sosyal Yapıya Göre Değişiklik Göstermesi**

Toplumların ekonomik durumları onların yeme içme davranışlarına doğrudan etki etmektedir. Özellikle insanların gelirleri arttıkça tüketim alışkanlıklarının da değiştiği görülmektedir. Bu değişiklik ekme ve buğdaya olan talebin azaldığı bu doğrultuda da pirince yönelik talebin arttığını göstermektedir (Güler, 2010). Bilindiği üzere Türk mutfak kültürünün gelişiminde kültürel yapı, inançlar, normlar ve değerler ile teknolojik gelişmelerin getirdiği yeniliklerin etkisi oldukça fazladır. İnanç sisteminin özellikle mutfak kültüründeki etkisi çok büyüktür. Toplumların sahip oldukları inançlar doğrultusunda mutfak yapıları şekillenmektedir (Közleme, 2012).

Bu duruma en iyi örnek İslam dini verilebilir, İslamiyet'in kabulü ile yeme içme davranışında radikal değişiklikler yaşanmıştır (Türkoğlu, 2014). Bu radikal değişiklikle birlikte tek tırnaklı hayvan etleri ve aynı şekilde alkollü içecekler de yasaklanmıştır ve kullanılmamaya özen gösterilmiştir (Samancı ve Croxford, 2006).

Dini inançların etkisinin yanı sıra toplumların farklı toplumlarla etkileşim içine girmesiyle o toplumların mutfak kültüründen de bir şeylerin alınmasının da etkisi vardır. Örneğin, Arap mutfağı Türk mutfağına dahil olmasıyla beraber acı biberin ve baharatların kullanılması bu etkileşim ile gerçekleşmiştir (Küçükaltan vd., 2010).

Türk mutfak kültürünün zengin ve etnik bir özelliğe sahip olmasının nedeni diğer uluslarla etkileşim içinde olması dolayısıyla mutfaklarında etkileşime girmesinden kaynaklanmaktadır. Bu durum sadece Türk toplumları için değil aynı zamanda diğer Hıristiyan ve Musevi toplumları içinde söz konusudur (Samancı ve Croxford, 2006). Diğer bir ifadeyle, Semavi dinlere mensup toplumlar bir takım geleneklerde, inançlarda ve özel günlerde yapılan yemeklerle birbirlerinin mutfak yapısını etkilemiştir (Eksen, 2001).



Tarihsel süreç içerisinde pek çok değişikliğe uğrayan Türk mutfak kültürü, Tanzimat'la birlikte özellikle sofrada adabı konusunda yeniliklerle karşılaşmıştır. Eskiden yere oturarak yemek yenilirken, bu dönemde ise batılılaşmanın etkisi ile masa ve sandalyeye geçilmiştir. Tek tabakta yemek yeme, çatal bıçak kullanma ve porselen yemek takımlarının kullanımı da bu dönemde görülmektedir (Samancı ve Croxford, 2006).

Türk toplumunda yemeğin önemli bir yerde olması onun pek çok sembolik anlamı olduğunu göstermektedir. Özellikle toplumların sahip olduğu normlar (Kozak ve Güçlü, 2006) içinde yeme içme kültürü, tam anlamıyla sosyal bir özellik gösterir. Ayrıca Türk mutfak kültürü incelenirken özel günlerde yapılan yemeklerde mutfağa zenginlik katmaktadır.

Sonuç olarak, Türk mutfağı tarihsel süreç boyunca pek çok etnik yapıyı bünyesinde barındırdığından dolayı mutfaklarda ki yemek çeşitliliği de doğru oranda artış göstermiştir. Hatta kendi mutfak yapısında dahi farklı özellikler göstermesi coğrafi yapıdan kaynaklanmaktadır.

### **3.1.4. Özel Günler ve Törenlere Göre Değişiklik Göstermesi**

Türk mutfağının gelişiminde birçok faktörün etkisinin olduğu yadsınamaz bir gerçektir. Ancak unutulmaması gereken bir konu vardır. O da Türklerin sergilemiş oldukları misafirperverliğidir. Yaşamsal dönemlerde yapılan yemeklerin yanı sıra özel günlerde yapılan yemeklerde aslında giderek unutulmaya başlamıştır (Mankan, 2012). Halıcı (1981), Nahya (1981) ve Akman ve Mete (1998) yıllarında yapmış oldukları çalışmalarda özel günleri beş aşamada sıralamışlardır (Mankan, 2012). Bunlar:

- < Dini bayramlar
- < Ramazan bayramı
- < Kurban bayramı
- < Kandiller
- < Hayırlar ve diğer bayramlar
  - J Hidrellez
  - J Nevruz
  - J Çiğdem pilavı
  - J Kiraz bayramı
  - J Koç katımı

- ◁ Evlilik süreci
  - J Söz kesme
  - J Nişan yapma
  - J Nikah işlemi
  - J Gelin hamamı
  - J Kına
  - J Düğün
- ◁ Sünnet Töreni
- ◁ Yağmur duası

Toplumların özellikle bu özel günlerdeki yemek yeme alışkanlıkları ve bu geleneği devam ettirmeleri oldukça önemli olmaktadır. Çünkü toplumların sosyo-kültürel özellikleri hakkında bilgi vermektedir. Törensel yemeklerde yani toplu yemek yeme geleneklerinde toplumların birbirleriyle bir araya gelmeleri sosyal bir olguyu ortaya çıkarır (Önçel, 2015).

### **3.1.5. Gelenek ve Görenek ve Dini Yapıdan Etkilenmesi**

Her milletin sahip olduğu bir takım örf ve adetler bulunmaktadır. Türk mutfak kültüründe de bu gelenekler doğrudan etki etmiştir. Ayrıca inanç sisteminin de bilindiği üzere yeme içme davranışı üzerinde etkisi oldukça fazladır. Özellikle Türk mutfağı dininde etkisi ile Arap mutfağının etkisi altında kalınca beslenme alışkanlıklarında Arap kültürü ağır basmıştır. Özellikle Güneydoğu bölgesinde Arap mutfağının etkisi fazlaca görülmektedir (Cesur, 2017).

Dini inanç sistemine göre bir takım uygulamalar ortaya çıkmıştır. Bunlar, fakir doyurma, iftar, kurban kesme ve adaklar yemekle ilgili olan uygulamalardır. Ayrıca Türk toplumunda israf şüphesiz dikkat edilen en önemli konudur. Tabaga konulan yemeğin hepsinin yenmesi buna örnekken batılı toplumlarda ise yemeğin tamamını yemek saygısızlık olarak görülür (Mankan, 2012).

Türk toplumunda görülen diğer bir uygulama ise yemeğin hızlı yenmesidir. Bu durumu özellikle kırsal kesimlerde çok sık görmekteyiz. Bununla birlikte Türkler için misafirperverlik kavramı ayrı bir öneme sahiptir. Hatta “*Misafire ikramda kusur edilmez*” sözü de Türklerin ne kadar konuksever olduklarını göstermektedir.

### **3.1.6. Komşu Kùltürleri Etkilemesi ve Onlardan Etkilenmesi**

Her milletin kendine özgü bir kùltür yapısı bulunmaktadır. Kùltürel unsurların içerisinde önemli bir yeri olan yeme içme davranışları da toplumlara göre şekillenmektedir. İnsanoğlu yaşamsal faaliyetlerini sürdürebilmesi için yemek yemek zorundadır. Ancak, toplumların nasıl beslendiği ise coğrafi konumuna bağlı olmakla birlikte kùltürüne de bağlıdır. Türk toplumunda beslenme davranışı da lezzet, ürün çeşitliliği ve nitelikleri açısından diğer toplumların kùltürlerinden ayrılmaktadır (Güler, 2010).

Anadolu'ya göç ettikten sonra Türk mutfak kùltürü burada daha önce yaşıyan medeniyetlerin mutfak kùltüründen etkilenmiş ve bünyesine katmıştır. Örneğin, bezelye, lahana, baklagiller, sebze ve meyveler Akdeniz civarında bulunan besin gruplarıdır. Türkler yerleştikten sonra bu besinleri mutfaklarına dahil etmişlerdir (Girgin, vd., 2017).

Türkler her medeniyetten etkilenmiş ve mutfak kùltürünü zenginleştirmişlerdir. Türk toplumu başlangıçta Orta Asya da göçebe kùltürün etkisindeyken, Anadolu'ya geldiklerinde tarım ve hayvancılığa başlamaları dolayısıyla mutfaklarını da şekillendirmişlerdir (Kızıldemir, vd., 2014).

## IV. BÖLÜM

### 4.1. Gastronomi Turizmi ve Türk Mutfağının Yeri

Gastronomi turizmi kavramı ise, oldukça yeni bir kavram olmakla birlikte, herhangi bir bölgeye özgü yiyecek ve içeceklerin üretiminden tüketimine kadar tüm aşamalarına tanıklık etmek, onların tadımını yapmak, bölgenin festivallerini, lokantalarını ziyaret etmek için yapılan seyahatler olarak tanımlanmaktadır. Son zamanlarda özellikle yeme içme kültürü ile turizm arasında yakın bir ilişki bulunmaktadır ve bu durumda turistlerin destinasyon seçiminde dikkat ettikleri unsur olarak karşımıza çıkmaktadır (Yüncü, 2009, Scarpato, 2002, Santich, 2004).

Gastronomi turizminin temelinde yatan unsur yiyecek ve içecekler olmakla birlikte aslında bu yiyecek ve içeceklerin üretim yerlerinin de gezilmesi temel amaç içinde yer almaktadır. Dolayısıyla turistlerin seyahat motivasyonu oluşturmada ve seyahat etme noktasında önemli bir turizm çeşididir (Akbaba ve Kendirci, 2016). Gastronomi turizmi yiyecek kültürü ve turizm arasındaki ilişkiyi ifade etmekte (Bekar ve Belpınar, 2015), ve seyahatlerin çoğunluğu da yöreye özgü yiyecek ve içeceklerin bulunduğu yerlere yapılmaktadır (Cömert ve Sökmen, 2017).

Türk mutfağı sahip olduğu tarihsel geçmişi, mutfak kültürü ve turistik çekiciliği ile gastronomi turizmi için olmazsa olmaz bir ülke konumundadır. Özellikle Gaziantep, Adana, Hatay, Mersin gibi illerimiz bu amaçla seyahatlerin yapılabildiği şehirler olarak karşımıza çıkmaktadır (Aslan, 2010). Şahin (2014) de yapmış olduğu çalışmada Türkiye'nin gastronomi turizmi potansiyelinin, geleneksel yiyecek ve içeceklerle, mutfak kültürü ile sahip olduğu değerler ile oldukça fazla olduğunu ifade etmektedir.

Özellikle Türk mutfağı sahip olduğu çeşitliliği ile dünyada üç önemli mutfak arasında yer almaktadır. Ancak Türkiye'de gastronomi turizmi henüz yeni yeni gelişme göstermektedir (Uyar ve Zengin, 2015). Turizmin önemi de gün geçtikçe artmaktadır. Özellikle turistlerin farklı lezzetleri denemeleri için yaptıkları seyahatler, turizmde ilgi çekici bir konu haline gelmiştir (Cömert ve Özkaya, 2014). Gastronomi turizminin turizmde ayrı bir önemi bulunmaktadır. Çünkü her alanı etkisi altına almaktadır. Örneğin, konaklama işletmeleri, barlar, kafeteryalar gibi yiyecek içecek mekanları buna örnek verilebilir (Çağlı, 2012).

Gastronomi unsuru destinasyonlar için ciddi bir ekonomik katkı sağlamaktadır. Özellikle deniz, kum, güneş üçlemesine sahip destinasyonlar da bile gastronomi tek başına fark yaratan bir unsurdur (Kivele ve Crotts, 2006). Turistlerin bu destinasyonları ziyaretleri sonucunda o bölgeye özgü lezzetleri tatmanın yanında yemek ile iletişimleri sağlanmış olmaktadır (Silkes, 2008).

Özellikle Türkiye'nin yedi bölgesindeki mutfak çeşitliliği, bölgelerin coğrafi konumları, flora ve faunası ile birlikte eşsiz bir gastronomik değere sahiptir. Ancak bu zenginliğe rağmen pazarlama faaliyetlerinde ise oldukça yetersiz kalmaktadır. Avrupa ülkeleri gastronomi ile marka değeri oluştururken, Türkiye için Türk mutfağı inanılmaz bir potansiyel sağlamaktadır (Wolf, 2006).

Dünya mutfakları arasında ilk üç sırada yer alan Türk mutfağını, gastronomi ile ilgilenen araştırmacılar oldukça önemli bir konumda görmektedir. Ayrıca dünya mutfakları arasında en besleyici mutfak olarak da Türk mutfağı başta gelmektedir (Cömert vd.,2009: 1; Özdemir ve Aktaş, 2007). Ankara Ticaret Odası ve Ankara Patent Odası tarafından yapılan bir proje ile "Türkiye'nin Lezzet Haritası" ortaya çıkarılmıştır. Bu proje sonucunda Türkiye sahip olduğu yemek çeşitliliği ve zenginliği ile gastronomi alanında geniş bir potansiyele sahiptir (Can, 2012).

Gastronomi ile Türkiye'de bir çok destinasyon güçlü imaj ve değer kazanacaktır. Bunun için yapılması gereken en önemli unsur doğru bir pazarlama tekniği ve konumlandırma ile destinasyonların başarısına katkı sağlamaktır (Güzel, 2009: 28, Cömert, 2014). Son zamanlarda insanlar yeme ve içme için seyahatler gerçekleştirmektedir. Gittikleri yerleri seçim aşamasında da yörenin sahip olduğu yemek kültürü oldukça önemli bir rol oynamaktadır. Buradan hareketle yiyecekler ile destinasyonlar arasında doğrudan bir ilişki bulunmakta ve ülke adları ile de markalaşma sürecine girmektedirler. Buna örnek olarak da Türk mutfağı verilebilir (Okumuş, vd., 2007).

Destinasyonlar ve toplumlar hakkında bilgi alabilmenin bir diğer yolu onların beslenme alışkanlıkları ve mutfak kültürlerini öğrenmektir. Dolayısıyla günümüzde giderek artan seyahatlerin temelini yiyecek içecek deneyimleri oluşturmaktadır (Lopez ve Martin, 2006). Pearce (2002) yapmış olduğu çalışmada özellikle insanların destinasyon karar süreçlerinde çekicilik unsuru olarak yeme içme unsurunu gördüklerini ifade etmiştir.

Yöresel yiyecek ve içecekler başta gastronomi turizmi içerisinde yer alsa da birçok turizm türleri kapsamında da değerlendirilmekte ve tüketicilerin satın alma kararları üzerine etkisi bulunmaktadır. Yöresel ürünler aynı zamanda bölge halkı içinde ekonomik bir unsur olarak görülmektedir. Gastronomi turizmine giderek artan ilgi ile insanlar yeniden seyahat etme motivasyonu kazanmakta ve o kültüre yakınlaşmaktadır (Kim and Eves, 2012). Bu sebeptendir ki destinasyonlar yöresel yiyecek ve içeceklerini turizmin gelişmesi için bir araç olarak kullanmaya başlamışlardır (Çela vd., 2001; Plummer vd., 2005).

Yöresel yiyecek içecek deneyimden bahsederken, yöresel mutfak kavramına da değinmek gerekir. Yöresel mutfak kavramı; bir bölgeye özgü, bölge insanların kültürü ile ortaya çıkmış ve kendilerine has hazırlama süreçleri olan yiyecek ve içecekler olarak tanımlanmaktadır (Şengül ve Türkay, 2015). Yöresel ürünlerin belli bir yerde üretilmesi, tarihsel süreç içerisinde gelişmesi onun özgünlüğünü ifade eder ve bu nitelikler yöresel ürünlerin cazibesini artırarak çekicilik unsuru haline dönüştürür (Berard ve Marchenay, 2008).

Turist tarafından yerel halkın kültürünü anlamada yöresel ürünlerin rolü oldukça fazladır (Kim and Eves, 2012). Yöresel yiyecek ve içecek unsuru destinasyonlar için turizmde rekabet gücü sağlamaktadır. Ayrıca turist deneyimlerinde de olumlu imaj yaratarak destinasyon tercihlerinde hatırlanabilir olmaktadır.

Alonso ve Liu, (2011) de yapmış oldukları çalışmada destinasyonların sahip oldukları yerel mutfaklar bölgeye birçok imkan sunarak onların kalkınması için bir araç olarak görülmektedir. Günümüzde destinasyon pazarlamasında yerel mutfakların kullanımı önem arz etmektedir (Henderson, 2009; McKercher vd., 2008; Kivela and Crotts, 2006).

Fakat yöresel ürünlerin sağladığı pek çok avantaj olmasına rağmen pazarlama çalışmalarında yetersiz görülmekte ve önemi anlaşılmamaktadır (Bezirgan ve Koç, 2010). Oysa ki yöresel ürünlerin destinasyon pazarlamasında doğru bir şekilde kullanımı diğer destinasyonlar arasında ayrıştırıcı olabilecektir. Fakat bunu gerçekleştirirken dikkat edilmesi gereken husus tüketicilerin istek ve ihtiyaçları belirlenip o doğrultu da bir pazarlama çalışmasının yapılmasıdır (Hashimoto ve Telfer, 2006; du Rand vd., 2003). Son zamanlarda turistlerin ilgilendikleri konuların başında toplumların

tüketim alışkanlıkları gelmektedir. Doğal ve belirli bir bölgeye özgü yiyecek ve içecekleri satın almaya hazır olan turistler, özellikle seyahatlerine yön veren bu yemek kültürü unsuru onların daha çok bilgiye ve harcama gücüne de etki etmektedir (Rand vd., 2003; Skarus vd., 2006; Everett ve Aitchison 2008).

#### **4.2.Yerel Mutfak Kültürü İle İlgili Çalışmalar**

Sharif vd. (2015) çalışmalarında Malay geleneksel yiyeceklerin hazırlanması noktasında genç nesillerin bilgi düzeyi tespit edilmiştir. Çalışmada veri toplama yöntemi olarak gözlem ve etnografik teknik kullanılmıştır. Çalışma sonucunda ise genç nesillerin geleneksel yemekleri öğrenme isteklerinin olduğu tespit edilmiştir. Ayrıca geleneksel gıdaları öğrenmek için de aile büyükleri ile daha fazla zaman geçirmeleri vurgulanmıştır.

N.A İsmal, vd., (2013) yılında yaptıkları çalışmada Klang Vadisinde yer alan otellerde Malay şeflerinin geleneksel yemeklere yer verip vermedikleri araştırılmış, veri toplama yöntemi olarak yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmış, kar topu örnekleme yöntemi ile şefler seçilmiştir. Araştırma sonucunda ise genç şeflerin geleneksel Malay yemeklerini unutmadıkları ve devam ettirme konusunda istekli oldukları tespit edilmiştir.

Alyakut ve Küçükkömürler (2017) çalışmalarında Kartepe mutfak kültürlerini araştırmışlardır. Veri toplama yöntemi olarak görüşme yöntemi tekniğini kullanmışlardır. 50 yaş ve üzeri insanlarla yarı yapılandırılmış görüşme formları ile veriler toplanmış, fotoğraflar çekilmiştir. Verilerin analizinde ise betimsel analiz tekniği kullanılmıştır. Sonuç olarak mutfak kültürlerinin çok yönlü olduğu ve günümüze ulaşmayan yiyeceklerin olduğu tespit edilmiştir.

Alyakut ve Üzümcü (2017) çalışmasında Kandıra beslenme kültürünü ve unutulmaya yüz tutmuş geleneksel yemeklerini gastronomi turizmi bağlamında ele almışlardır. Çalışmada yarı yapılandırılmış görüşme soru formu kullanılmış ve yaşam dönemleri, kış hazırlıkları, kullanılan araç gereçler ve unutulmaya yüz tutmuş yemekler sorulmuştur. Betimsel analiz tekniği kullanılarak veriler analiz edilmiştir. Araştırma sonucunda ise Kandıra beslenme kültüründe hamur işleri ve sebze yemeklerinin ağırlıkta olduğu ve genç nüfusun ise köylerde bulunmamasından dolayı yemeklerin unutulmaya yüz tuttuğu belirlenmiştir.

Cömert (2014) çalışmasında yöresel mutfak kavramının gelişmesi kapsamında bu çalışmada gerek doğal güzellikleri gerekse zengin kültürü nedeniyle turizm açısından önemli bir bölge olan Hatay mutfağı incelemiştir. Çalışmada yöresel yemeklerle ilgili örneklerle yer verilmiştir. Ayrıca yapılan çalışma ile yöresel yemeklere dikkat çekilerek bölge turizmine katkı sağlayacağı düşünülmüştür.

Serçeoğlu (2014) çalışmasında Erzurum ilinde ikamet eden 18 yaş üstü kişilerin Erzurum'a ait mutfak kültürünü tanıyıp tanımadıklarını belirlemeyi araştırmıştır. Bu doğrultuda unutulmaya yüz tutmuş yemekleri kurtarmak, Erzurum mutfak kültürünü yaşatmak ve sürdürülebilirliğine yönelik anket soruları oluşturulmuştur. Çalışma sonucunda mutfak kültürü yerel ekonomiye katkı sağlama noktasında önemli unsur olarak görülmüştür.

Demirel ve Ayyıldız (2017) çalışmalarında Giresun ilinin mutfak kültürünü belirleyip, değişimleri ortaya koymayı amaçlamışlardır. Araştırmanın örneklemini Giresun'un Şebinkarahisar, Dereli, Keşap ve Giresun merkez de doğup büyümüş 50 yaş ve üstü 10 kadın oluşturmuştur. Giresun'un kıyı ve iç kesimlerde mutfak kültürü farklılaşacağından hem kıyı kesimde hem de denizden uzak iç kesimlerde yaşayan bireyler örnekleme dâhil edilmiştir. Çalışmanın yönteminde yarı yapılandırılmış görüşme formları kullanılmış ve betimsel analiz tekniği yapılmıştır. Araştırma sonuçlarına göre Giresun'un iç ve kıyı kesimlerinde mutfak kültürünün, pişirme alanlarının ve şekillerinin, kullanılan gıda maddelerinin önemli derecede farklılık gösterdiği ortaya çıkmıştır. Giresun sofrasının en önemli yiyeceğinin Pancar otu(karalahana) ve mısır unu olduğu belirlenmiştir.

Demirel ve Karakuş (2019) çalışmalarında Balıkesir ilinin yeme içme kültürünü belirlemek ve meydana gelen değişimleri ortaya koymayı araştırmışlardır. Araştırmanın örneklemini Balıkesir'de doğup büyümüş ve hâlâ orada yaşayan 50 yaş ve üzerindeki 10 kadın oluşturmaktadır. Araştırma sonucunda yemek pişirmede kullanılan araç gereçlerin ve yemeğin yendiği mekan'ın zaman içindeki değişikliğe nasıl uğradığını tespit etmişlerdir. Bununla birlikte yörede geçmişte tüketilen tüm besin gruplarının günümüzde de tüketildiği sonucuna varmışlardır.



Çakıcı ve Zencir (2018) çalışmalarında Çakırözü köyü mutfak kültürünün kaybolmaya yüz tutmuş değerlerini belirlemeye çalışmışlardır. Çakırözü Köyü'nde nitel bir çalışma yürütülmüştür. Çalışmada veri toplama yöntemi olarak köyün yerlisi olan 10 kişi ile yarı yapılandırılmış görüşme yapılmış ve ses kayıt cihazı ile kayıt altına alınmıştır. Elde edilen veriler betimsel analiz tekniğiyle çözümlenmiştir. Çalışma sonuçlarına göre Çakırözü Köyü'nün yemek kültürü gündelik yaşamda yemek yeme alışkanlıkları, kültürel etkinliklerde yemek yeme alışkanlıkları ve saklama yöntemleri olmak üzere üç tema altında toplanmış ve Çakırözü köyü mutfak kültürünün günümüzde değiştiği ve eskisi kadar çeşit yapılmadığı sonucuna ulaşılmıştır.

### **4.3.Yöresel Yemekler İle İlgili Çalışmalar**

Bozok ve Kahraman (2015) çalışmalarında kırsal turizm açısından Balıkesir ilinin yöresel yemek kültürünün rolünü belirlemeye çalışmışlardır. Balıkesir'in sahip olduğu yöresel yemeklerin örneklerine yer vermişler ve bölge mutfağının turizmin gelişmesinde önemli bir unsur olduğu gerçeğine ulaşmışlardır.

Çölbay ve Solmaz (2015) çalışmalarında Konya ilinde geçiş dönemlerinde yapılan yemekler belirlenmeye çalışılmıştır. Yüz yüze görüşme tekniği kullanılmış ve yaşam dönemleri ile kış hazırlıkları sorulmuştur. Araştırma sonucunda ise teknolojik gelişmelerin etkisi ile geleneksel yemeklerin unutulduğu belirlenmiştir.

Özleyen ve Tepeci (2017) çalışmalarında, Manisa'da yöresel yemeklerin ilin gelişimine nasıl katkı sağlayabileceğini araştırmışlardır. Çalışmada veri toplama süreci olarak yarı yapılandırılmış görüşme formu hazırlanmış ve Manisa il merkezinde bulunan seyahat acentesi, otel ve lokanta çalışan ve yöneticileri, yerel üreticiler, Lokantacılar Odası Başkanı, Tarım İl Müdürlüğü Organik Tarım Koordinatörü, İl Kültür ve Turizm Şube Müdürü ve ziraat mühendisi öğretim üyesi dahil olmak üzere toplamda 19 kişi ile yüz yüze görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Verilerin analizinde betimsel analiz tekniğini kullanmışlardır. Araştırma sonucunda yöresel yemeklerin turizm için çekicilik unsuru olarak görülmediği ve bilinirliğinin az olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Özdemir ve Güngör'ün (2016) yılında yapmış oldukları, kültürel bir değer olarak unutulmaya yüz tutmuş geleneksel Hatay yemekleri ve bu değerlerin korunması ile ilgili çalışmada Hatay yemeklerinin tarifleri ve yapıları araştırılmış, unutulmaya yüz tutmuş 17 yemek belirlenmiştir. Çalışmanın yönteminde Hatay ev hanımları ile yüz yüze görüşme gerçekleştirilmiş. Geleneksel yemekler örneklerle çalışmada sunulmuş ve araştırma sonucunda Hatay mutfağında yöresel yemeklerin unutulmaya yüz tuttuğu tespit edilmiştir.

Yılmaz ve Akman (2018) çalışmalarında, sürdürülebilir gastronomi çerçevesinde Edremit körfezi yöresel mutfakları araştırılmıştır. Çalışmanın temelinde Edremit körfezinde yapılan yöresel yemekler ve pişirme yöntemlerine yer verilmiştir. Araştırmada nitel araştırma yöntemlerinden yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Edremit körfezinde yaşayan en yaşlı göçmen kişilerden veriler elde edilmiştir. Toplanan veriler betimsel analiz tekniği ile çözümlenmiştir. Çalışma sonucunda unutulmaya yüz tutmuş olan yöre yemeklerinin kayıt altına alınması ve gelecek nesillere aktarılmasına özen gösterilmiştir.

Önal (2018) yılında yapmış olduğu tezinde Kastamonu'da gastronomi turizmi kapsamında yöresel yemeklerin turistik ürün olarak nasıl sunulabileceğini araştırmıştır. Araştırmada yöntem olarak eylem araştırmasından yararlanılmıştır. 25 turizm profesyoneli ile yarı yapılandırılmış mülakat tekniği kullanılmıştır. Elde edilen veriler doğrultusunda bir model önerisi geliştirilmiş ve bir pazarlama planı oluşturulmuştur. Araştırma sonucunda ise, Kastamonu yöresel yemekleri ve ürünlerinin gastronomi turizmi açısından önemli bir potansiyel olduğu tespit edilmiş ve bu noktada da kamu kurum ve kuruluşları, üniversiteler ve paydaşlar ile ortak bir pazarlama çabası gerektiği sonucuna ulaşılmıştır.

Taşkın (2016) tezinde Gaziantep'te ki yöresel yemeklerin standartlaştırılması üzerine araştırma yapmıştır. Çalışmanın amacı, Gaziantep mutfak kültürünün geçmişten günümüze ulaşan ve gelecek nesillere bırakmamız gereken yemeklerin belirlenmesidir. Standartlaştırılacağı düşünülen yemeklerin gastronomi turizmi açısından da bir değer arz edeceği çalışmanın önemini oluşturmaktadır. Çalışmanın evrenini Gaziantep yöresine ait tüm yemekler, belediye ve turizm işletmeli lokantalar ile ilgili literatür oluşturmaktadır. Örnekleme ise beş farklı yemek kitabını ve beş

farklı lokantayı kapsamaktadır. Verilerin çözümlenmesinde taranan dokümanlar arasında ilişki ortaya çıkarılmıştır. Araştırmanın sonucunda Gaziantep ilinin sahip olduğu coğrafi işaretli yemekler olmasına rağmen, reçetelere eklenmesi konusunda herhangi bir çalışmanın olmadığı tespit edilmiştir. Bu doğrultuda çeşitli öneriler geliştirilmiş ve bu yemeklerin standart reçetelerinin yapılması ile unutulmaması gerekliği hususunda bir zorunluluk getirilmiş olacaktır.

Şengül (2016) tez çalışmasında yöresel mutfak tercihlerinin destinasyonu tekrar tercih etme ve başkalarına önerme üzerine etkilerini incelemiştir. Çalışmanın evrenini Sakarya'yı ziyaret eden ve konaklama tesisinde geceleme yapmış ve aynı zamanda Sakarya'ya özgü olan yemekleri deneyimlemiş yerli turistler oluşturmuştur. Verilere ulaşmak için 49 ifadeden oluşan 5'li likert ölçekli anket kullanılmıştır. Anket formunda demografik ifadelerin yanı sıra yöresel mutfak tercihindeki motivasyon unsurları ölçeği, destinasyon yöresel mutfak memnuniyeti ölçeği, destinasyon tercihi ve başkalarına önerme bölümlerine yer verilmiştir. Toplanan verilerin çözümlenmesinde SPSS ve AMOS paket programı kullanılmıştır. Elde edilen veriler sonucunda, Sakarya gibi ana faaliyet alanları içerisinde turizmin yer almadığı destinasyonlarda destekleyici bir turizm faaliyetleri kullanılabileceği ve bu doğrultuda yöresel mutfak unsurlarının bu tür destinasyonlar için önemli çekicilik unsuru olabileceği sonucuna ulaşılmıştır.

Çınar (2019) tez çalışmasında Ege bölgesinde geçiş dönemlerinde mutfak kültürü ve yöresel mutfak uygulamalarını araştırmıştır. Ege bölgesinde bulunan illerdeki unutulmaya yüz tutmuş geleneklerini gün yüzüne çıkarmayı, tanıtımının yapılmasını ve yazılı kaynak haline dönüştürerek gelecek nesillere aktarılmasını amaçlamıştır. Veri toplama aracı olarak yarı yapılandırılmış görüşme formu hazırlanmış, örneklem olarak da kuramsal örnekleme yaklaşımı benimsenmiştir. Verilerin doyum noktasına ulaşana kadar süreç devam etmiştir. Verilerin analizinde veri setine kodlama yapılarak, çalışmada MAXQDA Analytichs Pro 2018 nitel veri istatistik programı kullanılmıştır. Çalışma sonucunda araştırmaya dahil edilen iller de yiyecek içeceklerin seçiminde en önemli etkenin sosyo-ekonomik özellikler olduğu tespit edilmiştir.

Yenipınar ve Kart'ın (2015) de yapmış oldukları çalışmada Anamur'un sahip olduğu yöresel yiyeceklerin gastronomi turizmi

açısından önemi ele alınmıştır. Araştırmanın bulgularında yöresel yemeklerin çoğunun Türkmen ve Yörük kültürü etkisi altında oldukları ve sağlıklı yiyecek ve içeceklerin sıklıkla tüketildiği sonuca ulaşılmıştır.

Shi vd.'nin (2016) de yapmış oldukları çalışmada ise New Hampshire ve Massachusetts şehirlerindeki yöresel ürünlere olan ödeme güçleri incelenmiş. Yöresel olarak yetiştirilen ürünlere karşı tüketicilerin yüksek oranlarda ödeme yaptıkları sonucuna varılmıştır. Ayrıca organik ürünlere karşı oldukça istekli ve duyarlı oldukları da sonuçlar arasındadır. Kim ve Eves (2012) de araştırmalarında bir ölçek oluşturmuşlardır. Tüketicilerin yöresel ürünleri tüketme niyetlerini araştırmışlardır.



## V. BÖLÜM

### 5.1.Ege Bölgesi Mutfak Kültürü ve Özellikleri

Ege bölgesinin mutfak kültürü incelendiğinde, coğrafi özelliğinden dolayı iç kesimler ve kıyı kesimler birbirinden farklı kültürel yapıya sahiptir. Ege bölgesi kıyı kesimlerinde yer alan İzmir, Muğla, Aydın illerinde yeme içme davranışında Akdeniz beslenme hakimken, iç kesimlerde yer alan Afyonkarahisar, Uşak, Denizli ve Kütahya şehirlerinde ise farklı beslenme tipi görülmektedir (Şengül ve Türkay, 2017).

Ege bölgesinin mutfak kültüründen bahsederseniz, en başta zeytin ve zeytinyağı gelmektedir. Zeytin bitkisinin yaklaşık 2500 yıllık bir geçmişi bulunmaktadır. Bölge halkı içinde sofraların vazgeçilmezi olurken, uzun yıllardır yerini korumakta olduğunu bölgedeki Klazomenai antik kentteki kazılar sonucunda ortaya çıkarılan “antik zeytinyağı i li i” ile görmekteyiz ([http-3](http://3)).



**Fotoğraf 1.** Oleatrium Zeytin ve Zeytinyağı Tarihi Müzesi

**Kaynak:** [www.oleatrium.com](http://www.oleatrium.com)  
(Erişim Tarihi: 16.12.2019).



Ege bölgesinin mutfak kültüründe kıyı kesimin mutfağında çok fazla ot yemekleri bulunmaktadır. Ot yemeklerinin ise mutfak yapısına dahil olması Girit kültürü ile olan etkileşim

sonucunda gerçekleşmiştir. Genelde otlar mutfaklarda ya meze olarak ya da zeytinyağlı yemekler olarak kullanılmaktadır. Ot yemeklerinin tüketimi noktasında bölge halkı haşlama yöntemini kullanır ve limon, zeytinyağı eşliğinde sunumunu yaparlar ki bu otlar, deniz börölcesi, arapsaçı, istifno, ısırgan, tere vb. otlardır (İlban ve Bezirgan, 2019; Kılıç, 2010; Karaca, Yıldırım ve akıcı, 2015, Şengöl, 2016).

Ege mutfak kültüründe otlardan sonra ön planda olan ürün deniz mahsulleridir. Kalkan, kefal, ipura, barbun vb. gibi balık çeşitleri bölgede tüketilen besin öğeleridir. İç kesimlerin mutfak yapısında ise ağırlıklı olarak et ürünleri görölmektedir özellikle en çok pastırma ve sucuk tüketilmektedir (Şengöl, 2016).

Ege bölgesi mutfak kültürünün tarihsel sürecine değinirsek, Hellenistik dönemin kültürel özelliği ele alınması gerekir. O dönemin de etkisi ile ege bölge mutfağı çeşitliliğe ve zenginliğe sahip olmuştur. Bu çeşitliliklere bayoz (Yahudi), susamlı kumru (Selanik), ot yemekleri (Girit kültürü) gibi örnekler verilebilir (Kılıç, 2010).

Ege bölgesinde yer alan şehirlerin mutfak kültürleri birbirinden farklı özellik gösterir tıpkı İzmir’de ot yemekleri ön planda iken, Muğla ilinde ise geleneksel Türk mutfak kültürünün olduğu bilinmektedir. Muğla ilinde mutfak kültüründe yer alan yiyecekler arasında ilk olarak önemli yere sahip olan keşkeği görmekteyiz, Milas köftesi, çökertme kebabı ve saraylı tatlısı oldukça fazla tüketilmektedir (Shipman, 2010; Muğla İl Kültür Turizm, 2019). Aydın ilinde ise halkın geçim kaynağı incirdir. Yemek kültüründe ise yuvalama, paa böreği ve bolamanın ön planda olduğu görölmektedir (Yerasimos, 2007).

İç kesimde yer alan Afyonkarahisar ilinde ise mutfak kültürü tamamen farklılık göstermektedir. İlin beslenme özelliği et ve hamur işi üzerine yoğunlaşmaktadır. Halkın geçim kaynağıda olan sucuk, kaymak ise il ile özdeşleşmiş ve ülke çapında tanınmaktadır. İç kesimlerde yer alan diğer illerde de aynı durum görölmektedir. Mutfak kültürlerinde et ağırlıklı olmak üzere sebze yemekleri de bulunmaktadır. Özellikle patlıcan yemeklerinin yapımı ve tüketimi oldukça fazladır. Ayrıca iç kesimlerde sofrta kültüründe kışlık hazırlıklar da önemli yer tutar. Bunlar erişte, tarhana, salça ve bulgur olmak üzere halk tarafından yapılan geleneklerdir (Şengöl, 2016).

## 5.2. Kuzey Ege Mutfağı

Kuzey ege mutfak kültürü incelendiği zaman karşımıza “*Ye il Mutfak*” olarak tabir edilen zeytin ve zeytinyağından oluşan mutfak yapısı çıkmaktadır (Gökdeniz vd., 2015). Kuzey ege bölgesin mutfağı içerisinde yer alan Edremit körfezi mutfak kültüründe ise körfez ilçelerin mutfakları dikkat çekmektedir. Özellikle göçmen, rum, çerkez vb. gibi etnik kültürel yapıdan dolayı körfez mutfağında çeşitlilikle karşılaşmaktayız. Bölgenin geçim kaynağı olan zeytin bitkisi ile mutfaklarda zeytinyağının varlığı dikkat çekmektedir (Bezirgan ve Yetginer, 2019; [http-1](http://1)).

Tarihsel geçmiş incelendiğinde ise bölgede yaşayan medeniyetleri görmekteyiz. Özellikle M.Ö. 13. ve 14. yy da Traklar ya da Protrak olarak adlandırılan medeniyetin varlığı bilinmektedir. Daha sonra ise Antik dönemde Roma medeniyetini görmekteyiz. Romulus tarafından kurulduğu bilinen Roma uygarlığının beslenme kültürü tarımsal ürünlere dayanmaktadır. Puls adlı bulamacı çok yaygın olarak tüketmektedirler ki Yunanlılar bile Romalıları bu yüzden puls yiyenler olarak ifade etmişlerdir (Bober, 2003).

İliada ve Odyssea'nın yazarı Homeros bile eserinde bu dönemde ete dayalı beslenme kültürü olduğundan bahsetmektedir. Et olarak en çok domuz ve koyunu görmekteyiz. Fakat eserde dikkat çeken bir husus ise sıradan insan gibi bir beslenme kültürü olmadığıdır. Nitekim Delemen (2001) de yapmış olduğu çalışmada bulunan kapların formunun etten ziyade sulu yemeklere uygun olduğunu ifade etmektedir. Homeros'un eserinde zengin bir yemek kültüründen bahsedilir ancak Antik Yunanda bu durum tam tersidir ve vejetaryen beslenme kültürü hakimdir.

Dolayısıyla Yunan toplumları yaşamsal faaliyetlerini sürdürmek için tarımla mücadele etmişlerdir. En çok üretiminin yapıldığı besin ögesi ise arpa ve kızılcıca buğdaydır. Tanrıların beklentisi insanların onlar için kurban sunması ve yemekleri hediye olarak vermeleri olarak bilinen bir inanç yaygındı (Grimm, 2008).

O dönemde et pahalı olduğu için tüketimi sadece özel günlerde ve ziyafetlerde olmaktadır (Gürsoy, 2004). Yoksul durumda olan kişiler için zaten et tüketimi oldukça lüks bir alışkanlık olarak görülürdü ve yenmezdi. Dönemin en ucuz eti domuz etidir. Yemeklerde genellikle şarap ikram edilirdi ayrıca başka içecek olarak da “*Kykon*” içilirdi (Gürsoy, 2004).



Ekmek yerine genellikle buğday ve arpa kullanmayı tercih ediyorlardı. Birçok medeniyette ekmek sosyal olgu olarak karşımıza çıkmaktadır. Ancak halk gündelik hayatında “*maza*” denilen tahıldan yapılan bir lapa tüketmekteydi. Antik Yunanda yoksul halk meyve almak da zorlandıkları için kendi kuruttukları meyveleri yerlerdi. Dönemin önemli meyveleri ise incir, kuru üzüm ve nardır (Gürsoy, 2004).

Arkaik dönemde ise et tüketiminin az olduğu ve tarıma dayalı beslenme kültürünün varlığı söz konusudur. Gündelik yaşamlarında ise bireylerin mutfak kültürlerinde balıkta çok önemli yer tutmaktadır hatta salamura, kurutma teknikleri ile yapılmış balıklar sofralarda yer alırdı. M.Ö. 5. yy da ise Yunanistan şüphesiz altın çağına ulaşmıştır. Batı medeniyetinin temellerini atarak sanatsal eserler ortaya çıkarmışlardır. Bu altın çağda zengin ve fakir arasında ayrımcılık ortaya çıkmış ve bu durumda mutfağı etkilemiştir (Civitello, 2004). Sofralarında balık kültürünün yine değişmediğini görmekteyiz. Aslında Yunan mutfağı öncesinde Mısır mutfağının etkisi ile şekillenmiştir diyebiliriz (Gürsoy, 2014).

Yunan mutfağında aşçılar hakkında detaylı bilgi verilmez sadece Arcestratos yazılı eser bırakmamasına rağmen Yunan mutfağında aşçı olarak bilinmektedir. Bunun nedeni ise mutfak hakkında şiirler yazmasıdır (Civitello, 2004). Antik çağda özellikle Yunanlıların mutfak kültürünün gelişmesinin sebebi Sicilyalı aşçılardan kaynaklanmaktadır. M.Ö. 6. yy geldiğimiz zaman ise Yunanlılardan zeytini gören Romalılar etkilenmeye başlamışlardır. Roma devletinin mutfak yapısı devlet ilişkileri ve kültürel etkileşimle gelişim göstermektedir. Bunun yanı sıra Kartaca savaşından galip çıkan Romalılar verimli topraklara ulaşmış ve sosyo-kültürel yapısı değişmiştir. “*Latifundia*” adında çiftlikler bulunmuştur (Gürsoy, 2014).

Roma mutfağı hakkında bilgi alabileceğimiz kaynak olarak Marcus Gavius Apicius’un, “*De re Coquinaria*” isimli kitabı karşımıza çıkmaktadır. Dalby (2001) de yapmış olduğu çalışmada Apicius’da bahsetmiş ve onun eserlerinin o dönemde aşçıların başucu kitabı olarak yararlandığını ifade etmiştir.

Roma döneminde mutfak yapısı evin merkezinde yer alırdı ve atrium denilen yerde yemekler pişirilirdi. Ayrıca Roma dönemindeki ziyafetler dillere destandır ve dolayısıyla toplu yemek yeme geleneği bulunmaktadır. Normal hayattaki yemek kültürleri

ile törenlerdeki yemekler birbirinden farklılık göstermektedir. Bu bulgulara eski kaynaklardan ulaşılmaktadır ki bu eserlerden biri de Platon tarafından yazılan symposiundur. Bu gelenek sadece eğlenme amacıyla yapılmakta ve katılanlar ise sadece Yunanlı erkekler olmaktadır (Gürsoy, 2013).

Antik dönemin mutfak kültürü hakkında bilgilerin çoğunluğu Roma döneminden gelmektedir. Roma dönemindeki beslenme şekli mezeler, ana menü ve tatlıdan oluşmaktadır. Önemli yiyecekleri et ve balıktır ve Romalılarda özellikle akşam yemeklerinden sonra festivallerin yapıldığı da bilinmektedir. Roma döneminde yeme içme kültürünün en önemli öğünü olarak akşam yemeği görülmektedir. Diğer öğünleri ise hafif yemeklerden oluşmaktadır. Roma döneminde yemekli ziyafetler yapıldığı zaman Yunanlıların aksine Romalı erkekler eşleri ile katılım sağlardı. Ayrıca imparatorluk dönemine kadar Romalı kadınların şarap içmesi yasaktı (Korkut ve Ercan, 2008).

Yapılan araştırmalar sonucunda Antik dönemin yeme içme kültürü gündelik yaşamları ile aynı özellikleri yansıtmaktadır. Bununla birlikte antik dönemin yemekleri hakkında bilgi almak için de Yunan ve Roma dönemleri incelenmektedir. Örneğin, bulunan tabletlerde ambrosia yemeğinin günümüz omletine veya menemene benzediği ifade edilmektedir. Aynı şekilde bir başka örnek ise, pancar yaprağına sarılmış yılan balığı buluntusu ise bize asma yaprağında sardalya'yı anımsatmaktadır (Gürsoy, 2013).

Roma döneminde mutfakta kullanılan sos tavalalarının, süzgeçlerin, rendeler gibi ekipmanların da günümüzde hala kullanıldığı dikkat çekmektedir. Ancak bu ekipmanların özelliği tunçtan yapılmasıdır ve bu da yemeklerde tuhaf bir lezzet ortaya çıkarmaktadır. Yemeklerde kullanılan pişirme yöntemleri ise haşlama, ızgara, kızartmadır (Korkut ve Ercan, 2008).

Roma döneminden sonra ise diğer medeniyet olarak karşımıza Bizans imparatorluğu çıkmaktadır. Özellikle Roma ikiye ayrıldığında Bizans'ın kuruluşu olarak kabul edilmektedir (Yıldız, 2009). Bizans devletinin mutfak kültürü Romalıların devamı niteliğinde olmaktadır ve baharat ve egzotik lezzetler benzerlik göstermektedir. Ayrıca deniz mahsullerinin mutfaklarda yer alması da Yunan medeniyetinden geçmiştir (Dalby, 2001).

Bizanslılar yemeklerinden ziyade sofraya ve sunuma oldukça önem vermektedirler ve özellikle yemek odasına mutlaka başka bir ayakkabı ile girmeye dikkat etmektedirler (Yıldız, 2009). Sofrada dua ile yemeğe başlanmakta ve elleri ile yemek yemeyi tercih etmektedirler (Gürsoy, 2004). Bizans mutfağında yemek çeşitliliği ve sunum konusu önem verilen iki unsur olarak ifade edilmektedir.

### **5.3. Edremit Körfezi İlçeleri Mutfak Kültürü**

#### **5.3.1. Gömeç İlçesi Mutfak Kültürü**

Burhaniye, Ayvalık ve Edremit ilçeleri ile çevrili olan Gömeç ilçesi Balıkesir ilinin ilçelerinden birisidir. Tarihi geçmişine bakıldığı zaman 16. yy da Dikili ve Edremit civarında yer alan köylerden biri olarak tanınmaktaydı. Gömeç ilçesinin geçim kaynakları olarak yazılı kaynaklarda tarımsal faaliyetlerin yapıldığı, soğan, bamyaya, arıcılık yapıldığı, zeytin yetiştirildiği görülmektedir (Efe, vd., 2013). Gömeç ilçesinin ismi bal peteği anlamına gelmektedir. İlçenin asırlık çınar ağaçları ve Ulu Önder Mustafa Kemal Atatürk'ün silüetini yansıtan tepeleri ile ünlüdür ([http-1](http://1)).

Gömeç ilçesinin tarihsel süreci incelendiğinde ise bulunduğu alanda ilk yerleşim hakkında bilgi bulunmamaktadır. Ancak ilçenin bilinen ilk adı "Passawanda"dır. Bu isimden sonra ise "Kisthene" adını almıştır. Erken Tunç Çağı ile Kızçıftlığı Höyüğü bulunmuştur. Yapılan kazı çalışmaları sonucunda ise seramik kaplar ile bölgenin M.Ö. 1200 lerden de önceye dayandığı ve ticari ilişkilerin yapıldığı bilinmektedir. İlçe merkezinin "Ağaköy" adıyla yaklaşık 500 yıl önce kurulduğu söylenmektedir. Sonrasında ise şuan ki konumuna taşınmış ve adı Armutova olmuştur. Merkezde arıcılık da yapıldığı için ilçeye bal peteği anlamına gelen Gömeç adı uygun görülmüştür (Yılmaz ve Akman, 2018). 2019 verilerine göre Gömeç ilçesi nüfusu 14.175 olarak bilinmektedir. İlin sahip olduğu coğrafi konumu, ikliminin yanı sıra Yörük kültürü, Boşnaklar, Türkmenler olmak üzere pek çok etnik yapıyı da bünyesinde barındırdığından dolayı mutfak kültürü de çeşitlidir (Bozok ve Kahraman, 2015).

Gömeç ilçesinin geçim kaynağı tarımdır yani topraklarının verimliliği nedeniyle özellikle zeytinin yanı sıra bamyaya üretiminin oldukça fazla olması dikkat çekicidir. Gömeç halkının sofraya kültürü sosyoekonomik ilerlemelerle gelişmişlik göstermektedir. Özellikle

ramazan ayında gelenek ve göreneklerine uygun şekilde yemeği servis etme ve yemek yeme biçimleri bulunmaktadır. Hacıoğlu köyünde yaşayan 64 yaşındaki Mehmet amcanın aktardıklarına göre, Ramazan ayı boyunca “Gezek” adı verilen bir geleneğin olduğu ve her gün cami önünde bir kişi tarafından bütün köye yemek verildiği ve Ramazan ayı bitene kadar herkesin yapmış olduğu eski bir gelenektir. 72 yaşındaki Ayşe teyzenin aktardıklarına göre “ *Eski yemeklerimizden yufka böre i yapılır ve elle yeriz, pate katıklısı, fasulye tiridi, gülle yeme i, torik ve helvalık otunun yeme i de vardır bizde, tatlı olarak ise dibile tatlısı yaparız.*” ifade edilmiştir.

### 5.3.2. Edremit İlçesi Mutfak Kültürü

Edremit ilçesi Ege bölgesinin kuzeyinde yer almaktadır (Efe, Soykan, Cürebal, ve Sönmez, 2013). İlçede bilinen ilk yerleşimin tarihi M.Ö. 50.000 tarihine kadar uzanmaktadır. Edremit körfezi tamamı alüvyonlarla kaplı bir çöküntü sahasından oluşmaktadır. Alüvyon sebebi ilçenin toprak yapısını olumlu etkilemiştir. En verimli topraklar ise 1767 m. yükseklikteki Kazdağı üzerinde bulunan tepeler; Sarıkız, Kırklar, Babadağ, Koçara ve Dumanlı tepe olarak bilinen Karataş tepeleridir ([http-2](http://2)).

Edremit ilçesinin geçim kaynağı olarak ilk zeytin akla gelmektedir (Polat, 2015). Edremit ilçesi Kaz dağları eteklerinde yer alır ve birçok medeniyeti kendi bünyesinde barındırmaktadır. Çeşitli bitki örtüsü ve iklime sahip olan Kaz dağları muhteşem doğa harikası milli park olarak bilinmektedir. Homeros eserinde Kaz dağını İda dağı olarak tabir etmekte ve “*bol pınarlı vah i hayvanlar anası*” olarak bahsetmektedir (Yılmaz, 2018). Edremit ilçesinde nüfusun çoğunluğu Girit, Midilli, Sakız gibi adalardan gelen mübadillerden oluştuğundan zeytincilik ve zeytinyağı, sabunculuk hızla yayılmıştır (Efe, vd., 2013).

Kaz dağlarının endemik bitkilere de sahip olduğu bilinmektedir. Ayrıca bölge yenilebilir ot çeşitliliği ile de ön plandadır. En çok bilinen otlar; Arapsaçı, Ebegümece, Hardal Otu, Turp Otu, Karahindiba, Isırgan Otu, Şevketi Bostan (Akkız), Gelincik, Bambul (Ayvalık'ta İstifno olarak bilinmektedir), Mühliye, Kazayağı, Kuzukulağı, Labada, Sınır Otu, Sarmaşık, Semizotu, Silcan, Su teresi, Yabani pazıdır (Göker, 2011). Bölgede yetişen otlar, mutfaklarda haşlanarak, çiğden veya kavru olarak tüketilmektedir (Karaca, vd., 2015).

Körfez bölgesi mutfağında kıyı kesimlerde zeytinyağlılar ve ot yemekleri ağırlıktayken, dağlık kesimler de ise hamur işleri daha ağırlık kazanmıştır. Bununla birlikte özel günlerde yapılan yemek istisnasız keşektir (Çekiç, 2015). Edremit ilçesinde bulunan antik kent Antandros'da ki kazılar sonucunda da “garum” denilen balık sosu özellikle Roma dönemine denk gelmektedir (Gürsoy, 2013).

### **5.3.3. Ayvalık İlçesi Mutfak Kültürü**

Ayvalık ilçesi Ege bölgesi kıyısında yer alan Gömeç, Dikili ve Bergama ilçeleriyle çevrili bir ilçedir. Tarihsel süreç boyunca pek çok medeniyete ev sahipliği yapması, verimli toprak yapısı, tarihi değerleri ve turizm potansiyeli ile ön planda olan ilçedir. Ayvalık ilçesinin ilk nüfus sayımı 1891 yılında yapılmış ve o dönemde Rum nüfusu Türk nüfusuna oranla oldukça fazla çıkmıştır. Mübadele sonrası ise ilçede sadece Türk nüfusu kalmıştır. Ayvalık ilçe ve köylerde dahil olmak üzere geçim kaynağı zeytincilik ve zeytinyağıdır (Gökdeniz, vd., 2015).

İlçenin 15 milyon yıl öncesinde tektonik hareketler sonucunda oluşan lav akıntıları bölgede “sarımsak taşı” oluşturmuştur. İlçedeki tüm tarihi dokularda bu taş kullanılmıştır. Diğer tarihi değer ise yine lavlar ile oluşmuş “Şeytan Sofrası” olarak bilinen alandır. Toprağın sahip olduğu granit ile de kumsallar etkilenmiş ve yöreye en temiz plajlar kazandırmıştır. Ayvalık ilçesinin tarihsel sürecinde antik çağlarda karşımıza Mysialılar çıkmaktadır. Zaten bölgenin antik dönemdeki adı da Mysia olarak geçmektedir (Atilla, 2004). Antik çağlardan sonra ise ilçenin kuruluş tarihi 16. yy başlarına denk gelmektedir. Günümüz tarihine geldiğimizde ise, özellikle 19. yy da Osmanlı devletinin sınırları içerisinde görülmektedir. O dönemde ilçe halkının tamamı Rumlardan oluşmaktaydı. İlçenin kuruluş rivayetlerine bir başka bakış açısı ise Ayvalık'ın Türkmenler tarafından kurulmasıdır. Fakat yazılı kaynaklarda bunu kanıtlayan bir belge bulunmamaktadır. Mübadele sonrası ise göçün zorunlu olduğu bilinmektedir. Bütün bu gelişmeler sonucunda Ayvalık ilçesi mutfak kültürü de oldukça etkilenmiştir. Girit, Bulgar, Midilli, Boşnak gibi kültürlerin etkisi ile Ayvalık mutfağı da bu doğrultuda çeşitlenmiş ve zenginleşmiştir (Yılmaz ve Akman, 2018).

#### 5.4.Burhaniye İlçesi Mutfak Kültürü

26. ve 28. boylam, 39. kuzey paralel daireleri üzerinde yer alan Burhaniye ilçesi Ege bölgesinin kuzeyinde yer almaktadır. İlçede Roma, Bizans, Selçuklu ve Osmanlı hakimiyetlerinin izleri görülmektedir. Bununla birlikte kurtuluş savaşında ise ilçe Kuva-i Milli karargahı olarak ifade edilmektedir. En eski yerleşim yeri “Anahor (Pidasus)” dur. Bu yer Mysialılar tarafından kurulmuş yerleşim yeridir. İlçe adını ise Osmanlı hükümdarı olan Abdülhamit’in oğlu Burhanettin’den almaktadır. İlçede bulunan Ören mahallesi ise ünlü turistik bir mahalledir. Antik çağlardaki ismi “Adramytteion” olarak bilinmektedir (http-4).

İlçenin geçim kaynağı diğer ilçelerde olduğu gibi zeytin ve zeytinyağından oluşmaktadır. Tarımsal faaliyetlerde ön plandadır. Körfez ilçeleri için zeytin ve zeytinyağı ekonomilerine olumlu etki etmektedir (Uğuz, 2011). İlçe topraklarının büyük bir kısmı tarım arazisinden oluşmaktadır. Bu arazinin yüzde 75 zeytinliklerle kaplıdır. İlçede sadece zeytin değil, birçok meyve ve sebze yetişmektedir. Ayrıca yöre için mantar yetiştiriciliği de önem arz etmektedir (Efe, vd., 2012).

Burhaniye ilçesi halkının çoğunluğu etnik yapıya sahiptir. Özellikle muhacirler ve mübadiller bölgeye zengin bir kültür sunmaktadır. Özellikle ilçede son yıllarda artan bir iç göçle kozmopolit bir ilçe olmuştur. Burhaniye ilçe merkezinde köylerin aksine daha modern yaşamlar söz konusudur. Mutfak kültürleri de yine bütün bu gelişmelerden oldukça etkilendiğinden ot yemekleri, zeytinyağlılar ve deniz mahsulleri olmak üzere çeşitlilikten söz edilmektedir.



## VI. BÖLÜM

### 6.1. Gömeç İlçesi ve Köylerinden Elde Edilen Bulgular

Edremit Körfezinde yaşayan farklı kültürlere sahip aileler bir arada ortak bir yaşamı paylaşmak zorundadırlar. Dolayısıyla farklı etnik grubun bir arada yaşaması çok kültürlülüğe neden olduğu gibi aynı zamanda da bu yörede de kültürel etkileşimi de gerçekleştirmektedir. Araştırmaya dahil edilen Gömeç ilçesi ve köylerinden 9 kişi ile yüz yüze görüşme gerçekleştirilmiştir. Çalışma grubunun 9 olarak belirlenmesinde, veri doygunluğuna ulaşılmaması etkili olmuştur. Veri doygunluğu örneklem sayısı ile ilgili değil verinin derinlemesine bilgi sağlaması ile ilgili bir kavramdır (Cohen, 2005).

Elde edilen verilerin tekrar etmesi, toplanan yeni verilerin araştırma konusuna dair yeni bilgiler sunmaması durumunda veri doygunluğuna ulaşılmıştır ve veri toplama süreci bu aşamada bitirilebilir (Demirel ve Karakuş, 2019). Görüşme formunun örneklem grubuna uygulanması 28-29 Ağustos 2019 tarihlerinde yapılmıştır. Yapılan tüm görüşmeler araştırmaya katılan bireylerden izin alınarak ses kayıt cihazı ile yazılı olarak kayıt altına alınmıştır. Görüşmeler yaklaşık olarak 60-75 dakika sürmüştür. Araştırmacıardan birinin orada doğup büyüüp, orada yaşıyor olması ve görüşmeleri onun gerçekleştirmesi daha güvenilir bilgi toplanmasına katkı sağlamıştır. Katılımcılar G-K1'den G-K9'a kadar kodlanmıştır (İlçenin baş harfi ve katılımcı sayısı olarak kodlanmıştır). Bu doğrultuda katılımcıların cinsiyetleri, yaşları, eğitim durumları, meslekleri ve medeni durumları ile ilgili sorulara cevap aranmıştır. Görüşülen kişilerin sosyo-demografik özelliklerine ilişkin bulgular Tablo 1' de görülmektedir.

**Tablo 1.** Gömeç İlçesi ve Köylerinde (Karaağaç, Dursunlu, Hacıhüseyinler, Haciosman, Keremköy, Ulubeyler, Hacıoğlu, Kuyualan) Görüşülen Kişiler İle İlgili Demografik Faktörler.

Katılımcılar	Cinsiyet	Yaş	Eğitim Durumu	Meslek	Medeni Durum
G-K1	Kadın	64	İlkokul	Ev Hanımı	Evli
G-K2	Erkek	64	Ortaokul	Emekli	Evli
G-K3	Kadın	58	Okumamış	Ev Hanımı	Evli
G-K4	Erkek	60	Ortaokul	Müezzin	Evli
G-K5	Kadın	72	Okumamış	Ev Hanımı	Dul
G-K6	Erkek	70	İlkokul	Odun Motorcusu	Evli
G-K7	Erkek	50	Ortaokul	Kahvehane Sahibi	Evli
G-K8	Kadın	47	Lise	Ev Hanımı	Evli
G-K9	Kadın	48	Ortaokul	Ev Hanımı	Evli



Tablo 1 de görüldüğü üzere katılımcıların cinsiyeti, yaşları, eğitim durumları, meslekleri ve medeni durumlarına dair bilgi verilmiştir. Kişilerin demografik özellikleri incelendiğinde yaşları 47-72 yaş arasında değişmektedir. Gömeç ilçesi ve köylerinde yapılan görüşme sonucunda 5 kadın ve 4 erkek ile görüşme gerçekleşmiştir. Özellikle erkeklerin görüşmeye katılım sıklığı ve daha istekli oldukları ile daha fazla bilgi verdikleri görülmüştür. Eğitim durumları bazında ele aldığımızda ise görüşme yapılan kişilerden sadece iki kişinin okuma yazmasının olmadığı ve bir kişinin de lise mezunu olduğu saptanmıştır. Meslekleri incelendiği zaman kadınların tamamının ev hanımı olduğu erkeklerin ise emekli ya da kendi işini yaptıkları görülmüştür. Medeni durumları ise görüşmeye katılan 9 kişiden sadece birisi eşini kaybetmiştir ve diğerlerinin evli olduğu saptanmıştır.

Gömeç ilçe ve köyleri ile gerçekleştirilen betimsel analiz sonucunda araştırmada beş farklı tema saptanmıştır. Bu temaların ve soru formunun da oluşturulmasında Sharif, Nor, Zahari ve Muhammed'in (2015) de "*What makes The Malay Young Generation Had Limited Skills and Knowledge in the Malay Traditional Food Preparation*" isimli çalışmaları, N.A, Karim, Othman, ve Halim in (2013) de "*The Values of the Traditional Culinary Practices Towards the Modernization as Perceived by the Malay Chefs in Klang Valley*", Weerasekara, Withonachchi, Ginigaddara ve Ploeger'n (2018) de yapmış oldukları "*Nutrition Transition and Traditional Food Culture Changes in Sri Lanka During Colonization and Post- Colonization*" isimli çalışma ve Demirel ve Karakuş, Çakıcı ve Zencir'in (2018) de yapmış oldukları "*Unutulmaya Yüz Tutmuş Mutfak Kültürleri: Çakırözü Köyü Örneği*" çalışmalardan faydalanılmıştır. Bu araştırmadaki temalar mutfak kültürü, kültürel etkinlikler ve geçiş döneminde yemek yeme alışkanlıkları, yemek ve yiyecekler ve kış hazırlıkları olmak üzere 5 temadan oluşmaktadır.

**Tablo 2. Tema ve Kodlar**

<b>Tema</b>	<b>Kodlar</b>
<b>Mutfak Kültürü</b>	Yemek pişirmede kullanılan ocaklar Yemek pişirmede kullanılan araç gereçler
<b>Kültürel Etkinlikler ve Geçiş Dönemlerinde Yemek Alışkanlıkları</b>	Yemeğin nasıl yendiği Doğum, Ölüm ve Düğünlerde yemek yeme ritüelleri Festivallerde yemek çeşitliliği
<b>Yemek ve Yiyecekler</b>	Geçmişte yapılan günümüzde yapılmayan ya da unutulmaya yüz tutmuş yemekler
<b>Kış hazırlığı</b>	Yiyecekleri saklama ve hazırlama yöntemleri
<b>Geleceğe aktarılması</b>	Genç nesillere öğretilmesi

Katılımcıların görüşme sorularına verdikleri yanıtlar betimsel analiz sonuçları alt başlıklar altında aşağıda verilmiştir.

### **Mutfak Kültürü**

Gömeç ilçesi ve köylerinde yapılan görüşme sonucunda mutfak kültürleri birbiriyle benzerlik göstermektedir. Özellikle köylerin yakınlık durumları ve bölge insanın tamamının Yörüklerden oluşmasından dolayı köyler arası farklılık saptanmamıştır. Aynı zamanda görüşmeyi kabul etmeyen 3 köy araştırmaya dahil edilmemiştir. (Kobaşlar köyü, Kumgedik, Kocaçınar).

Gömeç ilçesi ve köylerinde yapılan yüz yüze görüşme sonucunda yemek pişirilen ocakların mahalle fırınları olduğu saptanmıştır. Herkesin o fırınlarda ekmeklerini pişirdiklerini ifade etmişlerdir aynı zamanda evlerinde ise avluda yer alan tandır ismi verilen ateşli ocaklarda yemeklerini yapmaktadırlar. Ancak eskisi gibi artık ocaklar yerine tüplü ve elektrikli ocakların daha fazla kullanıldığını söylemişlerdir.

Eskiden toprak kaplar, bakırlar, kazanlar, sini kullanılırken şuan bildiğimiz çelik tencereler, tavalar kullanılmaktadır. Bu bulguyu destekleyen Hacıhüseyinler köyünde yapılan yüz yüze görüşmede G-K5'in aktardıklarına göre *“Eskiden Çomcu kullanırdık bilir misin sen yeme i karı tırmak için çomçu deriz biz, kara dı an da yemek yapardık, bakır kaplar kullanırdık daha da güzel olsun diye eskiden çok bi ey yoktu ki toprak kaplar vardı buz gibi suyu dururdu içinde imdi kimsede kalmadı onlar kızım.”* ifade etmektedir.

### **Kültürel Etkinlikler ve Geçiş Dönemlerinde Yemek Yeme Alışkanlıkları**

Görüşmeyi kabul eden köyler arasında kültürel etkinlikler ve geçiş dönemlerindeki yemek yeme davranışları arasında bazı farklılıklar tespit edilmiştir.

Yemeklerin genelde yerde tepsi üzerinde yendiği ifade edilmiştir. Sadece Kuyualan köyünde yaşayan ailelerin bazıları yemek masası kullandıklarını söylemişlerdir. G-K9'un ifadesinde *“Eskiden yerde yerlermi uan kalmadı bizim köyde masalarda yeriz yemeklerimizi tabi bizim köyde böyle di er köyleri bilmem ben bizim köy modernle ti (gülüyor) artık.”* belirtmiştir. Dursunlu köyünde G-K2 ise yemeğin nasıl yendiğini şu şekilde aktarmıştır; *“Yufka böre i yaparız biz eskiden beri onu sadece elle yeriz onun usulü böyledir ka ikla yenmez zaten biz genelde çatalı da hiç kullanmayız.”*

Yapılan görüşmelerde elde edilen verilere bakıldığında görüşme yapılan köylerde doğum olduğu zaman, ölüm cenaze törenlerinde ve düğünlerde yemek verildiği anlaşılmıştır. Doğum olduğu zaman doğum yapan kadına çorba götürdüklerini belirtmişlerdir. Keremköy köyünde G-K8 ifadesinde *“biz do uluk hediyelerin yanı sıra pelte götürürüz pelte ni astadan yapılan tatlı oluyor biz çok yaparız”.* belirtmiştir. Düğün zamanlarında ise görüşülen köylerde aynı yemeklerin verildiği ortaya çıkmıştır. Dursunlu köyünde yapılan görüşmede G-K1'in aktardıkları *“dü ün zamanlarında de i ik özel bir yemek yoktur, mercimek çorbası ya da ehriye çorbası olur, ke kek, pilav, kuru fasulye, tatlı ya da üzüm ho afı verilir.”* Cenaze töreni gecesinde cenaze gecesi yapıldığı ve bu gecede yemek daveti olduğu aktarılmıştır. Ölüm olduğu zaman köylerin tamamında ise nohut, pilav ve keşkek verildiği saptanmıştır. Hatta bu bulguyu Ulubeyler

köyünde yaşayan G-K3'ün ifadesi *“cenaze varsa e er yemek olarak nohut pilav ve ke kek verilir ba ka bir ey verilmez hatta buralarda 3'lü diye söyleriz biz.”* desteklemiştir.

Görüşülen köylerde herhangi bir festival yapılmamaktadır. Sadece Gömeç ilçesinin eskiden bir festivali olduğunu belirtmişlerdir. Şuanda da bir bilgilerinin olmadığı ifade edilmiştir.

### **Yemek ve Yiyecekler**

Gömeç ilçesi köylerinde kaybolmakta olan yemek kültürü incelendiğinde eskiden beri yapılan keşkek yemeğinin olduğu söylenmiştir. Hacıhüseyinler köyünde tereyağlı bezdirme, çir helvası, hamur aşısı, katıklı ve dibile tatlısı, yufka böreği, pate katıklısı, fasulye tiridi, torit, sura yemeği, gülle yemeği bulunmuştur. Hacıoğlu köyünde ise, geleneksel (eski) yemekler olarak, nohut ekmeği, ekşimek, kapak kesme yemeği, yağlı pide, çığırtma yemeğinin yapıldığı ve yine aynı köyde ekmek paparası, acı filiz yemeği, akkız otu yemeği, develik otu, hardal otu ve zerde tatlısının da yapıldığı belirtilmiştir. Kobaşlar, Kumgedik ve Kocaçınar köyü görüşmeyi kabul etmeyen köylerdir. Dursunlu köyünde ise eskiden kalma yemeklerinin olmadığını bilinen yemekler yapıldığını ifade etmişlerdir. Kuyualan köyünde ise diğer köylere nazaran farklı olarak Boşnak böreği, çiğ mantı, basma helva, pelte yaptıkları saptanmıştır.

### **Kış Hazırlığı**

Köylerin tamamında kış hazırlıklarının benzerlik gösterdiği saptanmıştır.

Kış hazırlıkları olarak bütün köylerde tarhana yapıldığı, patlıcan kuruşu, biber kuruşu, erişte, yufka ekmeği, salça, reçeller ve soslar yapılmaktadır. Hacıosman köyünde yaşayan G-K7 ifadesinde *“eskiden bulgur kaynatırdı, ben çok yaptım gençken ta olurdu onda çevire çevire yapardık sonra bulguru kaynatırdık sererdik imdi ne o ta lar kaldı ne de bulgur yapan.”* belirtmiştir.

### **Geleceğe Aktarılması**

Görüşmeye dahil olan köylerde kaybolmakta olan yerel mutfak kültürünün genç nesillere aktarılması konusunda sıkıntı yaşadıkları saptanmıştır. Bunun sebepleri arasında ise, hem

köylerde artık genç nüfusun kalmaması hem de yaşlılarında artık bu yemekleri yapmıyor olmalarıdır. Yaşlı insanların tamamının bu yemekleri nenelerinden öğrendiklerini ifade etmişlerdir. Gelinlerine ve kızlarına zamanında öğrettiklerini dile getirmişlerdir. Geleceğe aktarılması konusunda ise gençler istekli olmaları takdirde öğretebileceklerini de belirtmişlerdir. Günümüzde ise yaşlılarında eskiden yaptıkları bu yemekleri artık yapmadıkları saptanmıştır. Bu bulguyu destekleyen ifade ise Hacıhüseyinler köyünde görüşülen G-K5 “*eskiden yapardık yavrum hepsini ama artık bende yapmıyorum bu köyde ya lı insan da genç de kalmadı kim bilecek kim yapacak yemekler unutuldu.*” demiştir.

Gömeç ilçesi ve köylerinde yapılan görüşmede katılımcılara diğer bir soru olarak *rsa* sorulmuştur. Köylerin tamamında benzer cevap alınmıştır. Köylere ziyaretçi geliyor ama yerleşmeye, yaşamaya geldikleri özellikle İstanbul ilinden çok fazla ziyaretçi olduğu tespit edilmiştir *geleneksel* sorusu sorulmuş ancak cevap alınamamıştır. Katılımcılara yöneltilen diğer bir soru ise,

görüşmeye dahil olan köylerde benzer cevap alınmıştır. Katılımcıların sadece kendileri için yemek ve hazırlıkların yapıldığı saptanmıştır. Son olarak katılımcılara sorulan soru olmuştur. Köylerin çoğunluğu soru hakkında fikri olmadığını ifade etmişlerdir. Sadece Keremköy köyündeki görüşmelerde G-K8’in ifadesi “*tabi ki turizm için kullanılabilir, biz köyümüzün gelişmesinden ve tanınmasından yanayız, elimizden tutsalar bu yemeklerimizi yaparız ve satarız böylece bilmeyen insanlar yemeklerimizi yemek için köyümüze gelirler ve turistik bir yer yapmış oluruz bunun içinde her şeyi yapmaya hazırız.*” belirtilmiştir.

Gömeç ilçesi köylerinde turizm bilincinin henüz gelişmemiş olduğu tespit edilmiştir. Yerel mutfak kültürlerinin artık yapılmadığı saptanmıştır. Aile büyüklerinden genç nesillere kadar geçmişten günümüze olan gelenek ve görenekleri ile yemek kültürlerinin kaybolmuş olduğu tespit edilmiştir.

## 6.2. Edremit İlçesi ve Köylerinden Elde Edilen Bulgular

Araştırmaya dahil edilen Edremit ilçesi ve köylerinden 12 kişi ile yüz yüze görüşme gerçekleştirilmiştir. Örneklem sayısının 12 olarak belirlenmesinde, veri doygunluğuna ulaşılması etkili olmuştur. Görüşme formunun örneklem grubuna uygulanması 10 Eylül ve 3 Kasım 2019 tarihleri arasında yapılmıştır. Yapılan tüm görüşmeler araştırmaya katılan bireylerden izin alınarak ses kayıt cihazı ile yazılı olarak kayıt altına alınmıştır. Görüşmeler yaklaşık olarak 40-60 dakika sürmüştür. Araştırmacılardan birinin orada doğup büyüüp, orada yaşıyor olması ve görüşmeleri onun gerçekleştirmesi daha güvenilir bilgi toplanmasına katkı sağlamıştır. Katılımcılar E-K1'den E-K12'ye kadar kodlanmıştır (İlçenin baş harfi ve katılımcı sayısı olarak kodlanmıştır). Görüşülen kişilerin sosyo-demografik özellikleri ile ilgili bilgilere Tablo 3'de yer verilmiştir.

**Tablo 3.** Edremit İlçesi ve Köylerinde (Arıtaşı, Beyoba, Çamcı, Çamlıbel, Doyuran, Hacıarslanlar, Kızılköçü, Mehmetalan, Narlı, Ortaoba, Pınarbaşı, Tahtakuşlar) Görüşülen Kişiler İle İlgili Demografik Özellikler.

Katılımcılar	Cinsiyet	Yaş	Eğitim Durumu	Meslek	Medeni Durum
E-K1	Kadın	65	İlkokul	Gözlemci	Evli
E-K2	Kadın	55	Üniversite	Esnaf	Evli
E-K3	Kadın	40	İlkokul	Ev Hanımı	Evli
E-K4	Kadın	70	İlkokul	Ev hanımı	Evli
E-K5	Kadın	60	İlkokul	Ev Hanımı	Evli
E-K6	Kadın	45	Üniversite	Muhtar	Evli
E-K7	Kadın	70	İlkokul	Ev hanımı	Evli
E-K8	Kadın	75	İlkokul	Düğün Yemekçisi	Evli
E-K9	Kadın	80	İlkokul	Ev Hanımı	Evli
E-K10	Kadın	60	İlkokul	Ev Hanımı	Evli
E-K11	Kadın	50	İlkokul	Ev Hanımı	Evli
E-K12	Kadın	60	İlkokul	Ev Hanımı	Evli

Tablo 3 de görüldüğü üzere katılımcıların cinsiyeti, yaşları, eğitim durumları, meslekleri ve medeni durumlarına dair bilgi

verilmiştir. Kişilerin demografik özellikleri incelendiğinde yaşları 40-80 yaş arasında değişmektedir. Edremit ilçesi ve köylerinde yapılan görüşme sonucunda tamamı kadın 12 kişi ile görüşme gerçekleşmiştir. Özellikle erkekler görüşmeye katılmak istememişlerdir. Eğitim durumları bazında ele aldığımızda ise görüşme yapılan kişilerden sadece iki kişinin üniversite mezunu oldukları görülmektedir. Meslekleri incelendiği zaman kadınların çoğunun ev hanımı olduğu ve iki kişinin de kendi mesleklerini kendi işini yaptıkları saptanmıştır. Medeni durumları ele alındığında ise görüşmeye katılan 12 kişiden tamamının evli olduğu tespit edilmiştir.

Gömeç ilçe ve köylerinde olduğu gibi Edremit ilçesi ve köyleri içinde geçerli olan beş farklı tema kullanılmıştır. Katılımcıların görüşme sorularına verdikleri yanıtlar betimsel analiz sonuçları alt başlıklar altında aşağıda verilmiştir.

### **Mutfak Kültürü**

Edremit ilçesi ve köylerinde yapılan görüşme sonucunda mutfak kültürleri birbiriyle benzerlik ve farklılıklar göstermektedir. Özellikle köylerin yakınlık durumları ve bölge insanın etnik çeşitliliğinden dolayı köyler arası benzerlik ve farklılık saptanmıştır. Aynı zamanda görüşmeyi kabul etmeyen 4 köy araştırmaya dahil edilmemiştir. (Avcılar, Bostancı, Çıkrıkçı, Kavlaklar köyü). Yasyer, Yaylaönü ve Yolören köyleri ise Yörük kültüründen oluştuğu için aynı bulgulara rastlanılmıştır.

Edremit ilçesi ve köylerinde yapılan yüz yüze görüşme sonucunda yemek pişirilen ocakların eskiden ateş ocakları olduğu saptanmıştır. Günümüzde ise tüplü ocaklar kullanılmaktadır. Herkes kendi evlerinin içindeki mutfak kısmında bulunan ocakları kullanmaktadırlar.

Eskiden toprak kaplar, bakırlar, daha çok kullanılırken, şuan kara tava, saç, kazanlar, tepsiler, esran ve evreç kullanılmaktadır. Bu bulguyu destekleyen Tahtakuşlar köyünde yapılan yüz yüze görüşmede E-K1'in aktardıklarına göre “Kara tava, saç, sini, kazan, tepsiler, tahta ka ıklar, hamur ka ı ı, evreç kullanırız.” ifade etmektedir.

## Kültürel Etkinlikler ve Geçiş Dönemlerinde Yemek Yeme Alışkanlıkları

Görüşmeyi kabul eden köyler arasında kültürel etkinlikler ve geçiş dönemlerindeki yemek yeme davranışları arasında bazı farklılıklar tespit edilmiştir.

Yemeklerin genelde masa üzerinde yendiği ifade edilmiştir. Bazı köylerde Pınarbaşı, Mehmetalan, Çamcı gibi yerde sini olarak tabir edilen tepsi üzerinde yere oturarak yedikleri saptanmıştır. Pınarbaşı'nda yaşayan E-K3 “yemeklerimizi yerde oturarak yeriz, tepsi üstüne koyarız bazen tek bir tabakta herkes yiyebilir” demiştir.

*ri*

Yapılan görüşmelerde elde edilen veriler incelendiğinde görüşme yapılan köylerde doğum olduğu zaman, ölüm, cenaze törenlerinde ve düğünlerde yemek verildiği anlaşılmıştır. Doğum olduğu zaman doğum yapan kadına sadece Tahtakuşlar köyünde yemek götürüldüğü tespit edilmiştir. Bu bulguyu destekleyen ifade ise E-K1 “*do um zamanı anne ve bebe e altın takarız biz buna do urcuk deriz birde yemek olarak Göslent deriz bir çe it çorbadır.*” Çamcı, Doyuran, Arıtışı, Hacıarslanlar, Kavlaklar, Mehmetalan ve Tahtakuşlar köyleri Türkmen kültürüne sahip köylerdir ve benzer yeme içme davranışlarını gösterdikleri saptanmıştır. Diğer görüşmeye dahil olan köylerde ise doğum zamanı herhangi bir yemek götürülmediği tespit edilmiştir. Cenaze zamanı ise, Türkmen kültürüne sahip olan köylerde yemek olarak şekerli çorba, ot yemekleri, ekmek ve zeytin ikram edildiği belirtilmiştir. Ayrıca Türkmenlerin cenaze törenleri ise değişiklik göstermektedir. Arıtışı köyünde E-K7 ifadesinde “*bizde cenaze törenleri de i ik olur, biz ölüye yeni kıyafetlerini giydirip kadınsa ellerine kına yakarız ve tabutun içine yastı unı ve yorganını serip tabutla birlikte gömeriz ki di er tarafta rahat etsinler.*” demiştir. Ayrıca Tahtakuşlar köyünde E-K1'in ifadesinde de “*Hıdırellez zamanı nasıl insanlar birbiriyle ho sohbet ediyorsa, biz de esas dünyaya gidenlerle, esas mekanların da olanlarla bulu uyoruz. Burada çay, kahve ve 'arak' dedi imiz çerezi da ıtıyoruz. Sofralar kurulur, yemekler yenir. Per embe günleri de köylü bütün mahalle olarak toplanıp geliriz. Mezarlık ziyaretlerini yaparız. Herkes cenazesinin, yatırının ba ma çerez bırakır, temizler gider. Mezarlı umuzla sürekli içli dı lu ya arız. Bu bizim gelene imizde var ve biz ya atıyoruz.*” belirtmiştir. Çamlıbel köyü ise ada göçmeni bir köy olduğundan cenaze törenlerinde yemek olarak nohut pilav verildiği görülmüştür. Diğer köylerde ise ölüm zamanı herhangi bir yemek verilmemektedir.



Düğünlerde ise Türkmen kültürüne sahip olan köylerde düğün çorbası, etli keşkek, pilav, tirit ve irmik helvası yapılmaktadır. Diğer köylerde ise aynı gelenek görülmektedir. Çamlıbel köyünde ise E-K2 ifadesinde “*dü ünlerde üçleme dedi imiz nohut, pilav ve ke kek verilir zaten di er köylerde de aynısı duyarsınız.*” belirtmiştir.

Görüşülen köylerden özellikle Mehmetalan köyünde her hafta bir etkinlik olduğu saptanmıştır. Özellikle 3 Kasım günü gerçekleştirilen görüşmede köyde o gün Senfoni Orkestrasının olacağı tespit edilmiştir ancak kendilerine ait bir festival bulunmamaktadır.

### **Yemek ve Yiyecekler**

Edremit ilçesi köylerinde kaybolmakta olan yemek kültürü incelendiğinde eskiden beri yapılan bazı yemeklerin olduğu bulunmuştur. Özellikle bölge coğrafi konumundan dolayı Kaz dağları eteklerinde yer aldığı için ot yemeği çeşitliliği oldukça fazladır. Yörenin zeytinyağı da kullanılarak hazırlanan bu otlar çiğden, haşlanarak veya kavrularak tüketilmektedir. Görüşmeler sonucunda en çok tüketilen otlar, Arapsacı, Ebegümece, Turp otu, Labada, Akkız, Sığır dili, Gemiş otu, Gangel otu, Çakır diken, Geçmelik otu, Kazayağı otu, göbek, develik otu, kuzu göbeği otudur ve bunları salata veya yemeklik olarak tükettikleri tespit edilmiştir. Beyoba köyünde E-K8 ifadesinde “*buranın ot yemekleri me hurdur, arapsacı, hardal otu, ısırgan, develik, semiz, göbek yemekleri yaparız ba ka ya lı pidemiz var, ke kek, zeytin yine çok tüketiriz.*” belirtmiştir. Pınarbaşı köyünde ise Yörükler hakim olduğu için E-K4 “*bu köy Yörük köyü bizde di er köylere göre de i ik yemeklerimiz yoktur. Et yemeklerimiz çok yoktur hayvancılık yok çünkü, yemeklerimizde etli de ildir. Ek i mayalı fırın ekme i yaparız, fasulye tiridi yaparız, saray tatlısı diye tatlımız var, hö merim bizim burada yapılmaz biz bilmeyiz, kuzu göbe i otu var çok yeriz kuzu kula ı otu de il bu ot ama farklı bir ot yeme ini yaparız.*” demiştir. Kızılkışıl köyündeki görüşmede E-K11’in aktardıklarına göre de “*bu köyde görenek diye bir ey kalmadı kızım, eskiden yapılan yemekler vardı hep hamur a ı yerdik ve ot yemekleri yapardı nenelerimiz, nerde et yeme i vardı da biz mi yemedik durumlar yok, hamur i leri ve ot yemekleri yaparız, ha lanarak yenilirdi. Mesela yufka tiridi yaparız, kabak tatlısı, saraylı, ke kek hö merim yaparız.*” ifade etmiştir.

## Kış Hazırlığı

Görüşmeye dahil olan köylerin tamamında kış hazırlıklarının benzerlik gösterdiği saptanmıştır.

Köylerde yaz aylarında kış hazırlığı olarak, patlıcan kurusu, biber kurusu, bamya kurusu, erişte, salçalar, tarhana, yufka yapıldığı görülmüştür. Doyuran köyünde E-K12'nin ifadesi “kurular yaparız, ev makarnası deriz biz erişte yaparız, salçalarımızı yaparız, tarhana yaparız.” bu bulguyu desteklemiştir.

## Geleceğe Aktarılması

Görüşmeye dahil olan köylerde kaybolmakta olan yerel mutfak kültürünün genç nesillere aktarılması konusunda sıkıntı yaşamadıkları saptanmıştır. Bunun sebepleri ise Türkmen köylerinin özellikle gelenek ve göreneklerine bağlı oldukları nesilden nesile aktardıkları tespit edilmiştir. Bu bulguyu destekleyen ifade ise Tahtakuşlar köyünde görüşülen E-K1 “birbirimize ba lı oldu umuz için herkes bu yemekleri devam ettirir ve gelenek göreneklerimiz her zaman devam eder. Böylece bizde yemekler unutulmaz hiç geleneklerimizi bozmadık hala uygularız.” demiştir. Geleceğe aktarılması konusunda ise yaşlı insanlar kızlarına gelinlere öğreterek bu geleneği devam ettirdiklerini ifade etmişlerdir. Edremit ilçesinde görüşme yapılan köylerde özellikle aile büyüklerinin kültürlerini aktarmada daha istekli oldukları tespit edilmiştir. Kızılkçeçili köyünde E-K9 ifadesinde “biz herkese yemeklerimizi ö retiriz, ö renmek isteyene yanında yaparız, anlatırız, ben kızıma hepsini ö rettim oda çocuklarına ö retti böyle böyle unutulmuyor.” belirtmiştir. Kaybolmakta olan yerel mutfak kültürünün geleceğe aktarılmasında Edremit ilçesi köylerinde hassasiyetin olduğu ve geleneklerine sahip çıktıkları ve genç nesillere aktardıkları saptanmıştır.

Edremit ilçesi ve köylerinde yapılan görüşmede katılımcılara diğer bir soru olarak

solunmuştur. Tıpkı Gömeç köylerinde olduğu gibi bu köylerde de benzer cevap alınmıştır. Köylere ziyaretçi geliyor ama yerleşmeye, yaşamaya geldiklerini özellikle İstanbul ilinden çok fazla ziyaretçi olduğu tespit edilmiştir. Sadece Tahtakuşlar köyünde müzenin de bulunmasından dolayı ziyaretçi daha fazla olmaktadır. Bu bulguyu E-K1 “köyümüzün müzesi var ondan yazın bizim köy çok

kalabalık olur, yazın pazarımız olur ve kendi ürünlerimizi satarız, gelenler alsın yesinler diye.” İfadesi desteklemiştir.

*ziyare*

sorusu

solmuş görüşülen köylerin tamamında aynı cevap alınmıştır. Herhangi bir üretimin olmadığı herkesin kendisi için ürettiği tespit edilmiştir.

Son olarak katılımcılara sorulan soru

*el*

olmuştur. Köylerin çoğunluğu benzer cevap vermiştir. Mehmetalan köyünde yaşayan E-K6 “ *tabi ki bu yemeklerimiz ile tanınırsak da gelen ki i sayısı daha çok artar buda köyümüzün tanınmasını sa lar.*” belirtmiştir.

Edremit ilçesi köylerinde turizm konusunda daha bilinçli insanlara rastlanmıştır. Kendi kültürlerinin devamlılığına önem verdikleri saptanmıştır. Yerel mutfak kültürleri unutulmamış ve unutulmaması için geleneklerini nesilden nesile aktarmaktadırlar.

### **6.3. Ayvalık İlçesi ve Köylerinden Elde Edilen Bulgular**

Araştırmaya dahil edilen diğer ilçe Ayvalık ve köylerinden oluşmaktadır. Ayvalık ilçesi ve köylerinden 20 kişi ile yüz yüze görüşme gerçekleştirilmiştir. Örneklem sayısının 20 olarak belirlenmesinde, veri doygunluğuna ulaşılması etkili olmuştur. Görüşme formunun örneklem grubuna uygulanması 10-20 Temmuz 2019 tarihlerinde yapılmıştır. Yapılan tüm görüşmeler araştırmaya katılan bireylerden izin alınarak ses kayıt cihazı ile yazılı olarak kayıt altına alınmıştır. Katılımcılar A-K1’den A-K20’ye kadar kodlanmıştır (İlçenin baş harfi ve katılımcı sayısı olarak kodlanmıştır). Bu doğrultuda katılımcıların cinsiyetleri, yaşları, eğitim durumları, meslekleri ve medeni durumları ile ilgili sorulara cevap aranmıştır. Görüşülen kişilerin sosyo-demografik özelliklerine ilişkin bulgular Tablo 4’ de görülmektedir.

**Tablo 4.** Ayvalık İlçesi ve Köylerinde (Akçapınar, Bağyüzü, Beşiktepe, Bulutçeşme, Çakmak, Çamoba, Hacıveliler, Karaayıt, Kırcalar, Murateli, Mutlu, Odaburnu, Tıfillar, Türközü, Üçkabağaç, Yeniköy, Küçükköy) Görüşülen Kişiler İle İlgili Demografik Özellikler.

Katılımcılar	Cinsiyet	Yaş	Eğitim Durumu	Meslek	Medeni Durum
A-K1	Kadın	75	İlkokul	Ev hanımı	Dul
A-K2	Kadın	80	İlkokul	Ev Hanımı	Dul
A-K3	Kadın	65	İlkokul	Ev Hanımı	Evli
A-K4	Kadın	60	İlkokul	Ev hanımı	Evli
A-K5	Kadın	60	İlkokul	Ev Hanımı	Evli
A-K6	Kadın	55	Lise	Esnaf	Evli
A-K7	Kadın	75	İlkokul	Ev hanımı	Evli
A-K8	Kadın	75	İlkokul	Ev hanımı	Evli
A-K9	Kadın	56	Lise	Düğün yemekçisi	Evli
A-K10	Kadın	63	İlkokul	Ev Hanımı	Evli
A-K11	Kadın	50	Lise	Esnaf	Evli
A-K12	Kadın	60	İlkokul	Ev Hanımı	Evli
A-K13	Erkek	58	Lise	Kahvehane sahibi	Evli
A-K14	Kadın	88	İlkokul	Ev hanımı	Dul
A-K15	Erkek	50	İlkokul	Esnaf	Evli
A-K16	Erkek	70	İlkokul	Esnaf	Evli
A-K17	Kadın	45	Lise	Ev hanımı	Evli
A-K18	Kadın	78	İlkokul	Ev hanımı	Evli
A-K19	Kadın	60	İlkokul	Ev hanımı	Evli
A-K20	Kadın	60	İlkokul	Ev hanımı	Evli

Tablo 4 de görüldüğü üzere katılımcıların cinsiyeti, yaşları, eğitim durumları, meslekleri ve medeni durumlarına dair bilgi verilmiştir. Kişilerin demografik özellikleri incelendiğinde yaşları 45-88 yaş arasında değişmektedir. Ayvalık ilçesi ve köylerinde yapılan görüşme sonucunda 3'ü erkek olmak üzere 17 kadın ile

görüşme gerçekleşmiştir. Eğitim durumları bazında ele aldığımızda ise görüşme yapılan kişilerin en az ilkokul mezunu ve lise mezunu oldukları görülmektedir. Ayvalık köylerinde eğitim seviyesinin yüksek olduğu tespit edilmiştir. Meslekleri incelendiği zaman kadınların çoğunun ev hanımı olduğu ve üç kadının kendi mesleklerini yaptıkları ve görüşmeye katılan erkeklerin ise kahvehane sahibi ve esnaf oldukları saptanmıştır. Medeni durumları ele alındığında ise görüşmeye katılanların çoğunluğunun evli olduğu tespit edilmiştir.

Gömeç ve Edremit ilçesi ve köyleri içinde geçerli olan beş farklı tema Ayvalık ilçesi ve köylerinde de kullanılmıştır. Katılımcıların görüşme sorularına verdikleri yanıtlar betimsel analiz sonuçları alt başlıklar altında aşağıda verilmiştir.

### **Mutfak Kültürü**

Ayvalık ilçesi ve köylerinde yapılan görüşme sonucunda mutfak kültürleri birbiriyle benzerlik ve farklılıklar göstermektedir. Özellikle bölge insanın etnik çeşitliliğinden dolayı köyler arası benzerlik ve farklılık saptanmıştır. Özellikle Ayvalık iç kesimleri ile dağ köylerinde yaşayan Yörük kültürü ile muhacir ve mübadil kültürleri arasında farklılıklar tespit edilmiştir.

Ayvalık ilçesi ve köylerinde yapılan yüz yüze görüşme sonucunda yemek pişirilen ocakların eskiden ateş ocakları, tandırların kullanıldığı saptanmıştır. Günümüzde ise herkes kendi evlerinin içindeki mutfak kısmında bulunan ocakları kullanmaktadırlar.

Eskiden bakırlar, daha çok kullanılırken, şuan kırsal kesimlerde kara tava, saç, kazanlar, tepsiler kullanılmaktadır. Ayvalık merkezde günümüzde kullanılan mutfak araç gereçlerin olduğu tespit edilmiştir. Bu bulguyu Çamoba köyünde yapılan yüz yüze görüşmede A-K1'in aktardıklarına göre "*saç, sini, kazan, tepsiler, tahta ka ıklar, kuzine de yemeklerimizi yaparız.*" ifade etmiştir.

## **Kültürel Etkinlikler ve Geçiş Dönemlerinde Yemek Yeme Alışkanlıkları**

Görüşmeyi yapılan köyler arasında kültürel etkinlikler ve geçiş dönemlerindeki yemek yeme davranışları arasında benzerlik ve farklılıklar tespit edilmiştir.

Yemeklerin genelde masa üzerinde yendiği ifade edilmiştir. Bazı köylerde özellikle kırsal kesimde hala daha yerde yemek yeme geleneği devam etmektedir. Yere oturarak sini olarak tabir edilen tepsi üzerinde yedikleri saptanmıştır. Beşiktepe köyünde yaşayan A-K3'in ifadesi *“yemeklerimizi yerde oturarak yeriz, sininin üstüne koyarız bazen elle bile bazı yemekleri yedi imiz olur.”* bu bulguyu desteklemiştir. Benzer cevaplar Kırcalar köyünde yapılan görüşme sonucunda da tespit edilmiştir.

Yapılan görüşmelerde elde edilen veriler incelendiğinde görüşme yapılan köylerde doğum olduğu zaman, ölüm, cenaze törenlerinde ve düğünlerde yemek verildiği anlaşılmıştır. Ayvalık köylerinde yapılan görüşme sonucunda düğün hazırlıkları benzer özellik göstermiştir Düğün zamanı köylerde 3 gün 3 gece eğlence yapılmaktadır. Genellikle düğün yemeklerinde bütün köylerde aynı olan keşkek kültürü görülmüştür. Kazanlarda yemeklerin pişirildiği meydana masalarda sini içerisinde yemeklerin olduğu ve herkesin aynı tabaktan yediği bir düğün geleneği bulunmaktadır. Bu bulguyu Bağyüzü köyünde görüşme yapılan A-K2'nin ifadesi *“dü ünlerimiz 3 gün 3 gece sürer bizim çok da e lenceli olur görmen lazım kızım çorba olur, ke kek mutlaka olur, pilav helva ho af yaparız.”* desteklemektedir. Ölüm olduğu zaman ise, köylerin tamamında nohut, pilav verildiği saptanmıştır. Eskiden özellikle ölü evine yemek yapıp götürdükleri ama günümüzde artık nohut pilav verildiği tespit edilmiştir. Küçükköy de yapılan görüşmede A-K20 *“ biz Bo nak kökenliyiz tabi ki eskiden neler neler yapılırdı cenaze evine çorba olsun ya da evinde ne yemek varsa götürülürdü imdi yok artık genelde herkes nohut pilav verir.”* İfadesi bu bulguyu desteklemektedir. Genel itibarıyla şunu ifade edebiliriz ki, Gömeç ilçesi köyleri ve aynı şekilde Edremit ilçesi köyleri de tıpkı Ayvalık ilçesi köylerinde olduğu gibi benzer geleneklere sahip olduğu anlaşılmıştır. Doğum zamanı ise köylerde özellikle herhangi bir yemeğin götürülmediği saptanmıştır. Doğum zamanı doğum yapan kadını ziyaretler ve

hediyeye götürülmesi söz konusu ancak herhangi bir yemek kültürü yoktur.

Görüşülen köylerden özellikle bir etkinlik olmadığı saptanmıştır. Ancak Ayvalık merkez ve Küçükköy beldesinde birçok etkinlik olduğu belirlenmiştir. Küçükköy de yapılan Teferiç şenlikleri oldukça meşhurdur. A-K19'un ifadesi “ *burada ya ayanların ço u Bo nak kökenlidir ve mayıs ayında bizim teferiç enliklerimiz olur, Bo nak yemeklerimizi sergileriz, müziklerimiz ve halk oyunlarımızla çok e leniriz, her sene mayıs ayında yaparız.*” bu bulguyu desteklemektedir. Ayvalık ilçesi ise her sene birçok farklı etkinliğe kapılarını açmaktadır. Başta Ayvalık Uluslararası Zeytin ve Hasat festivali olmak üzere, Kültür ve Sanat Günleri, Ayvalık Doğa festivali, Uluslararası Deniz ve Kum festivali, Ayvalık Tatları festivali, Uluslararası Müzik festivali, Uluslararası Tiyatro festivali gibi birçok festivale ev sahipliği yapmaktadır. Özellikle her Eylül ayında düzenlenen Ayvalık tatları festivalinde ilçe mutfağında geniş yer tutan mübadil yemeklerin olduğu tespit edilmiştir. Mutlu köyde yapılan görüşmede A-K11 “ *İçimiz köylerimiz o kadar güzeldir ki her türlü etkinlik yapılır, bizim köyün ismi mesela mutlu köy demi biz buraya gelen ziyaretçilerimizi mutlu ayrılışınlar diye her eyi yapmaya hazırız, hep gelsinler kapılarımız herkese açık, zeytinliklerimiz me hurdur biliyorsunuz büyük olmasa da bizim köyde bile zeytin hasadı o kadar keyifli geçer ki hep birlikte toplanırız, arkular türküler ile yeriz e leniriz ve i imizi yaparız. Ki Ayvalık ilçemizde zeytin hasadı festivali yapılır bilirsiniz duymu sunuzdur.*” İfadesi şeklindedir.

### **Yemek ve Yiyecekler**

Ayvalık ilçesi köylerinde kaybolmakta olan yemek kültürü incelendiğinde eskiden beri yapılan bazı yemeklerin olduğu saptanmıştır. Özellikle bölge coğrafi konumundan dolayı aynı zamanda Sakız ve Midilli adalarından göçmenleri, Boşnakları ve iç kesimlerde de Yörük kültürünü içinde barındırdığından dolayı zengin bir mutfak kültürüne sahiptir. Üzüm bağlarında özellikle yöreye özgü “Kozak Üzüümü” yetiştirilmektedir. Kozak yöresi olarak da tabir edilen bu bölgede önemli geçim kaynaklarından birisi de çam fıstığıdır. Yörenin favori tatlısı da haliyle Fıstık helvası olmaktadır. Üzüm bağlarının bolluğundan dolayı adını Bağyüzü ismi almış bu köyde yapılan görüşmede A-K2 “*çok fazla ba larımız vardır, üzümüümüz me hurdur bizim, gelir kayna ımız çam fıstı ı, zeytin, bamya ve üzümdür ama arıcılık da yaparız bunun yanında.*” ifade etmiştir. Görüşme yapılan köyler arasında arıcılık yapan tek köy

Bağyüzü köyü olduğu tespit edilmiştir. Yine aynı köyden başka bir görüşmede meze olarak bilinen “Tarator” eskiden çam fıstığıyla yapıldığını ancak pahalı olmasından dolayı yerine ceviz kullandıklarını yine de bazı evlerde eskisi gibi yapıldığını da dile getirmişlerdir. Genel itibariyle Ayvalık merkezinde mutfak kültürü balık yemeklerinden, ot yemeklerinden ve zeytinyağı ile pişen sebze yemekleri ile çeşitli hamur işlerinden oluşurken, çevre köylerdeki mutfak kültürü ise değişiklik göstermektedir. Akçapınar köyünde A-K4 “*yemeklerimizi etli yaparız kızım, küçükba hayvancılıkla geçim sa larız sofralarımızda da et yemekleri eksik olmaz kaburga yeme i yaparız mesela, yani her yeme imizde et kullanırız.*” ifade etmiştir. Yörede aynı şekilde hamur işlerinin de fazlalığı dikkat çekmektedir. Hamur kızartması, nohut ekmeği, saç börekleri, mayalı saç ekmeği, lokma tatlısı, mafiş tatlısı, lor kurabiyesi, lor böreği gibi çeşitli yemekleri bulunmaktadır. Özellikle Küçükköy beldesinde Boşnak böreği, Boşnak mantısı çok fazla tüketilmektedir. Görüşmelerde de Boşnak mantısı, Boşnak böreği, kuru et, ribitsa, dudove tatlısı ve zapaşa yaptıkları kendi yemekleri olduklarını ifade etmişlerdir. Bağyüzü köyünde yapılan görüşmede eskiden sıklıkla “Koruk suyu” tüketildiği şimdi ise artık tüketilmediği saptanmıştır. Genel itibariyle nohut tüketiminin de eskisi gibi kullanılmadığı tespit edilmiştir. Hacıveliler köyünde A-K7 ifadesinde “*eskiden çok hamur i i yapardık nohut çok sık kullanırdık nohutlu tepsi mantısı yapardık, nohut ekme i, nohutlu börek yapardık, imdi artık çok fazla yapılmıyor bunlar hamur yaparken de eskiden kuyruk ya ı kullanırdık yine kullananlar var ama çok de il.*” belirtmiştir. Türközü köyünde de görüşmelerde yörede en çok kullanılan yağ olarak zeytinyağı, tereyağı, kuyruk yağı kullanıldığı ifade edilmiştir. Tıfıllar köyünde ise A-K13 ifadesinde “*bizde neler var yavrum ke kek var, kapaktan kesme deriz börek o var yapılırdı eskiden artık yapan yok, otlarımız çok var turp otu ha laması, hindiba yeme i, enginardan dolma yaparız onu da eskiden Rum kom ularımızdan ö rendik bilmezdik biz.*” belirtmiştir. Karaayıt köyündeki görüşmede de A-K8 “*arapsacı yeme i yaparız, kuzu etli olarak yaparız bu yeme i Giritli kom ulardan ö rendik yaparız hala daha.*” ifade etmiştir. Murateli köyündeki görüşmede de A-K10 ifadesinde “*ot yemeklerimiz vardır, hindiba yeme i çok yaparız, ebegümece, ısırgan, turp otu, gelincik, helvacık, kabak çiçe i dolması yaparız, ekme yaparız kendimiz, gardum yaparız evladım, ba ursak dolmasıdır eskiler ve yerliler bilir yeniler bu yeme i bilmez, mühliye deriz biz turp otudur onun yeme ini yaparız bak imdi ha larsın otu, sonra limon sıkarsın, üzüm sirkesi katarsın içine ve zeytinya ı eklenip yersin bu kadar bu*”. belirtmiştir.



Genel olarak Ayvalık ve köylerinde mutfak kültürü ağırlıklı olarak zeytinyağı ve deniz ürünleri ile ot yemeklerinden oluşurken, iç kesimlerde köylerde ise küçükbaş hayvancılıktan dolayı mutfak kültüründe et yemekleri hakim olmaktadır. Genellikle göç almasından dolayı mutfak kültürü çeşitlilik arz etmektedir. Bölge halkı zamanında Girit, Makedon, Boşnak, Yugoslav kültürlerinden etkilenmiş ve mutfak yapısı da bu noktada etkileşim içinde zenginleşmiştir.

### **Kış Hazırlığı**

Görüşmeye dahil olan köylerin tamamında kış hazırlıklarının benzerlik gösterdiği saptanmıştır.

Köylerde yaz aylarında kış hazırlığı olarak, patlıcan kurusu, biber kurusu, bamyası kurusu, erişte, salçalar, tarhana, yufka ve ekmek yapıldığı görülmüştür. Tabii ki zeytin ve zeytinyağı üretimi başta yer almaktadır. Odaburnu köyünde A-K14'ün ifadesi *“kurlar yaparız, ev makarnası deriz biz eri te yaparız, salçalarımızı yaparız, tarhana yaparız, zeytinliklerimiz vardır zeytin kurarız ve zeytinyağını imzı yaparız”* bu bulguyu desteklemiştir.

### **Geleceğe Aktarılması**

Görüşmeye dahil olan köylerin tamamında kaybolmakta olan yerel mutfak kültürü ve öğelerinin genç nesillere aktarılması konusunda sıkıntı yaşamadıkları saptanmıştır. Geleceğe aktarılması konusunda ise yaşlı insanlar kızlarına gelinlere ve komşularına öğretmek bu geleneği devam ettirdiklerini ifade etmişlerdir. Ayvalık ilçesinde görüşme yapılan köylerde özellikle aile büyüklerinin kültürlerini aktarmada daha istekli oldukları tespit edilmiştir. Beşiktepe köyünde A-K3 *“yemeklerimizi hala daha yaparız, unutmayız yapıldıkça unutulmaz yavrum, ben büyüklerimden ö rendim, kızlarıma ö rettim bilmeyen komulara ö rettik unutulmasın tabii yapılsın sahip çıkalım geleneklerimize gerçeği artık bu köyde genç nesil yok sarımsaklıya çalı maya gidiyorlar ama burada ya ayanlar yapar istersen sana da ö retirim (gülüyor).”* ifadesi bu bulguyu desteklemektedir. Çakmak köyünde ise A-K9 *“biz yemeklerimizi halen daha yaparız, bizde zamanında bilenlerden ö rendik ö renmek isteyen yaparım anlatırım kızım, hem turistik yerler buralar yaparız satarız gelen yesin gitsin.”* ifade etmiştir. Kaybolmakta olan yerel mutfak kültürünün geleceğe aktarılmasında Ayvalık ilçesi ve köylerinde hassasiyetin olduğu ve geleneklerine sahip çıktıkları ve genç nesillere aktarmadaki isteklilikleri saptanmıştır.

Ayvalık ilçesi ve köylerinde yapılan görüşmede katılımcılara diğer bir soru olarak

solunmuştur. Köylere ziyaretçi geliyor ve aynı zamanda beğenip yerleşim sağlayanlarında olduğu tespit edilmiştir. Bu bulguyu Mutlu köyünde A-K11 ifadesi “köyümüz turistik bir köydür, zeytinyağı fabrikamız vardır, nostaljik kahvaltımız meşhurdur herkes gelir çok beğenirler mutlu ayrılırlar, nostalji müzemiz vardır ondan yazın bizim köy çok kalabalık olur, yazın pazarımız olur ve kendi ürünlerimizi satarız, gelenler alsın yesinler diye.” desteklemiştir.

sorusu sorulmuş görüşülen köylerin tamamında aynı cevap alınmıştır. Zeytin ve zeytinyağı üretimi yapıldığı ve satışının her daim olduğu saptanmıştır. Turizmde dikkat çeken Mutlu köy ve Küçükköy beldesi olduğu tespit edilmiştir.

Son olarak katılımcılara sorulan soru **geleneksel** olmuştur. Köylerin çoğunluğu benzer cevap vermiştir. Üçkabağaç köyünde A-K15 ifadesinde “*ke kek mesela dü ün yemeklerinde eskiden beri olan yemektir, hala yaparız.*” belirtmiştir. Küçükköy beldesindeki görüşmede de yöre halkının kendi kültürlerine ait olan yemekleri her fırsatta yaptıkları ve festivallerde sergileyerek hem tadımının hem de tanınmasını sağlayarak böylece turizme katkı sağladıklarını dile getirmişlerdir.

Ayvalık ilçesi ve köylerinde turizm konusunda bilinçli insanlara rastlanmıştır. Kendi kültürlerinin devamlılığına ve gençlere aktarılmasına önem verdikleri saptanmıştır. Yerel mutfak kültürleri ve öğelerinin unutulmamış olduğu ve genç nesillere aktarılması hususunda sürdürülebilirliğe önem verdikleri tespit edilmiştir.

#### **6.4. Burhaniye İlçesi ve Köylerinden Elde Edilen Bulgular**

Araştırmaya dahil edilen son ilçe Burhaniye ve köylerinden oluşmaktadır. Burhaniye ilçesi ve köylerinden 26 kişi ile yüz yüze görüşme gerçekleştirilmiştir. Örneklem sayısının 26 olarak belirlenmesinde, veri doygunluğuna ulaşılması etkili olmuştur. Görüşme formunun örneklem grubuna uygulanması 3-24 Ağustos 2019 tarihlerinde yapılmıştır. Yapılan tüm görüşmeler araştırmaya katılan bireylerden izin alınarak ses kayıt cihazı ile yazılı olarak kayıt altına alınmıştır. Katılımcılar B-K1’den B-K26’a kadar kodlanmıştır (İlçenin baş harfi ve katılımcı sayısı olarak

kodlanmıştır). Görüşülen kişilerin sosyo-demografik özelliklerine ilişkin bilgiler ilgili Tablo 5’de gösterilmiştir.

**Tablo 5:** Burhaniye İlçesi ve Köylerinde (Ağacık, Avunduk, Bahadınlı, Çallı, Çamtepe, Damlalı, Dutluca, Hacıbozlar, Hisarköy, Karadere, Kırtık, Kızıklı, Kurucaoluk, Kuyucak, Kuyumcu, Pelitköy, Şahinler, Şarköy, Sübeylidere, Tahtacı, Taylıeli, Yabancılar, Yaylacık, Yunuslar) Görüşülen Kişiler İle İlgili Demografik Özellikler.

Katılımcılar	Cinsiyet	Yaş	Eğitim Durumu	Meslek	Medeni Durum
B-K1	Erkek	75	İlkokul	Zeytinci	Dul
B-K2	Erkek	87	Ortaokul	Zeytinci	Dul
B-K3	Kadın	70	İlkokul	Ev Hanımı	Evli
B-K4	Kadın	60	İlkokul	Ev hanımı	Evli
B-K5	Kadın	60	İlkokul	Ev Hanımı	Evli
B-K6	Kadın	85	Okumamış	Ev hanımı	Dul
B-K7	Kadın	75	İlkokul	Ev hanımı	Evli
B-K8	Kadın	73	İlkokul	Ev hanımı	Evli
B-K9	Kadın	56	Lise	Düğün yemekçisi	Evli
B-K10	Kadın	63	İlkokul	Gözlemeci	Evli
B-K11	Erkek	50	Lise	Esnaf	Evli
B-K12	Kadın	60	İlkokul	Pazarıcı	Evli
B-K13	Erkek	58	Lise	Kahvehane sahibi	Evli
B-K14	Kadın	89	Okumamış	Ev hanımı	Dul
B-K15	Erkek	50	İlkokul	Esnaf	Evli
B-K16	Erkek	70	İlkokul	Esnaf	Evli
B-K17	Kadın	45	Lise	Esnaf	Evli
B-K18	Kadın	78	İlkokul	Ev hanımı	Evli
B-K19	Kadın	60	İlkokul	Ev hanımı	Evli
B-K20	Kadın	60	İlkokul	Ev hanımı	Evli
B-K21	Kadın	58	İlkokul	Ev hanımı	Evli
B-K22	Kadın	72	İlkokul	Pazarıcı	Evli
B-K23	Kadın	81	Okumamış	Pazarıcı	Evli
B-K24	Kadın	65	İlkokul	Ev hanımı	Evli
B-K25	Erkek	77	İlkokul	Zeytinci	Evli
B-K26	Erkek	78	İlkokul	Esnaf	Dul

Tablo 5 de görüldüğü üzere katılımcıların cinsiyeti, yaşları, eğitim durumları, meslekleri ve medeni durumlarına dair bilgi verilmiştir. Kişilerin demografik özellikleri incelendiğinde yaşları 45-89 yaş arasında değişmektedir. Burhaniye ilçesi ve köylerinde yapılan görüşme sonucunda 8'i erkek olmak üzere 18 kadın ile görüşme gerçekleşmiştir. Eğitim durumları bazında ele aldığımızda ise görüşme yapılan kişilerin okuma yazması olmayanlar ve Lise mezunu olanlardan oluştuğu görülmektedir. Meslekleri incelendiği zaman kadınların çoğunun ev hanımı olduğu ve beş kadının da kendi mesleklerini yaptıkları ve görüşmeye katılan erkeklerin ise kahvehane sahibi, pazarcı ve esnaf oldukları saptanmıştır. Medeni durumları ele alındığında ise görüşmeye katılanların çoğunluğunun evli olduğu tespit edilmiştir.

Gömeç, Edremit ve Ayvalık ilçeleri ve köyleri içinde geçerli olan beş farklı tema Burhaniye ilçesi ve köylerinde de kullanılmıştır. Katılımcıların görüşme sorularına verdikleri yanıtlar betimsel analiz sonuçları alt başlıklar altında aşağıda verilmiştir.

### **Mutfak Kültürü**

Burhaniye ilçesi ve köylerinde yapılan görüşme sonucunda mutfak kültürleri arasında bazı benzerlik ve farklılıklar tespit edilmiştir. Bu durumun sebebi Burhaniye ilçesinin göç alması ve çeşitli etnik kimlikleri bünyesinde barındırmaktan kaynaklanmaktadır. Etnik çeşitlilik mutfak kültürünü doğrudan etkilemiştir.

Burhaniye ilçesi ve köylerinde yapılan yüz yüze görüşme sonucunda yemek pişirilen ocakların günümüzde her mahallede kulübe büyüklüğünde fırınlar kullandıkları saptanmıştır. Eski zamanlarda ise evin dışında avluda mutfak olarak ayrılmış kısımda kuzine ismi verilen ocaklarda her türlü yemekleri yaptıkları tespit edilmiştir. Bu bulguyu destekleyen ifade ise Kırtıklı köyünde B-K12'nin "*bizim her sokak ba ında büyük fırınlarımız vardır herkes kendi ekme ini o fırında pi irir, yemeklerini yaparlar*" ifadesidir.

Eski zamanlarda evlerde kullanılan kazanlar, siniler, tahta kaşıklar, bakırlar, kuzineler kullanılırken, Burhaniye köylerinde şuanda kazanların sadece düğün, hayır ve cenaze olaylarında kullanıldığı tespit edilmiştir. Kırsal kesimlerde yine sini kullanımı

ve tek tabakta yemek yeme alışkanlığı görülmüştür. Burhaniye ilçesinde ise günümüzde kullanılan mutfak araç gereçlerin olduğu tespit edilmiştir. Ağacık köyünde yapılan görüşme sonucunda B-K1'in aktardıklarına göre *“bizde hala daha sini etrafında yere oturarak yemek yeriz tek bir tabaktan herkes yer kızım, dü ünler oldu u zaman meydanda kazanlarda yemekler pi irilir, saç kullanırız, börek yaparız yufka yaparız saçta, tepsiler var, fırınlar var tahta ka ıklar var.”* ifade etmiştir.

### **Kültürel Etkinlikler ve Geçiş Dönemlerinde Yemek Yeme Alışkanlıkları**

Görüşme yapılan köyler arasında kültürel etkinlikler ve geçiş dönemlerindeki yemek yeme davranışları arasında bazı benzerlik ve farklılıklar olduğu saptanmıştır.

Burhaniye merkezde yemeklerin masa üzerinde, ayrı tabak, kaşık, çatal ve bıçaklarla yendiği ifade edilmiştir. Bazı köylerde özellikle kırsal kesimde hala daha yerde yemek yeme geleneği devam etmektedir. Yere oturarak sini olarak tabir edilen tepsi üzerinde yedikleri saptanmıştır. Kızıklı köyünde yaşayan B-K13'in ifadesi *“yemeklerimizi yerde yeriz, sininin üstüne koyarız herkes aynı tabaktan yer yavrum, ayrı ayrı olur mu hiç, ka ık kullanırız ama bazende elle yedi imiz yemeklerimiz vardır.”* bu bulguyu desteklemektedir. Benzer cevaplar görüşme yapılan köylerin çoğunluğunda da tespit edilmiştir.

Yapılan görüşmelerde elde edilen veriler incelendiğinde görüşme yapılan köylerde doğum zamanı, ölüm, cenaze törenlerinde ve düğünlerde yemek verildiği saptanmıştır. Burhaniye köylerinde yapılan görüşme sonucunda düğün zamanı sunulan yemekler benzerlik göstermiştir. Genellikle düğün yemeklerinde bütün köylerde aynı kültürel özellikler görülmüştür. Kazanlarda yemeklerin pişirildiği meydanda masalarda sini içerisinde yemeklerin olduğu ve herkesin aynı tabaktan yediği bir düğün geleneği bulunmaktadır. Bu bulguyu Şarköy köyünde görüşme yapılan B-K19'un ifadesi *“dü ün olaca ı zaman meydanlara sofralar kurulur ve siniler içerisinde tabaklarda yemekler olur herkes oturur yer tek bir tabak içinde çorba olur, tavuk yeme i, pilav olur.”* desteklemektedir. Kızıklı köyündeki görüşmede ise B-K13 *“dü ünden önce ni anlı kıza kına yakarız ellerine ve ayaklarına böyle iple yakarız, eskiden yapardık imdi çok yapılmaz eskisi gibi, ma elenk denilen bir dü ün ate i yakılır etrafında e lence olur oynarlar, dü ünler 3 gün 3 gece sürer bizde, kız evinden bir tepsi*

*gider erkek evine içinde sura, baklava ve ekmek koyulur, dü ün yemekleri de halka meydanda verilir, kazanlarda el birli i ile pi irilir hep birlikte yeriz, oynarız, e leniriz çok güzel olur.” ifade etmiştir. Cenaze törenleri incelendiğinde ise, bazı farklılıklar tespit edilmiştir. Özellikle Burhaniye ilçesinin sahip olduğu etnik çeşitlilikten dolayı bazı köylerde cenaze törenleri bazı farklılıklar göstermektedir. Boşnak kültüründe cenaze törenlerinde çok ağlanmaması gerekmektedir bunun sebebi ölüye saygısızlık olarak görüldüğünden kaynaklanmaktadır. Bunun yanı sıra özellikle zamanla kültürel değişimlerden dolayı günümüzde yerel halkla aynı şekilde geleneklerini devam ettirdikleri tespit edilmiştir. Dutluca köyünde B-K7 ifadesinde “Biz göçmeniz, 3. nesil Bo nak kökenliyim, büyüklerimiz buraya geldi i zaman biraz zor alı mı lar. Ayvalık onları rahatlıkla kabul ederken, kılık kıyafet konusu olsun, davranı lar olsun Burhaniye ilçesi biraz daha katıymı bu noktada ve benim anneannem apka takarken güzel elbiseler giyinirken, Burhaniye’de oldukça zorlanmı ve bir süre dı arı çıkmak bile istememi ve zamanla buranın kültürüne ayak uydurmak zorunda kalmı , apka yerine örtü taktı ı pardösü giydi i ve geleneklerine uyum sa lamaya ba lamı çok farklı bir adetlerimiz yok yerel halka uyum sa ladı ımız için bizde de aynı cenaze törenleri, kom ular ölü evine bir hafta boyunca yemek götürürler, evde ne varsa cenaze sahibi de gelenlere peynir, ekmek ve helva ikram eder.” belirtmiştir. Pelitköy’de görüşme sonucunda ise B-K17 “Selanik mübadiliyiz yıllar öncesi büyüklerimiz gelmi buralara yerle mi ler, cenaze töreninde ölü evine yemek götürülür bizde de aynıdır adetler, peynir, ekmek, helva verilir genelde birde lokma dökülür. Ölüünün 52 sinde sadece dul kadınlara yemek verilir.” ifade etmiştir. Doğum olduğu zaman ise köyler arası bazı benzerlik ve farklılıklar saptanmıştır. Benzerlik olarak görüşme yapılan köylerin tamamında doğum olduğu zaman loğusa şerbeti verilmektedir. Ziyarete gidenler hediye götürmekte ve 15-20 gün sonra ise bebek için mevlit okutma geleneği olduğu belirlenmiştir. Farklılık olarak tespit edilen bulgu ise, bazı köylerde eskiden gelen 6 ay kınası yakılmaktadır. Sadece kadınların katıldığı ve bebeğe kına yakmakla geçirilen bir gelenekten oluşmaktadır. Bu bulguyu ise Taylheli köyünde B-K22 “eskiden bi adet vardı kızım bebek 6 ay olunca kına yakılırdı, imdide olur ama çok de il yakan yakar yine, tatlı ve kahve ikram ederiz gelen misafirlere, onlarda hediye getirir, genelde kadınlar gelir bebek görmeye adamlar gelmez ziyarete.” ifadesi desteklemektedir.*

Bunun yanı sıra Burhaniye ilçesi köylerinde hayırlar ön plana çıkmaktadır. Hıdırellez ve ondan sonra gelen Cuma günleri hayırları yapılır. Hayır zamanları halk tarafından köyün meydanında kazanlar kurulur ve yemek dağıtılır. Avunduk köyünde B-K3’ün aktardıklarına göre “hayırlara bak çok önem veririz, yemekler yapılır da utılır el birli i ile pi iririz ve yeriz, Hıdırellez zamanı da yemek olur

*e lence olur, güzel olur yavrum.” demiştir. Ayrıca Ramazan ayına girerken hemen hemen her evde yufka yapılır. Yufkayı da hem börek olarak, hem de kavurmalı ve peynirli olarak yemeğini yaparak tükettikleri görülmüştür. Ramazan ayı boyunca evler akşam namazından sonra iftarlık olarak camiye lokmalık, ekşili zeytin, yumurta salatası, reçel ve peynirden oluşan akşam yemeği götürdükleri de tespit edilmiştir. Hisarköy de B-K10 ifadesinde “ Ramazan ayı gelince her hane mutlaka yemek verir camide, hem köy halkı hem de yoksul insanlar için gezek dedi imiz bir adetimiz vardır. Bunu her Ramazan ayında yaparız yemek yeriz dua okuruz yemek bulamayanlar insanlara a olur, eskiden beri devam ettiririz.” demiştir.*

Görüşülen köylerde özellikle bir etkinlik olmadığı saptanmıştır. Ama 8 Eylül tarihi Burhaniye ilçesinin Yunanlılardan kurtuluş günü olduğu için o gün törenlerin düzenlendiği söylenmektedir. Özellikle son yıllarda Burhaniye merkezde Zeytinyağlı yemek festivalleri düzenlenmektedir. Çeşitli ot yemeklerinin, zeytinyağlı yemeklerin sergilendiği bu festival ilçenin yemek kültürünün tanıtılması açısından önem arz etmektedir. Çamtepe köyünde B-K6 “Bizim köyün festivali yoktur öyle özel bi ey yok ama merkeze ineriz festival zamanı orada ürünlerimizi de gösteririz, satarız, güzel olur.” ifade etmiştir.

### **Yemek ve Yiyecekler**

Burhaniye ilçesi köylerinde kaybolmakta olan yemek kültürü ve öğeleri incelendiğinde eskiden beri yapılan ve artık yapılmayan bazı yemeklerin olduğu saptanmıştır. Özellikle coğrafi konumundan ve Burhaniye ilçesi Balkanlardan ve Ege adalarından mübadil ve muhacir göçlerden dolayı yöre mutfağı çeşitlilik göstermektedir. Eski zamanlarda yerel halkta yer sofrası hakimken, göçler sonrası zamanla sofrada adabı ve mutfak kültürleri de değişime uğramıştır. Yöre mutfağında en çok ot yemekleri başta olmak üzere, bakla, fasulye, börülce, enginar, karnabahar, kereviz ve aynı zamanda çok fazla tükettikleri deniz fasulyesi ve deniz börülcesi yer almaktadır. Bütün yemekler zeytinyağı ile yapılmakta ve en önemli yemek börülce yemeğidir. Ayrıca tarhana çorbaları diğer yerlere göre farklılık göstermektedir. Tahtacı köyünde B-K21 “börülce yeme i yapınca biz börülce suyuna tarhana çorbası yaparız de i ik olur bizde kızım.” ifade etmiştir. Şahinler köyündeki görüşmede Selanik göçmeni B-K18 “bizde misafire çok de er verilir kızım, benim büyüklerim buraya geldiklerinde küçü ünden büyü üne eve kim gelirse de er

gösterirdi çocuk olsa hizmet ederdi ve çok severdi misafiri. Aç ya da tok olsun fark etmez misafire sofraya kurulur, bir 5 çayı gelene ini burada da devam ettirmi tir. Benim anneannem evinin avlusunda kadınları toplar ve 5 çayı ikramlarında bulunur ve uzun yıllar bu gelene i devam ettirmi lerdir. Yemek olarak nohut yeme i yaparız, birde eskiden tavuk yahnisi bu ulaması yapardık imdi ya lıyım ya kızım artık yapamıyoruz bazı eyleri yapmayınca da unutuluyor.” aktarmıştır. Kuyumcu köyündeki görüşmede ise Bulgar göçmeni B-K16 ifadesinde “bizler de kahve içme adeti vardır eskiden beri devam eden, Bo naklarda kahve kültürü diyebiliriz, kırma yeme i, muhacır ekme i, muhacır böre i yaparız, mutlaka kendi ekme imizi yaparız.” demiştir. Yöre mutfağında yapılan yemeklerden, kabak çiçeği dolması, Arapsaçı yemeği, deniz börülcesi (sofralarda çok yer alır), karabörek diken, musurat otu, kaskalaze otu da bulunmaktadır. Kızıklı ve Şarköyde çok fazla tüketildiği saptanmıştır. Kızıklı köyündeki görüşmede B-K13 “musurat otunu biz yeme ini de il taze olarak tüketiriz yapraklarını yeriz, kaskalaze otunu da yemeklere tat versin diye kullanırız.” ifade etmiştir. Yörede zamanında yaşayan Rumlar göç ettikten sonra Adalılar onların kültürünü ele almışlar ve mutfak kültürleri de şekillenmeye başlamıştır. Girit mübadillerinin sebze ağırlıklı beslendikleri saptanmış ve genellikle halen daha devam eden mutfaklarda ot yemeklerinin çeşitliliği dikkat çekmektedir. Girit göçmeni Sübeylidere köyünde B-K20 ifadesinde “en çok balık yemekleri tüketiriz aslında, sonra sebze yemekleri gelir, ot yemeklerini çok severiz ve eskiden beri yemeklerimizden eksik etmeyiz yavrum. Mesela zeytinya ı ile pi irilmi hindiba, gelincik otu, ezbergan, ebegümece ve karı ık ot yemeklerini yaparız. Fırında pi irmeye önem veririz. Fırında ahtapot, kalamar yaparız. he bi de kızım her sabah zeytinya ı içeriz bak çok sa lıklı ne güzel yerlerde ya ıyoruz her eyde zeytinya ı kullanırız bütün yemeklerimizi de zeytinya ı ile yaparız sende kullanıyor musun kullan bak kızım sa lık önemli.” demiştir. Girit göçmeni olan Damlalı köyünde B-K7’nin aktardıkları “çurlama bilir misin sen, bizim mutfakta imızda vardır, peynirli kabak, kabak çiçe i dolması, karı ık ot yaparız, koloçitha (kabak böre i) yaparız, çok da severiz.” Midilli adasından gelenlerin ise ada köftesi, gardumi diye tabir edilen bağırsak dolması, sura, ayak işkembe sarması ve balıklı bamya yaptıkları bilinmektedir. Yabancılar köyünde B-K24 ifadesi “balıklı bamya yaparız kızım nasıl yapılır biliyor musun, önce bamyalar yıkanıp ayıklanır, sonra küçük küçük domates do ranır çekirdeklerini alıyorsun ama, domateslerle yarım gün buzdolabında beklet, beyaz bir balık olacak onu az tavada kızartıyorsun, tepsiyeye balıkları diz, bamyaları ve domatesleri yerle tir, limon suyu, zeytinya ı koy ver fırına nasıl güzel olur.” bu bulguyu desteklemektedir. Çallı köyünde ise Boşnak asıllı B-K4 ifadesinde “bizim güzel ve de i ik yemeklerimiz vardır. Potopluka dedi imiz saçta yufka pi iririz, tepsiyeye koyarız, üzerine kaynamı parça parça et koyarız yerken de eti yufkaya sarıp yeriz, yine masaniça böre imiz var, böre in üzerine yo urt dökeriz



yeriz, eskiden çok yapardık, imdi aynı eyler var yavrum, ot yemekleri yaparız, zeytinya lı yemekler yaparız, ba ka aklıma gelmiyor.” dile getirmiştir. Boşnak mutfağında en çok yapılan yemeklerden biri de Praşuta (Proshuta) denen, işlenmiş kuru ettir. Tuzlanarak, varsa meşe odununda yoksa herhangi bir odun ateşinde yavaşça ve uzun süre kurutularak pişirilen bu etin yanında “soka” veya “ayvar” denen lezzetler servis edilmektedir. Soka; kapyra biberinin içine peynir, süt ve kaymak karışımının doldurulması ile yapılan bir tür Boşnak turşusudur. Ayvar ise közlenmiş patlıcanlı, hafif acı biberli, domates salçalı bir tür kırmızı biber ezmesidir.

### **Kış Hazırlığı**

Görüşmeye dahil olan köylerin tamamında kış hazırlıklarının benzerlik gösterdiği saptanmıştır.

Köylerde yaz aylarında kış hazırlığı olarak, ekmek, yufka, turşu, reçel çeşitleri, patlıcan kuru su, biber kuru su, bamya kuru su, erişte, tarhana, yapıldığı görülmüştür. Tabi ki zeytin ve zeytinyağı üretimi başta yer almaktadır. Yunuslar köyünde B-K26’nın ifadesi “kurular yaparız, ev makarnası deriz biz eri te yaparız, salçalarımızı yaparız, tarhana yaparız, zeytinliklerimiz vardır zeytin kurarız ve zeytinya imızı yaparız, ekme imizi hep kendimiz yaparız” bu bulguyu desteklemiştir.

### **Geleceğe Aktarılması**

Görüşmeye dahil olan köylerin tamamında kaybolmakta olan yerel mutfak kültürü ve öğelerinin genç nesillere aktarılmasın da herhangi bir sıkıntı yaşamadıkları tespit edilmiştir. Geleceğe aktarılması konusunda ise bölge halkı etnik çeşitlilikten dolayı geleneklerini hem devam ettirmekte hem de yerel halkın mutfak kültürüne etki etmektedir. Özellikle yaşlı insanlar kızlarına gelinlere ve komşularına öğreterek bu geleneği devam ettirdiklerini ifade etmişlerdir. Hacıbozlar köyünde B-K9 ifadesi “yemeklerimizi eskisi gibi olmasa da hala daha yaparız, büyüklerimizden ö rendik bizde çocuklarımıza ö retiyoruz, bu böyle devam eder kızım, sen ö renirsin ba kasına ö retirsin gençlerde yaparsa devam eder.” bu bulguyu desteklemiştir.

Kaybolmakta olan yerel mutfak kültürü ve öğelerinin geleceğe aktarılmasında Burhaniye ilçesi ve köylerinde özellikle hassasiyetle yaklaştıkları ve yıllarca süren geleneklerine sahip çıktıkları saptanmıştır.

Burhaniye ilçesi ve köylerinde yapılan görüşmede katılımcılara diğer bir soru olarak

sorulmuştur.

Köylere ziyaretçi geliyor ve aynı zamanda beğenip yerleşim sağlayanlarında olduğu tespit edilmiştir. Bu bulguyu Ağacık köyünde B-K2 ifadesi *“Köyümüz turistik bir köy sayılır, gelen olmaz mı ya köye Burhaniye’ye 13 km yakın bir köy oraya gelenler buraya da geliyor gezmek için, camimiz tarihi mesela ama yemekler için de il tabi, birde stanbul’dan çok gelen var ve yerle iyorlar bak evlere köyün yapısı de i iyor kalabalık oluyoruz aslında ben rahatsızım, be enip kalıyorlar i te ne dicen”* desteklemektedir.

sorusu sorulmuş görüşülen köylerin tamamında aynı cevap alınmıştır. Gelir kaynağı zeytincilik olduğu için zeytin ve zeytinyağı üretimi yapıldığı ve satışının her daim olduğu saptanmıştır

Son olarak katılımcılara sorulan soru

olmuştur. Köylerin

çoğunluğu benzer cevap vermiştir. Yerel halkın aktardıklarına göre, turistik yerlerde yaşadıklarını, zeytinyağı ve zeytin üretiminin ve satışının olduğunu bunun yanında festivallerde de yemeklerin tanıtıldığını ifade etmişlerdir.

Burhaniye ilçesi ve köylerinde turizm konusunda tıpkı Ayvalık ilçesinde olduğu gibi bilinçli insanlara rastlanmıştır. Kendi kültürlerinin devamlılığına ve gençlere aktarılmasına önem verdikleri saptanmıştır. Yerel mutfak kültürleri ve öğelerinin unutulmamış olduğu ve genç nesillere aktarılması hususunda hassasiyete önem verdikleri tespit edilmiştir.



## VII. BÖLÜM

### 7.1.Edremit Körfezi İlçe ve Köylerindeki Kış Hazırlıklarından Örnekler



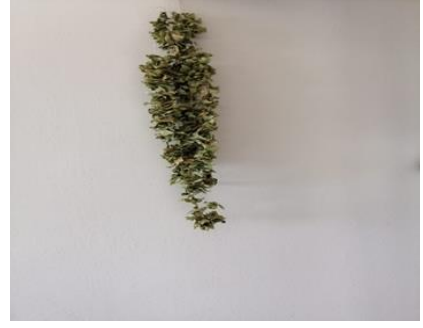
**Fotoğraf 2.** Edremit Körfezi Köylerindeki Mahalle Arası Fırınlr



**Fotoğraf 3.** Köy Evlerinden Mutfaklar



**Fotoğraf 4.** Kış Hazırlıklarından Yufka Yapımı



**Fotoğraf 5.** Kışlık Kurular (Biber, Faulye, Patlıcan)





**Fotoğraf 6.** Kurutulmuş Tarhana



**Fotoğraf 7.** Zeytin Yapımı



**Fotoğraf 8.** Erişte Yapımı



**Fotoğraf 9.** Ev Yapımı Salça

## 7.2.Edremit Körfezi Köylerindeki Düğün Yemeklerinden Örnekler



**Fotoğraf 10:** Edremit Körfezi Köylerindeki Düğün Yemekleri.



### 7.3.Edremit Körfezi İlçe ve Köylerinde Unutulmaya Yüz Tutmuş Yemeklerden Örnekler

#### KIRMA YEMEĞİ

##### Malzemeler

3 Yufka

Yarım kilo yoğurt

250 gr kaymak

2 yumurta

Tuz

##### Yapılışı

*Yo urt, kaymak, yumurta ve tuz çırpılır, yufka parçalanarak ya lanmı tepsiye dö enir. Çırpılan harçta üzerine dökülür ve fırında pi irilir (B-K16).*



**Fotoğraf 11.** Kırma Yemeği(Bulgar Mutfağı)

## FASULYE TİRİDİ

### Malzemeler

Kurutulmuş fasulye

1 adet soğan

Salça

### Yapılışı

*1 buçuk litre su bir tencerede kaynatılır, içerisine yazın alınan taze fasulyeler güne te kurutulur ve kurutulmuş fasulyeler atılır, ha lanır ve bir kenara alınır. Di er bir tencerede so an küp küp do ranır ya da kavrulur, salça ilave edilir ve ha lanmış fasulyelerde içine atılarak 15 dakika beraber kavrulur, yarım litre sıcak su eklenerek pi irilmeye bırakılır, di er taraftan kuru yufkalar parçalanarak bir taba a konulur, üzerine pi irilmiş olan yemek ilave edilir (G-K1).*



**Fotoğraf 12.** Fasulye Tiridi.

## KEŞKEK YEMEĞİ

### Malzemeler

3 su bardağı yarma buğday

300 gram kuşbaşı et

Biraz tuz

1 su bardağı nohut

3 orba kaşığı tereyağı

1 tatlı kaşığı domates salçası

1 ay kaşığı pul biber

### Yapılışı

*Bu day ve nohut bir gece önceden ıslatılır, daha sonra ıslanmı olan nohut ve bu day düdüklü tencereye konulur, üzerinde et ve tuz dökülür ve üzerine geçecek kadar su eklenir 2 saat pi irilir. Di er tarafta tereya ı eritilir kızmaya yakın ya a salça ve baharatlar eklenir, pi en ke kek güzelce dövülür bir taba a konulur, üzerine de bu ya dökülür servis edilir (E-K8).*



**Fotoğraf 13.** Keşkek Yemeği

## BOŞNAK MANTISI

### Malzemeler

2 su bardağı süt

1 tatlı kaşığı tuz

5 su bardağı un

1 su bardağı sıvıyağ

300 gr kıyma

1 kuru soğan

Tuz pul biber

### Yapılışı

*Süt, tuz ve un bir kaptaki güzelce yo rular, üstüne bir bez örtülür ve dinlendirilir. Hamurdan küçük parçalar elde edilir. Hamur bir tabakta ya lanarak üzeri kapalı olarak biraz daha bekletilir. Elimizle hamuru açmaya ba larız çok büyük olmayacak ekilde, yine üzeri kapalı bekletilir, di er tarafta kıymaya so an, baharatlar eklenerek kıymayı yo ururuz. Hamuru elimizle iyice açarız tezgahta, üzerine hamurun kenarına kıymalı harcı koyup sararır, küçük küçük kesip tepsiye dö eriz, üzerine sıvı ya sürüp 200 derece fırında 1 saat pi iririz. Taba a koyarız servis ederiz, iste e ba lı olarak yo urt dökülebilir (G-K8).*



**Fotoğraf 14:** Boşnak Mantısı

## HAMUR AŐI

### Malzemeler

2 orba kaşığı un

1 orba kaşığı mısır unu

Tuz

Su

Sıvıyağ

### Yapılışı:

*Bir tencerenin içine su ekliyoruz, içerisine yeteri kadar tuz ilave ediyoruz, daha sonra unu yava yava doküyoruz, ve karı tırıyoruz sürekli dibi tutmaması lazım, hamur tencerenin dibinde kendi ayrılmaya ba layınca a umuz olmu oluyor. Ocaktan alıp bir taba a az bir ya koyuyoruz, ve bir ka ıkla önce ka ı ı ya a batırıp, hamurdan küçük parçalar alıp taba a koyuyoruz, hamur bitene kadar bunu yapıyoruz, son olarak tereya ını kızdırıp hamur a ının üzerine döküyoruz, servis ediyoruz (G-K5).*



**Fotoğraf 15.** Hamur AŐı



## GÜVEÇTE KURU FASULYE

### Malzemeler

Kuru fasulye

Soğan

Sarımsak

Salça

Zeytinyağı

Yeşil biber

Domates

### Yapılışı

*Güvecin içine bolca zeytinyağı döküyoruz, soğanı küp küp doğuyoruz, yeşil biberi ve domatesi de küçük doğuyoruz. Soğan ve biber kavrulduktan sonra domatesleri de atıp kavurmaya devam ediyoruz, fasulyeleri de içine atıp biraz daha kavuruyoruz salça koyuyoruz ve sıcak su ekleyip pişmeye bırakıyoruz (B-K6).*



**Fotoğraf 16.** Güveçte Zeytinyağlı Kuru Fasulye

## PELTE

### Malzemeler

4 kaşık buğday nişastası

4 su bardağı su

8 kaşık şeker

### Yapılışı

*Tenceremize verdi imiz bütün ürünleri döküp so uk su ile beraber karı tırıp oca a koyuyoruz, devamlı karı tırarak muhallebi kıvamına gelince ocaktan alıp kaselele döküyoruz (G-K8).*



**Fotoğraf 17.** Pelte

## KORUKLU BAMYA YEMEĞİ

### Malzemeler

Yarım kg bamyaya

2 adet kuru soğan

Kuşbaşı et

Koruk ekşisi

1 yemek kaşığı domates salçası

1 tatlı kaşığı şeker

### Yapılışı

*Bamyalarımız kuru ise onları sıcak suda ha liyoruz, eti ise ha layarak ya da kavurarak kullanabiliriz, etimizi so anla birlikte kavuruyoruz, salçayı ilave ediyoruz sonra sıcak suyumuzu ve koruk ek imizi koyuyoruz bamyaları da içine atıyoruz pi tikten sonra servise hazır (G-K5).*



**Fotoğraf 18.** Koruklu Bamyaya Yemeği



## SEMİZOTU YEMEĞİ

### Malzemeler

1 bağ semizotu

1 adet soğan

1 yemek kaşığı pirinç

Zeytinyağı

Sıcak su

### Yapılışı

*Semizotunu ayıklayıp bol suyla yıkıyoruz, iri iri kesiyoruz yapraklarını sonra so anı küp küp kesip zeytinya ı ile kavuruyoruz. Semizotlarını da ekliyoruz içerisine sonrada pirinçleri ve en son sıcak suyu döküyoruz ve pi irmeye bırakıyoruz. So uyunca servis ediyoruz. (A-K4).*



**Fotoğraf 19.** Semizotu Yemeği

## KULAK YEMEĞİ

### Malzemeler

Un

Su

Tuz

Haşlanmış nohut

Tereyağı

Karabiber

### Yapılışı

*Un su ve tuz sert olacak ekilde bir hamur yo urulur. Sonrasında oklava ile hamuru açarız ve kare keseriz. çine ha lanmı nohutu ezeriz ve karabiber karı tırırız bu harcı üçgen kesti imiz hamurun içine koyarız ve üçgen kapatırız. Sonra sıcak suyun içinde ha larız ve taba a alıp servis ederiz (B-K3).*



**Fotoğraf 20.** Kulak Yemeği

## TURP OTU YEMEĞİ

### Malzemeler

Turp otu

Zeytinyağı

Limon

Domates

### Yapılışı

*Turp otunu güzelce yıkadıktan sonra ha lıyoruz ama az yumu ayıncaya kadar ha lıyoruz. Sonra sudan alıp taba a koyuyoruz ve üzerine zeytinya nı limonu iste e göre sarımsa ı döküyoruz. En son üstüne ise domates ile süsleyip servis ediyoruz (A-K9).*



**Fotoğraf 21:** Turp Otu Yemeği

## SONUÇ VE ÖNERİLER

Balıkesir ili Edremit körfezindeki kaybolmakta olan yerel mutfak kültürünün unutulma sebepleri ile gelecek nesillere aktarılması ve turizme kazandırılması konusunda neler yapılabileceğini amaçlayan araştırmanın bu bölümünde sonuçlar ve öneriler yer almaktadır.

### Sonuç

Artan rekabet şartları diğer sektörlerde olduğu gibi turizm sektöründe de önem arz etmektedir. Dolayısıyla destinasyonların rekabet gücü sağlama noktasında sahip oldukları çekicilik unsurlarını kullanmaları rakiplerinden bir adım öne geçmeye olanak sağlamaktadır. Bu kapsamda çekicilik unsuru olarak kullanılabilir en önemli unsur olan yöresel yemekler gastronomi turizmini destekleyici bir turizm ürünü olarak karşımıza çıkmaktadır.

Tarihsel süreç boyunca Edremit körfezinde de pek çok uygarlık hüküm sürmüş ve kültürel etkileşim mutfak yapılarına da etki etmiştir. Bunun yanı sıra coğrafi koşullar, iklim, göçler, etnik çeşitlilik ile mutfaklarda yemek çeşitliliğine katkı sağlanmıştır. Bu araştırma sonucunda elde edilen verilerden, Edremit körfezinde yaşayan ailelerin yerel mutfak kültürlerinin nasıl olduğu, bölgede kaybolmakta olan yerel mutfak kültürlerinin unutulma sebepleri ile turistik çekicilik unsuru olarak turizme kazandırılmasına ilişkin düşünceler derinlemesine incelenmiştir. Ayrıca yerel mutfak kültürlerini gelecek nesillere nasıl aktardıkları konusu detaylı olarak ele alınmıştır.

Araştırma görüşülen katılımcıların demografik özellikleri incelendiğinde, Gömeç ilçesi ve köylerinde görüşmeye katılanların çoğunluğu kadınlardan oluşmaktadır (5 kadın, 4 erkek). Özellikle erkeklerin katılım konusunda istekli oldukları tespit edilmiştir. Yaş dağılımlarının 47-72 arasında olduğu belirlenmiştir. Eğitim durumları incelendiğinde ise, sadece iki kişinin okuma yazması olmadığı tespit edilmiştir. Katılımcıların çoğunluğu ise kadınlardan olduğundan dolayı tamamının ev hanımı olduğu görülmüştür. Erkek katılımcıların ise ya kendi mesleklerini yaptıkları ya da emekli oldukları saptanmıştır. Görüşmeye katılan 9 kişiden sadece birisi eşini kaybetmiş ve diğerlerinin tamamının ise evli olduğu belirlenmiştir. Gömeç ilçesinde görüşmeye katılan erkekler

kadınlara oranla daha fazla bilgi sahibi oldukları tespit edilmiştir. Görüşmeyi kabul etmeyen köyler (Kobaşlar, Kumgedik) hiçbir şekilde görüşme yapmak istememişlerdir.

Edremit ilçesi ve köylerinde görüşme sonucunda elde edilen verilerde, 12 katılımcının tamamı kadınlardan oluşmaktadır. Özellikle erkek katılımcılar görüşme yapmak istememişlerdir. Yaş dağılımları baz alındığında 40-80 arasında oldukları görülmüştür. Katılımcıların eğitim durumları incelendiği zaman ise iki katılımcının üniversite mezunu oldukları görülmüştür. Geriye kalanlar ilkökul mezunlarından oluşmaktadır. Meslekleri ele alındığında sadece iki katılımcının kendi mesleklerini (gözlemci ve düğün yemekçisi) yaptıkları diğerlerinin ise ev hanımı oldukları tespit edilmiştir. Görüşme sonucunda 12 katılımcının tamamının evli olduğu belirlenmiştir.

Ayvalık ilçe ve köylerinde katılımcıların demografik özellikleri incelendiğinde, 3'ü erkek 17'si kadın olmak üzere toplam 20 kişi ile görüşme gerçekleştirilmiştir. Yaş dağılımları ise 45-88 olduğu tespit edilmiştir. Katılımcıların eğitim durumlarına bakıldığında ise en az ilkökul mezunu olmak üzere çoğunluğu lise mezunundan oluşmaktadır. Meslekler açısından, kadınların çoğunun ev hanımı olduğu, sadece üç kadının kendi mesleklerini (düğün yemekçisi, ikisi de esnaf) yaptıkları, görüşülen erkeklerin mesleklerinin ise esnaf ve kahvehane sahibi oldukları tespit edilmiştir. 20 katılımcının tamamının medeni durumları ise evlidir.

Burhaniye ilçe ve köylerindeki görüşme sonucunda katılımcıların demografik özellikleri incelendiğinde, 8'i erkek olmak üzere 18 kadınla görüşülmüştür. Yaş dağılımları ise 45- 89 oldukları görülmüştür. Eğitim durumları incelendiğinde, okuma yazması olmayanlar olduğu gibi çoğunluğu lise mezunlarından oluşmaktadır. Medeni durumları 26 katılımcının tamamı evlidir. Meslekleri incelendiğinde, kadınlarının çoğunun ev hanımı oldukları sadece 5 kadının çalıştıkları ve erkeklerin ise pazarcı, esnaf ve kahvehane sahibi oldukları saptanmıştır. Araştırma sonucunda Edremit körfezinde yaşayan katılımcıların büyük çoğunluğunun eğitim seviyesi yüksek olduğu belirlenmiştir.

Elde edilen verilerin analizi sonucunda ortaya çıkan bulgular doğrultusunda bir diğer sonuç yerel mutfak kültürlerinin nasıl olduğuna ve varsa benzerlik ve farklılıkların neler olduğuna yönelik düşünceler oluşmuştur. Analiz için belirlenen tema ve

kodlar doğrultusunda veriler betimsel analize tabi tutulmuştur. Gömeç ilçesi ve köylerindeki görüşme sonucunda mutfak kültürleri birbirleriyle benzerlik göstermektedir. Bunun sebebi ise, köylerin birbirine yakınlık derecesi ile bölge insanın tamamının Yörüklerden oluşmasından dolayı farklılık olduğu saptanmıştır. Gömeç köylerinde kültürel etkinliklerde ve geçiş dönemlerinde yemek yeme davranışları arasında bazı farklılıklar tespit edilmiştir. Özellikle doğum zamanı olduğunda köyler arasında farklılıklar bulunmuş sadece Kuyualan köyündeki görüşmelerde yemek götürüldüğü belirlenmiştir. Düğün zamanı köylerde yemek verildiği ve benzer özellik gösterdiği görülmüştür. Cenaze olduğu zaman ise bütün köylerde nohut, pilav ve keşkek verildiği sonucuna ulaşılmıştır. Gömeç ilçesine en çok İstanbul ilinden ziyaretçi geldiği ve ilçeye ve köylere yerleştikleri sonucuna ulaşılmıştır. Geleneksel ürünlerin herhangi bir satış ve ticareti yapılmamaktadır.

Görüşmede yörenin turizme kazandırılması noktasında katılımcıların hiçbir fikri bulunmamıştır. Yalnızca Kuyulan köyünde turizme kazandırılması sorusuna verilen cevaplar doğrultusunda, katılımcıların turizm bilincinde olduğunu göstermiştir. Gömeç ilçesi köylerinde turizm bilincinin henüz gelişmemiş olduğu tespit edilmiş ve yerel mutfak kültürleri ve öğelerinin artık yapılmadığı ve yemeklerin kaybolmuş olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Ayrıca genç nesillere aktarma isteklerinin de olmadığı sonuçlar arasındadır. Çünkü köylerde genç nüfus iş, eğitim gibi sebeplerden ötürü köylerde yaşamamakta ve bölgenin sahip olduğu yöresel yemekleri bilmediklerinden dolayı yerel mutfak kültürü ilçede unutulmaya yüz tutmuştur. Gömeç ilçe ve köylerinde gastronomik değerleri koruma ve aktarma konusunda eksikleri olduğu ve köylerde farkındalık adına herhangi bir çalışmanın da olmadığı saptanmıştır.

Gömeç ilçesinde olduğu gibi Edremit ilçesinde de belirlenen temalar doğrultusunda veriler betimsel analize tabi tutulmuş ve Edremit ilçesi ve köyleri arasında da mutfak kültürleri benzerlik ve farklılıklar göstermiştir. Özellikle bölge insanının etnik çeşitliliğinden dolayı yeme içme davranışlarında bazı farklılıklar tespit edilmiştir. Araştırmada görüşmeyi kabul etmeyen 5 köy (Avcılar, Bostancı, Çıkırıkçı, Doyuran, Kavlaklar) bulunmaktadır. Yasyer, Yaylaönü ve Yolören köylerinde Yörük kültürü olduğu için aynı bulgulara ulaşıldığından görüşme yapılmamıştır. Kültürel etkinlik ve geçiş dönemlerinde Edremit ilçesi köylerinde bazı

farklılıklar belirlenmiştir. Doğum zamanı köylerde sadece Tahtakuşlar köyünde yemek olarak evde ne varsa götürdükleri sonucuna ulaşılmıştır. Diğer görüşme yapılan köylerde ise herhangi bir yemek götürme geleneği bulunmamaktadır. Cenaze törenlerinde se Türkmen kültürüne sahip köyler farklılık göstermektedir ve şekerli çorba, ot yemekleri, zeytin ve ekmek ikram edildiği saptanmıştır. Göçmen kültüre sahip olan köyler ise örneğin, Çamlıbel köyünde nohut pilav verildiği belirlenmiştir. Düğünlerde ise düğün yemekleri benzerlik arz etmiştir. Kış hazırlıkları diğer ilçe ve köylerde benzerlik göstermiştir. Geleceğe aktarılması teması altında ise, gelenek ve göreneklerine, kültürlerine bağlı oldukları ve gelecek nesillere öğrettikleri onlara kültürlerini benimsettikleri sonucuna ulaşılmıştır. Edremit ilçesine ziyaretçiler tıpkı Gömeç ilçesinde olduğu gibi gelmekte ancak turistik anlamda Tahtakuşlar köyüne ziyaretler içerisinde barındırdığı müzeden dolayı gerçekleşmektedir. Turizme kazandırılması noktasında ise köylerin çoğunluğu benzer cevaplar vermiştir. Edremit ilçesi köylerinde turizm konusunda daha bilinçli insanlara rastlanılmıştır. Kendi kültürlerinin devamlılığına çok fazla önem verdikleri ve mutfak kültürünün gelecek nesillere aktarma konusunda ısrarcı oldukları bulunmuştur. Yerel mutfak kültürlerinin kaybolmamış olduğu sonucuna varılmıştır.

Ayvalık ilçe ve köylerinde araştırma sonucunda elde edilen verilerde, mutfak kültürlerinde bazı benzerlik ve farklılıklar görülmüştür. Bunun sebebi olarak, dağ köylerinde Yörük kültürü görülürken bunun yanı sıra muhacir ve mübadil kültürler de olduğundan dolayı yemek kültürlerinde farklılıklar bulunmuştur. Geçiş dönemlerinde düğün zamanlarında yemek verildiği 3 gün 3 gece sürdüğü ve köylerin tamamında benzer özellikler görüldüğü sonucu saptanmıştır. Cenaze töreninde ise köylerin tamamında nohut pilav geleneği yapılmaktadır. Eskiden ölü evine yemek götürürlerken, günümüzde götürmedikleri sonucuna ulaşılmıştır. Doğum zamanı ise herhangi bir yemek verme kültürü bulunmadığı tespit edilmiştir. Kültürel etkinlikler açısından Ayvalık ilçesi merkez ve Küçükköy beldesinde birçok etkinliğin olduğu belirlenmiştir. Özellikle Küçükköy beldesinde yapılan “Teferiç” şenlikleri oldukça meşhur olduğu bilinmektedir. Edremit ve Gömeç ilçelerine göre Ayvalık ilçesinde her yıl pek çok farklı etkinlik ve festival gerçekleştiği belirlenmiştir. Kış hazırlıkları diğer ilçe ve köylerinde olduğu gibi benzer özellik göstermektedir.

Görüşme yapılan köylerin tamamında ise yerel mutfak kültürlerini gelecek nesillere aktarma konusunda Ayvalık ilçe ve köylerinde yaşayan aile büyüklerinin daha istekli oldukları görülmüştür. Yaşlı insanların kızlarından, gelinlerine ve torunlarına yemekleri öğreterek geleneklerine sahip çıktıkları belirlenmiştir. Ayvalık ilçe ve köylerine çok fazla ziyaretçi geldiği ve hem turistik hem de yaşamak için yerleştikleri saptanmıştır. Geleneksel ürünlerin satışının ve ticaretinin yapılması hususunda ise zeytin ve zeytinyağının ön planda ve satışının her daim olduğu görülmüştür. Turizmde dikkat çeken yerler ise Mutlu köy ve Küçükköy beldesi olarak tespit edilmiştir. Yiyecek ve içeceklerin turistik ürün olarak kullanılması gerektiği ve turizme kazandırılması hususunda daha bilinçli insanlara rastlanılmıştır. Yerel mutfak kültür ve öğelerinin unutulmamış olduğu ve genç nesillere aktarılma konusunda sürdürülebilirliğe önem verdikleri saptanmıştır.

Burhaniye ilçe ve köylerinde yapılan görüşmelerin analizi sonucunda elde edilen verilerde, mutfak kültürlerinde bazı benzerlik ve farklılıklar tespit edilmiştir. Çünkü Burhaniye ilçesinin göç alması ve etnik çeşitliliğin mutfak kültürünü doğrudan etkilemesi olarak ifade edilmektedir. Geçiş dönemlerinde doğum, ölüm ve düğün zamanlarında yemek verildiği saptanmıştır. Düğün zamanı bütün köylerde aynı kültürel özellikler görülmüştür. Cenaze törenleri ise bazı farklılıklar teşkil etmektedir. Örneğin, Boşnak kültüründe çok fazla ağlamak ölüye saygısızlık olarak görülmektedir. Ölü evine bir hafta boyunca yemek götürme geleneğine sahip oldukları belirlenmiştir. Genellikle lokma döküldüğü ve peynir, ekmek ve helva verildiği sonucuna ulaşılmıştır. Doğum zamanı olarak köyler arasında benzerlik olarak Loğusa şerbeti verilmekte farklılık olarak ise bazı köylerde de 6 ay kınası yakılmaktadır. Burhaniye ilçe ve köylerinde hayırlarda dikkat çekmektedir. Özellikle Hıdırellez ve Cuma günleri hayırların önemli olduğu tespit edilmiştir.

Kültürel etkinlikler incelendiğinde ise köylerde festival veya etkinliğin olmadığı belirlenmiştir. Ancak Burhaniye merkezde 8 Eylül de Burhaniye ilçesinin Yunanlılardan kurtuluş günü olduğu için kutlamalar yapılmaktadır. Ayrıca son yıllarda Zeytinyağlı yemekler festivali yapılmakta olduğu belirlenmiştir. Burhaniye ilçesine de ziyaretler yapılmakta fakat bu ziyaretlerin çoğunluğunun yerleşme amaçlı olduğu tespit edilmiştir. Dört ilçede benzer sonuç olarak ziyaretlerin turistik amaçla değil özellikle



metropol şehirlerden örneğin İstanbul'dan yerleşme amaçlı geldikleri sonucuna ulaşılmıştır. Gelir kaynağı zeytin ve zeytinyağı olduğu için bizzat üretim ve satışının olduğu belirlenmiştir.

Burhaniye ilçe ve köylerinde de tıpkı Ayvalık ve Edremit ilçelerinde olduğu gibi turizm konusunda bilinçli katılımcılara rastlanılmıştır. Bunun sebebi olarak eğitim seviyeleri yüksektir sonucuna varılabilir. Kendi kültürlerinin devamlılığına ve sürdürülebilirliğine önem verdikleri ve yöresel yemeklerle bölgenin turizm açısından kalkınmasına, yerel mutfak kültür ve öğelerinin unutulmamasına hassasiyetle yaklaştıkları sonucuna ulaşılmıştır. Aşağıda Edremit körfezi ilçelerinde geçiş dönemlerinde yapılan yemekler Tablo 6 da tablo halinde gösterilmiştir.

**Tablo 6.** Edremit Körfezi Geçiş Dönemlerin Yapılan Yemekler

<b>İlçeler</b>	<b>Doğum Olduğu Zaman Yapılan Yemekler</b>	<b>Düğünlerde Yapılan Yemekler</b>	<b>Cenaze Olduğunda Yapılan Yemekler</b>
<b>Gömeç İlçesi</b>	Pelte	Mercimek çorbası, şehriye çorbası, keşkek, Pilav, Kuru fasulye, Üzüm hoşafı	Nohut, pilav, keşkek
<b>Edremit İlçesi</b>	Göslent Çorbası	Düğün çorbası, etli keşkek, pilav, ırmik helvası	Şekerli çorba, ot yemekleri, ekmek, zeytin
<b>Ayvalık İlçesi</b>	-----	Mercimek, keşkek, Pilav, helva, hoşaf	Nohut, pilav
<b>Burhaniye İlçesi</b>	Loğusa Şerbeti	Mercimek, keşkek, fasulye, pilav, helva	Peynir, ekmek, helva, lokma

Kültürel etkileşimin en önemli özelliğini, insanların geçiş dönemleri olarak adlandırılan doğum, ölüm, düğün, bayramlar, hayırlar da paylaştıkları yemekler ve toplu yemek yeme alışkanlıkları oluşturmaktadır. Buradan hareketle ilçeler arasında geçiş dönemlerinde doğum, ölüm ve düğün zamanların da yapılan yemek kültürleri açısından bazı benzerlik ve farklılıklar olduğu saptanmıştır. Özellikle Ayvalık ilçesinde doğum zamanı herhangi

bir yemek verilme geleneği bulunmadığı sonucuna ulaşılmıştır. Cenaze törenlerinde ise Gömeç ve Ayvalık ilçesi benzerlik gösterirken, Edremit ve Burhaniye ilçelerinde farklı yemek kültürü olduğu saptanmıştır. Düğünlerde verilen yemeklerde ise dört ilçede benzer yemekler görülmekte olup ayrıca keşkeğin her ilçe ve köylerde mutlaka yapıldığı belirlenmiştir. Edremit körfezinde elde edilen veriler doğrultusunda bölgenin gastronomik anlamda çekiciliğe sahip olduğu ve turizm potansiyelinin bulunduğu belirlenmiştir. Kuzey Ege bölgesi bünyesinde yer alan Edremit Körfezi ilçe ve köylerinde gastronomik öğeler belirlenmiş ve aşağıda Edremit Körfezi ilçe ve köylerinin yöresel yemekleri Tablo 7 de tablo halinde gösterilmiştir.

**Tablo 7.** Edremit Körfezi İlçe ve Köylerinde Yapılan ve Unutulmaya Yüz Tutmuş Yemekler

İlçeler	Hamur İşleri	Ot Yemekleri	Ana Yemekler	Tatlılar
<b>Gömeç İlçe ve Köyleri</b>	Tereyağlı bezdirme, Boşnak böreği, hamur aşısı, yufka böreği, yağlı pide, nohut ekmeği, ekmekek paparası, koca börek	Acı filiz otu, akkız otu, develik otu, hardal otu	Pate katıklısı, fasulye tiridi, çığırtma, çığı mantısı, Boşnak mantısı, et güveç	Çir helvası, zerde, basma helva, pelte
<b>Edremit İlçe ve Köyleri</b>	Yağlı pide, mayalı fırın ekmeği, hamur aşısı,	Arap saçı, ebeğümeci, turp otu, labada, akkız, sığır dili, gemeş otu, gangel, çakır diken, geçmelek, kazayağı, göbek, develik, kuzu göbeği, hardal, ısırgan, semiz	Yufka tiridi, fasulye yemeği, keşkek, et yemekleri, tavuk yemekleri	Kabak tatlısı, saraylı tatlısı, hoşmerim, kaymaklı
<b>Ayvalık İlçe ve Köyleri</b>	Hamur kızartması, nohut ekmeği, saç böreği, mayalı saç ekmeği, lor kurabiyesi, lor böreği, Boşnak mantısı, nohutlu börek, kapaktan kesme	Ribitsa, turp otu, hindiba, ebeğümeci, ısırgan, gelincik, helvacık, mühliye, arap saçı	Kaburga yemeği, Boşnak mantısı, kuru et, nohutlu tepsi mantısı, keşkek, enginar dolması, kabak çiçeği dolması, gardum	Lokma tatlısı, mafış, dudove tatlısı

<b>Burhaniye İlçe ve Köyleri</b>	Muhacir ekmeği, muhacir böreği, koloçitha, potopluka, masanıça böreği	Deniz börülcesi, arapsaçı, musurat otu, karabörek dikenini, kafkaliza otu, ezbergan otu, gelincik, karışık ot, ebeğümeci	Tarhana çorbası, tavuk yahnisi, zeytinyağlı yemekler, kabak çiçeği dolması, balıklı bamya, çurlama, köfte, sura, gardum, ayak, paça, işkembe	Lokma, hoşmerim
----------------------------------	---	--	--	-----------------

Edremit körfezinde dört ilçede görüşme sonucunda ortaya çıkan yöresel yemekler hamur işleri, ot yemekleri, ana yemekler ve tatlılar olmak üzere kategori halinde belirlenmiştir. Gömeç ilçesinde et tüketiminin çok az olduğu ve hayvancılığın yapılmadığı sonucuna ulaşılmıştır. Besin grubundan tatlılarda ise hoşmerimi hiç bilmedikleri görüşmeler sonucunda ortaya çıkmıştır. Gelir kaynağı olarak zeytin ve özellikle bamya yetiştiriciliğinin çok önemli olduğu görüşmeler sonucunda belirlenmiştir.

Edremit ilçe ve köylerinde ortaya çıkan yemeklerde ise ot yemeklerinin temel besin grubunu oluşturduğu tespit edilmiştir. Ot yemeklerini daha çok haşlayarak tükettikleri belirlenmiştir. Keşkek yapımı bu ilçe ve köylerinde de oldukça fazla görülmüştür. Kış hazırlıkları görüşme yapılan köylerde benzer özellik göstermiştir. Etnik kökene sahip olmasından dolayı yemek kültürünün çeşitlilik arz ettiği görülmüştür.

Ayvalık ilçesinde etnik çeşitlilikten dolayı çok değişik yemek türleri ortaya çıkmıştır. Eskiden yaptıkları yemekleri günümüzde aslına bağlı kalınarak yapmaya devam ettikleri belirlenmiştir. Mutfak kültürlerinde ot yemekleri ve deniz mahsullerinin ayrı bir yer tuttuğu saptanmıştır. Nohut ekmeğini çok fazla tükettikleri de görüşmeler sonucunda elde edilmiştir. Eskilerde yapılan gardum yemeğinin az olmakla birlikte iç kesimlerde halen daha yapıldığı tespit edilmiştir.

Burhaniye ilçesi ve köylerinde belirlenen kaybolmakta olan yemeklerde ot yemeklerinin, deniz ürünlerinin ve et yemeklerinin de ön planda olduğu belirlenmiştir. Özellikle eskiden çok sık yapılan sura'nın günümüzde eskisi kadar yapılmamakta olduğu ortaya çıkmıştır. Eskiden yapılan diğer bir yemek ise balıklı bamya yemeğidir ki yaşlı insanlardan başka bölgede yaşayanlar bu yemeği bilmemektedirler. Tatlı grubunda en çok yaptıkları ve tükettikleri

ise hoşmerim tatlısıdır. Muhacır kültürünün etkileri çok fazla görülen Burhaniye mutfak kültüründe yemek çeşitliliği ve zenginliği de görüşmeler sonucunda ortaya çıkarılmıştır.

Sonuç olarak Gastronomi turizminin giderek artış gösterdiği bir gerçektir. Bir bölgenin turizme katkı sağlamasında gastronomi olgusunun en önemli etkilerinden birisi, yöresel tatları koruyarak gelecek nesillere aktarılmasıdır. Yöresel yemeklerin korunması ve turizm faaliyetleri bünyesinde yer alması bölgenin pazarlanması ve tanıtımında önemli bir unsur olarak karşımıza çıkmaktadır. Çünkü literatürde birçok çalışma üzerinde durulan konu turistlerin destinasyonları tekrar ziyaret etmede önemli sebeplerden birisi de o bölgenin yöresel yemekleri olduğu görülmektedir. Bu araştırma kapsamında Edremit körfezinde yer alan ilçeler ve köylerde bulunan yöresel yemeklerin benzerlik ve farklılıklar gösterdiği belirlenmiştir. Gömeç ilçesinin sahip olduğu kaybolmakta olan yemeklerin artık yapılmadığı ve unutulduğu tespit edilirken, Edremit, Ayvalık ve Burhaniye ilçeleri ve köylerinde ise kültürel değerlere sahip çıktıkları ve gelecek nesillere aktarma hususuna önem verdikleri ve yemeklerin geçmişte olduğu gibi günümüzde de aynı şekilde yaptıkları sonucuna varılmıştır.

### **Öneriler**

Yerel mutfak kültürünün unutulmaya yüz tutma sebepleri ve gelecek nesillere aktarılması noktasında turistik çekicilik unsuru olarak turizmde kullanılmasının belirlenmesi amaçlanan bu araştırmada, elde edilen veriler ışığında ortaya çıkan bulgular *uygulama ve teoriye* yönelik olmak üzere iki genel kapsam altında, kamu kurum ve kuruluşlara ve yerel yönetimlere, turizm sektörüne, yerel halka ve bundan sonra araştırma yapacak olan araştırmacılara yönelik önerilerde bulunulmuştur. Aşağıda bu önerilere yer verilmiştir.

#### *Kamu Kurum ve Kuruluşlara ve Yerel Yönetimlere Yönelik;*

- ◁ Destinasyonların pazarlanması ve tanıtılması noktasında en önemli adım gastronomik rotaların belirlenmesidir. Bu noktada söz konusu bölgelerin gastronomik değerlerinin ortaya çıkarılması ve çekicilik unsuru olarak kullanılmasında gerekli planlama ve alt yapının Kültür ve Turizm Bakanlığı önderliğinde, yerel yönetimler ve sivil toplum

kuruluşları, üniversiteler işbirliği ile yapılması gerekmektedir.

- ◁ Bölgenin sahip olduğu gastronomik değerler hakkında kamu yöneticileri ve çalışanlarının bilgi sahibi olması gerekmektedir.
- ◁ Halk eğitim merkezlerinde açılacak kurslar ile unutulmaya yüz tutmuş yöresel yemekler aslına uygun olarak yerel halka öğretilmelidir. Böylece gün yüzüne çıkartılarak unutulmaması sağlanacaktır.
- ◁ Edremit körfezi ilçe ve köylerindeki kaybolmakta olan yöresel ürünlerle ilgili yapılan ve yapılacak olan festivaller arttırılabilir. Ayrıca çeşitli görsel ve yazılı materyallerde bölgenin yerel mutfak kültürünü yansıtmaya özen gösterilmelidir.
- ◁ Unutulmaya yüz tutmuş yöresel yemeklerle ilgili araştırma enstitüleri kurulabilir.
- ◁ Bölgenin turizmde daha çok rekabet gücü sağlayabilmesi için yöresel yemeklerden oluşan bir içerikle kullanılarak çeşitli yarışmalar düzenlenebilir, şenlikler yapılabilir. Ödüllü unutulmaya yüz tutmuş yemekler yarışması düzenlenerek ilginin artması sağlanabilir.
- ◁ Tarım ve hayvancılığa ait faaliyetler teşvik edilmeli ki özellikle Edremit körfezinin iç ve dağlık kesimlerinde peynir çeşitliliği ve Manda yoğurdu dikkat çekmektedir. Böylelikle yerel kalkınmanın önü açılacağı gibi gastronomi turizminin de gelişmesine olanak sağlamış olacaktır.
- ◁ Kamu destekli eğitim programları ile yerel halk bilinçlendirilmelidir.
- ◁ Çeşitli televizyon programları ile unutulmaya yüz tutmuş yemeklerin uygulanması ve tanıtımının yapılması önem arz etmektedir.
- ◁ Bu alanda varsa dernekler ve faaliyetleri desteklenmelidir. Böylece genç nesiller geleneksel yemeklerle buluşturulabilir.
- ◁ Bölgede kaybolmakta olan yerel mutfak kültürü öğelerinin bulunacağı mutfak müzeleri kurulabilir.

- ‹ Günümüzde sosyal medya kullanımının giderek artan etkisi sayesinde unutulmaya yüz tutmuş yemeklere de yer verilerek tanıtımının yapılması önemli olacaktır. (Burhaniye ilçesinin tanıtımında olduğu gibi diğer ilçelerde instagram vb. sosyal medya aracını kullanabilir).
- ‹ Kamu kurum ve kuruluşları ve yerel yönetimlerin bölgenin gastronomik değerleri üzerine çalışmalarına önem vermeli ve planlama yaparken mutlaka ilçe ve köy merkezlerine daha çok yer vermelidirler.
- ‹ İlçe merkezlerinde unutulmaya yüz tutmuş yöresel yemekleri yapan restoranların açılması teşvik edilmelidir.
- ‹ Balıkesir ili Edremit körfezine özgü kaybolmakta olan yöresel ürünler standartlaştırılarak coğrafi işaret ve tescillerinin alınması sağlanmalıdır.
- ‹ Yerli ve yabancı turistlerin değişen yemek zevkleri araştırılmalı ve ilgi gösterdikleri yöresel yemekleri ortaya çıkarıp markalaştırılması sağlanmalıdır.

*Turizm sektörüne yönelik öneriler;*

- ‹ Unutulmaya yüz tutmuş yöresel yemeklerin envanter listesi çıkartılmalı daha sonra standart reçeteler oluşturulmalı ve yerel restoranlar ve bölgedeki konaklama işletmelerinin menülerinde de yer almalıdır.
- ‹ Seyahat acentaları ve tur operatörleri hazırladıkları paket turlarda bölgedeki diğer turizm çeşitlerinin yanı sıra gastronomi turizmine de fazlasıyla yer vermeleri gerekmektedir.
- ‹ Edremit körfezi gastronomik rotalar belirlenmeli ve alanında ve bölgeyi iyi tanıyan uzman rehberler eşliğinde turizm faaliyetleri desteklenmelidir.
- ‹ Gastronomi turları oluşturulurken Edremit körfezi ilçelerinin yanı sıra köylere yönelik de tur programları yapılmalıdır.
- ‹ Edremit körfezinde gastronomi potansiyeli taşıyan köylerde ev pansiyonculuğu yapılabilir ve unutulmaya yüz tutmuş yemekler ile organik ürünler

hizmete sunulabilir. Böylece yerel kalkınmanın önü açılmış olacaktır.

- ‹ Bölgede yer alan konaklama işletmeleri ve restoranlarda geleneksel ürünlere yönelik satışlara da yer verilmelidir.
- ‹ Bölgenin yöresel ürünlerinin satıldığı pazarlara yönelik turlar düzenlenmeli ve satışının yapılması sağlanmalıdır.
- ‹ Bölgede zeytin toplama aktivitesi, zeytinyağı fabrikalarını gezme, tadım etkinliklerine yönelik planlamalar yapılmalıdır.

#### *Yerel halka yönelik öneriler;*

- ‹ Öncelikle yerel halk kültürel değerlerine ve unutulmaya yüz tutmuş yöresel yemek kültürüne sahip çıkmalıdırlar.
- ‹ Özellikle Gömeç ilçesi ve köylerinde yapılan görüşmelerde anlaşıldığı gibi ve konu ile ilgili yapılmış çalışmalarda da bahsedildiği üzere birçok gelenek görenekler ve yöresel tatlar günümüzde az yapılmakta veya yapılmamaktadır. Bu yemekleri yaşatma konusunda yapmaları gereken en temel şey, genç nesillere bu yemekleri öğretmektir. Bunu yaparken de eğlenceli bir yol izlenerek gençlerin dikkatinin çekilmesi sağlanmalıdır. Örneğin, gençlere yönelik küçük yarışmalar yapılabilir, festivaller köy genelinde yapılabilir.
- ‹ Geleneksel ürünlerin satış ve ticaretinin yanı sıra unutulmaya yüz tutmuş yöresel yemeklerin de satışı yapılabilir.

#### *Ara tırmacılara yönelik öneriler;*

- ‹ Balıkesir ili Edremit körfezi yerel mutfak kültürü ile ilgili daha önce literatürde bir çalışma rastlanmadığından dolayı bu araştırma ile alandaki boşluğun doldurulacağı öngörülmektedir. Buradan hareketle, gelecekteki çalışmalara kaynak niteliği taşımaktadır.
- ‹ Bu araştırma Balıkesir ili Edremit körfezinde yaşayan aile büyükleri ile sınırlıdır. Örneklem

büyükliğünün daha geniş tutulması ve araştırmada başka boyutlarında incelenebileceği araştırmalara da gereksinim duyulmaktadır. Aynı zamanda araştırma daha mikro boyutta tutularak ritüeller, kültürler ve yemekler hakkında çok sayıda yerel çalışmalar yapılabilir.

- ‹ Bu araştırmada araştırma yöntemlerinden birisi olan nitel araştırma tekniklerinden derinlemesine görüşme yöntemi kullanılmıştır. Daha sonra yapılacak olan araştırmalarda nicel araştırma yöntemlerinden anket tekniği ile de ortaya koyulabilir.
- ‹ Araştırmacıların bu tür unutulmaya yüz tutmuş yöresel yemekler ile ilgili yapacakları çalışmalar ile gastronomi turizminin gelişimine katkı sağlayabileceği öngörülmektedir.





## KAYNAKÇA

- Abdurezzak, A. O. (2014). İşlevsel teori bağlamında yemek kültürünün iletişimsel yönü. *Turkish Studies*, 9 (11).
- Altinel, H. (2009). *Gastronomide menü yönetimi*. İstanbul: İstanbul Üniversitesi.
- Alyakut, Ö. ve Küçükkömürler, S. (2017). Geleneksel kartepe mutfak kültürü ve bu tür mutfak kültürü araştırmalarının kırsal ve gastronomi turizmine katkısı. *International Journal of Social and Economic Sciences Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 7 (1): 83-90.
- Alyakut, Ö. ve Üzümcü, T. (2017) Gastronomi turizmi açısından kandıra beslenme kültürü ve unutulmaya yüz tutmuş lezzetleri: goncaaydın köyü örneği. *Uluslararası Çoban Mustafa Pa a ve Kocaeli Tarihi-Kültürü Sempozyumu-IV*, Kocaeli, Türkiye, 24 - 26 March 2017, cilt.3, ss.1837-1861
- Akarçay, E. (2016). *Beslencenin sosyolojisi orta sınıfların yeme içme ve e lence örüntüleri*. Ankara: Phoenix Yayınları.
- Akbaba, A. ve Kendirci, P. (2016). *Yiyecek içecek endüstrisinde trendler*. İçinde O. N. Özdoğan, (Editör). Gastronomi turizmi ve coğrafi işaretlemeli ürünler, Ankara: Detay Yayıncılık.
- Akkor, Ö. (2013). *Selçuklu mutfak ı*. İstanbul: Alfa Yayınları.
- Akman, M. (1998). *Türk ve dünya mutfakları*. Konya: Selçuk Üniversitesi Basımevi.
- Akman, M. ve Mete, M. (1998). *Türk ve dünya mutfakları*. Konya: Selçuk üniversitesi Basım evi.
- Akşin, S. (2012). *Kısa Türkiye tarihi*. (15. baskı). İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.
- Aktaş, A. Özdemir, B. (2007). *Otel i letmelerinde mutfak yönetimi*. (2. Baskı). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Aktaş, A. ve Özdemir, B. (2012). *Otel i letmelerinde mutfak yönetimi*. Ankara: Detay Yayıncılık.

- Alonso, A. D. and Liu, Y. (2011). The potential for marrying local gastronomy and wine: the case of the 'Fortunate Islands'. *International Journal of Hospitality Management*, 30, 974–981.
- Alpargu, M. (2008). *12. yüzyıla kadar iç asya'da türk mutfak kültürü. türk mutfa ı*. (1. baskı). A. bilgin, Ö. samancı, (Editör). Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Kütüphaneler ve Yayınlar Genel Müdürlüğü.
- And, M. (2012). *16. yüzyılda istanbul: kent, saray, günlük ya am*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Araz, N. (2009). *Osmanlı mutfa ı hüncar be endi: 700 yıllık mutfak kültürü*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Armesto, F. F. (2007). *Yemek için ya amak*. İstanbul: İletişim Yayınları.
- Artun, E. (2007). Güney-Doğu avrupa'da osmanlı ve osmanlı sonrası türk uygarlıklarının öteki uygarlıklara halk kültürü yönünden karşılıklı etkileşimi. *Uluslararası Güneydo u Avrupa Türkoloji Sempozyumu*, Zagreb.
- Aslan, H. (2010). *Gastronomi turizminin turizm e itimi programlarındaki yeri ve önemi*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Konya: Selçuk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Atilla, A. (2004). Adabeyi dünden bugüne adım adım ayvalık. *Öztüre A. . Kültür Yayını-4*.
- Avcıkurt, C. Sarıoğlan, M. ve Girgin, G. K. (2007). Yiyecek içecek olgusuna sosyolojik bakış, *I. Ulusal Gastronomi Sempozyumu Bildiriler Kitabı*, 1-7.
- Avcıkurt, C. ve Sarıoğlan M. (2019). *Gastronomi olgusuna sosyolojik bakı* . Ankara: Detay Yayıncılık.
- Avşar, B. Z. (2012). *Ombudsman-iyi yönetilen Türkiye için kamu hakemi*. İstanbul: Hayat Yayınları.
- Aydın, Göktepe, E. ve Ertopçu, İ. (2018). İş doyumu aracılığıyla turizm sektöründeki informel istihdamın incelenmesi: bir araştırma. *Uluslararası Yönetim ve Sosyal Ara tırmalar Dergisi*, 5(10), 38-46.

- Ballı, E. (2016). Gastronomi turizmi açısından Adanasokak lezzetleri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, (4) 3-17.
- Baltacı, A. (2019). Nitel araştırma süreci: nitel araştırma nasıl yapılır?. *Ahi Evran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 5 (2), 368-388.
- Başak O. (2002). *Diyarbakır arkeoloji müzesi ile cahit sıtkı tarancı müzesi'nde bulunan türk islam dönemine ait bir grup madeni eser*. Yayınlanmamış Doktora Tezi, Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Başaran, V. (2016). *Osmanlı dönemi türk mutfak kültürü*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Batman, O. ve Çınar O. (2008). Turistik Ürün Çeşitlendirmesi. C. Avcıkurt ve N. Hacıoğlu, (Editör), *Kültür Turizmi*. Ankara: Nobel Yayınevi.
- Baysal, A. (2001). Türk ve Çin Mutfağının Karşılaştırılması, İçinde; *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2000, Türk Halk Kültürü Ara tırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları*.
- Baysal, A. (2003). *Yirmi birinci yüzyıl yemekleri üzerine görü ler türk mutfak kültürü üzerine ara tırmalar*, Ankara: Türk Halk Kültürü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.
- Baysal, A. ve Küçükarslan N. (2003). *Beslenme ilkeleri ve menü planlaması*. Bursa: Ekin Yayınları.
- Beardsworth, A. Keil, T. (2011). *Yemek sosyolojisi*, (Çev. Abdalbaki Dede) Ankara: Phoenix Yayınevi.
- Belge, M. (2001). *Tarih boyunca yemek kültürü*. İstanbul: İletişim.
- Belge, M. (2013). *Tarih boyunca yemek kültürü*. İstanbul: İletişim Yayınları.
- Belpınar, A. ve Bekar. A. (2015). *Turistlerin gastronomi turizmine ili kin görü lerinin milliyetlerine göre de erlendirilmesi*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul: Yaşar Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Bérard, L. ve Marchenay, P. (2008). From localized products to geographical indications awareness and action. *Ressources des terroirs*.

- Berg, B. L. (2001). *Qualitative research methods for the social sciences* (4th ed.). Nediham Heights: Allyn & Bacon
- Beşirli, H. Odabaşı, Y. ve Gülfidan, B. (2006). *Tüketici davranı ı*. İstanbul: Kapital Medya Hizmetleri A.Ş.
- Beşirli, H. (2010). Yemek, kültür ve kimlik. *Milli Folklor*, 22 (87), 159-169.
- Beşirli, H. (2011). Türk kültüründe güç, iktidar, itaat ve sadakatin yemek sembolizmi esasında değerlendirilmesi, *Türk Kültürü ve Hacı Bekta i Veli Ara tırma Dergisi*, 58.
- Beşirli, H. (2012). *Yemek sosyolojisi/yiyeceklere ve mutfa a sosyolojik bakı* , Ankara: Phoenix Yayınevi.
- Bezirgan, M. (2019). Analysis of the visionand mission statements in the websites: A research on Five-Star hotels in İstanbul, Ankara and İzmir, *Digital marketing strategies for tourism, hospitality and airline industries* (Edt. S. J. Duarte, L.O. Lima), 179-196.
- Bezirgan, M. Yetginer, S. (2019). Effect of the festivals on the development of tourism with the support of residents: The case of Zeytinli Rockfest in Edremit, *Strategic business models to support demand, supply and destination management in the tourism and hospitality industry* (Edt. L.C. Carvalho, L. Calisto, N. Gustavo), IGI Global Publishing, 111-132.
- Bezirgan, M. ve Koç, F. (2014). Yerel mutfakların destinasyona yönelik aidiyet oluşumuna etkisi: Cunda adası örneği. *Journal of International Social Research*, 7 (34), 917-928.
- Bibina, J. (2012). *Kuhnya: ot kjufteto do bulamaça, turtsite v bulgari a-istoria traditsiii kultura*. Sofya: Vagabond Media.
- Bilgi, Ö. (2004). *Anatolia cradle of castings, (çev: c. s. yürür), anadolu dökümün be i i, " ilk metal bakır"*. İstanbul.
- Bilgin, A. (2004). *Osmanlı saray mutfa ı*. İstanbul: Kitabevi Yayınları.

- Bilgin, A. (2008). *Seçkin mekanda seçkin damaklar: osmanlı sarayında beslenme alı kanlıkları (15. - 17. yüzyıl). yemek kitabı: tarih-halkbilim-edebiyat I*. İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- Bober, P. P. (2003). *Antik ve orta ça da yemek kültürü* (1.Basım). İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Bozok, D. ve Kahraman, K. (2015). Kırsal turizmde yöresel yemek kültürünün rolü: Balıkesir. *International Journal of Social and Economic Sciences*, 5 (1), 85-90.
- Bucak, T. ve Aracı, Ü. E. (2013). Türkiye’de gastronomi turizmi üzerine genel bir değerlendirme, *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 16 (30), 203-216.
- Büke, A. (2008). *Küreselle me, ulus ötele me ve emperyalizm: tarım ve gıda sosyolojisinin türkiye örne inde de erlendirilmesi*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Ankara: Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Büyüköztürk, Ş. Çakmak, E. K. Akgün, Ö. E. Karadeniz, Ş. ve Demirel F. (2010). *Bilimsel ara tırma yöntemleri*. Ankara: Pegem Akademi.
- Çağlayan, S. (2011). *Göç kavramı ve kuramları, fatime güne (ed.) kent sosyolojisi*, Eskişehir: Anadolu Üniversitesi AÖF Yayınları.
- Çağlı, B. (2012). *Türkiye’de yerel turizm odaklı kalkınmadaki rolü: gastronominin turizm örne i*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul: İstanbul Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü.
- Çakıcı, N. ve Eser, S. (2016). Yabancı mutfak şefleri gözüyle türk mutfağına ilişkin bir değerlendirme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 4 (Special issue1), 215-227.
- Çakıcı, H. ve Zencir, E. (2018). Unutulmaya yüz tutmuş mutfak kültürleri: çakırözü köyü örneğı. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 6 (Special issue 3), 285-297.
- Can, A. Sünnetçioğlu, S. ve Durlu-Özkaya, F. (2012), Füzyon mutfağı uygulamalarının gastronomi turizminin gelişimine katkısı. *13. Ulusal Turizm Kongresi*, 6-9 Aralık, Antalya

- Çapar, G. ve Yenipınar, V. (2016). Somut olmayan kültürel miras olarak yöresel yiyeceklerin turizm endüstrisinde kullanımı. *Journal Of Tourism and Gastronomy Studies*, 4 (Special Issue), 100-115.
- Çaycı, A. G. (2019). *Küreselle en yemek kültürünün dönü ümünde sosyal medyanın rolü: instagram gurmeleri*. Yayınlanmamış Doktora Tezi, İstanbul: İstanbul Ticaret Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Çekal, N., Ertopçu, İ. (2020). Denizli’de Yöresel Tatlılarda Bir Marka: Hacı Şerif, *Güncel Turizm Ara tırmaları* (Edt. M. Sarıoğlan). Akademisyen Kitabevi, 189-195.
- Cengiz, O. (2010). *14-15. yüzyıl dıvânlarında mutfak kültürü*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Sakarya: Sakarya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Cesur, E. (2017). Yerli turistlerin doğu karadeniz mutfağına ilişkin görüşleri. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Balıkesir: Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Ciğerim, N. (2001). *Batı ve türk mutfa ının geli imi, etkile imi ve yiyecek içecek hizmetlerinde türk mutfa ının yerine bir bakı , içinde; türk mutfak kültürü üzerine ara tırmalar 2000*. Ankara: Türk Halk Kültürü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.
- Civitello, L. (2008). *Cuisine and Culture*. New Jersey: Wiley.
- Cohen, L. Manion L. and Morrison, K. (2005). *Research methods in education*. British Library Cataloguing in Publication Data, ISBN 0-203-22434-5 Master e-book ISBN.
- Croce, D. J. (1998). *Klasik italyan yemekleri*. (Çev: O. Berti). Ankara: Dost Kitabevi.
- Cömert, M. ve Özkaya, F. D. (2014). Gastronomi turizminde türk mutfağının önemi. *Journal Of Tourism And Gastronomy Studies*, 2 (2), 62-66.
- Cömert, M. (2014). Turizm pazarlamasında yöresel mutfakların önemi ve hatay mutfağı örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2 (1), 64-70.

- Cömert, M. ve Sökmen, A. (2017). Türkiye’de gastronomi turizmi: antalya’da konaklayan turistler üzerine bir araştırma. *Journal of Travel and Hospitality Management*, 14 (3), 6-26.
- Creswell, J. W. (2005). MIXed Methods Designs. *Educational Research: Planning, Conducting and Evaluating Quantitative and Qualitative Research*, 509-529.
- Çetin, A. (2006). Memluk devletinde yemek kültürüne genel bir bakış. *Milli Folklor, Geleneksel Yayıncılık*, 18 (72), 107-117.
- Çetin, A. (2008). *Karahanlı-selçuklu-memluk çizgisinde türk mutfa ı. türk mutfa ı. (1. baskı)*. (Ed: A. Bilgin, Ö. Samancı). Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı ekse
- Çınar, Z. (2019). *Geçi dönemlerinde mutfak kültürü ve yöresel mutfak uygulamaları: ege bölgesi’nde nitel çalı ma*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Konya: Necmettin Erbakan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Çilingiroğlu, A. (1997). *Urartu krallı ı tarih ve sanatı*. İzmir.
- Çela, A. Knowles-Lankford, J. And Lankford, S. (2007). Local food festivals in Northeast Iowa communities: A visitor and economic impact study. *Managing Leisure*, 12 (2-3), 171-186.
- Çekiç, İ. (2015). *Geçmi ten günümüze törensel bir yemek: ke kek*. Yüksek Lisans Tezi, Gaziantep: Gaziantep Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Çölbay, Ş. ve Sormaz, Ü. (2015). Konya’da Geçiş Dönemlerinde Yapılan Yöresel Mutfak Uygulamaları. *Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür E itim Dergisi*, 4(4), 1729-1736.
- Dalby, A. (2001). *Antik ça yemekleri ve yemek kültürü, çev: betül avunç*, İstanbul: Homer Kitabevi.
- Dalessio, W. (2012). *Are we what we eat? food identity in late twentieth century american ethnic literature*. New York: Cambria Press.



- Davis, M. and McBride, A. (2008). The state of american cuisine, a white paper issued by the james beard foundation based on surveys conducted as part of the james beard foundation's. *Taste America National Food Festival*. America.
- Delemen, İ. (2001). *Antik dönemde beslenme*. Eskicağ Bilimleri Enstitüsü Yayınları.
- Demirel, H. ve Ayyıldız, S. (2017). Mutfak kültürü ve değişimi; giresun ili örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(4), 280-298
- Demirel, H. ve Karakuş, H. (2019). Balıkesir yeme içme kültürü ve değişimi üzerine bir alan araştırması. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7 (2), 1383-1404.
- DeWitt, D. (2012). *Leonardo da vinci'nin sofrası: italyan mutfağının gizli tarihi*. (Çev: Ç. Tümer). İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Dingeç, E. (2012). Osmanlı sarayında çarşıgırlar. I. *Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu (Osmanlı Mutfak Kültürü)*. Bilecik: Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Yayınları.
- Dinçel, E. Bostan, K. Yalçın, S. ve Alçay, A. (2015). Orta asya'dan anadolu'ya kurutulmuş gıdalar. *Anadolu Bil Meslek Yüksekokulu Dergisi* , (37) , 83-93.
- Dilsiz, B. (2010). *Türkiye de gastronomi ve turizm: istanbul örneği*. Yüksek Lisans Tezi. İstanbul: İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Du Rand, G. Heath, E. And Alberts, N. (2003). The role of local and regional food in destination marketing: A South African situation analysis. *Journal of Travel and Tourism Marketing*, 14 (3-4), 97-112.
- Durlu-Özkaya, F. (2009). *Türk mutfağında zeytinyağı*, F. Göğüş, M. T. Özkaya, S. Ötleş (Editörler), (s. 252-263). Ankara: Eflatun Yayınevi.
- Durlu-Özkaya, F. ve Kızılkaya, O. (2009). *Dolmalar ve türk mutfağı ile yunan mutfağındaki yeri*. II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. Van
- Efe, R. Soykan, A. Cürebal, İ. ve Sönmez, S. (2012). *Burhaniye do al kaynakları ve ürünleri*. Ankara: Sistem Basım Yayın.

- Efe, R. Soykan, A. Cürebal, İ. ve Sönmez, S. (2013). *Edremit yöresi ya haneleri geçmi ten günümüze zeytin, zeytinya ı ve sabun sanayii*. İstanbul: Mataş Matbaacılık A.Ş.
- Efe, R. Soykan, A. Cürebal, İ. ve Sönmez, S. (2013). *Dünyada, türkiye'de, edremit körfezi çevresinde zeytin ve zeytinya ı*. Balıkesir: Edremit Belediyesi Kültür Yayınları.
- Eksen, İ. (2001). *Çok kültürlü stanbul mutfa ı*. İstanbul: Sel Yayıncılık.
- Emiroğlu, K. (2012). *Gündelik hayatımızın tarihi*. Birinci Basım. İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.
- Emiroğlu, K. (2013). *Gündelik hayatımızın tarihi*. İstanbul: İş Bankası kültür Yayınları.
- Erginsoy, Ü. (1997). Maden Sanatı. İstanbul: Eczacıbaşı, Sanat Ansiklopedisi II.
- Ergur, A. Gökalp E. Güven Z. Özsan G. Tunç S. Bilsel H. Öğüt E. H. Yavuz E. D. Uğur A. ve Nalçaoğlu H. (2011). *Kültür sosyolojisi*. A. Ergur ve E. Gökalp, (Editör). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi Yayınları.
- Ertopçu, i. (2019). Restoran işletmelerinin sosyal medya kullanımı: instagram örneği. *Güncel Turizm Ara tırmaları Dergisi*, 3(1), 49-64.
- Ertopçu, İ. Avcıkurt, A., Çetinkaya, T. (2019). Aşçılık programı öğrencilerinin hijyen bilgi düzeyleri üzerine bir araştırma, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 7(3): 2187-2203.
- Everett, S. and Aitchison, C. (2008). The role of food tourism in sustaining regional identity: A case study of Cornwall, South West England. *Journal Of Sustainable Tourism*, 16(2), 150-167.
- Fırat, M. (2014). Yemeğin ideolojisi ya da ideolojinin yemeği: kimlik bağlamında yemek kültürü. *Cyprus International University*, 20 (80), 129-140.
- Flick, U. (2014). *An introduction to qualitative research*. New York: Sage.

- Fox, R. (2007). Reinventing the gastronomic identity of Croatian tourist destinations. *International Journal of Hospitality Management*, 26 (3), 546–559.
- Gilles F. and Olivier E. (2007). *Dünya mutfakları atlası*. NTV Yayınları.
- Girgin, G. K. Demir, Ö. ve Çetinkaya, V. (2017). Dünyanın en iyi mutfakları ve türk mutfağı. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5 (Special issue 2), 219-229.
- Goody, J. (2013). *Yemek, Mutfak, Sınıf -Kar ıla tırmalı Sosyoloji Çalı ması-*, (Çev. Müge Günay Güran). İstanbul: Pinhan Yayınları.
- Grimm, V. (2008). *Antik yunan ve roma dünyasının damak tatları, yemek: damak tadının tarihi*. (Çev: N. Elhüseyni), İstanbul.
- Grolier, P. (2005). *Fransız mutfa ı dünya mutfa ından lezzetler*. İstanbul: Dönence Basım ve Yayın Hizmetleri.
- Gökdemir, A. (2009). *Mutfak hizmetleri yönetimi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Gökdeniz, A. Barış, E. Dinç, Y. ve Uğuz, S. (2015). *Gastronomi turizmi (Ayvalık'ta talep boyutuyla ilgili bir ara tırma)*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Göker, G. (2011). *Destinasyon çekicilik unsuru olarak gastronomi turizmi-balıkesir ili örne i*. Yüksek Lisans Tezi, Balıkesir: Balıkesir Üniveristesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Gökyıldız, S. (2010). *stanbul'da kırk yıllık lezzet dura ı*. İstanbul: İstanbul Ticaret Odası.
- Görkem, O., Ertopcu, İ. (2019). Tv yemek programlarının gastronomi eğitimine yansımaları. *Türk Turizm Ara tırmaları Dergisi*, 3(4): 1501-1513.
- Güldemir, O. (2014). Orta Asya'dan cumhuriyet dönemine türk mutfağındaki yemeklerin değişimi: yazılı kaynaklar üzerinden bir değerlendirme, VII. *Lisansüstü Turizm Ö rencileri Ara tırma Kongresi*: 346-358.
- Güler, S. (2010). Türk mutfak kültürü ve yeme-içme alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26, 24-30.

- Güler, S. ve Olgaç, S. (2010), Lisans düzeyinde eğitim gören öğrencilerin türk mutfağının tanıtım ve pazarlanmasına ilişkin görüşleri” (anadolu üniversitesi turizm ve otel işletmeciliği yüksekokulu örneği), *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 28, 227-238.
- Güler, S. ve Şenel, P. (2017). Eskişehir'in yerel mutfak kültürünün zenginleştirilmesine yönelik bir çalışma: çerkez mutfağı. *1st International Congress on Future of Tourism: Innovation, Entrepreneurship and Sustainability*, 28-30 September, Mersin.
- Gülmez, B. (2013). *Evensel bir kavram: kültür; yeni bir bilimsel alan: kültür tarihi, kültür tarihi*. B. Gülmez, ( Editör). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Güneş, G., Ülker, H.İ. ve Karakoç, G. (2008). Sürdürülebilir turizmde yöresel yemek kültürünün önemi. *II. Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikler*, Divan Otel Tayla-Antalya.
- Gürcan, H. İ. ve Bekiroğlu, O. (2007). Türkiye’de internet gazeteciliği açısından yerel basının genel görünümü ve bölgeler arası bir değerlendirme. *Selçuk Üniversitesi İletişim Fakültesi Dergisi*, 5 (1), 22-29.
- Gürhan, N. (2017). Yemek ve din: yemeğin dini simgesel anlamları üzerine bir inceleme. *nsan ve Toplum bilimleri ara tırma dergisi*, 6 (2), 1204-1223.
- Gürsoy, D. (2004). *Tarih süzgecinde mutfak kültürümüz*. (1.Baskı), İstanbul: Oğlak Yayınevi.
- Gürsoy, D. (2013). *Tarihin süzgecinde mutfak kültürümüz*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık ve Reklamcılık Ltd. Şti.
- Güvenç, B. (2013). *Kültürün abc’si*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Güzel Şahin, G. ve Ünver, G. (2015). Destinasyon pazarlama aracı olarak “gastronomi turizmi: istanbul’un gastronomi turizmi potansiyeli üzerine bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3 (2), 63–73.
- Güzel, G. (2009). Gastronomi ve inovasyon. *z Atılım Üniversitesi Dergisi*, 8, 28-29.

- Gvion, L. and Trostler, N. (2008). From spaghetti and meatballs through Hawaiian pizza to sushi: The changing nature of ethnicity in American restaurants. *The Journal Of Popular Culture*, 41 (6). 950-974.
- Halıcı, N. (2009). *Türk mutfa ı*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Halıcı, N. (2013). *Açıklamalı yemek ve mutfak terimleri sözlü ü*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Hashimoto, A. and Telfer, D. (2006). Selling canadian culinary tourism: branding the global and regional product. *Tourism Geographies*, 8 (1), 31–55.
- Hatipoğlu, A. (2014). *Osmanlı saray mutfa ı'nın gastronomi turizmi çerçevesinde incelenmesi*. Sakarya: Sakarya Üniversitesi.
- Haydaroğlu, İ. (2003). Osmanlı saray mutfağında notlar. *Tarih Ara tirmaları Dergisi*, 22 (34), 1-9.
- Henderson, J. (2009). Food tourism reviewed. *British Food Journal*, 111 (4), 317–326.
- Heyman, P. A. (2003). *International cooking: a culinary journey*. New Jersey, USA: Pearson Education, Inc.
- Hillel, D. Belhassen, Y. and Shani, A. (2013). What makes a gastronomic destination attractive? evidence from the ısraili negev, *Tourism Management*, 36, 200-209.
- Hornig, J. S. and Tsai, C. T. (2011). Explorin marketing strategies for culinary tourism in hong kong and singapore. *Asia Pacific Journal of Tourism Research*, 17 (3), 277- 300.
- Holstein A. and Gubrium, J. (2004). *The active interview, qualitative research theory method and practice*. London: Sage Publications.
- Holstein, J. and Gubrium, J. (2008). *Handbook of constructionist research*. London: The Guildford Press.
- Ichijo, A. and Ranta, R. (2018), *Yemek ve ulusal kimlik*. (Çev. E. Ataseven). İstanbul: AyrıntıYayınları.
- Ignatov, E. and Smith, S. (2006). Segmenting Canadian culinary tourists. *Current Issues in Tourism*, 9 (3), 235–255.

- Ismail, N. A. Ab. Karim, M. S. Othman, M. and Abd. Halim, N. (2013). The values of the traditional culinary practices towards the modernization as perceived by the Malay Chefs in Klang Valley. *International Food Research Journal*, 20 (5): 2857-2864.
- Işın, E. (2006) *Sohbet mekânı olarak kahvehaneler, soframız nur hanemiz mamur osmanlı maddi kültüründe yemek ve barınak*, (Ed. S. Faroqhi ve C. K. Neumann), (Çev. Z. Yelçe). İstanbul: Kitap Yayınevi.
- İlban, M.O., Bezirgan, M. (2019). Burhaniye ilçesi turizm stratejileri, *Burhaniye Turizmi 2023 Stratejileri* (Edt. M.O. İlban), 63-78.
- İlban, M.O., Bezirgan, M., Çolakoğlu, F. (2018). İç turizmde demografik değişkenlere göre tatil tercihlerinin incelenmesi: Yerel halk üzerine bir araştırma, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 552-567.
- İrepoğlu, G. (2013). *Katılımcı gözünden: tarih üzeri yemek*. İstanbul: Tarih Vakfı YurtYayımları.
- Kanık, İ. (2016). *Gastro gösteri-popüler kültür ürünlerinde yeme in kültürel gösterisi*, İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- Karaca, O. B. Yıldırım, O. ve Çakıcı, A. C. (2015). Girit yemek kültürü ve sürdürülebilirliği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3 (1), 3-13.
- Karaca, O. B. Yıldırım, O. ve Çakıcı, C. (2015). Gastronomi turizminde otlar, ot yemekleri ve sağlıkla ilişkisi üzerine bir değerlendirme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 27-42.
- Kaya, A. (2000). *Misafirperverlik endüstrisinde temel mutfak bilgisi*. Antalya: Güneş Ofset.
- Kılıç, S. ve Bayraktar, A. (2012). İslamiyetten önce türklerde yiyecek ve içecekler, *Turkish Studies, International Periodical For The Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, 7 (2), I-XXIII.
- Kızıldemir, Ö. Öztürk, E. ve Sarıışık, M. (2014). Türk mutfak kültürünün tarihsel gelişiminde yaşanan değişimler. *Aibü Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14 (3), 191-210.

- Kızıldemir Ö. Öztürk, E. ve Sarıışık, M. (2017). Cumhuriyet dönemi türk mutfak kültürünün özellikleri ve yaşanan değişimler”. VI. *Ulusal II: Uluslararası Do u Akdeniz Turizm Sempozyumu*, 14-15 Nisan, 349-356, Gaziantep
- Kim, Y. G. and Eves, A. (2012). Construction and validation of a scale to measure tourist motivation to consume local food. *Tourism Management*, 33 (6), 1458-1467.
- Kirkendall, J. M. (2010). Eating history: chinese american gastronomy in hawaii. *The Journal of The Chinese Historical Society of America*, 123-132.
- Kivela, J. and Crofts, J. (2006). Tourism and gastronomy: Gastronomy’s influence on how tourists experience a destination. *Journal of Hospitality and Tourism Research*, 30 (3), 354–377.
- Korkut, T. ve Ercan, B. Ş. (2008). Roman meals and cooking ware in lycia: an experimental practice in archaeology. *Akdeniz Sanat Dergisi 1, Akdeniz Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Yayını*, 95-106.
- Kozak, M. A. ve Nergis, H. G. (2006). *Turizmde etik - kavramlar, ilkeler, standartlar*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Közleme, O. (2012). *Türk mutfak kültürü ve din*, Yayınlanmamış Doktora Tezi. İstanbul: İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Közleme, O. (2012). *Türk mutfak kültürü ve din*. İstanbul: Rağbet Yayınları
- Közleme, O. (2013). Türk mutfak kültüründe siyasi, sosyal ve dini sembolizm. *Toplum Bilimleri Dergisi*, 7 (14), 387-395.
- Kut, G. (2000). *Mutfak in günlük ya amımızdaki yeri dünü-bugünü*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Küçükaltan D. Asatekin, G. Oyman, M. Bahçe, A. S. ve Gökalp, E. vd. (2010). *Kültürel miras yönetimi*. M. Çakır, (Editör). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi Yayınları.
- Lane, C. (2010). The michelin-starred restaurant sector as a cultural industry: a cross-national comparison of restaurants in the uk and germany. *Food, Culture & Society*, 13 (4), 493-519.

- Lee, K. H. (2014). *The importance of food in vacation decision-making: involvement, lifestyles and destination activity preferences of international slow food members*. Yayınlanmamış Doktora Tezi, Avustralya: Queensland Üniversitesi.
- Long, L. M. (2004). *Culinary tourism*. Kentucky: The University Press of Kentucky.
- Lopez, X. A. A. and Martin, B. G. (2006). Tourism and quality agrofood products: an opportunity for the spanish countryside. *Tijdschrift voor Economische en Sociale Geografie*, 97 (2), 166-177.
- Mankan, E. (2012). Yabancı turistlerin türk mutfağına ilişkin görüşleri: ege bölgesi örneği. Yayınlanmamış Doktora Tezi, Ankara: Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü.
- Maviş, F. (2003). *Endüstriyel yiyecek üretimi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Maviş, F. (2008). *Endüstriyel yiyecek üretimi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- McKercher, B. Okumus, F. ve Okumus, B. (2008). Food tourism as a viable market segment: It is all how you cook the numbers!. *Journal of Travel and Tourism Marketing*, 25 (2), 137–148.
- Merdol, T.K. (2012). *Beslenme antropolojisi I*. Ankara: Hatiboğlu Yayınlar.
- Mil, B. (2009), Yemek pişirmede gastronomiye uzanan bakış açısıyla küreselleşen yemek, 3. *Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikler*, 17– 18 Nisan, Antalya.
- Mil, B. (2019). *Gastronomi olgusuna sosyolojik bakı* . Ankara: Detay Yayıncılık.
- Nor, N. M. Sharif, M. S. M. Zahari, M. S. M. Muhammad, R. (2015). What makes the malay young generation had limited skills and knowledge in the malay traditional food preparation. *Procedia - Social and Behavioral Sciences*, 50, 152 – 158.



- Möhring, M. (2008). Transnational food migration and the internationalization of food consumption: ethnic cuisine in west Germany. food and globalization: consumption, markets and politics in the modern world (Ed: A. Nuetzenadel and F. Trentmann). *Oxford/New York: Berg*, 129–152.
- Mussmann, K.D. ve Pahalı, C. (1994). Mutfak hizmetleri, *Anadolu Üniversitesi Açıkö retim Fakültesi Yayınları*, 397.
- Okumuş, B. Okumuş, F. ve Mckercher B. (2007). *Incorporating local and internetional cuisines in the marketing of tourism destinations*. Usa
- Okumuş, F. Kock, G. Scantlebury, M. M. and Okumuş, B. (2013). Using local cuisines when promoting small Caribbean Island destinations. *Journal of Travel & Tourism Marketing*, 30 (4), 410-429.
- Outram, A. K. (2008), *Avcı Toplayıcı nsanlar ve lk Çiftçiler*. (Çev: N. Elhüseyni), İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Önal, N. (2018). *Kastamonu'da gastronomi turizmi kapsamında yöresel yemeklerden turistik ürün olarak yararlanılması*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Kastamonu: Kastamonu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Öncel, S. (2015). Türk mutfağı ve geleceğine ilişkin değerlendirmeler. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3 (4), 33-44.
- Özdemir, B. (2001). *Otel i letmelerinde mutfak yönetimi ve her ey dahil (all-inclusive) uygulamasının mutfak yönetimine etkileri üzerine bir ara turma*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Antalya: Akdeniz Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Özdemir, F. ve Güngör, B. (2016). Kültürel bir değer olarak unutulmaya yüz tutmuş geleneksel hatay yemekleri ve bu kültürel değerin korunması önerileri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4 (Special issue1), 190-199.
- Özleyen, E. ve Tepeci, M. (2017). Manisa'da yöresel yemeklerin ve lezzetlerin turizmin gelişimine katkısının belirlenmesi. *Tourism Academic Journal*, (2), 139-152.

- Pakalın, M. Z. (1971). *Osmanlı tarih deyimleri ve terimleri sözlü ü*. İstanbul: MEB.
- Pearce, D. G. (2002). New zealand holiday travel to samoa: a distribution channels approach. *Journal of Travel Research*, 41 (2), 197-205.
- Plummer, R. Telfer, D. Hashimoto, A. and Summers, R. (2005). Beer tourism in Canada along the Waterloo-Wellington Ale trail. *Tourism Management*, 26 (3), 447-458.
- Polat, E. (2015). Turizm ve coğrafi işaretleme: balıkesir örneği. *Meriç Uluslararası Sosyal ve Kültürel Ara tırma Dergisi*, 1 (1), 12-24.
- Pollan, M. (2008). *In defense of food: an eater's manifesto*. London: The Penguin Press.
- Rand, G.E. Heath, E. and Alberts, N. (2003). The role of local and regional food in destination marketing. *Journal of Travel and Tourism Marketing*, 14 (3/4), 97-112.
- Ray, K. (2008). Nation and cuisine: the evidence from american newspapers ca. 1830-2003. *Food and Foodways*, 16 (4), 259-297.
- Rebora, G. (2003). *Çatal kültürü*, (Çev: Ç. Şeker), İstanbul.
- Richards, G. (2012). An overview of food tourism trends and policies. *Food and the Tourism Experience: The OECD-Korea Workshop*, 13 – 46.
- Reis, H. (2012). *Ortaça ingiliz edebiyatında yemek ve kimlik”, yemekte tarih var yemek kültürü ve tarihçili i*. (Der: A. Avcı, S. Erkoç ve E. Otman). İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Roden, C. (2003). *Ortado u'da musevi yemekleri. ortado u mutfak kültürleri*. S. Zubaida ve R. Tapper, (Editör). İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Sağır, A. (2013). Ölüm, Kültür ve Kimlik: Iğdır Ölü Bayramı İle Meksika Ölü Günü Örneği. *Milli Folklor*, 25, 98.
- Sarı, D. B. ve Tetik, G. N. (2019). Gastronomi turizmi kapsamında bulgaristan göçmenlerinin yemek kültürü. *ANASAY*, 8, 73-83.

- Sarioğlan, Bostan, A. (2013). *Tork, açısal momentum ve kepler yasalarına ili kin yapılan ö retimin ortaö retim onbirinci sınıf ö rencilerinin anlam olu turma süreçlerine etkisi*. Yayınlanmamış Doktora Tezi, Balıkesir: Balıkesir Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü.
- Sarioğlan, M. Sezen, T.S. (2020). *Makarna hazırlama ve soslar*, Mutfak Sanatı (Edt. S. Şengül, M. Sarıışık, O. Türkay, Ş. Ulema), Detay Yayıncılık, 249-266.
- Sarioğlan, M., Avcıkurt, C. Sezen T.S. (2020). *Gastronomi e itiminde kavram yanılgıları*, Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 8(4), 3408-3425.
- 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. (2015). *Prospect for Turkish Gastronomy Tourism*, Athens Journal of Tourism, 2(2), 117-126.
- Sarioğlan, M. Bostan Sarioğlan, A. (2012). *Ege Denizi ndeki Su Altı Fauna Çe itlili inin Ayvalık Yöresi Mutfak Kültürüne Etkisi ve Gastronomi Turizmi*. Sualtı Değerleri ve Turizm Sempozyumu (07-10. 06.2012).
- Sezen, T.S. (2020). *Gastronomi nedir?*, *Gastronomide Geçmi , Bugün ve Gelecek* (Edt. Z.D. Shipman), Detay Yayıncılık, 2-15.
- Sezen, T. S. (2018). *Gastronomi Müzeleri*. İçinde: A. Akbaba ve N. Çetinkaya (Editörler) *Gastronomi ve Yiyecek Tarihi*. Detay Yayıncılık, Ankara, 265-277.
- Scarpato, R. and Daniele, R. (2003). *New global cuisine: tourism, authenticity and sense of place in postmodern gastronomy. food tourism around the world: development, management and markets*. Oxford: Butterworth-Heinemann.
- Sandıkçioğlu, T. (2016). *Türk mutfa inın tarihsel geli imi*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Santich, B. (2004). *The Study Of Gastronomy And Its Relevance To Hospitality Education And Training*. *Hospitality Management* 23, 15–24.

- Samancı, Ö ve Croxford, S. (2006). *XIX. yüzyıl istanbul mutfa ı*. İstanbul: PMP Basım Yayın.
- Samancı, Ö. (2012). *Avrupa'da ve türkiye'de yemek tarihçili ine kısa bir bakı ” yemekte tarih var yemek kültürü ve tarihçili i, der. ay egül avcı, seda erkoç ve elvin otman*. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Samancı, Ö (2013) Osmanlı Kültüründe Ekmeğin Simgesel Anlamları. (Çev: Ö. Açikkol), *Yemek ve Kültür*, 32, 72-77.
- Sauner, M. H. (2008). *Kalbe giden yol mideden geçer: günümüz Türkiyesi'nin beslenme alı kanlıkları. Türk mutfa ı*. (1. baskı). A. Bilgin, Ö. Samancı, (Editör). Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Kütüphaneler ve Yayınlar Genel Müdürlüğü.
- Sauner-Leroy, M. H. (2012). *Yemeğin de i ken anlamları ve göç: istanbul'daki fransızların yemek alı kanlıkları üzerine bir de erlendirme*, (Çev: A. avcı, S. erkoç ve E. Otman), *yemekte tarih var -yemek kültürü ve tarihçili i*. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt.
- Scarpato, R. (2002). *Sustainable gastronomy as a tourist products*. London, New York: Routledge.
- Sağır, A. (2012). Bir yemek sosyolojisi denemesi örneği olarak tokat mutfağı. *Turkish Studies - International Periodical For The Languages, Literature and History of Turkish or Turkic* 7(4), 2675-2695.
- Sarışık, M. (2016). *Dünya Mutfakları I-Fransız Mutfağı*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Serçeoğlu, N. (2014). Yöre halkının mutfak kültürünü tanıma durumunun tespit edilmesi: erzurum ili örneği, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2 (4), 36-46.
- Sevin, V. (2003). *Eski anadolu ve trakya (ba langıcından pers egemenli ine kadar)*. İstanbul: İletişim Yayınları.
- Şahin, H. (2008). *Türkiye selçuklu ve beylikler dönemi mutfa ı, türk mutfa ı*, Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Şahin, M. (2010). Türklerde mutfak kültürü. *Kümbet E itim, Kültür, Sanat, Edebiyat Dergisi*, 4 (16), 59-62.

- Şahin Güzel, G. (2014). Sürdürülebilir kırsal kalkınmada eko gastronominin rolü. *Eko Gastronomi Kongresi*, 24/25 Nisan 2014, Gökçeada.
- Şanlıer, N. (2005). Yerli ve yabancı turistlerin türk mutfağı hakkındaki görüşleri. *Gazi E itim Fakültesi Dergisi*, 25 (1), 213-227.
- Şanlıer, N. Cömert M. ve Özkaya, F. D. (2012). Gençlerin Türk Mutfağına Bakış Açısı. *Millî Folklor*, 24 (94), 152-161.
- Şar, S. (2013). Tarihi Süreç İçerisinde Türk Mutfak Kültürüne Kısa Bir Bakış. *Lokman Hekim Journal Supplement VIII. Lokman Hekim Days Ninth Session: Poster Session*, 8, 95.
- Şavkay, T. (2000). *Osmanlı mutfa ı*. İstanbul: Şekerbank Yayınları.
- Şengül, S. ve Türkay, O. (2015). Doğu karadeniz mutfak kültürünün sürdürülebilirliği sorunlar ve çözüm önerileri. *Do u Karadeniz Bölgesi Sürdürülebilir Turizm Kongresi*, Bildiri Kitabı, 599-606.
- Şengül, S. (2016). *Yöresel mutfak tercihindeki motivasyon unsurlarının destinasyonu tekrar tercih etme ve ba kalarına önerme üzerine etkisi*. Yayınlanmamış Doktora Tezi, Sakarya: Sakarya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Üniversitesi.
- Şengül, S. ve Genç, K. (2016). Festival turizmi kapsamında yöresel mutfak kültürünün destekleyici ürün olarak kullanılması: mudurnu ipekyolu kültür sanat ve turizm festivali örneği. *Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 23, 79-89.
- Şengül, S. ve Türkay, O. (2017). *Türkiye'nin yöresel mutfakları*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Silkes, C. (2008). *Conceptualizing festival-based culinary tourism in rural destinations. food and wine festivals and events around the world*. Hungary.
- Şirin Öner, N. A. (2012). *Göç çalı malarında temel kavramlar. küreselle me ça ında göç: kavramlar, tartı malar içinde*. İstanbul: İletişim Yayınları.
- Skuras, D. Dimara, E. and Petrou, A. (2006). Rural tourism and visitors expenditures for local food products, *Regional Studies*, 40 (7), 769-779.

- Solmaz, Y. ve Altınar, D. (2018). Türk mutfak kültürü ve beslenme alışkanlıkları, *Safran Kültür ve Turizm Ara tırmaları Dergisi*, 1 (3). 108-124.
- Standage, T. (2005). *Altı bardakta dünya tarihi*. (Çev: A.Fethi). İstanbul: Merkez Kitapları.
- Sürücüoğlu, M. S. (2001). Türk dünyasındaki bazı ülkelerin mutfak kültürleri üzerine bir araştırma. türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar. *Türk Halk Kültürünü Ara tırma ve Tanıtma Vakfı Yayın*, 28, 139 – 169.
- Talas, M. (2005). Küreselleşmenin sonucu olarak türkiye’de kimlik krizi. *Tabula Rasa Felsefe-Teoloji Dergisi*, 5 (14), 99-115.
- Tapper, R. (2003). Kan, arap, su: ortado ulu müslümanlarda içkinin toplumsal ve simgesel yanları. ortado u mutfak kültürleri. S. Zubaida ve R. Tapper, (Editör). İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Taşkın, E. (2016). *Yöresel yemeklerin standartla tırılması üzerine bir çalı ma: Gaziantep*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans tezi, Gaziantep: Gaziantep Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Tez, Z. (2012). *Lezzetin tarihi geçmi ten bugüne yiyecek, içecek ve keyif vericiler*, stanbul: Hayykitap Yayınevi.
- Türkoğlu, S. (2009). Osmanlı sarayında mutfak hizmetleri ve sofraya gelenekleri. . *hünkar be endi: 700 yıllık mutfak kültürü*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Türkoğlu, H. (2014), *Türk mutfa mın geli iminde gurmelerin rolü üzerine bir çalı ma*. Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi, Eskişehir: Anadolu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Uğuz, S. Ç. (2011). Sürdürülebilir turizm kapsamında burhaniye'nin alternatif turizm potansiyeli. *Marmara Co rafya Dergisi*, (24), 332-353.
- Uyar, H. ve Zengin, B. (2015). Gastronomi turizminin alternatif turizm çeşidi olarak değerlendirilmesi bağlamında gastronomi turizm indeksinin oluşturulması. *The Journal of Academic Social Science*, 355-376.

- Ünal, A. (2007). *Anadolu'nun en eski yemekleri: hititler ve ça da ı toplumlarda mutfak kültürü*. İstanbul: Homer Kitabevi.
- Ünsal, A. (2008), *Siyasi güç, statü, me ruiyet, itaat ve otorite mücadelesinin göstergesi olarak yeme in sembolizmi, türk mutfa ı*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı.
- Ünsal, A. (2011). *stanbul'un lezzet tarihi-geçmi ten günümüze sofrta sohbetleri ve evimizin yemekleri*. İstanbul: NTV Yayınları.
- Varlık, M. B. (2012). Xvi. yüzyıl sonlarında dört seyyahın istanbul'un beslenme kültürü üzerine notları. *Yemek ve Kültür Dergisi*, 30, 12-28.
- Yarış, A. (2014). *Mardin'de gastronomi turizmi: turist görü lerine ili kin bir uygulama*.Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Mardin : Artuklu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Yerasimos, M. (2007). *500 yıllık osmanlı mutfa ı* (3.Baskı). İstanbul: Boyut Yayın Grubu.
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2013). *Sosyal bilimlerde nitel ara tırma yöntemleri*. (9. Baskı). Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Yıldız, E. (2016). *Dünya mutfakları I -fransız mutfa ı*, Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Yıldız, S. G. M. (2018). Kültürün mekânsal değişimler üzerindeki etkisi, *Gazi ktisat ve letme Dergisi*, 4 (3): 173-184.
- Yıldız, G. ve Akman, S. (2018). Sürdürülebilir gastronomi çerçevesinde Edremit körfezi yöresel mutfakları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(4), 852-872.
- Yılmaz, A. (2004). *yerimiz mutfak mesle imiz a çılık sanatımız pi irmek*. İstanbul: Boyut Yayıncılık.
- Yılmaz, G. (2018). İda dağı (kazdağları)nın sağlık turizmi çerçevesinde incelenmesi. *International Anatolia Academic Online Journal*, 15-35
- Yüncü, H. R. (2009). *Sürdürülebilir turizm açısından gastronomi turizmi ve per embe yaylası*. Eskişehir: Aybastı-Kabataş Kurultayı.

- Wahlqvist, M. L. (2002). Asian migration to australia: food and health consequences. *Asia Pacific Journal of Clinical Nutrition*, 11 (3), 562-568.
- Waley-Cohen, J. (2008). *mparatorluk Çin'inde damak tadı ve gastronomi yemek damak tadının tarihi*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Whiteman, K. (2007). *talyan mutfa ı*. İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.
- Wright, L. T. Nancarrow C. and Kwok, P. M. H. (2001). Food taste preferences and cultural influences on consumption, *British Food Journal*, 103 (5), 348-357.
- Wolf, E. (2006). *Culinary tourism the hidden harvest*. Abd- Iowa: Kendall/Hunt Publishing Company.
- http 1: [www.balikesir.gov.tr](http://www.balikesir.gov.tr) (Erişim Tarihi: 10.06.2019).
- http 2: [www.edremit.bel.tr](http://www.edremit.bel.tr) (Erişim Tarihi: 10.06.2019).
- http 3: [www.oleatrium.com](http://www.oleatrium.com) (Erişim Tarihi: 16.12.2019).
- http 4: [www.burhaniye.bel.tr](http://www.burhaniye.bel.tr) (Erişim Tarihi: 15.10. 2019).



