

T.C.
BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI

BALIKESİR GÜNEYDOĞU KIRSAL ALANINDA YÖRESEL
MUTFAK KÜLTÜRÜNÜN ANALİZİ VE GASTRONOMİ
TURİZMİNE KAZANDIRILMASI

YÜKSEK LİSANS TEZİ

AYŞE NUR ORAL

BALIKESİR, 2023

T.C.
BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI

BALIKESİR GÜNEYDOĞU KIRSAL ALANINDA YÖRESEL
MUTFAK KÜLTÜRÜNÜN ANALİZİ VE GASTRONOMİ
TURİZMİNE KAZANDIRILMASI

YÜKSEK LİSANS TEZİ

AYŞE NUR ORAL

TEZ DANIŞMANI

PROF. DR. DÜRİYE BOZOK

BALIKESİR, 2023

T.C.
BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

TEZ ONAYI

Enstitümüzün Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı'nda 202012545001 numaralı Ayşe Nur ORAL'ın hazırladığı Balıkesir Güneydoğu Kırsalında Yöresel Mutfak Kültürünün Analizi ve Gastronomi Turizmine Kazandırılması konulu YÜKSEKLİSANS tezi ile ilgili TEZ SAVUNMA SINAVI, Lisansüstü Eğitim Öğretim ve Sınav Yönetmeliği uyarınca 03.07.2023 tarihinde yapılmış, sorulan sorulara alınan cevaplar sonunda tezin onayına OY BİRLİĞİ/OY ÇOKLUĞU ile karar verilmiştir.

Üye (Başkan) Doç. Dr. Şimal AYMANKUY

İmza

Üye (Danışman) Prof. Dr. Düriye BOZOK

İmza

Üye Doç. Dr. Halil KORKMAZ

İmza

.../.../...

Enstitü Onayı

ETİK BEYAN

Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Tez Yazım Kuralları'na uygun olarak hazırladığım bu tez çalışmada;

- Tez içinde sunduğum verileri, bilgileri ve dokümanları akademik ve etik kurallar çerçevesinde elde ettiğimi,
- Tüm bilgi, belge, değerlendirme ve sonuçları bilimsel etik ve ahlak kurallarına uygun olarak sunduğumu,
- Tez çalışmada yararlandığım eserlerin tümüne uygun atıfta bulunarak kaynak gösterdiğimi,
- Kullanılan verilerde ve ortaya çıkan sonuçlarda herhangi bir değişiklik yapmadığımı,
- Bu tezde sunduğum çalışmanın özgün olduğunu, bildirir, aksi bir durumda aleyhime doğabilecek tüm hak kayıplarını kabullendiğimi beyan ederim.

16/06/2023

Ayşe Nur ORAL

ÖNSÖZ

Bu çalışma Balıkesir Güneydoğu Kırsalı yöresel mutfak kültürünün analiz edilmesi ve gastronomi turizmine kazandırılması amacıyla hazırlanmıştır. Araştırmada bölgenin yöresel yemekleri tespit edilmiş, gelecek nesillere aktarılması ve gastronomi turizmine kazandırılması amaçlanmıştır. Bu kapsamda araştırma beş bölümden meydana gelmektedir. Araştırmanın birinci bölümünde araştırmanın konusu, önemi, amacı, varsayımlar ve sınırlılıklar yer almaktayken, ikinci bölümde ise kuramsal çerçeve ve ilgili alanyazın başlıkları bulunmaktadır. İlgili araştırmalar başlığı yöresel yemekler, gastronomi turizmi ve unutulmaya yüz tutmuş yemeklerle ilgili daha önce yapılmış araştırmalardan oluşmaktadır. Araştırmanın üçüncü bölümünde araştırmanın yöntemi, evreni ve örnekleme, veri toplama araçları ve teknikleri, verilerin toplanma süreci ve verilerin analizi başlıkları yer almaktadır. Araştırmanın dördüncü bölümünü bulgular ve yorumlar kısmı oluşturmaktadır. Beşinci bölümde araştırmanın sonuçları doğrultusunda öneriler yer almaktadır. Araştırmanın literatüre katkı sağlaması hedeflenmiştir.

Araştırma konusunun belirlenmesinde ve tezin yazım sürecinde her zaman desteğini esirgemeyen ve yanımda olan danışman hocam Prof. Dr. Düriye BOZOK'a teşekkürü bir borç bilirim. Eğitim hayatım boyunca bana katkı sağlayan tüm saygıdeğer hocalarıma tek tek teşekkürlerimi sunarım.

Bugünlere gelmemde en büyük emeği olan değerli ailem, hayatımda her zaman olduğunuz gibi tezim süresince de maddi ve manevi her türlü desteği sağlayan çok değerli babam Mustafa ORAL, annem Kıymet ORAL ve her zaman moral vererek destek olan canım ablam Özlem ÇELEBİ ve eniştem Mehmet ÇELEBİ'ye sonsuz teşekkür ediyorum.

BALIKESİR ,2023

AYŞE NUR ORAL

ÖZET

BALIKESİR GÜNEYDOĞU KIRSAL ALANINDA YÖRESEL MUTFAK KÜLTÜRÜNÜN ANALİZİ VE GASTRONOMİ TURİZMİNE KAZANDIRILMASI

ORAL, Ayşe Nur

Yüksek Lisans, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı

Tez Danışmanı: Prof. Dr. Düriye BOZOK

2023, 77 Sayfa

Bu araştırmanın temel amacı Balıkesir Güneydoğu Kırsalında yöresel mutfak kültürünü analiz ederek turizme kazandırmak ve böylelikle yöre ekonomisine katkı sağlamaktır. Bu amaç doğrultusunda ilgili literatür taranmış ve sonrasında yöre halkı ile yüz yüze görüşme tekniği kullanılarak çalışma yapılmıştır. Görüşme sorularında sosyo- demografik özelliklerin yanı sıra yöresel mutfak kültürünün nasıl oluştuğu, yöresel yemeklerin neler olduğu, özel günlerde tüketilen yemeklerin ve unutulmaya yüz tutmuş yemeklerin hangileri olduğu ve neden unutulduğu, yörenin sahip olduğu gastronomik değerlerin neler olduğu ve yöresel yemeklerin turizme nasıl kazandırılabilmesine yönelik sorulara cevaplar aranmıştır. Elde edilen araştırma verileri betimsel analiz yaklaşımıyla doğrudan alıntı şeklinde yorumlanmıştır.

Araştırma sonucunda Balıkesir Güneydoğu kırsalında yer alan Bigadiç ve Sındırgı ilçeleri ve köylerinin yöresel mutfak kültürlerinde birtakım benzerlik ve farklılık olduğu tespit edilmiştir. Görüşmeler sonucunda demografik sorulara verilen yanıtlar incelendiğinde kadın katılımcı sayısı erkeklere oranla daha fazladır. Görüşmeye katılanların eğitim durumları incelendiğinde eğitim seviyesinin yüksek olmadığı tespit edilmiştir. Bu bağlamda yöre halkının turizm konusunda bilinçli olmadığı görülmektedir. Bigadiç ve Sındırgı ilçelerinde bayramlar, düğünler, doğumlar, cenazeler gibi özel günlerde toplu yemek yeme geleneğinin geçmişten günümüze devam ettiği sonucuna ulaşılmıştır. Yörenin mutfak kültüründe kırmızı et

ve hamur işlerinin ağır bastığı görülmektedir. Araştırma sonucunda yörenin mutfak kültürünün çok çeşitli olduğu ve bu çeşitliliği farklı etnik kimliklere borçlu olduğu, yörenin unutulmaya yüz tutmuş yöresel lezzetlerinin var olduğu ve bölgede gastronomi turizmine kazandırılacak yöresel yemeklerinin var olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Balıkesir Güneydoğu Kırsalı, Yöresel Mutfak Kültürü, Yöresel Yemek, Gastronomi Turizmi.



ABSTRACT

ANALYSIS OF LOCAL CUISINE CULTURE IN BALIKESIR SOUTHEASTERN RURAL AREA AND ITS INTRODUCTION TO GASTRONOMY TOURISM

ORAL, Ayşe Nur

Master's Degree, Department of Gastronomy and Culinary Arts

Thesis Advisor: Prof. Dr. Düriye BOZOK

2023, 77 Pages

The main purpose of this research is to analyze the local cuisine culture in the Southeastern Rural of Balıkesir and to bring it to tourism and thus to contribute to the local economy. For this purpose, the relevant literature was scanned and then the study was conducted with the local people using the face-to-face interview technique. In the interview questions, besides socio-demographic characteristics, answers were sought to questions about how the local culinary culture was formed, what the local dishes were, which dishes were consumed on special occasions, which dishes were forgotten, why they were forgotten, what were the gastronomic values of the region and how local foods can be brought into tourism. The research data obtained were interpreted as direct quotations with the descriptive analysis approach.

As a result of the research, it has been determined that there are some similarities and differences in the local cuisine cultures of Bigadiç and Sındırgı districts and villages located in the Southeastern Rural of Balıkesir. As a result of the interviews, when the answers given to the demographic questions are examined, the number of female participants is higher than that of the men. When the educational status of the interviewees was examined, it was determined that the education level was not high. In this context, it is seen that the local people are not conscious about tourism. It has been concluded that the tradition of eating collective meals on special days such as holidays, weddings, births and funerals in Bigadiç and Sındırgı districts has continued from past to present. It is seen that red meat and pastries predominate in

the culinary culture of the region. As a result of the research, it has been concluded that the culinary culture of the region is very diverse and owes this diversity to different ethnic identities, that there are local flavors of the region that are about to be forgotten, and that there are local dishes that can be brought to gastronomic tourism in the region.

Keywords: Balıkesir Southeastern Rural, Local Culinary Culture, Local Food, Gastronomy Tourism.



Değerli Aileme...



İÇİNDEKİLER

ÖNSÖZ.....	iii
ÖZET.....	iv
ABSTRACT.....	vi
İÇİNDEKİLER.....	ix
ÇİZELGELER LİSTESİ.....	xi
ŞEKİLLER LİSTESİ.....	xii
1.GİRİŞ.....	1
1.1. Araştırmanın Konusu.....	2
1.2. Araştırmanın Amacı.....	2
1.3. Araştırmanın Önemi.....	2
1.4. Araştırmanın Varsayımları.....	3
1.5. Araştırmanın Sınırlılıkları.....	3
1.6. Tanımlar.....	3
2. İLGİLİ ALANYAZIN.....	5
2.1. Kuramsal Çerçeve.....	5
2.1.1. Kırsal Alanda Yöresel Mutfak Kültürü.....	5
2.1.1.1.Kırsal Alan.....	6
2.1.1.2. Yöresel Mutfak Kültürü.....	8
2.1.2. Balıkesir Güneydoğu Kırsal Alanı ve Mutfak Kültürü.....	9
2.1.2.1. Bigadiç Kırsal Alanı Mutfak Kültürü.....	10
2.1.2.2. Sındırgı Kırsal Alanı Mutfak Kültürü.....	12
2.1.3. Yöresel Mutfak Kültürünün Gastronomi Turizmi Bağlamında Değerlendirilmesi.....	13
2.2. İlgili Araştırmalar.....	17
2.2.1. Gastronomi Turizmi ve Yöresel Yemeklerle İlgili Araştırmalar.....	17
2.2.2. Unutulmaya Yüz Tutmuş Yemeklerle İlgili Araştırmalar	19
3. YÖNTEM.....	21
3.1. Araştırmanın Modeli.....	21
3.2. Evren ve Örneklem.....	21
3.3. Veri Toplama Araçları ve Teknikleri.....	22
3.4. Verilerin Toplanma Süreci.....	22
3.5. Verilerin Analizi.....	23
4. BULGULAR VE YORUMLAR	24

4.1. Bigadiç Kırsal Alanına Ait Bulgular.....	24
4.2. Sındırgı Kırsal Alanına Ait Bulgular.....	31
5. SONUÇ VE ÖNERİLER.....	60
5.1. Sonuçlar.....	60
5.2. Öneriler.....	63
KAYNAKÇA.....	65
EKLER.....	70



ÇİZELGELER LİSTESİ

	Sayfa
<u>Cizelge-1:</u> Bigadiç Kırsal Alanına Ait Demografik Bilgiler.....	25
<u>Cizelge-2:</u> Sındırgı Kırsal Alanına Ait Demografik Bilgiler.....	32



ŞEKİLLER LİSTESİ

	Sayfa
<u>Sekil-1:</u> Balıkesir İli Haritası.....	10
<u>Sekil-2:</u> Bulgurlu Tavuk Yemeği.....	39
<u>Sekil-3:</u> Gebe Gözleme.....	43
<u>Sekil-4:</u> Pesemet.....	44
<u>Sekil-5:</u> Tarhana Bezdirmesi.....	46
<u>Sekil-6:</u> Pekmez Yapımı.....	50
<u>Sekil-7:</u> Tarhana.....	51
<u>Sekil-8:</u> Erişte.....	53
<u>Sekil-9:</u> Bulgurlu Kabak Yemeği.....	54

1. GİRİŞ

Yeme-içme ihtiyacı insanlık var olduğu günden bugüne yaşamın devamlılığında önemli ve çok boyutlu bir olgudur. İnsanın bu en temel ihtiyacının karşılanması farklı zamanlarda ve kuşaklarda sofraya kültüründen sunumuna ve tüketim alışkanlıklarından farklı lezzetler deneyimlemeye kadar pek çok farklı faaliyetler olarak ortaya çıkmaktadır (Dilsiz, 2010, s.1).

Günümüzde yeme-içme olgusu yalnızca temel ihtiyacı karşılamaktan farklı olarak bireylerin seyahatlerine yön veren bir durum olmaya başlamıştır. Turistler farklı lezzetleri deneyimlemek ve bilinmeyen lezzetleri keşfetmek için seyahat etmeye başlamışlardır (Büyükmehmetoğlu, 2020).

Turizm hareketliliğinde mutfak kültürünün önemli bir yeri vardır. Bir bölgeye ait mutfak kültürü yüzyıllar içerisinde değişime uğrayarak günümüze ulaşmaktadır. Yıllar içerisinde başka kültürlerden etkilenerek ve diğer kültürleri de etkileyerek yeni bir mutfak kültürü oluşmaktadır. Her bölgeye, her şehre hatta her ilçeye özgü o yörenin iklim özellikleri ve o iklimde yetişen ürünlerin farklılığına göre bir mutfak kültürü oluşmaktadır (Karaca ve Karacaoğlu, 2016).

Yöresel yemekler, bir yörede gelenekselleşmiş ve zaman içerisinde kültüre yerleşmiş ve yerel halk tarafından diğer yiyeceklerden üstün tutulan yiyeceklerdir (Türkay ve Genç, 2019, s. 222). Yöresel yemekler bir yöreyi farklılaştırma amacıyla gastronomi turizmi kapsamında kullanılmaktadır (Aslan vd.,2014). Son yıllarda artan bir taleple trend haline gelen Gastronomi turizmi, turistik destinasyonlar için önemli bir çekim unsuru olmaktadır. Gastronomi turizmi bağlamında yöresel yemeklerin bir cazibe unsuru olarak turizme kazandırılması ve turistlere sunulması, turistlerin farklı deneyimler yaşama arzusu yönündeki motivasyonlarını da artırmaktadır (Aksoy ve Sezgi, 2015).

Balikesir Güneydoğu kırsal alanı da içerisinde barındırdığı farklı coğrafi alanlar ve farklı kültürlere ait gruplar ile kendine özgü zengin bir mutfak kültürüne

sahiptir. Geçmişten bugüne yıllar içerisinde bu mutfak kültürü zenginleşerek ancak bir kısmı unutulmaya yüz tutmuş yiyeceklerle günümüze kadar ulaşmıştır. Söz konusu yörenin mutfak kültürünün araştırılması da bu bağlamda ele alınmıştır. Yörenin turizme kazandırılarak bilinirliğinin artırılmasına ve yöre mutfak kültürünün gelecek kuşaklara aktarımına bu çalışmanın katkı yapması hedeflenmiştir.

1.1.Araştırmanın Konusu

Balıkesir Güneydoğu kırsal alanı yöresel yemekleri bölgenin mutfak kültürü açısından önemli bir yere sahiptir. Ancak bölgede yöresel mutfağın yeterince bilinmediği ve yöresel mutfaktan bölgeye yeterli ekonomik katkı sağlanamadığı görülmektedir. Bu noktada araştırmanın konusunu yöresel mutfak kültürünün analiz edilmesi ve gastronomi turizmine kazandırılması oluşturmaktadır.

1.2.Araştırmanın Amacı

Balıkesir Güneydoğu kırsal alanında yöresel yemeklerinin çalışmanın kısıtları çerçevesinde incelendiği bu araştırmanın iki temel amacı bulunmaktadır. Bu amaçlardan ilki, geçmişten günümüze kadar gelen yöresel yemeklerin neler olduğu, bu yemeklerin reçetelerini ve yapılış şekillerini ve bilinmesine rağmen unutulmaya yüz tutmuş olanları ortaya çıkarmaktır.

Araştırmanın diğer amacı ise ele alınan yöreye ait mutfak kültürünün gastronomi turizmi bağlamında önemine değinerek bölge ekonomisine turizm aracılığıyla katkı sağlayıcı öneriler geliştirmektir.

1.3.Araştırmanın nemi

Yöresel yemekler ve mutfak kültürü gastronomi turizmi açısından bir bölge için son derece önemli olmaktadır. Bu nedenle bölgenin mutfak kültürünün araştırılması ve turizme kazandırılması o bölgenin kalkınmasına da katkı sağlayacağı için son derece önemli hale gelmektedir. Bu çalışmanın nemi, Balıkesir Güneydoğu kırsal alanında daha önce mutfak kültürünün araştırılmadığı ve bölgenin yöresel mutfak kültürü değerlerinin turizm faaliyetlerine katkı sağlayacağı dşnlmektedir. Bir diğer önemi ise bu çalışma ile bölgenin yöresel mutfak kültürünün yazılı kaydının tutulması ve bunun gelecek kuşaklara aktarımının mümkün olmasıdır. Ayrıca bölgenin yöresel mutfak kültürünün bu çalışmada incelenmesi yerel yönetimlerin ve işletmelerin bu çalışmadaki sonuçlardan çıkarımlar yapabileceği dşnlmektedir.

1.4.Araştırmanın Varsayımları

Araştırma kapsamında ele alınan varsayımlar şu şekildedir:

- Balıkesir Güneydoğu kırsal alanında yöresel mutfak kültürüne ilişkin bulguların var olduğu, katılımcıların yöresel mutfak kültürüne ait bilgilere sahip olduğu ve bu bilgileri aktarabildiği varsayılmaktadır.
- Balıkesir Güneydoğu kırsal alanında unutulmaya yüz tutmuş yemeklerin var olduğu, katılımcıların bu yemekleri hatırladığı ve bu yemeklerin gastronomi turizmi açısından bir turistik ürün olduğu varsayılmaktadır.

1.5.Araştırmanın Sınırlılıkları

Sosyal bilimlerde yapılan birçok araştırma gibi bu çalışmada bazı sınırlılıklara sahiptir. Bu sınırlılıkların birincisi çalışmada zaman ve maliyet gibi etkenler yüzünden Balıkesir Güneydoğu kırsal alanında her bir köyün çalışmaya dahil edilememesidir. Ayrıca yöresel mutfak kültürünün araştırılması ve gastronomi turizmine kazandırılması noktasında yalnızca 40 yaş ve üzerindeki kişilerin görüşlerinin alınması çalışmadaki bir başka sınırlılıktır. Çalışmada belli bir yaş grubundaki bireylere sorular sorulması ve yanıt almadaki güçlükler bir başka sınırlılıktır. Ayrıca çalışma kapsamında bulunan yemeklerin maliyet, zaman ve mevsimselliğe bağlı olarak görüşülen kişilere yaptırılmasında yaşanan problemler bir başka sınırlılıktır.

1.6.Tanımlar

Kırsal Alan: Ekonominin büyük ölçüde tarıma dayanması, geniş aile yapısı ve yüz yüze komşuluk ilişkilerinin güçlü olması nedeniyle kentlerden ayrılan yerleşim yerleridir (Keleş,1978).

Yöresel Gıda: Coğrafi olarak sınırlandırılmış bir alanda üretilen, işlenen, pazarlanan ve tüketilen gıdadır (Eren,2017).

Yöresel Mutfak Kültürü: Özel bir bölgeye veya yöreye ait olan aynı zamanda o bölgenin kültüründen izler taşıyan, yöreye özel ürünler ve adetlerin birleşmesi ile ortaya çıkan kültürdür (<http-1>).

Gastronomi Turizmi: Yeme- içmenin motivasyon unsuru olduğu seyahat şekli olarak tanımlanabilir (Türkay ve Genç, 2019).



2. İLGİLİ ALANYAZIN

İlgili alanyazın bölümü kuramsal çerçeve ve ilgili araştırmalardan oluşmaktadır. Kuramsal çerçevede kırsal alanda yöresel mutfak kültürü, kırsal alan, yöresel mutfak kültürü, Balıkesir Güneydoğu kırsalı ve mutfak kültürü, Bigadiç İlçesi ve kırsalı mutfak kültürü, Sındırgı ilçesi ve mutfak kültürü ve yöresel mutfak kültürünün gastronomi turizmi bağlamında değerlendirilmesi yazında yapılmış olan araştırmalar incelenerek oluşturulmuştur. İlgili alanyazın kısmının ikinci bölümünde ise daha önceden yöresel mutfak kültürünün gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmesi konusunda yapılan araştırmalara yer verilmiştir.

2.1. Kuramsal Çerçeve

İlgili alanyazının birinci bölümünü kuramsal çerçeve oluşturmaktadır. Bu bölümde kuramsal çerçeve kırsal alanda yöresel mutfak kültürü, Balıkesir ili Güneydoğu kırsalı ve mutfak kültürü ve yöresel mutfak kültürünün gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmesi olmak üzere üç bölümden oluşmaktadır. Kuramsal çerçevenin ilk bölümünü oluşturan kırsal alanda yöresel mutfak kültürü başlığı altında kırsal alan ve yöresel mutfak kültürü kavramları açıklanmıştır. İkinci bölümünü oluşturan Balıkesir Güneydoğu kırsal alanı başlığı altında Bigadiç ve Sındırgı kırsal alanı mutfak kültürü aktarılmıştır. Kuramsal çerçevenin üçüncü bölümünde yöresel mutfak kültürünün gastronomi turizmi bağlamında değerlendirilmesi ele alınmıştır.

2.1.1. Kırsal Alanda Yöresel Mutfak Kültürü

Yöresel mutfak kültürü, bir bölgenin sahip olduğu ve yörenin izlerini taşıyan mutfakla ilgili kültürdür. Kırsal alanlar en çok bilinen turizm çeşitleri ile ön plana çıkmakta dezavantaja sahip olduğundan kırsal alanların gastronomi turizmi ile dolayısıyla yöresel mutfak kültürüne ait unsurlar ile ön plana çıkmaktadır.

2.1.1.1. Kırsal Alan

Kırsal alan tanımı ülkeden ülkeye değişiklik gösterebilmektedir. Ancak ülkeleri benzer kriterlere göre karşılaştırabilmek için uluslararası kuruluşlar tarafından ortak tanımlar geliştirilmiştir. En yaygın kullanılan tanımlar AB ve OECD tarafından geliştirilen tanımlardır. 1988 yılından beri OECD kırsal alanlar üzerine çalışmalar yürütmektedir. OECD nüfus yoğunluğu kavramını kırsal alan kriteri olarak kullanmaktadır. Karşılaştırmayı kolaylaştırmak için OECD'nin belirlediği nüfus yoğunluğu kavramı AB metinlerinde de kullanılmaktadır. OECD tarafından geliştirilen kırsal alan tanımı iki aşamalı bir yaklaşım üzerine kuruludur. Öncelikle yönetsel sınırlar bakımından nüfus yoğunluğu 1 km² için 150 kişiden daha az olan alanlar kırsal alan olarak kabul edilmektedir. İkinci aşamada bölgeler üç kategoriye ayrılarak sınıflandırılmaktadır. Nüfusun %50'den fazlası kırsal alanlarda yaşıyorsa bu bölgeler kırsallığı baskın bölgeler; nüfusun %15-50'si kırsal alanlarda yaşıyorsa bu bölgeler önemli ölçüde kırsal bölge ve nüfusun %15'inden azı kırsal alanlarda yaşıyorsa bu bölge kentselliği baskın bölge olarak tanımlanmaktadır (Çiftçi ve Aydın,2015).

Türkiye'de de kırsal alan kavramı farklı disiplinlerin çalışma alanına girmesinden dolayı kırsal alan kavramına ilişkin farklı tanımlamalar bulunmaktadır. Türkiye İstatistik Kurumu tarafından üretilen kırsal alan istatistikleri göz önüne alındığında iki farklı kırsal alan tanımı ortaya çıkmaktadır. Birinci tanıma göre, temel kriter, yerleşim birimlerinin idari statüsüdür. Buna göre, il ve ilçe merkezleri dışında kalan yerleşim birimleri köy (beldeler dahil) kabul edilmektedir. İkinci tanıma göre temel kriter ise nüfus eşiğidir. 1982 yılında Devlet Planlama Teşkilatı tarafından yapılan Kent Eşiği Araştırması'na göre kişi sayısının 20 binin altında olduğu tüm yerleşim alanları kırsal olarak kabul edilmiştir. Buna göre nüfusu 20 binden düşük tüm il ve ilçe merkezleri ile köyler ve beldeler kırsal yerleşimlerin kapsamına girmektedir.

Ancak 12 Kasım 2012 tarihinde TBMM Genel Kurulunda kabul edilen 6360 sayılı "On Dört İlde Büyükşehir Belediyesi ve Yirmi Yedi İlçe Kurulması ile Bazı Kanun ve Kanun Hükmünde Kararnamelerde Değişiklik Yapılmasına Dair Kanun" ile Büyükşehir Belediyesi (BŞB) sınırları kırsal alanları da kapsayacak şekilde il sınırlarına genişletilmiştir. Bu Kanun'la birlikte BŞB bulunan 30 ilde tüzel kişiliği kaldırılan 16.220 köy, mahalleye dönüştürülmüş, ülkedeki 34.434 olan köy sayısı 18.214'e düşmüştür. Bu değişiklikle beraber, köyler ve beldelere yönelik ülke çapında

gerek kırsal nüfus büyüklüğünün belirlenmesi gerekse kırsal alan kapsamının var olan tanımlar üzerinden saptanması oldukça zorlaşmıştır. Bu nedenle yeni bir kırsal alan tanımının yapılmasına gerek duyulmaktadır (Ulusal Kalkınma Stratejisi,2021).

Ekonomik faaliyetlerin daha çok tarıma dayandığı, nüfus yoğunluğunun düşük olduğu, hayatın şekillendirilmesinde geleneksel değerlerin ve doğa koşullarının etkin olduğu, eğitim, sağlık, haberleşme ve sosyal güvenlik gibi sosyal ve kültürel imkanların yeterince gelişmemiş olduğu yerleşimler kırsal alan tanımı içerisinde yer almaktadır (Keleş vd.,2015).

Türk Dil Kurumu kırsal alanı, kırsal bölge olarak tanımlamaktadır. Türk Dil Kurumu'nda kırsal bölge ise "üretim faaliyetleri tarımla ilgili olan, hayvan yetiştirilen ve kırsal nüfusun çalıştığı ve yaşadığı alan" olarak belirtilmektedir. Bir başka tanıma göre, Türkiye'de nüfus sayımında il ve ilçe merkezleri dışında kalan üretime kaynak oluşturan alanlar kırsal alan olarak kabul edilmektedir (Turhan, 2005, s. 13). Başka bir tanıma göre ise kırsal alan büyük şehir merkezleri olarak adlandırılan yerleşimler dışında yer alan illeri kapsayan, ilçe, köy ve mezralarda her türlü sosyal güvenceden (iş olanakları, sigorta, emeklilik, eğitim, sağlık ve kültürel etkinlikler) yeterince yararlanamayan bireylerin sayısal çoğunluğu oluşturduğu mekânsal büyüklüğü ifade etmektedir (Soysal, 2013, s. 163-189). Bunun yanı sıra "kırsal alan, üretim ve tüketim pazarlarını birleştiren değişim düzeneğinin yeterince gelişmediği, piyasa mekanizmasının neredeyse hiç çalışmadığı ve yapılan üretimin büyük oranda kırsal toplumların ya da ailelerin kendi tüketim gereksinimlerinde kullanıldığı yapı" şeklinde de ifade edilebilir (Soysal, 2013, s. 165). Kırsal alan gerek ekonomik gerekse sosyal açıdan bazı özellikleri bünyesinde taşımaktadır. Bu bağlamda, kırsal alanların başlıca özelliklerini şu şekilde sıralamıştır (İplik, 2012, s.58):

- Kırsal alanda bireyler arasında samimi ve yüz yüze ilişkiler yaygındır.
- Toplumsal, ekonomik ve kültürel gelişme süreci, kırsal alanda görece olarak yavaş işlemektedir.
- Kırsal alanda yaşam ortamı ve ekonomik aktiviteler, büyük ölçüde doğal üretim kaynaklarının kullanılmasına ve değerlendirilmesine bağlıdır.
- Teknolojik gelişmenin yaşama ve üretime yansıma oranının, görece olarak gecikmeli olduğu bir alan söz konusudur.

- Törelere ve geleneklerin yaşam şekli ve tüketen profillerinin daha çok geleneksel özelliklere sahip olduğu görülmektedir.

2.1.1.2. Yöresel Mutfak Kültürü

İnsanın yaşaması için beslenmesi şarttır. İnsanın bu beslenme zorunluluğu ilk çağlardan günümüze gelene kadar yemekle ilgili birtakım kuralların oluşmasına neden olmuştur. Zaman içinde bu kurallar toplumun yapısı ve değerleriyle bütünleşerek toplumlara özgü mutfak kültürleri ortaya çıkmıştır. Bu bağlamda, Anadolu'nun farklı yörelerine özgü yemek kültürleri, yöresel yiyecekler, yöresel malzemeler, yemek pişirme metotları ve sunum teknikleri gelişmiştir (Erdek, 2011).

Geçmişten günümüze kadar yaşamış olan ve halen yaşamakta olan toplumların yemek kültürü, toplumsal yapılarına, özelliklerine, yaşam tarzlarına, alışkanlıklarına, coğrafi koşullarına ve geleneklerine göre biçimlenmiştir (Gökdemir, 2012).

Yöresel kavramı belli bir yöre ile ilgili, yerel ve belirli bir yöreye özgü şeklinde TDK tarafından tanımlanmaktadır (<http-2>). Yöresel mutfak kavramı yiyecek içecek tecrübesinin en önemli unsurlarından biridir (Şengül ve Genç, 2016). Yöresel mutfak bir yöreye özgü olan, yörenin kültürünü yansıtan yeme-içme adetleri, sofraya düzeni gibi unsurları da içinde barındıran bir kavramdır. Yöresel mutfaklar geçmişten günümüze kadar değişerek ve gelişerek gelmiştir (Şengül, 2016). Yöresel mutfak unsurlarının ortaya çıkmasında aşağıdaki faktörler etkili olmuştur (Şengül ve Türkay, 2015):

- Yöreye has yiyecek içecek ürünleri
- Dini etkiler
- Milli etkiler
- Gelenek ve görenekler
- Yeme-içme alışkanlıkları
- Mevsimsel özellikler
- Coğrafi özellikler
- Tarihsel birikim

Dünyanın en zengin mutfaklarından biri olan Türk mutfağı kültürel değerlere bağlı olarak ortaya çıkmıştır. Halıcı (1997)"ya göre yerel mutfak, Anadolu insanının gelenek, görenek, inanış ve adetleriyle bütünleşmiş, halkın törelerine bağlı olarak gelişmiş yemek anlayışı, beslenme ve yemek kültürüdür. Yerel mutfakları diğer

mutfaklardan ayıran temel özellikler vardır. Bunlar şu şekilde sıralanabilir (Akmeşe, 2018):

- Yüzlerce yıllık emekle, kendine özgü, birikim ve tecrübelerine dayanarak oluşmuştur.
- Yöresel mutfaklar kırsal turizmde önemli bir çekicilik unsurudur.
- Yöresel yemeklerin menü içerisine dahil edilmesi işletmelere başarı sağlamaktadır.
- Bölgede tercih edilen yerel yiyecekler, tarım ve turizm endüstrisindeki ilişkiyi arttırdığı için yerel pazarlarla bağlantılar güçlenir.
- Yöresel mutfaklar ve buna bağlı olarak gelişen gastronomi turizmi birçok tatil yöresinde turist çekebilme potansiyeline sahiptir.
- Yöresel mutfaklar yeni iş imkanları yaratarak bölgesel kalkınmayı desteklemektedir.
- Yöresel mutfak turistlerin tatil kalitelerini arttırmada önemli bir etkidir.

Yöresel mutfaklar gün geçtikçe turizmin önemli bir parçası haline gelmektedir. Yöresel mutfak özellikle kırsal alanlarda önemli bir çekicilik faktörü olmaktadır. Çünkü yöresel mutfakların turizmin sürdürülebilirliğini sağlamada, özgün bir destinasyon yaratmada, bölgesel ekonomiyi güçlendirmede ve çevre dostu bir altyapı oluşturmada önemli bir potansiyeli vardır (Akmeşe, 2018).

2.1.2. Balıkesir Güneydoğu Kırsal Alanı ve Mutfak Kültürü

Balıkesir; kuzeyden İstanbul Boğazı ve Marmara Denizi'ne ve batıdan Çanakkale Boğazı ve Ege Denizi'ne kıyısı bulunan önemli bir kent konumundadır. Bu nedenle, Türkiye'nin sahip olduğu ve binlerce yıllık kültürel birikimine katkı sağlayan göç yollarının önemli kavşaklarından biri olmuştur. Balıkesir Anadolu'nun kuzeybatısındadır. Büyük bir kesimi Güney Marmara'da yer almakla beraber hem Marmara hem de Ege Bölgesi'nde toprakları bulunmaktadır.

Bigadiç Balıkesir ilinin güneydoğusunda yer alırken kuzeyde Kepsut, batısı Merkez ilçe, güneyi Sındırgı ve doğusu Dursunbey ile çevrilmiştir. Sındırgı, Balıkesir'in güneydoğusunda yer almakta olup, eski Balıkesir-İzmir yolu üzerinde yer almaktadır. Güneyinde ve batısında Manisa,

kuzeyinde Dursunbey, Bigadiç doğusunda Kütahya ili yer almaktadır (Türkiye İller Ansiklopedisi,2005).



Şekil 1- Balıkesir ili haritası

2.1.2.1. Bigadiç Kırsal Alanı Mutfak Kültürü

Bigadiç ilçesi mutfak kültürüne ilçede yetişen tarım ürünleri ve yapılan hayvancılık çeşitleri etki etmektedir. İlçede küçük ve büyükbaş hayvancılık, kanatlı hayvan yetiştiriciliği, süt ve süt ürünleri üretimi yapılmaktadır. Bölgede küçükbaş hayvan yetiştiriciliğinin daha çok yapıldığı ve bu kapsamda oğlak ve keçi üretiminin öne çıktığı görülmektedir. Öne çıkan hayvancılık çeşidinin ise yöredeki mutfak kültürüne yansıdığı görülmektedir. Yörenin öne çıkan iki gastronomik değerinden birinin Bigadiç güveci olduğu ve bu yemekte özellikle oğlak etinin kullanıldığı görülmektedir. Bigadiç güveci geleneksel taş fırınlarda odun ateşinde yörede bulunan 7 kasap dükkânı sahipleri tarafından pişirilmektedir. Bigadiç güvecinin geçmişi 150 yıl öncesine dayanmaktadır. Bigadiç güvecinin yöresel yapılış tekniği ve süreci bulunmaktadır., Güvecin içerisinde ana madde olarak kullanılan et mevsime bağlı olarak değişmektedir. Güveçte oğlak ve kuzu eti dönüşümlü olarak kullanılmaktadır. Güveçler tek kişilik porsiyonlar şeklinde hazırlanmaktadır. Kullanılan güveç kapları topraktan yapılan ve sırsız özelliğe sahip kaplardır. Kolay ve hızlı bir şekilde gerçekleştirilen yapım süreci, hazırlama ve pişirme tekniğine sahiptir. Hazırlık ve

Üretim aşaması çok sade bir yapıya sahiptir (Deveci vd.,2013). Bigadiç güveci; topraktan yapılan güveç kabının içine domates, biber doğranır, üzerine parçalanmış oğlak etleri sıralanır ve yağ, tuz ilave edilerek taş fırında 2-4 saat pişirilir (zdemir,1993).

Bölgede yetişen tarım ürünleri arasında pamuk, tütün, eltik, fasulye, domates, buğday, mısır, susam, mercimek, nohut, bakliyat, patates, şeker pancarı, ayçiçeği ve her türlü sebze önemli yer tutar. Bu verimli toprakların Kırkağaç, Hasan Bey, Dilim, Terzi Kırığı ve Sarı Altınbaş adlarıyla bilinen kavunları meşhurdur. Pek çok aile bu kavunların bir kısmını askılarda bütün kış muhafaza ederek misafirlerine ikram etmektedir. Ayrıca ilçenin dağ köylerinde meyvecilik çok gelişmiştir. Meyve eşitleri olarak kiraz, elma, ceviz, kestane, kızılıcık (kren), incir, üzüm, şeftali, armut, nar, dut ve badem önemli bir yere sahiptir (<http-3>).

Bigadiç yöresinin sahip olduğu gastronomik değerlerinden bir diğer i se Bigadiç helvasıdır. Helvacılık, geleneksel mesleklerden günümüze kadar varlığını sürdürebilmiş bir meslektir. retimi dededen babaya, babadan oğula geçmektedir. Bugün hala üretimi devam eden yöresel bir üründür. Tahin helvası, şeker, ğen, tahin ve limon tuzundan yapılmaktadır (zdemir, 1993). Bigadiç Helvası günlük olarak üretilmektedir. ğle vaktine kadar satışı tamamlanmaktadır. Bunun nedeni geleneksel üretim tekniği ve yöresel malzeme kullanılarak günümüze kadar değişmeden gelmesidir. Pek çok yörede yapılan tahin helvasından farklıdır. Bigadiç’te üretilen helvanın diğerlerinden farklı olmasının nedeni, susamının ifte kavrulmuş olması, kavrulan malzemenin ğenle yoğrularak kıvama geldiğinde şeker ve limonla tatlandırılmasıdır (Deveci vd., 2013).

İlçede ne çıkan bir diğer gastronomik ürün i se hşmerimdir. Koyun peynirinden özenle hazırlanan ve yoğun bir emek sarf edilerek yapılan höşmerim için peynir akşamdan mayalanır. Sabahleyin torbasından alınıp, suyunu tam salmadan ve tuzlanmadan bir tencereye konulup, karıştırılır. Karıştırarak hafif ateş üstünde pişirilir. Bir süre sonra peynir suyunu salar, süt orbası kıvamında olur. Karıştırma işlemi yaklaşık iki saat sürmektedir. Suyu buharlaşarak kaybolurken peynir de lor kıvamına gelir. Bir kilo peynire yaklaşık bir buçuk kilo toz şeker dökülür ve karıştırmaya devam edilir ve höşmerim kıvamına gelince ocaktan indirilir ve soğutulur (<http-4>).

2.1.2.2. Sındırgı Kırsal Alanı Mutfak Kültürü

Sındırgı ilçesinin mutfak kültürüne yörede yapılan tarım, hayvancılık faaliyetleri ve yörede yaşayan farklı etnik kimlikler etkilemektedir. Yöre halkı Muhacir, Yörük, Türkmen, Alevi ve az da olsa Pomak gibi farklı kültürlerden oluşmaktadır. Bu durumun yöredeki yemeklerin çeşitliliğine etki ettiği görülmektedir (Soykan vd,2018).

Pek çok yörede olduğu gibi Sındırgı'da da yiyecek ürünleri, et yemekleri, çorbalar, hamur işleri, tatlılar ve sebze ve ot yemekleri, şeklinde gruplandırılabilir (Bozok ve Kahraman,2015, s.87).

Sındırgı ilçesi genellikle kırsal alanlardan oluşmaktadır. Bu nedenle yöre halkı çoğunlukla hayvancılıkla uğraşmaktadır. Bu durum da yörenin mutfak kültüründe farklı üretim ve saklama koşullarının ortaya çıkmasına sebep olmuştur. Yöresel yemeklerin en bilinenleri oğlak ve kuzu güveci, Kertil kebabı, oğlak çevirme, Sındırgı köftesi, isli et, yünlü tulum peyniri, ayran katığı, peynir telemesi ve hoşmerim tatlısı hayvancılığa bağlı gelişen yöresel yiyeceklerdir.

Yörede termal seracılığın gündemde olmasına bağlı ve sulanabilen arazilerin varlığı nedeniyle sebzeçilik de artmaya başlamıştır. Ayrıca toprakları azot bakımından zengin olduğundan baklagiller sıklıkla yetiştirilmektedir. Yetiştirilen baklagiller ile yöreye özgü yemekler yapılmaktadır; mürdük aşısı ve Yaylabayır kuru fasulyesi buna örnek verilebilir. Yabancı otların çok çeşitli olması salata, börek ve ot yemeklerinin zenginliği olarak yörenin mutfak kültürüne yansımaktadır. Ayrıca yörede barajın bulunması ve göl balıkçılığının yapılması mutfak kültüründe balık yemeklerinin oluşmasına katkı sağlamaktadır.

Yöre mutfağı hamur işlerinde zengin çeşitliliğe sahiptir. Nohutlu dolama, kabak dolama, otlu sini, yufka dökmesi, katmer, yahnili ekmek aşısı ve tarhana yapımı sırasında yapılan tarhana bezdirmesi yörenin mutfak kültürüne katkı sağlamaktadır.

Yörede susam yetiştiriciliği yapılmaktadır ve bu durum da mutfak kültüründe susama bağlı yiyeceklerin ortaya çıkmasını sağlamaktadır. Susamlı çörek, karanfilli susamlı pide, susam ezmesi (sürtme), susamlı saraylı ve susam helvası yörede bilinen ve yapılan susama bağlı yöresel yiyeceklerdir.

Yörede kış hazırlıkları konusunda da çeşitlilik olduğu görülmektedir. Kazan tarhanası, kızılıcık tarhanası ve güvem tarhanası yörede yapılan başlıca tarhana çeşitleri iken güvem reçeli, kızılıcık reçeli ve erik reçeli ve bunların şurupları yörede yapılan diğer kış hazırlıklarına örnek verilebilir. Ayrıca yörede salatalık turşusu ve sumak turşusu da öne çıkan kış hazırlıklarındandır.

Eski İstanbul yolunun bölgeden geçtiği dönemlerde yaygın olarak İstanbulluların tükettiği ancak günümüzde unutulmak üzere olan yöresel yemekler bulunmaktadır. Ceylan dolması bu yemeklerden biri iken Kertil kebabı, isli et, kuzu çevirme, yünlü tulum peyniri, susam ve çitlembik yağı, susamlı saraylı, nişasta helvası, Düvertepe asker helvası ve gebe böreği unutulmak üzere olan yöresel yiyeceklerdir (Soykan vd., 2018).

2.1.3. Yöresel Mutfak Kültürünün Gastronomi Turizmi Kapsamında Değerlendirilmesi

Gastronomi ve turizm arasındaki bağ günden güne kuvvetlenmekte ve aralarındaki ilişki bilimsel çalışmalarla desteklenmektedir. Turistlerin fizyolojik ihtiyaçlarını karşılamak için sunulan yiyecek-içecek faaliyetleri, artık fizyolojik ihtiyaçları karşılamanın da ötesindedir. Bu nedenle son yıllarda gastronomi turizmi faaliyetleri önem kazanmaktadır (Ulama ve Uzut, 2019).

Gastronomi terimi, yunanca gaster(mide) ve namas(yasa) sözcüklerinin birleşiminden oluşmaktadır. Gastronomi farklı yazarlar tarafından mide bilimi, iyi yemek pişirme, yemek sanatı, iyi ve kaliteli yemek yeme, hijyenik sağlıklı ve yenilebilir yiyecek içeceklerin hazırlanması, sunumu ve tüketiminden zevk alma olarak tanımlanmaktadır. Ayrıca Durlu-Özkaya ve Can (2012) gastronomiyi; yemek yeme sanatını inceleyen bir disiplin olarak değerlendirir ve gastronominin yiyecek ve içeceklerin kültürle olan ilişkisini de konu edindiğini ifade etmektedir.

Gastronomi ve turizm arasındaki ilişki turistlerin yeni yiyecek-içeceklerin tadımını yapma, yeni mutfak kültürlerini öğrenme, gözlemlene ve deneyimleme maksadıyla yaptıkları turistik faaliyetlerden oluşmaktadır (Ulama ve Uzut,2019). Turizm sektöründe talep karşısında yeni arz kaynakları oluşmakta ve klasik tatil anlayışının yanında, alternatif turizm çeşitleri ile yeni tatil anlayışları ortaya çıkmakta ve turizm sektörü günden güne yeni boyutlar kazanmaktadır. Başka bir ülkeyi ziyaret

eden insanların beklentileri yeni yerler görmek ve yeni kültürleri tanımanın yanı sıra yeni lezzetlerle tanışma arzusu da bulunmaktadır. Bu nedenle gastronomi turizmi; farklı kültürlere özgü yiyecek ve içecekleri o kültüre özgü bir şekilde tüketmek için seyahat etmek olarak tanımlanmaktadır (Özkaya ve Can,2012). Long (2003), gastronomi turizmini, bilinenden farklı bir mutfak kültüründeki yiyeceklerin tüketilmesi, hazırlanması, sunulması ve mutfağı, öğün sistemleri ve yeme biçimlerini keşfetmek amacıyla gerçekleştirilen turizm şekli olarak tanımlamaktadır. Mckrecker ve arkadaşları (2008), farklı yiyecekler denemek, bazı turistler için temel seyahat motivasyonu iken, bazı turistler için ikincil seyahat motivasyonu olduğunu ifade etmektedir. Gastronomi turizmi ile ilgili çalışma yapan Amira(2009) yiyecekleri tarih öncesi dönemden beri seyahat ile ilişkilendirmekte, gastronomi ile turizm arasındaki etkileşimi geçmişten gelen misafirperverlik, mutfak ve damak lezzetinden modern gastronomi turizmine kadar aşama aşama gelişerek bugünlere geldiğini vurgulamaktadır. Bununla beraber yapılan birçok farklı çalışmada gastronomi turizmi kavramı farklı şekillerde eklemeler yapılarak dile getirilmektedir. Lopez ve Martin (2016), yiyecekleri seyahat motivasyonu için belirleyici olarak açıklar ve toplumların anlaşılması için mutfağın aracılık görevi yaptığını vurgulamaktadır. Okumuş ve arkadaşları (2007), yöresel mutfakları soyut kültürel mirasın temeli olarak görmektedir.

Yeme-içme faaliyetlerinin yaşamsal önemine rağmen son yıllara kadar sosyal bilimlerin ve ürettiği ekonomik değere odaklanan bir iktisadi yaklaşımın konusu edilmemiştir. Yeme-içme olgusunun turizmin konusu yapılması oldukça yenidir. Son yıllarda yeme-içmeye artan bu ilginin nedenlerini şu şekilde açıklamak mümkündür (Hall ve Sharples, 2003):

- Kırsal yerleşimlerin ekonomik dönüşümden zararlı çıkması ve aldığı payın giderek küçülüyor olmasına karşın bu kesimde değer üretecek ekonomik alanların ortaya çıkarılmasına çaba gösterilmektedir.
- Turizm ile ortaya çıkan gıda talebi ve gıdanın değere dönüşmesi fark edilmiş, gıdanın doğrudan bir turizm ürünü olarak kullanılma ihtimali ilgi çekmiştir.
- Yeme-içmenin toplum tarafından kabul edilme ve kendini ifade etme meselesine dönüşmesi ve “Ne yiyorsam ben oyum” anlayışıyla insanların kendi kültürel geçmişlerini bir parçası olan yeme-içme özelliklerini dışa

yansıtma ve diğer insanların kültürünü de yeme-içme üzerinden algılama çabalarının artmasıdır.

- Refah toplumu çizgisini yakalayan geniş kitlelerin yeme-içme ve diğer keyif veren ya da eğlendiren destinasyon çekiciliklerine daha fazla odaklanmasıdır.
- Yeme-içme faaliyetleri destinasyonun orijinal unsurlarının ön plana çıkmasına yol açmaktadır. İnsanlar gittikleri yerlerde bölgenin turizm açısından şişirilmiş unsurları yerine yemek kültürü gibi gerçek özelliklerine dokunmak istemektedirler.
- Yöresel yemeklere artan talep ve damak zevki gün geçtikçe çekici bir merak dönmüşmektedir. Bu nedenle şarap turizmi, gastro turizm gibi özel turizm pazar ve hareketleri ortaya çıkmaktadır.

Gastronomi ile turizm arasındaki yakın ilişkiyi ortaya koyan çalışmalardan hareketle şu şekilde açıklama yapılabilir (Kivela ve Crotts, 2006):

- Yemek yeme en popüler ilk üç turist faaliyetinden biridir.
- Turistlerin neredeyse tamamı seyahatleri sırasında dışarıda yemek yemekte ve bunu insanları ve kültürleri tanıma fırsatı olarak görmektedir.
- Gastronomi insanın görme, duyma, koklama, tat alma ve dokunma duyularına hitap etmektedir.
- Turistin gastronomiye ilgi duyması ile müzeleri, gösterileri, festivalleri, alışveriş alanlarını ve kültürel çekicilikleri ziyareti arasında yüksek ve pozitif bir ilişki vardır.
- Turistlerin seyahatleri sırasında mutfak ürünlerine ilgi göstermelerinin belli bir yaş, cinsiyet, etnik grup vb. ile bir ilgisi bulunmamaktadır.
- Turistler, diğer seyahat aktivitelerine zıt bir şekilde gastronomik unsurları tüm yıl, günün her saati, herhangi bir iklim ve hava koşulunda deneyimleyebilmektedir.
- Gastronomiye ilgi duyan turist aynı zamanda bir araştırmacıdır.
- Gastronomi, pazarda yeni ortaya çıkan ve etkileşimli deneyime açık, kitleyi tatmin eden bir üründür.

Bugüne kadar görsel özelliklerin deneyimlenmesi üzerinden ortaya çıkan turizm deneyimi son yıllarda turistlerin deneyimini tüm duyularına hitap edecek şekilde zenginleştirme eğiliminde olduğu ve turistlerin bunu talep ettiği görülmektedir.

Küreselleşmenin arttığı, her alanda tek tipleşmenin yaşandığı günümüzde yöresel kalabilen unsurlar farklı olmakta ve dolayısıyla değerli hale gelmektedir. Bu bağlamda, yöresel yemeklere olan turizm talebinin arttığı görülmektedir. İşletmeler yöresel yemeklerini bir farklılaşma aracı olarak kullanmaktadır. Yöresel yemekler, bir yörede gelenek haline gelen ve yerel halk tarafından diğer yemeklerden üstün tutulan yiyecekler olarak tanımlanmaktadır. Yöresel ürünler bir destinasyonda temel ürün olarak sunulabileceği gibi festivallerde yöresel yemeklerin kullanımı şeklinde destekleyici ürün olarak da kullanılabilir (Şengül ve Genç,2016).

Genellikle eğlenceye yönelik turizm çekiciliği olmayan kırsal alanlar için yöresel yemekler önemli bir çekicilik unsuru olmaktadır. Bu çekicilik unsurları, küçük çaplı restoranlar ve konaklama işletmelerine ek olarak yöresel pazarlar aracılığıyla turistlerin ilgisine sunulmaktadır. Yöresel restoranların samimi ve güvenilir ortam sunması, hammaddelerini yöreden temin etmesi, ürünlerin lezzetli, taze ve sağlıklı olduğu düşüncesi turistler tarafından tercih edilme sebeplerini oluşturmaktadır. Ayrıca yöre insanının hem alıcı hem satıcı olarak bulunduğu yöresel pazarlar, turistler tarafından boş zaman değerlendirme ve yöreye özgün ürünler temin edebilme alanı olarak tercih edilmektedir.

Destinasyonlar yöresel yemekler ile rakiplerden farklılaştırıcı ve özgün tecrübe üretecek unsurlarla rekabet gücü elde etmektedir. Yöresel yemekler ile destinasyonlar şu olası faydaları elde edebilir (Türkay ve Genç,2019):

- Yöresel kültürün devamlılığı sağlanır.
- Yerel girişimcilik artar.
- Kadınlar başta olmak üzere istihdam artar.
- Yerel yönetimin vergi geliri artar.
- Tarımsal ekonomi önemini korur.
- El sanatları gibi diğer kültürel unsurların da turizmde değerlendirilmesi bilinci oluşur.
- Ziyaretçilerin yanlarında götördükleri yöresel ürünler ile destinasyonun tanıtımı kolaylaşır.

Mevsime bağlı çekicilik faktörüne sahip olmayan destinasyonların oluşturulması, kırsal alanlarda turizm faaliyetlerinin yaygınlaştırılması, zaman ve mekân baskısının olmaması, gastronomi turizminin ekonomik fayda sağlayan ve

sürdürülebilir bir turizm çeşidi olarak kabul edilmesinin temel nedenleri arasındadır (Uluma ve Uzut,2017). Yöreye özgü yemeklerin ya da yörede üretilen bir ürün ile yapılan yemeğin tadılması ve üretimi, bölgeye gelen turistlerin ilgisini çekmektedir ve bu bağlamda gastronomi turizmi bölge turizmine çekicilik katmaktadır (Sezgin ve Onur,2017). Gastronomi turizmi amacıyla seyahat eden turistlerin hangi mutfak türlerine ilgi gösterdikleri ve mutfak anlayışlarının tespit edilmesi turizmin rekabetçi olması ve sürdürülebilirliği açısından önem kazanmaktadır. Bu nedenle somut kültürel miras olarak kabul edilen yöresel mutfak kültürü, rekabet üstünlüğü konusunda büyük bir avantaja sahip olmaktadır (Ülkü vd.,2019).

2.2. İlgili Araştırmalar

Çalışmanın bu bölümünde yöresel mutfak kültürü, yöresel yemekler, gastronomi turizmi ve unutulmaya yüz tutmuş yemekler ile ilgili yapılmış çalışmalara ve sonuçlarına yer verilmektedir. Çalışmanın bu kısmı üç bölümden oluşmaktadır. Birinci kısımda yöresel yemeklerle ilgili, ikinci kısımda gastronomi turizmi ve yöresel yemekler ile ilgili yapılan çalışmalara ve üçüncü kısımda unutulmaya yüz tutmuş yemeklerle ilgili çalışmalara yer verilmektedir.

2.2.1. Gastronomi Turizmi ve Yöresel Yemeklerle İlgili Çalışmalar

Bozok ve Kahraman (2015) araştırmalarında Balıkesir ilinin kırsal turizm bakımından yöresel yemek kültürünün rolünü saptamaya çalışmışlardır. Balıkesir mutfağında yer alan yöresel yemeklere örnekler vermişler ve turizmin gelişmesinde bölge mutfağının önemli bir öge olduğu sonucuna ulaşmışlardır.

Yenipınar ve Kart'ın (2015) de yapmış oldukları çalışmada gastronomi turizmi kapsamında Anamur'un sahip olduğu yöresel yiyeceklerin önemi araştırılmıştır. Araştırmanın bulgularına göre yöresel yemeklerin çoğunun Yörük ve Türkmen kültüründen etkilendiği ve çoğunlukla sağlıklı yiyecek ve içeceklerin Anamur'da tüketildiği sonuca ulaşılmıştır.

Özleyen ve Tepeci (2017) araştırmalarında, yöresel yemeklerin Manisa ilinin gelişimine nasıl katkı sağlayabileceğini araştırmışlardır. Çalışmada yarı yapılandırılmış görüşme formu veri toplama süreci için hazırlanmış ve Manisa il

merkezinde bulunan otel ve lokanta çalışan ve yöneticileri, Lokantacılar Odası Başkanı, seyahat acentesi, yerel üreticiler, İl Kültür ve Turizm Şube Müdürü, Tarım İl Müdürlüğü Organik Tarım Koordinatörü ve ziraat mühendisi öğretim üyesi dahil olmak üzere toplamda 19 kişi ile yüz yüze görüşme gerçekleştirilmiştir. Betimsel analiz tekniği verilerin analizinde kullanılmıştır. Araştırma sonucunda yöresel yemeklerin bilinirliğinin az olduğu ve turizm için çekicilik unsuru olarak görülmediği sonuçlarına ulaşılmıştır.

Alyakut ve Küçükkömürler (2017) de yapmış oldukları çalışmada Kartepe köylerindeki mutfak kültürünü araştırmıştır. Yarı yapılandırılmış görüşme tekniği ile 50 yaş ve üzerindeki bireylerle görüşme gerçekleştirilmiştir. Görüşmeler köylerde yeme-içme gelenek ve adetlerini bilen kişilerle yapılmıştır. Yapılan çalışmada geleneksel Türk mutfak kültürünün günümüzde çok yönlü olarak yaşadığı ve günümüz mutfak kültüründe yer almayan pek çok yiyeceğin var olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Kartepe örneği geleneksel Türk mutfak kültürünün hala keşfedilmemiş çok farklı boyutlarının olduğunu ortaya çıkarmıştır. Yerel yönetimler ve kamu kuruluşlarının desteği sayesinde Türk mutfak kültürü farklı boyutları ile yeniden canlandırılacaktır. Bu araştırmadan elde edilen bulgular kırsal bölgelerin kalkınmasında kullanılabilir.

Başaran (2017) de yaptığı araştırmada Rize'ye ait yöresel lezzetlerin kayıt altına alınması, gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmesi ve gelecek nesillere aktarılmasını amaçlamıştır. Rize ili ve ilçelerinde günümüzde hazırlanmaya devam eden veya unutulmaya yüz tutmuş yöresel lezzetlere ait bilgiler kaynak olabilecek özelliklere sahip kişilerle yüz yüze görüşme gerçekleştirilmiştir. Ayrıca yerel lokantaların menü kartları ve ilgili literatür taranarak elde edilen veriler, betimsel analizlerle değerlendirilmiştir. Araştırmanın sonucunda Rize'ye özgü 64 yöresel lezzet tespit edilmiştir. Rize'nin gastronomi turizmi açısından önemli bir potansiyelinin olduğu düşünülmektedir.

Üzülmez (2021) de yaptığı çalışmada yöresel mutfak ile destinasyon ve gastronomi turizmi arasındaki ilişkiyi alanyazında gerçekleştirilen çalışmalar doğrultusunda incelemiştir. Verileri elde etmek için derinlemesine alanyazın taraması gerçekleştirmiştir. İlgili taramayı Şubat-Nisan 2021 tarihleri arasında yapmıştır. Destinasyon imajı ve pazarlamasında yöresel mutfakların önemli bir araç olduğu sonucuna ulaşmıştır. Yöresel mutfakların gastronomi turizminin sürdürülebilirliğine katkı sağladığı çalışmadan elde edilen başka bir sonuçtur.

2.2.2. Unutulmaya Yüz Tutmuş Yemeklerle İlgili Çalışmalar

Özdemir ve Güngör'ün (2016) yılında yapmış oldukları çalışmada kültürel bir değer olarak unutulmakta olan geleneksel Hatay yemekleri araştırılmıştır. Yapılan çalışma ile geleneksel değerlerin korunması ve Hatay yemeklerinin reçeteleri tespit edilmiş, unutulmaya yüz tutmuş Hatay'ın geleneksel 17 yöresel yemeği bulunmuştur. Çalışmada yöntem olarak yüz yüze görüşme tekniği kullanılmıştır. Bu doğrultuda Hatay ev hanımları ile görüşme gerçekleştirilmiştir. Geleneksel yemekler çalışmada örneklerle sunulmuş ve araştırma sonucunda Hatay mutfağında yöresel yemeklerin unutulmaya yüz tuttuğu 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 tekniği ile veri toplanmış ve yaşam dönemleri, kış hazırlıkları, kullanılan araç gereçler ve unutulmaya yüz tutmuş yemekler sorulmuştur. Betimsel analiz tekniği kullanılarak veriler çözümlenmiştir. Araştırma sonucunda ise Kandıra beslenme kültüründe hamur işleri ve sebze yemeklerinin daha fazla olduğu ve yemeklerin unutulmaya yüz tutma sebebi, genç nüfusun köylerde bulunmaması olarak tespit edilmiştir.

Şimşek, Türkmendağ ve Türkmendağ (2017) de yaptıkları çalışma ile Sivas ilindeki kaybolan yöresel yemeklerin envanterini çıkarmıştır. Bu amaç doğrultusunda rastgele seçilmiş köylerden seçilen kişilerle görüşme tekniği ile veri toplanmıştır. 13 ev hanımı ile yapılan görüşmeler neticesinde 15 tane farklı yemek tarifine ulaşılmıştır. Bu çalışmada öneri olarak tespit edilen yöresel yemeklerin restoran menülerine eklenebileceği ve yerel halkın yöresel yemekler konusunda bilinçlendirilmesi gerektiği söylenmektedir.

Taş (2020) çalışmasında Edirne'nin İpsala ilçesinin sınır köylerinde unutulmaya yüz tutmuş yemeklerin unutulma nedenlerini belirlemek amacıyla araştırma yapmıştır. Araştırmada nitel araştırma yönteminden görüşme kullanmıştır. Araştırmada unutulmaya yüz tutmuş yemeklerin birinci ağızdan tarifleri alınmış ve reçeteleri çıkartılmaya çalışılmıştır. Daha sonra bu yemeklerin unutulma nedenleri üzerine çıkarımlarda bulunulmuştur. Eskiden yapılıp artık yapılmayan tariflerin genel olarak yokluk zamanı yemekleri olduğu bu yüzden artık yapılmadığı ve eski yemek yeme ve yemek yapma alışkanlıklarının daha genç kesime gelemeden terk edilmiş olmasından kaynaklandığı sonucuna ulaşmıştır. Söz konusu yemeklerin genç nesillere

aktarılmasında yaşanan sorunlara yönelik çözüm önerisi olarak her yıl düzenlenen ‘Kakava ve Hıdırellez’ kutlamaların da bu yemeklerin pişirilip dağıtılması ve çalışmada yer alan yemek tariflerinin kitaplaştırılması geliştirilmiştir.



3.YÖNTEM

Bu bölümde araştırmanın yöntemi, veri toplama araçları, araştırmanın evreni ve örnekleme ve verilerin analizi yer almaktadır.

3.1. Araştırmanın Modeli

Bu araştırmada öncelikle tarama modeli kullanılarak çalışmanın literatür kısmı oluşturulmuştur. Tarama, geçmişte ya da halen var olan bir durumu olduğu gibi tespit etmeyi amaçlayan araştırma modelidir. Araştırmaya konu olan olay, birey ya da nesne, kendi şartları içinde ve olduğu haliyle tanımlanmaya çalışılmaktadır. Tarama araştırmacısı, nesnenin ya da bireyin doğrudan kendisini inceleyebileceği gibi önceden tutulmuş çeşitli kayıtlara (yazılı belge, resim, ses ve görüntü kayıtları vb.) eski verilere ve alandaki kaynak kişilere başvurarak, elde edeceği dağınık verileri, kendi gözlemleriyle bir sistem içinde bütünleştirerek yorumlamaktadır (Karasar, 2020). Bu amaç doğrultusunda kırsal alan, yöresel mutfak kültürü ve gastronomi turizmi konularına değinilmiştir.

Balıkesir güneydoğu kırsal alanının yöresel mutfak kültürünün analizi ve gastronomi turizmine kazandırılması amacıyla gerçekleştirilen çalışmada, bu amaca ulaşmak için nitel araştırma yöntemlerinden görüşme yöntemi kullanılmıştır. Çalışmada daha önce yapılan araştırmalar Yalın (2020) ve Taş (2020) incelenerek, bu tezlerde kullanılan görüşme sorularından yararlanılarak araştırmanın görüşme soruları oluşturulmuştur.

3.2. Evren ve Örneklem

Çalışma evrenini Balıkesir ili Güneydoğu kırsal alanında yer alan Bigadiç ve Sındırgı ilçeleri oluşturmaktadır. Daha önce bu bölgenin yöresel mutfak kültürünün araştırılmadığı ve araştırmacı bu bölgede yaşadığı için çalışma evreni Bigadiç ve Sındırgı ilçeleri seçilmiştir. Çalışmanın örneklemini Balıkesir ili Güneydoğu kırsal alanı kapsamında Bigadiç ilçesi ve köyleri (Değirmenli, Mecidiye, Hamidiye,

Salmanlı, İlyaslar, Turfullar, Osmanca, Kayırlar, Kayalidere, Karkın, Dere Çerkes, Meyveli, Panayır, Özgören) ve Sındırgı ilçesi ve köyleri (Mumcu, İzzetin, Yaylabayır, Küçükdağdere, Yüreğil, Ilıcalı, Şahinkaya, Eğridere, Pürsünler, Çaygören, Eşmedere, Düvertepe, Hisaralan) toplamda 27 köy araştırmaya dahil edilmiştir. Sındırgı ilçesinde görüşmeyi kabul etmeyen Devletlibaba ve Alevi köyü Kocasinan'da görüşme yapılamamıştır. Dolayısıyla Sındırgı mutfak kültüründeki Alevi etkisi bu araştırma sonucunda bulunamamıştır.

Araştırma örnekleme Kasıtlı örnekleme yöntemiyle oluşturulmuştur. Kasıtlı örnekleme, araştırmacı seçilen örneklemin araştırma evrenini hangi oranda temsil etme gücüne sahip olduğu konusunda nesnel bir ölçüte sahip değildir. Araştırmacı, yürütmekte olduğu araştırmasında yer alan amaçlara kendisini en kolay ve en hızlı bir şekilde ulaştıracak katılımcıları tercih etmektedir (Kozak,2018).

Görüşme yönteminde örneklem sayısının belirlenmesinde, toplanan verinin kalitesi ve tekrar edilmesi ilkesi önemli olmakla beraber Yüksek Lisans tezleri için 12-15 görüşmenin yeterli olduğu söylenebilir (Kozak,2018). Bu çalışmada araştırma evreni belirlendikten sonra ilçe belediyeleri ile görüşme gerçekleştirilerek araştırmaya dahil edilen köyler belirlenmiştir. Bu köyler belirlenirken tüm evreni temsil etmesi amacıyla yörede farklı etnik kimliğe sahip olanlar, farklı coğrafi koşullara sahip olanlar ve farklı dini inanışa sahip olan köyler araştırma örneklemine dahil edilmiştir. Araştırmada gidilen bir köyde alınan cevaplar tekrar etmeye başladığında o köydeki görüşme sonlandırılmıştır. Araştırmada bir süre sonra köylerin benzer kültürel özelliklere sahip olması nedeniyle cevaplar birkaç kişi sonrasında tekrar etmeye başlamıştır. Toplamda Bigadiç ilçesi ve köylerinde 32 kişi, Sındırgı ilçesi ve köylerinde 28 kişi ile yüz yüze görüşme yapılmış ve toplam 60 kişi ile görüşülmüştür.

3.3. Veri Toplama Araçları ve Teknikleri

Bu araştırmada Balıkesir ili güneydoğu kırsal alanın yöresel mutfak kültürünün analizi ve gastronomi turizmine kazandırılması amacıyla görüşme yöntemi kullanılmıştır. Görüşme, nitel ve nicel araştırmalarda çok sık kullanılan bir veri toplama tekniğidir. Sözlü iletişim yoluyla bilgi toplama yöntemidir. Görüşme soruları demografik sorular ve konu alanı ile ilgili sorular olmak üzere iki bölümden oluşur. Görüşme, desen olarak yapılandırılmamış, yapılandırılmış ve yarı yapılandırılmış

olarak sınıflandırılabilir (Yurtseven ve arkadaşları,2013). Bu araştırmada yarı yapılandırılmış görüşme soruları kullanılmıştır. Görüşme sırasında veri toplama araçları olarak ses kayıt cihazı ve fotoğraflar için araştırmacının cep telefonu kamerası kullanılmıştır. Görüşmeler ortalama 40-45 dk sürmüştür. Ses kaydı başlatmadan önce görüşme yapılan kişilerden izin alınmıştır. Ses kaydına izin vermeyen 4 kişi için yazı ile not tutulmuştur.

3.4. Verilerin Toplanma Süreci

Araştırma kapsamında veriler 22 Aralık 2022- 12 Ocak 2023 tarihleri arasında görüşme tekniği kullanılarak toplanmıştır. Bu aşamada ilçe belediyeleri ile gerçekleştirilen görüşme neticesinde belirlenen köylerin muhtarlarının cep telefonu numaraları ilçe belediyeleri tarafından araştırmacıya verilmiştir. Araştırmacı belirlenen köylere gitmeden 1 gün önce köy muhtarları ile görüşmüş, araştırmanın konusu ve amacı hakkında bilgi vermiş ve köy muhtarından araştırma yapmak için sözlü bir Şekilde izin almıştır. Araştırma için sahaya gidildiğinde önce köy muhtarı ile görüşülmüş ve muhtarın yönlendirmesi ile görüşme yapılacak kişilere ulaşılmıştır.

3.5. Verilerin Analizi

Görüşmeler neticesinde elde edilen veriler ses kayıtları ve yazılı olarak alınan notlar birleştirilerek betimsel analiz yöntemiyle analiz edilmiştir. Betimsel analiz; elde edilen veriler daha önce belirlenen başlıklar altında özetlenir ve yorumlanır (Altunışık vd.,2012).

4. BULGULAR VE YORUMLAR

Araştırmanın bulgu ve yorumlar kısmında, araştırılan konu kapsamında, araştırmaya görüşme yoluyla katılan katılımcıların demografik özellikleri ile yöresel mutfak kültürleri, unutulmakta olan yöresel yemekleri ve gelecek nesillere aktarılması ve gastronomi turizmine kazandırılması ile ilgili elde edilen verilerin çözümlenmesinin sonucunda elde edilen bulgulara yönelik olarak açıklama ve yorumlar yapılmıştır.

4.1. Bigadiç Kırsal Alanına Ait Bulgular

Balıkesir Güneydoğu kırsal alanında yaşayan farklı kültürler bölgedeki yemek kültürü çeşitliliğine katkı sunmaktadır. Bigadiç ilçesi merkezi ve toplam 14 köy araştırmaya dahil edilmiştir. Araştırma evreninde kullanılacak örneklem belirlenirken Bigadiç Belediye başkanı İsmail Avcu ile görüşme gerçekleştirilmiştir. Belediye başkanı yöredeki coğrafi koşulları, farklı etnik grupların özelliklerini dikkate alarak köylerin seçiminde yardımcı olmuştur. Belediye başkanı ile belirlenen köylerde araştırma yapılmıştır. Bigadiç ilçesi ve köylerinde 32 kişi ile yüz yüze görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Çalışma grubunun 32 olarak belirlenmesinde veri doygunluğuna ulaşılması etkili olmuştur. Görüşme formunun örneklem grubuna uygulanması 22 Aralık 2022 – 12 Ocak 2023 tarihleri arasında yapılmıştır. Yapılan tüm görüşmeler araştırmaya katılan bireylerden izin alınarak ses kayıt cihazı ile yazılı olarak kayıt altına alınmıştır. Katılımcılar BK-1 ‘den BK-32’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 Çizelge 1’ de görülmektedir.

Çizelge-1: Bigadiç Kırsal Alanına Ait Demografik Bilgiler

Katılımcılar	Cinsiyet	Yaş	Eğitim Durumu	Meslek	Medeni Durum
B-K1	Kadın	74	İlkokul	Ev Hanımı	Dul
B-K2	Kadın	47	Lise	Ev Hanımı	Evli
B-K3	Kadın	47	Lise	İşletme Sahibi	Evli
B-K4	Kadın	68	İlkokul	Ev Hanımı	Evli
B-K5	Erkek	61	İlkokul	Aşçı	Evli
B-K6	Kadın	43	İlkokul	Ev Hanımı	Evli
B-K7	Kadın	66	İlkokul	Ev Hanımı	Evli
B-K8	Kadın	66	İlkokul	Ev Hanımı	Dul
B-K9	Kadın	74	Okumamış	Ev Hanımı	Evli
B-K10	Kadın	73	Okumamış	Ev Hanımı	Dul
B-K11	Kadın	62	İlkokul	Ev Hanımı	Evli
B-K12	Kadın	68	İlkokul	Terzi	Evli
B-K13	Kadın	56	İlkokul	Ev Hanımı	Evli
B-K14	Kadın	62	İlkokul	Ev Hanımı	Evli
B-K15	Kadın	51	İlkokul	Ev Hanımı	Evli
B-K16	Kadın	66	İlkokul	Ev Hanımı	Evli
B-K17	Kadın	57	İlkokul	Ev Hanımı	Evli
B-K18	Kadın	66	İlkokul	Ev Hanımı	Evli
B-K19	Kadın	50	İlkokul	Ev Hanımı	Evli
B-K20	Kadın	70	İlkokul	Ev Hanımı	Dul
B-K21	Kadın	56	İlkokul	Ev Hanımı	Evli
B-K22	Kadın	53	İlkokul	Çiftçi	Evli
B-K23	Kadın	72	İlkokul	Ev Hanımı	Evli
B-K24	Kadın	58	İlkokul	Aşçı	Evli
B-K25	Kadın	53	İlkokul	Ev Hanımı	Evli
B-K26	Kadın	52	İlkokul	Ev Hanımı	Evli
B-K27	Kadın	50	İlkokul	Ev Hanımı	Evli
B-K28	Kadın	80	İlkokul	Ev Hanımı	Evli
B-K29	Kadın	81	Okumamış	Ev Hanımı	Evli
B-K30	Kadın	44	Lise	Ev Hanımı	Evli
B-K31	Kadın	64	Okumamış	Ev Hanımı	Evli
B-K32	Kadın	66	İlkokul	Ev Hanımı	Dul

Çizelge-1 de görüldüğü üzere katılımcıların cinsiyeti, yaşları, eğitim durumları, meslekleri ve medeni durumlarına dair bilgi verilmiştir. Kişilerin demografik özellikleri incelendiğinde yaşları 43- 81 yaş arasında değişmektedir. Bigadiç ilçesi ve köylerinde yapılan görüşme sonucunda 31 kadın ve 1 erkek ile görüşme gerçekleşmiştir. Özellikle kadınların görüşmeye katılım sıklığı ve daha istekli oldukları ile daha fazla bilgi verdikleri görülmüştür. Bunun nedeni yemek yapanların kadınlar olması olabilir. Eğitim durumları bazında ele aldığımızda ise görüşme yapılan kişilerden 4 kişinin okuma yazmasının

olmadığı ve 3 kişinin de lise mezunu olduğu saptanmıştır. Meslekleri incelendiği zaman kadınların 3 kişi hariç diğerlerinin ev hanımı olduğu ve erkeğin ise aşçı olduğu saptanmıştır. Medeni durumları incelendiğinde 32 katılımcıdan 5 tanesinin dul olduğu ve 27 katılımcının evli olduğu tespit edilmiştir.

Yemek Hazırlamada Kullanılan Araç Gereçler

Eskiden daha çok çömlek kaplar, bakır tencere ve tavalar, demir, alüminyum tencere ve tavalar kullanılırken günümüzde daha çok çelik, teflon ve granit tencere ve tavaların yemek pişirmede kullanıldığı tespit edilmiştir.

Yemeğin Nasıl Yendiği

Yapılan görüşmelerden elde edilen bilgilere göre Bigadiç ilçesi ve köylerinde yemeklerin nasıl yendiği konusunda eskiden ve günümüz arasında farklılıklar bulunmuştur. Görüşmeye katılan katılımcıların ifade ettiğine göre yemekler eskiden yer sofrasında ve ortadan tek bir tabaktan yenirken, günümüzde daha çok masada ve herkes için ayrı bir tabak konularak yenmektedir.

Öğün Sayısı ve Öğünlerde Tüketilen Yemekler

Günde kaç öğün yemektesiniz? sorusuna katılımcıların verdiği cevaplar incelediğinde 28 kişinin sabah kahvaltısı, öğle ve akşam yemeği olmak üzere günde 3 öğün yemek yediği tespit edilmiştir. Öğünler için genelde en az 2-3 çeşit yemek hazırlığı yapılmaktadır. Sabah kahvaltısında ekmek, peynir, zeytin, yumurta, reçel gibi kahvaltılık ürünler tüketilirken öğlen ve akşam yemekleri için çeşitli yemekler yapılmaktadır.

En Sık Tüketilen Yemekler ve Sebebi

Görüşmelerden elde edinilen bilgilere göre en sık tüketilen yemekler görüşmeye katılan katılımcılar arasında birtakım farklılıklar olsa da en fazla söylenen yemek kuru fasulye ve tarhana çorbası şeklindedir. En sık bu yemeklerin pişmesinin sebebini ise ev halkının bu yemekleri sevmesi olarak belirtmişlerdir.

Özel Gün Yemekleri

Bayramlarda görüşme yapılan kişilerin verdikleri cevaplara göre genellikle bir hazırlık yapıldığı tespit edilmiştir. Yapılan yiyeceklerin kültüre göre farklılıklar gösterdiği bulgusuna ulaşılmıştır. İlçe merkezinde ve merkeze yakın köylerde bayramlarda karanfilli ekmek, pesemet, susamlı tokurcum, simit (nohutlu ekmek)

güveç, tas kapama, cerbene, baklava, hoşmerim yapıldığı tespit edilmiştir. Yalnızca Kurban Bayramı'na özel olarak bir köyde bulgurlama yemeğinin yapıldığı tespit edilmiştir. Dere Çerkes köyünde yaşayan BK-25'in aktardıklarına göre '*Bayramlarda Çerkeslere özgü olan Haluj'u mutlaka yaparız.*' ifadesini kullanmıştır. Karkın köyünde yaşayan BK-23 ise '*Bayramdan bir önce arefe günü lokma yapıp bütün köye dağıtırız.*' şeklinde bayram öncesi geleneğini aktarmıştır. Özgören köyünde yaşayan BK-29'un aktardıklarına göre '*Bayramlarda kıvrım katmer, saraylı, sütlü pirinç, lokma ve üzüm hoşafı yaparız.*' ifade etmektedir.

Doğum yapılan evlerde günümüzde çok sık yapılsa da eskiden lohusa şerbeti yapıldığı tespit edilmiştir. Doğum yapan kişiye komşu ve akrabaların sütlaç, pelte, komposto, akıtma ve kapak böreği yapıp götürüldüğü tespit edilmiştir. Bigadiç ilçe merkezinde yaşayan BK-3 ise '*Çocuk sahibi olan aile erkek çocuğu olduysa 2, kız çocuğu olduysa 1 adet kurban kesip dağıtır ve kırk gün boyunca tanıdıklar çorbasından tatlısına çocuğu olan aileye yemek getirir. Doğum yapan kadına mutlaka ciğer ve tahin helvası yedirilir.*' şeklinde doğum geleneklerini aktarmıştır. Yine ilçe merkezinde yaşayan BK-8 '*Kayınvalidem doğum yapan birisine giderken kapak böreği yapalım ve götürelim derdi.*' şeklinde ifade ederek doğumlarda mutlaka gidilen eve bir yiyecek götürüldüğünü doğrulamıştır. Hamidiye köyünde yaşayan BK-8 ise '*Doğum yapan kadına akıtma dediğimiz yiyecek bir tabakla götürülürdü ve bebeğin kırkı çıkmadan akıtma verilen o tabak sahibine geri verilmezdi. Eskiden yapılırdı bunlar, günümüzde ise daha çok hediyelik kıyafet götürülür.*' açıklamasını yapmıştır.

Düğünlerde yapılan yemeklere katılımcıların verdiği cevaplara göre köyden köye farklılıklar ve eskiden yapılan yemekler ile günümüzde yapılan yemekler arasında farklılıklar tespit edilmiştir. Düğünlerde en az 2 gün yemek verildiği ve bu 2 günde verilen yemeklerin genellikle birbirinden farklı olduğu bulunmuştur. Yapılan düğün yemekleri incelendiğinde çoğunlukla pazar günü verilen yemeklerde şehriye çorbası, dana etli kapama, pilav, komposto ve helva yapıldığı bulunmuştur. Cumartesi günü verilen ya da kız evi olan tarafın verdiği yemekler ise herhangi bir çorba, keşkek, nohut ve helva olduğu tespit edilmiştir. Bir diğer düğün yemeği menüsü ise şöyledir; şehriye çorbası, etli patates yemeği, pilav, irmik helvası ve kompostodur. Düğün yemeklerinin hangisinin olacağı konusunda düğün yapan ailenin maddi durumu ve düğünde kız ya da erkek tarafı olma durumu etkili olmaktadır. Mecidiye köyünde yaşayan BK-6 ise '*Düğünlerde geleneksel göçmen yemeklerimiz yapılır ve halen daha bu gelenek devam etmektedir, sütlü çorba, bulgurlu tavuk, pirinç pilavı, ıştır, saraylı tatlısı ya da helva yapılır. Nişanlarda bayramlık çörek dediğimiz ekmeği erkek evi yapar ve kız evine gönderir.*' şeklinde ifade

etmiştir. Kayalidere köyünde yaşayan BK-21 ise düğün yemekleri konusunda ‘Şehriye çorbası, kapama ya da keşkek, pilav, hoşmerim, komposto ve olmazsa olmazımız tencere turşusunu yaparız.’ açıklama yapmıştır. Turfullar köyünde yaşayan BK-13 ve Karkın köyünde yaşayan BK-24 nişan konusunda ‘Nişanlarda nişan helvası dediğimiz helva yapılır ve nişana gelen misafirlere dağıtılır.’ ifadesini kullanmıştır.

Cenaze günü ve sonrasında yapılan yemekler katılımcılara sorulduğunda verilen cevaplara bakıldığında genellikle cenaze evine 1 hafta komşu ve akrabaların yemek getirdiği tespit edilmiştir. Yalnızca Dere Çerkes köyünde yaşayan BK-25 ‘7 gün boyunca cenaze evinde lokma pişiririz ve dağıtırız.’ ifadesinde bulunmuştur ve cenaze geleneklerinde ilk 7 gün için farklılık oluşturmaktadır. Cenazenin 7, 40, 52. Günlerinde yapılan yemeklerin farklılıklar gösterdiği tespit edilmiştir. Yalnızca cenazenin senesinde düğün yemeği gibi yemekler yapılıp gelen misafirlere yedirilmesi tüm katılımcıların verdiği ortak yanıtıdır. Cenazenin 7. Günü ise Osmanca köyünde yaşayan BK-16’nın ifadesine göre ‘Biz burada cenazenin 3. Günü yemek yapar dağıtırız ve bu yemekler düğün yemekleri ile benzerdir ve 7. Gün ise yalnızca pilav yaparız ve 40. Gün ise lokma yaparız.’ şeklinde cenaze geleneklerini aktarmıştır. Görüşmeye katılan bir diğer katılımcı İlyaslar köyünde yaşayan BK-11 ise ‘Cenazenin 7. Günü çorba ve 40. Gün ise lokma yaparız.’ ifadesini kullanmıştır. Bir diğer katılımcı ise Özgören köyünde yaşayan BK-30 ‘Cenazenin 7, 40 ve 52. Günlerinde lokma yapıp dağıtırız, yılında ise düğün yemeği gibi yemek yapılır.’ şeklinde cenaze geleneklerini aktarmıştır. Mecidiye köyünde yaşayan BK-6 ise ‘Cenazenin 20. Günü lokma yaparız ve 40. Günü helva yapıp dağıtırız.’ şeklinde farklılık oluşturan cenaze geleneklerini aktarmıştır. Diğer katılımcıların verdiği cevaplara göre ise genellikle 7. Gün yemek, 40. Gün çorba ve yılında yemek yapılıp dağıtılmaktadır.

Kandillerde yapılan yiyeceklerin helva, lokma ve bazlama olduğu tespit edilmiştir. Görüşmeye katılan katılımcılar benzer yanıtlar vermişlerdir.

Hac ve umreye gidenler için görüşmeye katılan katılımcıların verdiği yanıtlara göre bu kişiler komşu ve akrabalar tarafından yemeğe davet edilir. Askere gidenlere de aynı şekilde yemeğe davet etme geleneği bulunmaktadır. Yalnızca 2 köyde hacca gidenler için farklı bir gelenek tespit edilmiştir. Karkın köyünde yaşayan BK-23’ün ifadesine göre ‘Hacca giden kişinin ailesi her Perşembe o kişi hacdan dönene kadar çorba pişirip dağıtır. Özel bir çorbası yoktur, kişi hangisini isterse onu yapar.’ şeklinde aktarmıştır. Osmanca köyünde yaşayan BK-18 ise BK-23’ün ifadesine benzer bir şekilde ‘Hacca gidenin ailesi hacdan dönene kadar her Cuma çorba yapıp dağıtır.’ aktarımını yapmıştır.

Hıdırellez günü için Bigadiç ilçesinde birtakım hazırlıklar yapıldığı tespit edilmiştir. Bunlar nohutlu ekmek, oğlak doldurtma, oğlak güveci ve peksimettir. İlyaslar köyünde yaşayan BK-11 ise *'Herkes evinde bulunan malzemelerden getirir, mesela buğday, nohut, bulgur gibi ve sonra bu malzemeler toplanır ve yemek pişirilip yenir.'* ifadesini kullanmıştır. Dere Çerkes köyünde yaşayan BK-25 ise *'Hıdırellez günü Haluj ve şıpsı yaparız mutlaka.'* şeklinde Çerkeslere özgü Hıdırellez geleneklerini ifade etmiştir.

Özel gün yemeklerinin sadece belirli günlerde pişirilmesinin nedeni görüşmeye katılanlara sorulduğunda ortak bir şekilde 'geleneksel olarak yapıldığı günle anıldığı için' cevabı alınmıştır.

Kış Hazırlıkları

Bigadiç ilçesi ve köylerinden edinilen bilgilere göre kış hazırlıklarının geçmişten günümüze yapıldığı sonucuna ulaşılmıştır. Ancak eskiden yapılan bulgur kaynatma ve kuskus yapımının artık günümüzde hazır alınabildiği için yapılmadığı tespit edilmiştir. Günümüzde yapılmaya devam eden kış hazırlıkları; salça, tarhana, reçel, sebze ve meyve kurusu, komposto, turşu, pekmez, kahvaltılık soslar, pestil, erişte, yufka ve zeytin olarak tespit edilmiştir.

Geleneksel Yemeklerin Aktarımı

Görüşmeye katılan katılımcılardan bir kişi hariç diğerlerinin geleneksel yemeklerinin kaydını tutmadığı ve gelecek nesillere sözlü bir şekilde aktarım yaptığı tespit edilmiştir. Geleneksel yemekleri ise katılımcıların çoğu istekli olan aile bireylerine öğrettiklerini söylemişlerdir. Bigadiç ilçe merkezinde yaşayan BK4 'ün ifadesi *'Bir gelinim çalıştığı ve hevesli olmadığı için öğretemiyorum ancak diğer gelinime öğretiyorum.'* şeklinde istekli olanlara öğretilindiğini doğrulamaktadır.

Çocukluktan Beri Yapılmaya Devam Eden Yemekler

Katılımcıların çocukluğundan ya da gençliğinden itibaren yapılmaya devam eden yemeklerin güveç, kuru fasulye, nohut, pilav, soğan çöreği, soğan aşısı ve kozak mantısı olduğu tespit edilmiştir.

Çocukken Yapılan Ancak Artık Yapılmayan Yemekler

Katılımcıların çocukluğunda ya da gençliğinde yapılan ancak artık yapılmayan yemeklerin hamur aşısı, arapaşısı, tuzlu hoşmerim, kulak hamuru, kaçamak ve papara olduğu bulunmuştur. Katılımcılara artık bu yemeklerin neden yapılmadığı sorusu

sorulmuştur. Farklı yemek tarifleri olduğu için ve çocuklar sevmediği için artık bu yemeklerin yapılmadığı tespit edilmiştir.

Festivaller

Geleneksel yemeklerin sunulduğu ilçe merkezinde her yıl mayıs ayında Et ve Süt Festivali düzenlendiği tespit edilmiştir. Yalnızca Dere Çerkes köyünde yaşayan BK-26'nın ifadesine göre '*İlçe merkezinde festival var ancak bizim Çerkes yemekleri ile ilgili ayrıca bir festival ilçe merkezinde yok, Balıkesir ve başka illerde yapılıyor ve biz de oradaki yemek festivallerine katılıyoruz.*' şeklinde kendi kültürlerine özgü bir festival bulunmadığını ifade etmiştir.

Ticaret

Geleneksel yemekler için ilçe merkezine dışarıdan ziyaretçilerin geldiği tespit edilmiştir. Evlerde tüketilen geleneksel yemeklerden yalnızca Güveç yemeğini dışarıda bir lokantada ya da restoranda tüketebildiklerini ifade etmişlerdir.

Turizme Kazandırma

Size bu yemekler geleneksel turizme kazandırılabilir mi? Nasıl kazandırabilir? sorusuna katılımcılardan çok sağlıklı cevaplar alınamamıştır.

Bigadiç ilçesi ve köylerinin gastronomik değerleri olarak güveç, tahin helvası, susam ve oğlak bulunmuştur.

4.2. Sındırgı Kırsal Alanına Ait Bulgular

Sındırgı ilçesi ve 13 köy çalışmaya dahil edilmiştir. Çalışma evreninde örneklem belirlenirken Sındırgı Belediyesi Kültür İşleri Müdürü Salih Bey ile görüşülmüştür. Salih Bey ile ilçenin coğrafi koşulları ve farklı kültürel özellikleri dikkate alınarak köyler belirlenmiştir. Sındırgı ilçesi ve köylerinde 28 kişi ile yüz yüze görüşme gerçekleştirilmiştir. Çalışma grubunun 28 olarak belirlenmesinde veri doygunluğuna ulaşılması etkili olmuştur. Görüşme formunun örneklem grubuna uygulanması 13- 24 Aralık 2022 tarihleri arasında yapılmıştır. Yapılan tüm görüşmeler araştırmaya katılan bireylerden izin alınarak ses kayıt cihazı ile yazılı olarak kayıt altına alınmıştır. Katılımcılar SK-1'den SK-28'e 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 Çizelge 2' de görülmektedir.

Çizelge 2'de görüldüğü üzere cinsiyeti, yaşları, eğitim durumları, meslekleri ve medeni durumlarına dair bilgiler verilmiştir. Kişilerin demografik özellikleri incelendiğinde yaşları 44-83 yaş arasında değişmektedir. Sındırgı ilçesi ve köylerinde yapılan görüşmeler sonucunda 23 kadın ve 5 erkek ile görüşme gerçekleşmiştir. Özellikle kadınların görüşmeye katılım sıklığı ve daha istekli oldukları ile daha fazla bilgi verdikleri görülmüştür. Eğitim durumları bazında ele aldığımızda ise görüşme yapılan kişilerden 8 kişinin okuma yazmasının olmadığı ve 2 kişinin lise mezunu olduğu saptanmıştır. Meslekleri incelendiği zaman kadınlardan 1 kişinin balıkçı, 1 kişinin halıçı, 3 kişinin çiftçi ve geri kalanların ev hanımı olduğu; erkeklerin ise 2 kişinin aşçı, 1 kişinin muhtar, 1 kişinin tamirci ve 1 kişinin de çiftçi olduğu saptanmıştır. Medeni durumları incelendiğinde 28 katılımcıdan 20 tanesinin evli ve 8 tanesinin dul olduğu tespit edilmiştir.

Çizelge-2: Sındırgı Kırsal Alanına Ait Demografik Bilgiler

Katılımcılar	Cinsiyet	Yaş	Eğitim Durumu	Meslek	Medeni Durum
S-K1	Kadın	70	İlkokul	Ev Hanımı	Evli
S-K2	Erkek	74	İlkokul	Aşçı	Dul
S-K3	Kadın	60	Okumamış	Ev Hanımı	Evli
S-K4	Kadın	50	İlkokul	Ev Hanımı	Evli
S-K5	Erkek	48	Lise	Muhtar	Evli
S-K6	Kadın	63	İlkokul	Ev Hanımı	Evli
S-K7	Kadın	63	İlkokul	Çiftçi	Evli
S-K8	Erkek	50	İlkokul	Çiftçi	Evli
S-K9	Kadın	72	Okumamış	Halıcı	Dul
S-K10	Kadın	44	İlkokul	Çiftçi	Evli
S-K11	Kadın	55	Okumamış	Halıcı	Evli
S-K12	Kadın	74	Okumamış	Ev Hanımı	Evli
S-K13	Kadın	61	Ortaokul	Ev Hanımı	Dul
S-K14	Kadın	51	İlkokul	Ev Hanımı	Evli
S-K15	Kadın	57	Okumamış	Ev Hanımı	Evli
S-K16	Kadın	71	Okumamış	Ev Hanımı	Dul
S-K17	Kadın	52	İlkokul	Ev Hanımı	Evli
S-K18	Kadın	52	Okumamış	Ev Hanımı	Evli
S-K19	Kadın	51	İlkokul	Ev Hanımı	Evli
S-K20	Erkek	50	Ortaokul	Aşçı	Evli
S-K21	Kadın	72	Okumamış	Çiftçi	Dul
S-K22	Kadın	83	İlkokul	Ev Hanımı	Dul
S-K23	Kadın	45	İlkokul	Balıkçı	Evli
S-K24	Kadın	63	İlkokul	Ev Hanımı	Evli
S-K25	Erkek	66	Ortaokul	Tamirci	Evli
S-K26	Kadın	53	İlkokul	Ev Hanımı	Dul
S-K27	Kadın	57	Ortaokul	Ev Hanımı	Evli
S-K28	Kadın	60	Lise	Ev Hanımı	Dul

Yemek hazırlamada kullanılan araç gereçler

Eskiden daha çok çömlek kaplar, bakır tencere ve tavalar, demir, alüminyum tencere ve tavalar kullanılırken günümüzde daha çok çelik, teflon ve granit tencere ve tavaların yemek pişirmede kullanıldığı tespit edilmiştir. Eskiden kahve pişirmek için kahve değirmeni, kahve tavası, soğudan (kavrulan kahvenin soğutulduğu kap) ve bakır cezveler kullanılırken bugün yalnızca çelik cezveler kahve pişirmede kullanılmaktadır. Eskiden bulgur yapmak için Mumcu köyünde yaşayan S-K1'in aktardıklarına göre '*Bulgur şimdiki gibi hazır alınmazdı ve göde taşı dediğimiz bulgur taşında çekilirdi.*' ifadesini kullanmıştır. S-K1 kahve yapımını '*Kahve eskiden kavrulmamış çekirdek olarak alınırdı, kahve tavaında kavrulurdu ve soğudan ile soğutulur ve ardından kahve değirmeninde çekilirdi. Sonra bakır*

cezvede ocaklıkta pişirilirdi.' şeklinde anlatmıştır. Yapılan görüşmelerden edinilen bilgilere göre çoğu yerde kuskus hazırlanırken çınar ağacından yapılmış kuskus teknesi kullanılan diğer mutfak araç-gereçlerindedir.

Yemeğin Nasıl Yendiği

Yapılan görüşmelerden edinilen bilgilere göre Sındırgı ilçesinde ve köylerinde yemekler eskiden yer sofrasında yenirmiş. Günümüzde ise bazı katılımcılar gerek yaşlılık gerekse günümüz şartlarına uyum sağlamaya başladığı için yemeği masada yemektedir. Ancak Yaylabayır köyünde yaşayan S-K4'ün ifadesine göre '*Yemeği yer sofrasında yemeye devam etmekteyiz.*' belirtmiştir. Yemekler genellikle kışın odada, yazın mutfakta yenmektedir. Yemeği yerken herkes için ayrı tabak konur mu sorusuna verilen cevap genellikle evdeki kişi sayısına göre değişiklik göstermektedir. Kalabalık ailelerde ya da eve misafir geldiğinde sofraya herkes için ayrı tabak konulmakta ancak iki kişilik aileler genellikle yemeği ortadan tek bir tabaktan yemektedir.

Öğün Sayısı ve Öğünlerde Tüketilen Yemekler

Günde kaç öğün yemektesiniz? sorusuna katılımcıların verdiği cevaplar incelediğinde büyük çoğunluğunun sabah kahvaltısı, öğle ve akşam yemeği olmak üzere günde 3 öğün yemek yediği tespit edilmiştir. Öğünler için genelde en az 2 çeşit yemek hazırlığı yapılmaktadır. Bazı katılımcılar ise öğünler için 4-5 çeşit yemek hazırladığını belirtmiştir. Öğünlerde tüketilen yiyeceklerde eskiden ve günümüzde değişiklikler olduğu tespit edilmiştir. Şahinkaya köyünde yaşayan S-K16'nın aktardıklarına göre '*Sabah kahvaltıda şimdiki gibi zeytin, peynir, çay, ekmek tüketilmezdi, sabah kahvaltısında biz bir gün tarhana çorbası, diğer gün kuskus, başka bir gün bulgur pilavı veya mısır unu çorbasını yerdik*' şeklinde günümüz kahvaltıları ve eskiden yapılan kahvaltılar arasında farklılıklar olduğunu belirtmiştir. Öğle ve akşam yemeklerinde geçmiş ve günümüz arasında önemli farklılıklar bulunmamıştır.

En Sık Tüketilen Yemekler ve Sebebi

Sındırgı ilçesi ve köylerinden elde edinilen bilgilere göre evlerde en çok pişen yemeğin kuru fasulye olduğu tespit edilmiştir. En çok bu yemeğin pişmesinin sebebinin ise ev halkı bu yemekten hoşlandığı ve malzemelerini kolay bulabildikleri için olduğunu ifade etmişlerdir.

Özel Gün Yemekleri

Bayram; eskiden yapılan bayram tatlısı ile günümüzde yapılan bayram tatlısı arasında farklılık tespit edilmiştir. Eskiden tatlı olarak Saraylı tatlısının yapıldığı, günümüzde ise daha çok tatlı olarak bayramlarda baklavanın yapıldığı bulgusuna ulaşılmıştır. Bayramlarda ayrıca geleneksel olarak susamlı çörek ve güveç yemeğinin yapıldığı bulgusuna ulaşılmıştır.

Doğumlarda günümüzde herhangi bir yemeğin yapılmadığı tespit edilmiştir. Eskiden doğum yapan kişiye tebrik için giderken çoğunlukla pelte ya da sütlaç yapılıp götürülmüştür. Şahinkaya köyünde ise doğum yapan kişiye geleneksel bir yiyecekleri olan Yumurtalı Böreğin de yapılıp götürüldüğü tespit edilmiştir.

Cenaze olan evde 7 gün yemek pişmediği ve komşular tarafından cenaze evine yemek getirildiği bulgusuna ulaşılmıştır. Cenazenin 7. günü lokma yapılıp dağıtılmaktadır. 40. günü ise çoğunlukla Kırk Çorbası adı verilen çorba dağıtıldığı bulunmuştur. Yalnızca Küçükdağdere köyünde yaşayan S-K6'nın ifadesine göre; *'Cenazenin kırkıncı günü Kırkaşı denilen Aşure dağıtılmaktadır.'* şeklinde aktarmıştır. 52. Gün ve senesinde yemek yapılıp dağıtıldığı bulunmuştur.

Düğün yemeklerinde eskiden yapılan yemekler ile günümüzde yapılan yemeklerde farklılıklar tespit edilmiştir. Ayrıca düğün yemeklerinde köyler arasında da farklılıklar bulunmuştur. Mumcu köyünde yaşayan SK-2'nin ifadesine göre *'Düğünlerde çömlerlerde et yemeği pişirilir ve 40-50 çömlek olacak şekilde pişirilir. Bu durum düğün sahibinin maddi durumuna göre değişiklik gösterebiliyor.'* şeklinde aktarmıştır. Eskiden düğünlerin Perşembe gününden başladığı ve Pürsünler köyünde yaşayan S-K20'nin ifadesine göre; *'Perşembe günü düğün hazırlıklarına başlanırdı ve o gün yakın akrabalar, komşular ve gelin ve damadın arkadaşları düğün evinde toplanır ve düğünde pişirilecek kabak kompostosu için kabak doğranırdı ve müzik eşliğinde oynanırdı. Günümüzde artık düğünlerde kabak kompostosu yapılmıyor ancak halen düğünlerde perşembe günü toplanıp müzik eşliğinde oyunlar oynanıyor. Bu şekilde geçmişten gelen bir geleneğimiz devam etmektedir.'* aktarımını yapmıştır. Eskiden düğün yemeklerinde daha çok ana yemek olarak yufka ile kapama yapıldığı sonucuna ulaşılmıştır. Günümüzde düğün yemekleri ise daha çok mercimek çorbası, tas kebabı, pilav, keşkek, nohut ve tatlı olarak hoşmerim ve irmik helvası ancak çoğunlukla irmik helvasının tercih edildiği tespit edilmiştir.

Kandillerde birkaç köy dışında özel olarak dağıtılan bir yiyeceğe rastlanmamıştır. Yaylabayır köyünde yaşayan SK-4, SK-5 ve Düvertepe köyünde

yaşayan SK-27'nin ifadesine göre *'Kandillerde genellikle helva yapılıp komşulara dağıtılır'* ve Şahinkaya köyünde yaşayan SK-14'ün ifadesine göre *'Lokma ya da ekmekek yapılıp kandillerde dağıtılır'* ve Eğridere köyünde yaşayan SK-18'in ifadesine göre *'Kandillerde herhangi bir çorba yapılıp dağıtılır'*. şeklinde aktarım yapmıştır.

Asker uğurlama için görüşme yapılan katılımcıların tamamı askere giden gençlerin eskiden beri devam ettiği gibi evlere yemeğe davet edildiğini söylemiştir. Eskiden bu adetin daha yaygın olduğunu ve neredeyse tüm köyün askere giden gençleri yemeğe davet ettiğini hatta yemeğe davet edecek vakit bulamadıklarını ve gençlerin bir sofradan kalkıp bir diğer sofraya oturduğunu ifade etmişlerdir. Bu gelenek günümüzde devam etmektedir ancak şu an köylerde askere giden genç sayısı daha az olduğundan daha çok gençlerin yakın akrabalarının yemeğe davet ettiği görülmüştür. Görüşmeye katılan katılımcılardan 2 kişi yemeğe davet etme haricinde başka geleneklerin olduğunu ifade etmiştir. Yaylabayır köyünde yaşayan SK-4'ün ifadesine göre *'Askere giden gencin ailesi asker gittikten sonra 3 hafta boyunca haftada 1 kez olacak şekilde asker poğaçası yapıp komşulara dağıtır'*. şeklinde ifade etmiştir. Düvertepe köyünde yaşayan SK-27'nin ifadesine göre *'Askere giden gencin ailesi asker gitmeden önce akrabalar ve komşuları da toplayıp asker helvası yapar ve gelenlere ikram edilir ayrıca eskiden yapılan bu helva askere yolluk olarak konurdu, artık günümüzde yolluk olarak konulmuyor ancak asker helvası yapma geleneğimiz halen yaşatılıyor'*. şeklinde aktarmıştır.

Hac ve umreye gidenler için yine askere gidenlere yapıldığı gibi akrabaların yemeğe davet ettiği tespit edilmiştir.

Hıdırellez kutlamalarında yalnızca bir köyde yemek yapılıp bütün köyün toplandığı ve yemeklerin yendiği bulgusuna ulaşılmıştır. Diğer görüşmeye katılanlardan Hıdırellez gününe özel herhangi bir yemeğin yapıldığı bulunamamıştır. Yüreğil köyünde yaşayan SK-9'un ifadesine göre *'Hıdırellez günü tüm köy bir meydanda toplanır ve düğün yemeği gibi yemekler pişirilir ve bu yemeklere ek olarak Aşure pişirilir ve dağıtılır. Hıdırellezin olmazsa olmazı Aşuredir'*. şeklinde aktarmıştır.

Görüşme yapılan katılımcılardan elde edilen bilgilere göre yalnızca bir köyde çocukların ilk adımının kutlandığı tespit edilmiştir. İlk adım atacak çocuklar adımlarını düşmeden atabilsin diye Duşak kesme töreninin yapıldığı ve törenin yapıldığı gün İlk Adım Çöreği yapılıp dağıtılmaktadır. Duşak kesme yapılmazsa çocuğun sürekli düşeceğinden endişelenilmektedir ve bu nedenle çocuklara duşak kesme töreni

yapılmaktadır. Bu geleneğin eskiden daha çok yapıldığı, günümüzde ise yapılmadığı tespit edilmiştir.

Özel gün yemeklerinin sadece belirli günlerde pişirilmesinin nedeni görüşmeye katılanlara sorulduğunda ortak bir şekilde '*geleneksel olarak yapıldığı günle anıldığı için*' cevabı alınmıştır.

Kış Hazırlıkları

Sındırgı ilçesi ve köylerinden edinilen bilgilere göre kış hazırlıklarının geçmişten günümüze yapıldığı sonucuna ulaşılmıştır. Ancak eskiden yapılan bulgur kaynatma ve kuskus yapımının artık günümüzde hazır alınabildiği için yapılmadığı tespit edilmiştir. Günümüzde yapılmaya devam eden kış hazırlıkları; salça, tarhana, reçel, sebze ve meyve kurusu, komposto, turşu, pekmez, kahvaltılık soslar, pestil, erişte, yufka ve zeytin olarak tespit edilmiştir.

Geleneksel Yemeklerin Aktarımı

Katılımcıların geleneksel yemeklerinin reçetelerinin kaydını tutmadığı ve gelecek nesillere sözlü bir şekilde aktardığı tespit edilmiştir. Katılımcıların geleneksel yemekleri aile bireylerine öğrettiği ancak Mumcu köyünde yaşayan SK-1' in ifadesine göre '*Yemekleri ben yaparken görüyorlar ve öğreniyorlar ancak geleneksel yemeklerimizi öğrenme konusunda istekli değiller, kendileri daha çok teknoloji aracılığıyla yemek tariflerini bulup yapıyorlar*'. şeklinde aktarmıştır. Bir başka katılımcı olan Yüreğil köyünde yaşayan SK-10'un ifadesine göre '*Geleneksel yemeklerimizi kızıma öğretiyorum ve o da istekli bir şekilde öğreniyor ve yapıyor*'. şeklinde aktarmıştır.

Çocukluktan Beri Yapılmaya Devam Eden Yemekler

Katılımcıların çocukluğundan ya da gençliğinden itibaren yapılmaya devam eden yemeklerin daha çok kuru fasulye, nohut, keşkek, pilav ve saraylı tatlısı olduğu tespit edilmiştir.

Çocukken Yapılan Ancak Artık Yapılmayan Yemekler

Katılımcıların çocukluğunda ya da gençliğinde yapılan ancak artık yapılmayan yemekler kulak aşısı, hamur aşısı ve mürdük olarak bulunmuştur. Mumcu köyünde yaşayan S-K1'in ifadesine göre '*Ben çocukken babam çitlembik yağı ile un helvası yapardı ancak artık bu şekilde yapılmıyor*' şeklinde aktarmıştır. Katılımcılara artık bu yemeklerin neden yapılmadığı sorusu sorulmuştur. Bu yemeklerin bazıları zahmetli olduğu ve gariban

yemeği olarak görüldüğü için kişiler tarafından tercih edilmediği, günümüzde çok fazla çeşit yemek olduğu için kimsenin bu yemeklere rağbet etmediği sonucuna ulaşılmıştır.

Festivaller

Geleneksel yemeklerin sunulduğu ilçe merkezinde her yıl Eylül ayında düzenlenen bir festival olduğu tespit edilmiştir. Sındırgı Uluslararası Yağcıbedir Halı Kültür ve Sanat Günleri festivali kapsamında yöresel yemek yarışması yapılmaktadır.

Ticaret

Geleneksel yemekleri yemek için dışarıdan ziyaretçilerin gelmediği ve bu konuda satış ticaretinin yaygın bir şekilde bulunmadığı tespit edilmiştir. Ayrıca evlerde tüketilen geleneksel yemekler bir restoran ya da lokantada kişiler tarafından tüketilmemektedir.

Turizme Kazandırma

Sizce bu yemekler geleneksel turizme kazandırılabilir mi? Nasıl kazandırabilir? sorusuna katılımcılardan çok verimli cevaplar alınamamıştır. Yalnızca bir katılımcı bu soruyu yanıtlamıştır. Pürsünler köyünde yaşayan SK-20'nin bu soruya verdiği yanıtta göre' *Yemeklerimizi turizme kazandırmaya önce kendi halkımızın bakış açısını değiştirmek lazım. Dışarıda yemek yemeye alışmaları ve bunu kabul etmeleri gerekiyor.*' şeklinde ifade etmiştir.

Sındırgı ilçesi ve köylerinin gastronomik değerleri olarak kuru fasulye, sumak turşusu, otlı, pesemet, gözleme ve kuzu bulunmuştur.

Balikesir Güneydoğu Kırsal Alanında Yöresel Et Yemeklerinden Örnekler

Çetmi Kebabı

İçindekiler

Kuzu kaburga

Tuz

Yoğurt

Sarımsak

Yapılışı: Kuzu kaburga kuşbaşı doğranır. Kendi yağıyla kızartılır. Üzerine sarımsaklı yoğurt dökülerek servis edilir (B-K31).

Bulgurlama

İçindekiler

Kemikli et

Bulgur

Kaynar su

Tuz

Yapılışı: Bulgur yıkanır. Güveç kabının altına kemikli etler konur. Üzerine bulgur konur. Tuz atılır ve kaynar su dökülür. Ağız kapatılıp fırında yaklaşık 8-10 saat ağır ateşte pişirilir (B-K11).

Sura

İçindekiler

Kuzu kaburga

Et

Pirinç

Tuz

Kekik

Karabiber

Kırmızı biber

Yapılışı: Kuzu kaburgasının içine az haşlanmış pirinç, kuşbaşı et, tuz ve baharatlar karıştırılıp konur. Kapatılıp dikilir ve fırında 7-8 saat pişirilir. Bu yemek Kurban Bayramının ikinci günü akşam yemeği olarak tüm köylünün evinde olur. Kızılıcak, vişne ya da erik hoşafı ile tüketilir (B-K5).

Bulgurlu Tavuk Yemeği

İçindekiler

1 adet bütün tavuk

8 yemek kaşığı sıvıyağ

2 adet soğan

4 litre sıcak su

2.5 su bardağı bulgur

3-4 yemek kaşığı tereyağı

2 yemek kaşığı un

3-4 yemek kaşığı salça

Tuz

7 türlü baharat

Yapılışı: Yağ ve soğan kavrulur. Ardından parçalanmış bütün tavuk bu yağda kızartılır ve üzerine sıcak su eklenip pişmeye bırakılır. Piştikten sonra tavuk parçaları yemeğin içinden alınarak etleri didiklenir. Kalan tavuk suyuna bulgur atılıp pişirilir. Tavada yağ, un ve salça kavrulur ve yemeğin içerisine ilave edilir. Tavuk etleri ve tuz, baharatlar da ilave edilip pişirilir (B-K6).



Şekil-2: Bulgurlu Tavuk Yemeği

Cerbene

İçindekiler

Kuzu gömleği

Ciğer

Pirinç

Karabiber

Tuz

Yapılışı: Kuzu gömleği sıcak suda ıslanır. Ciğer kavrulur, pirinç 1'e 1 ölçü ile pişirilir. Ciğer, tuz, pirinç ve karabiber karıştırılıp kuzu gömleğinin içine konur ve bir kâse içerisinde sarılır. Fırın tepsisine kuzu gömleğleri konur ve 1 parmak yüksekliğinde su konur ve üzeri kızarıncaya kadar fırında pişirilir (B-K3).

Tas Kapama

İçindekiler

Kuşbaşı kuzu eti

Soğan

Sarımsak

Kekik

Kimyon

Tuz

Salça

Pirinç

Yapılışı: Soğan, sarımsak doğranır, kuzu eti ve baharatlar eklenip harmanlanır. Bu malzemeler toprak tasın içerisine konur. Bu tas iki kulplu bakır tavaya kapatılır. Birkaç parça et de tasın dışında bırakılır ve pişip pişmediği kontrol edilir. Tavaya salçalı su konur. Kısık ateşte yaklaşık 3-4 saat pişirilir. Et piştikten sonra salçalı suya pirinç salınır. Pirinç pişene kadar yarım saat pişirilir (B-K2).

Kapama

İçindekiler

Köy ekmeği

Dana eti

Salça

Sıvıyağ

Su

Maydanoz

Yapılışı: Köy ekmeği küpten daha büyük bir şekilde doğranır. Kemikli etler suda haşlanır. Ekmekler kemik suyu ile ıslatılır. Etlər didiklenir ve ekmeklerin üzerine konur. Üzerine salçalı sos dökülür ve maydanoz serpilir (B-K2).

Güveç

İçindekiler

Kuzu eti ya da oğlak eti

Domates

Biber

Tuz

Yapılışı: Etlər, domates ve biberler güveç kabının içerisinde biraz kavrulur. Ardından fırında pişirilir (B-K1).

Şıpsi

İçindekiler

Salça

Su

Mısır unu

Haşlanmış tavuk

Tuz

Acı biber

Yapılışı: Salça ve su karıştırılır ve kaynamaya bırakılır. Mısır unu soğuk su ile bir kâsede eritilir. Kaynayan salçalı suya eritilen mısır unu katılır. Haşlanmış tavuk etleri didiklenip içerisinde ilave edilir. Muhallebi kıvamında pişirilir. Tuz ve pul biber eklenip servis edilir (B-K25).

Balıkesir Güneydoğu Kırsal Alanında Yöresel Hamur İşlerinden Örnekler

Haluj

İçindekiler

Ekşi maya

Un

Su

Tuz

İçine; soğan ve susam

Üzerine; salçalı yağ

Yapılışı: Ekşi maya, un, su ve tuz ile hamur yoğrulur. Hamur mayalandıktan sonra bir beze alınır ve içerisine doğranmış soğan ve susam koyulup ekmek şekline getirilir. Fırına koymadan önce üzerine salçalı yağ sürülüp fırında pişirilir (B-K25).

Metez

İçindekiler

Un

Su

Tuz

İçine; susam ve soğan

Yapılışı: Un, su, tuz ile hamur yoğrulur. Yufka gibi ince bir şekilde açılır. Bir kapak yardımıyla kesilir ve iç malzemesi konularak D şeklinde kapatılır. Suda haşlanarak pişirilir. Ayrılan ile servis edilir (B-K25).

Dağırje Haluj

İçindekiler

Un

Su

Tuz

Maya

İçine; çerkes peyniri (lor)

Yapılışı: Un, su, tuz ve maya ile hamur yoğrulur. Yufka açılır ve kapak yardımıyla kesilir. İçerisine lor peyniri konur ve D şeklinde kapatılıp kızgın yağda kızartılır (B-K25).

Gebe Gözleme

İçindekiler

Un

Su

Tuz

İçine; sadeyağ ve lor peyniri

Üzerine; sadeyağ

Yapılışı: Un, su ve tuz ile çok sert olmayan bir hamur yoğrulur. Dinlendirilen hamur yufka şeklinde açılır. Tepsi yağlanır ve birinci yufka buruşturularak tepsiye konur. Üzerine yağ gezdirilir ve lor peyniri konur. Aynı şekilde ikinci yufka da açılıp buruşturularak üzerine konur ve yağ ve lor peyniri konur. Üçüncü yufka da konur ve üzerine yağ gezdirilir. Daha sonra ocakta altı ve üstü kızarıncaya kadar pişirilir. Pişen tepsideki börek ısrın ile küçük parçalara bölünür ve kenara alınır. Yufka açılır ve yağlanmış tepsiye buruşturularak konur. Yufkanın üzerine yağ gezdirilir ve küçük parçalara bölünen börek üzerine tepe şeklinde konur. Kalan hamurdan tekrar bir yufka açılır ve buruşturularak üzerine konur. Tepsinin ortasına ve kenarlarına oklava ile delik açılır ve üzerine yağ dökülür. Börek ocakta alt üst çevrilerek kızarıncaya kadar pişirilir. Servis esnasında böreğin üst parçası kaldırılarak ilk önce kaşık ile iç malzemesi yenir, sonra dışındaki yufka tüketilir (B-K21).



Şekil-3: Gebe Gözleme

Pesemet

İçindekiler

Ekşi maya

Un

Su

Tuz

Susam

Yapılışı: Ekşi maya, un, su ve tuz ile hamur yoğrulur. Hamur açılarak içerisine susam konur. Rulo şekline getirilir. Yağlanmış fırın tepsisine konurken susam dökülür ve börek gibi dolanır (B-K16).



Şekil-4: Pesemet

Sütlü Börek

İçindekiler

Un

Su

Tuz

Sıvıyağ

Üzerine; süt

Yapılışı: Un, su ve tuz ile hamur yoğrulur. Yufka şeklinde ince açılır. Yufka yellendirilir. Sonra yufka yağlanır ve 4'e bölünür. Parçalar buruşturularak tepsiye dizilir. Üzerine süt dökülür. Fırında kızarıncaya kadar pişirilir. 1 tepsi börek için yaklaşık 1 litre süt kullanılır (B-K11).

Yumurtalı Börek

İçindekiler

Pirinç

Yumurta

Tuz

Su

Hamuru için; un

Su

Tuz

Yapılışı: Pirinç su ve tuz ile pişirilir. Soğutulur. Pişen pirinçlere yumurta kırılır. Hamur yoğrulur ve yufka açılır. Tepsiye bir yufka konur, üzerine pirinçli yumurta konur ve tekrar yufka konur ve alt üst çevrilerek pişirilir (S-K14).

Simit (Nohutlu Ekmek)

İçindekiler

Nohut mayası için; 1 kg nohut

Sıcak su

Hamur için; nohut mayası

Un

Su

Tuz

Yapılışı: 1 gün önceden nohut dövülür. Bir çömleğe dövülen nohutlar konur. Üzerine sıcak su eklenir ve kapağı kapatılır. Sabah oluşan nohut mayası ile ekmek hamuru gibi hamur yapılır. Hamur mayalandıktan sonra yağlanmış tepsilere parçalar şeklinde yuvarlanarak konur. Fırında pişirilir (B-K10).

Tarhana Bezdirmesi

İçindekiler

Kuru yufka

Acı biber sosu

Sıvıyağ

Su

Haşlanmış nohut

Haşlanmış patates

Haşlanmış soğan

Tereyağı

Acı biber

Yoğurt

Yapılışı: Sıvıyağda acı biber sosu kavrulur ve su konularak kaynatılır. Kuru yufkalar bu suda pişirilir. Piştikten sonra üzerine haşlanmış olan nohut, patates ve soğan konulur. Üzerine tereyağlı acı biber sos gezdirilir ve yoğurt konur (S-K28).



Şekil-5: Tarhana Bezdirmesi

Çakı Mantısı

İçindekiler

Hamuru için; un

Su

Tuz

İçine; haşlanmış nohut

Tuz

Karabiber

Üzerine; salçalı su

Haşlanmış tavuk ve sarımsaklı yoğurt

Yapılışı: Un, su ve tuz ile hamur yoğrulur. Mantıdan ince börekten daha kalın bir şekilde yufka açılır. İçerisine haşlanmış nohut, tuz ve karabiber ile ezilerek konur. Rulo şeklinde sarılır ve 1 parmak kalınlığında kesilir. Yağlanmış fırın tepsisine dizilir ve fırında pişirilir. Fırından çıktıktan sonra üzerine salçalı su dökülür ve çekmesi için ocakta bir süre pişirilir. Üzerine haşlanmış tavuk didiklenir ve sarımsaklı yoğurt dökülür. En son üzerine salçalı sos dökülerek servis edilir (B-K3).

Bahkesir Güneydoğu Kırsal Alanında Yöresel Tatlılardan Örnekler

Kıvrım Katmer

İçindekiler

Hamuru için;

Un

Su

Tuz

Şerbeti için;

1 su bardağı şeker

1 su bardağı su

1-2 damla limon suyu

Yapılışı: Un, su ve tuz ile hamur yoğrulur. İnce yufka şeklinde açılır. Şeritler halinde kesilir ve yuvarlanıp kıvrılır. Kızgın ay çiçek yağında kızartılır. Şerbet kaynatılıp soğutulur. Sıcak tatlılar soğuk şerbete atılır (B-K30).

Höşmerim

İçindekiler

10 litre süt

Peynir mayası

5-6 yumurta sarısı

İrmik veya un

Şeker

Yapılışı: Süt akşamdan mayalanır. Sabah süzülüp tavaya konur. Üzerine yumurta sarısı konur ve peynir ve yumurta sarısı birbirine yedirilir. Topaklanmaması için kaşıkla karıştırılır ve sarı renk alana kadar pişirilir. Tam kızarmadan irmik ya da un ilave edilir, şeker atılır ve şeker eriyince ocaktan indirilir (B-K21).

Asker Helvası

İçindekiler

2 kg susam (kırılmış sürtülmüş)

3 kg un

1 litre su

150 gr sıvıyağ

3 kg üzüm pekmezi

Yapılışı: Tavaya sıvıyağ alınır ve yağ kızınca un ve susam atılıp kavrulur. Hamur haline gelinceye kadar kavurmaya devam edilir. Hamur haline gelince ocaktan alınıp tarhana gibi ufalanır. Tekrar tavaya alınır ve pekmez ve su ilave edilir. Susam ve un karışımı pekmezi çekince ocaktan alınıp tepsilere döşenir. Bastırılarak helvanın sıkışması sağlanır. Baklava dilimi şeklinde kesilir (S-K27).



Bahkesir Güneydoğu Kırsal Alanında Kış Hazırlıklarından Örnekler

Üzüm Pekmezi

Üzümlere pekmez toprağı atılır ve ezilir. Çıkan suyu çekirdek ve üzüm kabuklarından arındırılarak posa kazanına alınır, posası alta çöksün diye. Üzümler ezildikten sonra kalan kısımları mengeneyle alınır ve sıkılır. Bu çıkan su doğrudan şerbet kazanına alınır. Posası çöken üzüm suyu şerbet kazanına alınır ve bir süre kaynatılır. Daha sonra tavaya alınarak yaklaşık 2 saat kaynatılır. Pekmez kıvama geldikten sonra ocaktan alınır ve kazana boşaltılıp soğutulur. Tüm bu işlemler köydeki herkesin üzümü için tekrarlanır. Buna pekmez ordusu denir. Bütün köyün imece usulü çalıştığı, birlik beraberlik ve yardımlaşmanın halen devam ettiği, tüm işlemlerin halen geleneksel yöntemlerle devam ettirildiği görülmektedir (B-K28).



Şekil-6: Pekmez Yapımı



Macır Tarhanası

İçindekiler

Haşlanmış nohut

Domates

Kırmızı biber

Yeşil biber

Yoğurt

Ekşi maya

Un

Tuz

Yapılışı: Domates ve biberler ayrı ayrı kızartılır. Diğer malzemelerle birlikte hamur şeklinde yoğrulur. 3-5 gün mayalanması için bekletilir. Daha sonra üzerine tekrar tuz ve yedi türlü baharat eklenip tekrar yoğrulur. 1-2 gün beklenir ve tarhana hamuru çökerse olgunlaşmıştır. Çökmezse tekrar tuz eklenip yoğrulur. Tarhana oda sıcaklığında saklanabilir. Çorba yaparken 2 yemek kaşığı tarhana ılık su ile açılır ve kaynayan salçalı suya eklenir. Çorba pişirirken tarhana tuzlu olduğu için tuz eklenmez (B-K6).



Şekil-7: Tarhana

Basma veya Komposto

İçindekiler

Yabani erik

Kızılılık

Yabani armut

Su

Yapılışı: 3 meyveden biri ile yapılabilir. Meyveler yıkanır ve bir kaba alınır. Kabın yarısına kadar meyve konur, üzerine su eklenir. En az 30-40 gün karanlık ve serin bir yerde bekletilir. Bu sürenin sonunda su ile seyrelterek şekerli ya da şekerli tüketilebilir (B-K6).

Sumak Turşusu

İçindekiler

Kuru biber

Kuru patlıcan

Kırmızı lahana

Tuz

Sumak

Sarımsak

Yapılışı: Sumak ıslanır. Sonra suyu sıkılır. Kuru patlıcan ve biberler haşlanır. Bütün malzemeler sumak hariç su konulup kaynatılır. Son olarak tülbente konulmuş sumak eklenir. 3-5 gün buzdolabında saklanabilir (S-K8).

Koruk Turşusu

İçindekiler

Yeşil üzüm

Biber

Yeşil domates

Sarımsak

Tuz

Yapılışı: Yeşil üzüm taşla ezilir. Suyu süzülür. Biber, yeşil domates blenderden geçirilip kaynatılır. İçerisine koruk suyu eklenir, tuz ve sarımsak atılıp karıştırılır (S-K6).

Erişte

İçindekiler

100 tane yumurta

12,5 kg un

6 kg irmik

Tuz

Yapılışı: Tüm malzemeler karıştırılır ve hamur yoğrulur. Yufka açılır ve biraz bekletilir. Kuruduktan sonra erişte şeklinde kesilir. Kesildikten sonra güneşte kurutulur (B-K31).



şekil-8: Erişte

Bahkesir Güneydoğu Kırsal Alanında Sebze ve Bakliyat Yemekleri rnekler

Bulgurlu Kabak

İçindekiler

1 dilim kara kabak

1 su bardağı bulgur

Tuz

1 adet soğan

Nane

Karabiber

Pul biber

Yapılışı: Bulgur suyla ıslatılır. Kabak rendelenir, soğan yemeklik doğranır. Islanmış bulgur, kabak, soğan, tuz ve baharatlar karıştırılıp tepsiye alınır. Fırında 20-25 dakika pişirilir. Pişirirken ara ara karıştırılır. Yemeğe su konulmamaktadır (B-K18).



şekil-9: Bulgurlu Kabak Yemeği

Fasulye Ezmesi

İçindekiler

Kuru fasulye

Tuz

Tereyağı

Salça

Yapılışı: Kuru fasulye bir gece önceden ıslatılır. Yağsız bir şekilde haşlanır. Haşlanan fasulye dövcek yardımıyla ezilir. Üzerine tereyağı ve salça kızartılıp dökülür (B-K10).

Çivicikli Bulgur Aşı

İçindekiler

Çivicik mantarı

Bulgur

Soğan

Sıvıyağ

Salça

Su

Yapılışı: Mantar haşlanır. Haşlandıktan sonra soğan ile yağda kavrulur. Bulgur ve salça ilave edilir. Ardından su ilave edilip pişirilir (B-K17).

Taban Aşı

İçindekiler

Yeşil domates

Bulgur

Tereyağı

Un

Tuz

Sarımsak

Yoğurt

Yapılışı: Yeşil domatesler çekirdekleri çıkması için ezilir. Sonra kaynatılır. Bulgur ilave edilir. Piştikten sonra yağ ve un kavrulur ve yemeğe ilave edilir. Soğuyunca sarımsaklı yoğurt ile servis edilir. Aynı şekilde ıspanak ve kabakla da yapılır (B-K7).

Patlıcan Balığı (Galle)

İçindekiler

Kuru patlıcan

Kuru biber

Soğan

Salça

Sıvıyağ

Su

Tuz

3-4 diş sarımsak

1 limon

1 yemek kaşığı un

Yapılışı: Kuru patlıcan ve biberler haşlanır. Bir güveç içerisinde bol soğan ve salça kavrulur. Patlıcan ve biberler de ilave edilip kavrulur. Malzemenin yarısına kadar su konur ve fırınlanır. Suyunu çekince sarımsak dövülür, limonun suyu sıkılır, un konur ve bir miktar su konularak karıştırılır ve bu sos patlıcanların üzerine dökülüp tekrar 10 dk kadar fırınlanır (B-K3).

Deve Dongur

İçindekiler

1 yumurta

1 çay bardağı bulgur

1 adet soğan

1 çay kaşığı kabartma tozu

Un

Su

Salça

Sıvıyağ

Yapılışı: Bulgur, yumurta, rendelenmiş soğan kabartma tozu, su ve un ile hamur yoğrulur. Hamurdan rulolar yapılır ve 1 parmak genişliğinde kesilir. Bu parçalar salçalı su içerisinde pişirilir (B-K3).

Mürdük

İçindekiler

Mürdük

Su

Tuz

Sarımsak

Üzerine; tereyağı ve toz biber

Yapılışı: Mürdük su ile kaynatılır, kaynarken içerisine sarımsak ilave edilir. Kıvamı koyulaşınca ocaktan alınır. Üzerine tereyağı gezdirilir (S-K28).



Bahkesir Güneydoğu Kırsal Alanında Unutulmaya Yüz Tutmuş Yemeklerden Örnekler

Bakla Çorbası

İçindekiler

Kuru bakla

Su

Tuz

Üzeri için;

Tereyağı

Soğan

Yapılışı: Kuru bakla ince bir şekilde çekilir. Kaynayan suya kuru bakla ilave edilir ve tuzu atılıp kaynatılır. Üzeri için kuru soğan yemeklik doğranır ve tereyağında kavrulur. Servis ederken çorbanın üzerine dökülür (B-K30).

Kaşık Hamuru

İçindekiler

Un

Su

Tuz

Yoğurt

Sarımsak

Üzerine;

Salça

Toz kırmızı biber

Sıvıyağ

Yapılışı: Un, su ve tuz ile hamur yoğrulur. Hamur küçük parçalar halinde kesilir. Kaynayan suya atılıp pişirilir. Üzerine sarımsaklı yoğurt ve salçalı sos dökülür (B-K18).

Sütlü Kabak Çorbası

İçindekiler

Kabak

Su

Süt

Tuz

Yapılışı: Kabak küp şeklinde doğranır. Su ve süt konup çorba kıvamında pişirilir. Son olarak tuz eklenir (B-K18).

Bulgur Dolması

İçindekile

Hamuru için; un

Su

Tuz

İçine; bulgur, soğan ve tuz

Üzerine; sıvıyağ, soğan, salça ve su

Yapılışı: Un, su ve tuz ile hamur yoğrulur. Yufka şeklinde açılır. İçine ıslatılmış bulgur, soğan ve tuz konulup rulo şeklinde sarılır ve tepsiye konur. Fırında pişirilir. Fırından çıkınca üzerine salçalı sos dökülür (B-K32).

Tuzlu Höşmerim

İçindekiler

Süt kaymağı

Buğday unu

Tuz

Yapılışı: Kaymak tavaya alınır ve üzerine un eklenip pişirilir. Tuz ilave edilir. Pişen hamur kızartılır. Tepsiye döküp parçalanır (B-K10).

Cimcik Aşı

İçindekiler

Hamuru için; un

Su

Tuz

Üzerine; tereyağı ve peynir

Yapılışı: Un, su ve tuz ile hamur yoğrulur. Hamurdan küçük parçalar koparılıp sıcak suda haşlanır. Üzerine tereyağında peynir kızartılıp dökülür. Yanında komposto ya da ayran ile tüketilir (S-K12).

5.SONUÇ VE ÖNERİLER

Bu bölümde Balıkesir Güneydoğu kırsalında yöresel mutfak kültürünün analizi ve gastronomi turizmine kazandırılması çerçevesinde yapılan araştırmanın sonuçlarından ve bu sonuçlardan hareketle bölgede turizmin ekonomiye katkı sağlaması için geliştirilen öneriler yer almaktadır.

5.1. Sonuçlar

Araştırma, Balıkesir Güneydoğu kırsal alanında yöresel mutfak kültürüne dair bir envanterin oluşturulmasını ve ortaya çıkartılan yöresel yemeklerin gastronomi turizmine kazandırılarak yöre ekonomisine katkı sağlamasını amaçlamaktadır. Araştırma kapsamında yöre halkı ile görüşmeler yapılmıştır. Görüşmeler yapılandırılmış görüşme formu ile gerçekleştirilmiş ve elde edilen veriler ışığında yöresel yemeklerin birinci ağızdan tarifleri alınmış ve reçeteleri çıkartılmaya çalışılmıştır.

Araştırma sonucunda yemek yapma ve yeme yöntemlerinde ve yemek yapımında kullanılan ekipmanlarda eskisinden farklılıklar olduğu saptanmıştır. Yer sofrasında yemek yeme alışkanlığı ve aynı tabaktan yeme alışkanlığının günümüzde giderek azaldığı ve neredeyse terk edildiği görülmektedir. Yemek yapımında eskiden kullanılan bakır tencere, alüminyum tencere ve tavaların günümüzde yerini çelik, teflon ve granit tencere ve tavalara bıraktığı tespit edilmiştir.

Yörenin coğrafi koşullarının da yöre mutfağını etkilediği tespit edilmiştir. Yörede tarım ve hayvancılığın yaygın ekonomik faaliyet olması yöresel yemeklerde daha çok kırmızı et, tavuk eti, nohut, bulgur, buğday unu ve süt ürünlerinin kullanılmasına sebep olmaktadır. Ayrıca yörede sebzeçiliğın de yaygın olarak yapılması yöresel yemeklerde sebze kullanımının da fazla olmasına sebep olmaktadır. Özellikle Muhacir köylerinde yeşil domates, ıspanak veya kabak ile bulgur ve unun birleşimi ile yapılan yemeklerin yaygın olarak tüketildiği tespit edilmiştir. Çerkes köyünde buğday unu ve buna bağlı olarak hamur işlerinin yaygın olarak tüketildiği tespit edilmiştir. Dağ köylerinde yaygın olarak yetiştirilen kuru fasulye, nohut ve

patatesin yöresel yemeklerde sık kullanıldığı tespit edilmiştir. Yörük köylerinde küçükbaş hayvancılığın yaygın olarak yapılması nedeniyle süt ve süt ürünlerinin yöresel yemeklerde sıklıkla kullanıldığı tespit edilmiştir. Alevi köylerinde hayvancılığa bağlı et yemekleri ve yöresel otlardan yapılan yemeklere daha çok rastlanmaktadır. İlçe merkezlerinde daha çok tavuk, nohut ve bulgurdan oluşan yemeklerin yaygın tüketilmesi dikkat çekmektedir. Yörede yetiştirilen susamın tatlılarda yaygın olarak kullanıldığı tespit edilmiştir. Özetle yörede en fazla et yemekleri ve hamur işi yemeklerinin daha çok tüketildiği tespit edilmiştir.

Özel günlerde yöresel yemeklerin yapımı halen devam ettirilmektedir. Bayramlarda genellikle baklava, pesemet ya da karanfilli ekmeğin yapımının devam ettirildiği tespit edilmiştir. Ancak bayramlarda eskiden yapılan saraylı tatlısının günümüzde tercih edilmediği tespit edilmiştir. Kurban Bayramı'nda genellikle et yemeklerinin bayrama özel yapıldığı tespit edilmiştir. Cerbene, bulgurlama, güveç ve tas kapama en çok tercih edilen bayram yemeklerindedir. Cerbene yemeğinin literatürde rastlanan Ciğer sarma yemeği ile benzerlik gösterdiği saptanmıştır([http-5](http://5)). Erol ve Alaşhan (2019) çalışmalarında Ürgüp'te bayramlarda et yemekleri, yaprak sarma ve baklava yapımının halen devam ettirildiği sonucuna ulaşmışlardır. Düğünlerde yapılan yemekler eskiden daha çok ev ekmeği ile yapılan kapama iken günümüzde daha çok pide ile yapılan kapamanın olduğu tespit edilmiştir. Eskiden yemeklerin imece usulü köylüler tarafından yapılması ancak günümüzde yemekleri daha çok ticari işletmelerin yapması kapamada kullanılan ekmeğin değişiklik göstermesine neden olduğu saptanmıştır. Cenazede yapılan yemekler eskiden komşular tarafından getirilirken günümüzde daha çok ticari işletmelere pilav yaptırılması olarak değişikliğe uğramıştır. Toklu (2020) çalışmasında Karaman'da geçmişte taziyeye gelen kişilere ölünün yakınları yemek yaparken günümüzde etli ekmeğin, ıspanak böreği dağıtıldığı sonucuna ulaşmıştır. Doğumlarda eskiden daha çok yiyecek götürüldüğü ancak günümüzde hediye alındığı saptanmıştır. İlk adımını atan çocuklar için yalnızca bir köyde çörek yapılıp dağıtıldığı tespit edilmiştir. Ancak bu geleneğin günümüzde artık yapılmadığı ve unutulmaya yüz tutmuş gelenekler arasında yer aldığı bulunmuştur. Asker uğurlamada yalnızca Düvertepe köyünde Asker helvası yapma geleneğinin devam ettirildiği tespit edilmiştir. Hıdırellez, hac ve umreye gönderme, kandil gibi özel günlerde halen yöresel yemeklerin yapılmaya devam ettiği tespit edilmiştir. Güldemir ve Işık (2019) çalışmalarında Nevşehir'de Hıdırellez günü

evde hazırlanan kek, börek, sarma gibi yiyeceklerin hep birlikte yenilip oyunlar oynandığını tespit etmişlerdir.

Yörede farklı etnik kimliklerin yer alması yöre mutfağını zenginleştirmektedir. Alevi, Muhacir, Yörük, Pomak ve Çerkeslerin yöre mutfağına katkıları bulunmaktadır. Alevi kültüründe yer alan Çetmi Kebabının literatürde bilinen Çepni Kebabından birtakım farklılıklarının olduğu saptanmıştır. Çepni Kebabı kuzu eti, kibrit patates ve yoğurttan oluşurken Çetmi Kebabı kuzu kaburga eti, yoğurt ve sarımsaktan oluşmaktadır (http-6). Pomak kültüründe yer alan komposto ile Muhacir kültüründe yer alan Basma ya da Komposto adını verdikleri kışlık hazırlığın benzerlik gösterdiği saptanmıştır. Ancak Pomakların yaptığı Yumurtalı Böreğin yörenin başka herhangi bir kültüründe benzerine rastlanmamıştır. Her iki ilçenin de Yörük köylerinde yapılan Gebe börek ile Gebe gözlemenin benzer olduğu saptanmıştır. Gebe börekte yalnızca yufka kırıntıları kullanılmakta, Gebe gözlemede peynirli böreğin iç malzemesi olarak kullanıldığı tespit edilmiştir.

Yöresel yemeklerin gelecek kuşaklara aktarılması konusunda aile büyüklerinin yöresel yemekleri öğretmeye çalıştıkları ancak bazı genç bireylerin öğrenme konusunda istekli olduğu, bazı bireylerin ise öğrenme konusunda isteksiz olduğu ve yöresel yemekleri yapmayı tercih etmediği saptanmıştır. Yöresel yemekleri aile büyüklerinden öğrenmeme sebebi teknolojinin varlığı olarak tespit edilmiştir. Teknoloji sayesinde genç bireylerin daha farklı yemek tariflerini bulabildiği bu nedenle yöresel yemekleri pişirmeyi tercih etmediği görülmüştür.

Unutulmaya yüz tutmuş yemekler daha çok eskiden yokluk zamanında yapılan ancak günümüzde toplumun refah seviyesinin artmasıyla beraber artık tercih edilmeyen mürdük, hamur aşısı, cimcik aşısı, kaşık aşısı gibi yemekler olduğu saptanmıştır.

Yörede evlerde yapılan tarhana, reçel, salça, erişte, turşu, yufka, yoğurt, sebze-meyve konserveleri ve pekmez yapımının devam ettiği tespit edilmiştir. Pekmez yapımının eskisi kadar yaygın olmadığı ve nedeni ise köyden kente göç ile köylerde genç nüfusun azalması ve üzüm bağlarının eski verimini kaybetmesi olarak saptanmıştır. Kuskus ve bulgur yapımının evlerde devam ettirilmediği saptanmıştır. Yapımının meşakkatli olması ve günümüzde kuskusun ve bulgurun kolay erişilebilir bir gıda maddesi olması nedeniyle artık evlerde üretilmediği tespit edilmiştir.

Yöresel yemeklerden birkaçı hariç genellikle yöresel yemeklerin evlerde pişirilip tüketildiği, dışarıda tüketilemediği tespit edilmiştir. Yöresel yemeklerin ticarete kazandırılmamasının nedeni olarak yöresel yemeklerin standart reçetelere sahip olmaması ve bazı yemeklerin hemen pişirilip tüketilmesi gerektiği için dışarıda tüketilemediği düşünülmektedir.

Yörenin gastronomik değerleri kuzu, oğlak, güveç, susam, tahin helvası, pesemet, kuru fasulye, otlu, sumak turşusu ve gözleme olarak bulunmuştur.

Yöre halkının yöresel yemekleri turizme nasıl kazandıracacağı konusunda bilgi sahibi olmadığı ve bu konuda ne yapması gerektiğini bilmediği tespit edilmiştir. Bu durumda yörede gastronomi turizminin gelişimini ve yöreye ekonomik fayda sağlamasını engellediği düşünülmektedir. Bu araştırmada geliştirilecek önerilerin yöresel yemeklerin turizme kazandırılması konusunda katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

5.2. Öneriler

Balıkesir Güneydoğu kırsal alanında yöresel mutfak kültürünün analiz edildiği ve yöresel yemeklerin gastronomi turizmine kazandırılmasının amaçlandığı bu çalışmada şu öneriler geliştirilebilir.

Yerel Yönetimlere ve Kamu Kurumlarına yönelik öneriler:

- Yöre halkı gastronomi turizmi ve yöresel yemeklerin önemi konusunda bilgilendirilmeli ve bu konuda yöre halkına farkındalık kazandırılmalıdır. Akademisyenler tarafından bilgilendirici seminerler ve eğitimler düzenlenmelidir.
- Meslek liselerinde yer alan Yiyecek İçecek Hizmetleri veya Aşçılık bölümlerinde yöresel yemek reçetelerine yer verilmeli ve öğrencilerin bu yemekleri öğrenmesi teşvik edilmelidir.
- Ayrıca halk eğitim merkezlerinde açılan yemek kurslarında da yöresel yemeklerin öğretimi sağlanmalıdır.
- Festivallerde yöresel yemeklerin yapımı teşvik edilmelidir. Festivallerde yöresel yemekler yapılmalı ve ziyaretçilere ikram edilmelidir. İkram edilirken aynı zamanda yöresel yemeğin yapımı konusunda ziyaretçiler bilgilendirilmelidir. Ayrıca festivallerde yöresel

yemeklerin yapımı ziyaretçilere gösterilmelidir. Festivallerde yöresel yemeklerle ilgili paneller düzenlenmeli ve ziyaretçilerin yöresel yemekler konusunda bilgilenmesi sağlanmalıdır.

- Festivallerde ekme , salça, erişte, turşu, reçel vb. yöresel yiyeceklerin tanıtım ve satışının da yapılması yöre ekonomisine katkı sağlayacaktır.
- Yöresel yiyeceklerin pazarlanması için kooperatifler kurulması hem kadın istihdamına hem de yörenin tanıtımına katkı sağlayacaktır.
- Yörenin sahip olduğu gastronomik değerlerin coğrafi iŐaret almadığı tespit edilmiştir. Yörenin gastronomik değeri bulunan Bigadiç Tahin helvası, oğlak güveci, Pürsünler otlusu, üzüm pekmezinin coğrafi iŐaret ile tescillenmesi için başvurulması önerilmektedir. Böylece yörenin gastronomik değerlerinin marka değeri artırılarak yöre ekonomisine katkı sağlayacaktır.
- Yöresel yemeklerin reçeteleri belediyeler tarafından kitaplaŐtırılmalı ve bu Şekilde reçetelerin kaybolması ya da unutulması engellenmelidir.

Yiyecek İçecek İŞletmelerine yönelik öneriler:

- Yöresel yemeklerin reçeteleri standartlaŐtırılmalı ve sunumları yenilenip yöredeki işletmelerin yöresel yemeklere menülerinde yer vermesi sağlanmalıdır. Böylelikle genç nesillerin yöresel yemeklere olan ilgisinin artırılacağı düşünölmektedir.

AraŐtırmacılara yönelik öneriler:

- Yörede araştırma yapacak diğer araŐtırmacıların yöreyi daha kapsamlı ele alması ve nicel araştırma tekniklerini de kullanarak araŐtırmalarını yapması önerilebilir.

KAYNAKÇA

- Akmeşe, S. (2018). *Etkinlik turizmi kapsamında yerel mutfak festivallerinin etkileri: Uluslararası Mengen aşçılık ve turizm festival örneği*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Karabük: Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Aksoy, M., ve Sezgi, G., (2015). Gastronomi turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi gastronomik unsurları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(3), 79-89.
- Altunışık, R., Coşkun, R., Bayraktaroğlu, S. ve Yıldırım, E. (2012). *Sosyal bilimlerde araştırma yöntemleri SPSS uygulamaları*, Sakarya: Sakarya Kitabevi
- Alyakut, Ö. Ve Küçükkömürlü, S. (2017). Geleneksel kartepe mutfak kültürü ve bu tür mutfak araştırmalarının kırsal ve gastronomi turizmine katkısı. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*,7 (1).
- Alyakut, Ö. ve Üzümcü, T. (2017). Gastronomi turizmi açısından kandıra beslenme kültürü ve unutulmaya yüz tutmuş lezzetleri: goncaaydın köyü örneği. Uluslararası Çoban Mustafa Paşa ve Kocaeli Tarihi-Kültürü Sempozyumu-IV, Kocaeli, Türkiye, 24 - 26 March 2017, cilt.3, ss.1837-1861.
- Amira, F. (2009). The role of local food in maldives tourism: a focus on promotion and economic development. New Zealand Tourism Research Institute.
- Aslan, Z., Güneren, E. ve Çoban, G. (2014). Destinasyon markalaşma sürecinde yöresel mutfağın rolü: Nevşehir örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 2/4 3-13.
- Aydınlı, H.İ. ve Çiftçi, S. (2015). Türkiye’de kır- kent kavramlarının değişen niteliği ve mevzuatın sürece etkisi. *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 14(54), 192-200.
- Başaran, B. (2017). Gastronomi turizmi kapsamında Rize yöresel yemeklerinin değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 5 (3).
- Bozok D., ve Karaman, K. (2015). Kırsal turizmde yöresel yemek kültürünün rolü: Balıkesir. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 5 (1), 85-90.
- Büyükmehmetoğlu, N. (2020). *Yöresel mutfak ve gıdaların turistik ürün olarak pazarlanması: Kastamonu örneği*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Kastamonu: Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Çölbay, Ş. ve Sormaz, Ü. (2015). Konya'da geçiş dönemlerinde yapılan yöresel mutfak uygulamaları. *Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim Dergisi*, 4(4), 1729-1736.
- Deveci, B. ve Türkmen, S. ve Avcıkurt, C. (2013). Kırsal turizm ile gastronomi turizmi ilişkisi: Bigadiç örneği, *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 3 (2), 29-34.
- Dilsiz, B. (2010). *Türkiye’de gastronomi ve turizm İstanbul örneği*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. İstanbul: İstanbul Üniversitesi ,Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Durlu-Özkaya, F. ve Can, A. (2012). Gastronomi turizminin destinasyon pazarlamasına etkisi, *Türktarım Dergisi*, Sayı: (206).

- Erdek, F. (2011). *Yiyecek içecek işletmelerinin pazarlama faaliyetlerinde yöresel mutfağın kullanımı*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Edirne: Trakya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Eren, C. Z. (2017). Köylülüğün itibar kaybı: Bakırçay havzası dağ köylerinden kadınların anlatıları ve kırsal dönüşüm. *Praksis*. Sayı 43. Dipnot Yayınları, 811-838.
- Erol, G. ve Alaşhan, A. (2019). Özel günlerde geleneksel yemek anlayışı: Ürgüp örneği. IV. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi. Nevşehir: Hacı Bektaş Veli Üniversitesi.
- Gökdemir, A. (2012). *Pişirme yöntemleri ve teknikleri*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Güldemir, O. ve Işık, N. (2019). Aksaray mutfak kültürü ve yemekleri. IV. Uluslararası Aksaray Yemekleri Sempozyumu. Aksaray: Aksaray Üniversitesi.
- Halıcı, N. (1997). *Anadolu bayramlarında beyaz renkli yiyecekler*, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, (Ed.) Kâmil Toygar, 1. Baskı, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Ankara, 65-68.
- Hall, M. C., Sharples, L. (2003). The consumption of experiences or the experiences of consumption an introduction to the tourism of taste, (Ed. M.C. Hall, L. Sharples, R. Mitchell, N. Macionis ve B. Cambourne), *Food Tourism Around the World*, Burlington Elsevier Butterworth-Heinemann.
- İplik, E. (2012). *Osmaniye ili kırsalında kadın girişimciliği*. Yayınlanmamış Doktora Tezi. Adana: Çukurova Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü.
- Karaca, O. B. ve Karacaoğlu, S. (2016). Kültür, din ve yemek etkileşimi çerçevesinde arap mutfağının kavramsal olarak incelenmesi: Adana ili örneği. *Hitit Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 9(2), 561-584.
- Keleş, R. (1978). İdeolojiler, kent politikaları ve üçüncü dünya. *Siyasal Bilgiler Fakültesi Dergisi*, 31 (1-4), 5-9.
- Keleş, Ş., Dilmaç, M. ve Dikmen Tural, A. (2015). Sosyal sermayenin kırsal alanda yaşama isteği üzerinde: Erzurum kırsal alanında bir araştırma. *The International New Issues In Social Sciences*, 1(1), 91-116.
- Kivela, J. and Crotts, C.J. (2006). Gastronomy's influence on how tourists experience a destination. *Journal of Hospitality and Tourism Research*, 30, 354.
- Kozak, M. (2018). *Bilimsel araştırma: tasarım, yazım ve yayım teknikleri*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Long, L. M. (2003). *Culinary Tourism*. Kentucky: The University Press of Kentucky.
- Lopez, X., A., A.; Martin, B., G., (2006). Tourism and quality agrofood products: an opportunity for the Spanish countryside. *Tijdschrift voor Economische en Sociale Geografie*, 97 (2), s.166-177.

- Okumus, B., Okumus, F. and Mckercher, B. (2008). Incorporating local and international cuisines in the marketing of tourism destinations: the cases of Hong Kong and Turkey. *Tourism Management*, 28,1, 253-261.
- Okumuş, B., Okumuş, F., McKercher, B., (2007). Incorporating local and international cuisines in the marketing of tourism destinations: the cases of Hong Kong and Turkey, *Tourism Management*, 28 (1), s. 253-261.
- Özdemir, Z. (1993). *Bigadiç halk bilimine notlar*. Ankara: Karşı Matbaası.
- Özdemir, F. ve Güngör, B. (2016). Kültürel bir değer olarak unutulmaya yüz tutmuş geleneksel hatay yemekleri ve bu kültürel değerın 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.
- Sezgin, A.C. ve Onur, M. (2017). Kültür mirası düğün yemeklerinin gastronomi turizmi açısından incelenmesi: Erzincan ili örneğı. *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 203-214.
- Soykan, A., Kahraman, K. Ve Orhan, İ. (2018). Sındırgı yöresel yiyecekleri ve coğrafi işaretlemenin önemi. Güncel Araştırmalar Işığında Sındırgı Bildiriler Kitabı. Ege Üniversitesi Yayınları.
- Soysal, A. (2013). Kırsal alanda kadın girişimciliğı: Türkiye için durum değerlendirmesi. *Eskişehir Osmangazi Üniversitesi İİBF Dergisi*, Nisan,8 (1), 163-189.
- Şengül, S. (2016). *Yöresel mutfak tercihindeki motivasyon unsurlarının destinasyonu tekrar tercih etme ve başkalarına önerme üzerine etkisi*. Yayınlanmamış Doktora Tezi. Sakarya: Sakarya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Şengül, S. ve Genç, K. (2016). Festival turizmi kapsamında yöresel mutfak kültürünün destekleyici ürün olarak kullanılması: mudurnu ipekyolu kültür sanat ve turizm festivali örneğı. *Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (23), 79-89.
- Şengül, S. ve Türkay, O. (2015). Doğı karadeniz mutfak kültürünün sürdürülebilirliğı: sorunlar ve çözüm önerileri. Doğı Karadeniz Bölgesi Sürdürülebilir Turizm Kongresi Bildiri Kitabı. Gümüşhane, 599-606.
- Şengül, S. ve Türkay, O. (2016). Akdeniz mutfak kültürünün gastronomi turizmi bağlamında değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4, (Special issue), s.86-99
- Şimşek, A., Türkmendağ, T. ve Türkmendağ, Z. (2017). Unutulmaya yüz tutmuş yemeklerin turizm potansiyeli sağlamadaki önemi: Sivas ili örneğı. *International Congress On Cultural Heritage And Tourism*
- Taş, D. (2020). *Edirne'nin İpsala ilçesinin sınır köylerinde unutulmaya yüz tutmuş yemeklerin unutulma nedenleri üzerine bir araştırma*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Ankara: Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü.
- Toklu, S. (2020). *Karaman ilinin yöresel mutfağının kültürel kimlik bağlamında incelenmesi ve turizme kazandırılması*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Konya: Necmettin Erbakan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Turhan, M. S. (2005). *Avrupa birliği üyeliği yolunda Türkiye kırsal kalkınma tedbirleri uygulama süreci*. Yayınlanmamış Uzmanlık Tezi. Ankara: Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı.

Türkay, O. ve Genç, K, *Gastronomi Turizmi, Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi*, (Ed.) Mehmet Sarıışık, 2. Baskı, Detay Yayıncılık, Ankara, 2019, 211-239.

..... (2005). *Türkiye iller ansiklopedisi*. İstanbul: Doğan Yayınları.

Uluma, Ş. ve Uzut, İ. “*Pazarlama Aracı Olarak Gastronomi*”, *Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi*, (Ed.) Mehmet Sarıışık, 2. Baskı, Detay Yayıncılık, Ankara, 2019, 187-209.

Ulusal Kalkınma Stratejisi 2021-2023.(2021). Ankara.

Uyar, H.ve Zengin, B. (2015). Gastronomi turizminin alternatif turizm çeşidi olarak değerlendirilmesi bağlamında gastronomi turizm indeksinin oluşturulması. *The Journal of Academic Social Science*. 3 (17), 355-376

Ülkü, A. ve Solmaz, S. A. ve Barakazı, M. (2019). Turistlerin seyahat motivasyonları ve yöresel mutfak tüketimleri arasındaki ilişkileri incelemeye yönelik bir araştırma, *Journal of Social, Humanities and Administrative Sciences*, 5 (15), 310-321.

Üzülmez, M. (2021). Yöresel mutfak ile destinasyon ve gastronomi turizmi arasındaki ilişkiye yönelik bir inceleme. *Journal of Hospitality and Tourism Issues*,3 (1).

Yalın, G. (2020). *Kaybolmakta olan yerel mutfak kültürünün turizme kazandırılması: Balıkesir ili Edremit körfezi örneği*. Yayınlanmamış Doktora Tezi. Balıkesir: Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Yenipınar, U., ve Kart Gölgele, Ü. (2015). Yerel yiyeceklerin gastronomi turizmindeki yeri ve önemi: Anamur örneği. Avrasya Uluslararası Turizm Kongresi Güncel Konular, Eğilimler ve Göstergeler, 28, 30.

Yurtseven, R. H., Erkul, H. ve Morkoç Kekeç, D. (2013). *Örneklerle sosyal bilimlerde araştırma yöntem ve teknikleri*. Ankara: Detay Yayıncılık.

http-1:

(www.turizmebakis.com/yoresel-mutfak/) (Erişim Tarihi15.11.2022)

http-2:

(www.sozluk.gov.tr) (Erişim Tarihi: 20.11.2022)

http-3:

(www.bigadic.gov.tr/bigadicin-cografi-konumu) (Erişim Tarihi: 14.12.2022)

http-4:

(www.bigadic91447962.wordpress.com/helva/) (Erişim Tarihi: 24.12.2022)

http-5:

([www.edirne.ktb.gov.tr/ ciger-sarma](http://www.edirne.ktb.gov.tr/ciger-sarma)) (Erişim Tarihi:10.06.2023)

http-6:

(www.cnnturk.com/video/hazir-cevap/yeme-icme/cepni-kebabinin-yapilisinda-nelere-dikkat-edilmelidir) (Erişim Tarihi: 10.06.2023)



EKLER

EK-1: Görüşme Soru Formu

Demografik Bilgiler

1.İsim

2.Cinsiyet

3.Yaşınız

4.Eğitim Durumunuz

5.Mesleğiniz

6.Medeni Durumunuz

1.Kaç yıldır burada yaşıyorsunuz?

2.Buraya nereden geldiniz?

3. Yemek yeme geleneklerinizden bahseder misiniz? (Yemeği nerede ,nasıl yersiniz, herkes için ayrı tabak konur mu vb....)

4.Günde kaç öğün yemek yemektesiniz?

5.Öğünler için genelde kaç çeşit yemek hazırlarsınız?

6.Evinizde sık yapılan yemekler hangileridir ve bu yemeklerin pişirilme sıklığı nedir?

7.Bu yemeklerin sık tüketilmesinin nedenleri neler olabilir?

-Malzemelerini kolay bulabildiğim için

-Geleneğimi yaşatmak için

-Yemekten zevk aldığım için

-Yemeğin yapılışını unutmamak için

-Ev halkı bu yemeklerden hoşlandığı için

-Ucuz olduğu için

-Diğer (.....)

8.Yemekleri yaparken kullandığınız mutfak eşyaları nelerdir? Eskiden kullanılan ancak şu an kullanmadığınız mutfak eşyaları var mıdır? Varsa bunlar nelerdir?

9.Özel günlerde ve bayramlarda yapılan yemekler nelerdir, tarifleriyle birlikte belirtiniz. Pişirilen bu yemeklerin bir hikayesi var mı? Varsa bu hikayeyi anlatır mısınız?

Bayram

Doğum

Ölüm

Düğün

Kandil

Diğer Özel Gün (.....)

10.Bu yemeklerin sadece belirli günlerde pişirilmesinin nedenleri nelerdir?

-Malzeme temini zor olduğu için

-Yapımı çok meşakkatli olduğu için

-Kullanılan malzemelerin maliyeti fazla olduğu için

-Geleneksel olarak yapıldığı gün/zamanla anıldığı için

-Diğer (.....)

11.Yaz dönemlerinde kışın tüketmek için hazırlık yapıyor musunuz? Yaptığımız hazırlıklar nelerdir?

12.Geleneksel yemeklerinizi aile bireylerine (kızınıza, gelininize veya torunuza) öğretiyor musunuz? Öğrenme konusunda istekliler mi? Bu konuda onların öğrenme isteğini artırmak için neler yapılabilir?

13. Çocukluğunuzda ya da gençliğinizde yapılıp halen yapılmaya devam eden yemekler ve tarifleri nelerdir?

14. Çocukluğunuzda ya da gençliğinizde yapılıp artık yapılmayan yemekler var mıdır? Varsa bu yemekler ve tarifleri nelerdir?

15. Artık yapılmayan bu yemeklerin neden yapılmadığı hakkındaki görüşünüz nedir?

16.Geçmişe ait yemeklerin reçetelerini tutuyor musunuz? Yoksa gelecek nesillere sözlü bir şekilde mi aktarıyorsunuz?

17.Geleneksel yemeklerinizin sunulduğu bir festival var mı?

18. Bulduğunuz yere farklı yerlerden ziyaretçiler geliyor mu? Gelen ziyaretçiler geleneksel yemeklerinizi tadıyor mu? Bu ziyaretlerden sonra yemeklerinizle ilgili bir satış ticareti başladı mı?

19.Evlerde pişirdiğiniz geleneksel yemeklerinizi dışarıda tüketebiliyor musunuz? Tüketebiliyorsanız nerede?

20.Sizce bu geleneksel yemekler turizme kazandırılabilir mi? Nasıl kazandırılabilir?

İlave etmek istediğiniz bir şey var mı? (Lütfen belirtiniz.....)



EK-2: Kaynak Kişi Listesi

Kod	İlçe	Köy	İsim	Yaş	Eğitim Durumu	Meslek
B-K1	Bigadiç	Merkez	Aysun	74	İlkokul	Ev Hanımı
B-K2	Bigadiç	Merkez	Gölnur	47	Lise	Ev Hanımı
B-K3	Bigadiç	Merkez	Evren	47	Lise	İşletme Sahibi
B-K4	Bigadiç	Merkez	Rabia	68	İlkokul	Ev Hanımı
B-K5	Bigadiç	Değirmenli	Hakkı	61	İlkokul	Aşçı
B-K6	Bigadiç	Mecidiye	Hanife	43	İlkokul	Ev Hanımı
B-K7	Bigadiç	Hamidiye	Hacer	66	İlkokul	Ev Hanımı
B-K8	Bigadiç	Hamidiye	Hacer	66	İlkokul	Ev Hanımı
B-K9	Bigadiç	Hamidiye	Hadiye	74	Okumamış	Ev Hanımı
B-K10	Bigadiç	Salmanlı	Cemile	73	Okumamış	Ev Hanımı
B-K11	Bigadiç	İlyaslar	Ayşe	62	İlkokul	Ev Hanımı
B-K12	Bigadiç	Turfullar	Kibariye	68	İlkokul	Terzi

B-K13	Bigadiç	Turfullar	Ürfide	56	İlkokul	Ev Hanımı
B-K14	Bigadiç	Turfullar	Sabiha	62	İlkokul	Ev Hanımı
B-K15	Bigadiç	Turfullar	Arife	51	İlkokul	Ev Hanımı
B-K16	Bigadiç	Osmanca	İfakat	66	İlkokul	Ev Hanımı
B-K17	Bigadiç	Osmanca	Sema	57	İlkokul	Ev Hanımı
B-K18	Bigadiç	Osmanca	Hayriye	66	İlkokul	Ev Hanımı
B-K19	Bigadiç	Kayırlar	Hatice	50	İlkokul	Ev Hanımı
B-K20	Bigadiç	Kayırlar	Hasibe	70	İlkokul	Ev Hanımı
B-K21	Bigadiç	Kayalıdere	Kanize	56	İlkokul	Ev Hanımı
B-K22	Bigadiç	Kayalıdere	Ayşe	53	İlkokul	Çiftçi
B-K23	Bigadiç	Karkın	Hatice	72	İlkokul	Ev Hanımı
B-K24	Bigadiç	Karkın	Emine	58	İlkokul	Aşçı
B-K25	Bigadiç	Dere Çerkes	Ayşe	53	İlkokul	Ev Hanımı

B-K26	Bigadiç	Dere Çerkes	Meryem	52	İlkokul	Ev Hanımı
B-K27	Bigadiç	Meyveli	Ecehan	50	İlkokul	Ev Hanımı
B-K28	Bigadiç	Panayır	Safiye	80	İlkokul	Ev Hanımı
B-K29	Bigadiç	Özgören	Gülkıız	81	Okumamış	Ev Hanımı
B-K30	Bigadiç	Özgören	Özen	44	Lise	Ev Hanımı
B-K31	Bigadiç	Özgören	Durdu	64	Okumamış	Ev Hanımı
B-K32	Bigadiç	Osmanca	Vahide	66	İlkokul	Ev Hanımı
S-K1	Sındırgı	Mumcu	Meryem	70	İlkokul	Ev Hanımı
S-K2	Sındırgı	Mumcu	Bayram	74	İlkokul	Aşçı
S-K3	Sındırgı	İzzettin	Cemile	60	Okumamış	Ev Hanımı
S-K4	Sındırgı	Yaylabayır	Ayfer	50	İlkokul	Ev Hanımı
S-K5	Sındırgı	Yaylabayır	Mustafa	48	Lise	Muhtar
S-K6	Sındırgı	Küçükdağdere	Kezban	63	İlkokul	Ev Hanımı
S-K7	Sındırgı	Küçükdağdere	Cemile	63	İlkokul	Çiftçi

S-K8	Sındırgı	Küçükdağdere	Muhammed	50	İlkokul	Çiftçi
S-K9	Sındırgı	Yüreğil	Fatma	72	Okumamış	Halıcı
S-K10	Sındırgı	Yüreğil	Ayşe	44	İlkokul	Çiftçi
S-K11	Sındırgı	Yüreğil	Fadime	55	Okumamış	Halıcı
S-K12	Sındırgı	Ilıcalı	Fatma	74	Okumamış	Ev Hanımı
S-K13	Sındırgı	Ilıcalı	Halime	61	Ortaokul	Ev Hanımı
S-K14	Sındırgı	Şahinkaya	Ayşe	51	İlkokul	Ev Hanımı
S-K15	Sındırgı	Şahinkaya	Zeynep	57	Okumamış	Ev Hanımı
S-K16	Sındırgı	Şahinkaya	Ayşe	71	Okumamış	Ev Hanımı
S-K17	Sındırgı	Şahinkaya	Hatice	52	İlkokul	Ev Hanımı
S-K18	Sındırgı	Eğridere	Aynur	52	Okumamış	Ev Hanımı
S-K19	Sındırgı	Pürsünler	Fadime	51	İlkokul	Ev Hanımı
S-K20	Sındırgı	Pürsünler	Mustafa	50	Ortaokul	Aşçı
S-K21	Sındırgı	Çaygören	Rahile	72	Okumamış	Çiftçi
S-K22	Sındırgı	Çaygören	Emine	83	İlkokul	Ev Hanımı

S-K23	Sındırgı	Çaygören	Derya	45	İlkokul	Balıkçı
S-K24	Sındırgı	Eşmedere	Hanife	63	İlkokul	Ev Hanımı
S-K25	Sındırgı	Eşmedere	Salih	66	Ortaokul	Tamirci
S-K26	Sındırgı	Hisaralan	Nuray	53	İlkokul	Ev Hanımı
S-K27	Sındırgı	Düvertepe	Nefiye	57	Ortaokul	Ev Hanımı
S-K28	Sındırgı	Merkez	Safiye	60	Lise	Ev Hanımı

