






## Geçmişin Mutfağından Gelecekteki Sofralara: Bandırma-Erdek Yöresinin Gastronomik Mirası<sup>1</sup> (From Past Cuisines to Future Tables: The Gastronomic Heritage of Bandırma-Erdek Region)

\*Melahat YILDIRIM SAÇILIK<sup>a</sup> , Samet ÇEVİK<sup>a</sup> , Aytaç TOPTAŞ<sup>a</sup> 

<sup>a</sup>Bandırma Onyedli Eylül University, Erdek Vocational School, Department of Tourism and Hotel Management, Balıkesir/Turkey

### Makale Geçmişi

Gönderim

Tarihi:22.02.2018

Kabul Tarihi:23.03.2018

### Anahtar Kelimeler

Bandırma

Erdek

Gastronomik miras

Sözlü tarih

Sürdürülebilirlik

### Keywords

Bandırma

Erdek

Gastronomic heritage

Oral history

Sustainability

### Öz

Gastronomik miras, bir topluma özgü yerel mutfak özelliklerini, geçmiş nesillerden kalan yerel lezzetleri, bu lezzetlerin hazırlanışını ve sunumunu içeren kültürel miras unsurlarından biridir. Toplumun gastronomik mirasının nesilden nesle aktararak sürdürülebilirliğinin sağlanması, destinasyonların özgün gastronomik kimliklerini oluşturabilmeleri açısından önemlidir. Bu bağlamda, çalışmanın konusunu Bandırma-Erdek yöresinin geçmişten günümüze gelen gastronomik değerleri oluşturmaktadır. Çalışma, Bandırma-Erdek yöresinin gastronomik mirasını ortaya çıkararak, yörenin gastronomik mirasını oluşturan değerlerin sürdürülebilirliklerine katkı sağlamayı amaçlamaktadır. Bandırma-Erdek yöresinde yaşayan yaşlı ve görüşme yapabilecek kadar sağlıklı kişiler, araştırmanın örneklemini oluşturmaktadır. Örneklemden veri elde edebilmek için sözlü tarih yöntemi kullanılmış ve görüşmeler ses kayıt cihazıyla kaydedilmiştir. Elde edilen verilerin eksiksiz bir şekilde çözümlenmesiyle yörenin gastronomik mirasını oluşturan 37 adet lezzet ortaya çıkarılmıştır. Çalışmadan elde edilen bulgular, yörenin gastronomik mirasını oluşturan birçok lezzetin isminin değişikliğe uğrayarak günümüzde kullanılmaya devam ettiğini ancak bunun yanında birçok lezzetin de sürdürülebilirliğinin sağlanamayarak unutulmuş olduğunu göstermektedir.

### Abstract

Gastronomic heritage is one of the cultural heritage element that includes society-specific local cuisine features, local tastes from the past generations, preparation and presentation of these tastes. Providing sustainability of society's gastronomic heritage by transferring from generation to generation is essential to create unique gastronomic identities of destinations. In this regard, the subject of the study is the gastronomic values of Bandırma-Erdek region from past to present. The study aims to contribute sustainability of the values that constitute the gastronomic heritage of the region by revealing the gastronomic heritage of Bandırma-Erdek region. Elderly and healthy people who can do an interview living in Bandırma-Erdek region constitute the research sample. Oral history method was used to obtain data from the sample, and the interviews were recorded with a tape recorder. By analysing the obtained data in a complete way, 37 gastronomic tastes that constitute the gastronomic heritage of the region were revealed in the study. Obtained findings in the study show that many of the gastronomic tastes that make up the gastronomic heritage of the region continue to be used by changing their names, but many gastronomic tastes are forgotten without providing sustainability.

\* Sorumlu Yazar.

E-posta: [msacilik@bandirma.edu.tr](mailto:msacilik@bandirma.edu.tr) (M.Yıldırım-Saçılık)

<sup>1</sup>Bu çalışma 4-8 Ekim 2017 tarihleri arasında Marmaris'te düzenlenen Uluslararası Turizm ve Kültürel Miras Kongresi'nde sözlü bildiri olarak sunulmuştur.

## **GİRİŞ**

Bir bireyde yemek yeme yalnızca alışkanlık ya da zorunluluk değil, aynı zamanda kültürel bir olgudur (Beardswoert ve Keil, 1997; Mennell vd., 1992). Gastronomi sadece ilgi çekici bir anahtar kültür ürünü olarak değil, aynı zamanda anıtlar, müzeler, mimari ve etkinlikler gibi unsurları içeren geleneksel kültür ürünleri portföyünün değerli bir tamamlayıcısı olarak görülmektedir. Gastronomi deneyiminin hedef seçimi için kritik önemi, diğer turizm ortamlarında da ortaya çıkmıştır. Örneğin, gastronomi kırsal bölgeler ve şehirler için en önemli çekicilik özelliklerinden biridir (Gyimothy vd., 2000; Joppe vd., 2001; Kastenholz vd., 1999). Decrop ve Snelder'e (2005) göre gastronomi tatili şekillendiren bir unsurdur. Bu yüzden gastronomik unsurların turizmde kullanılmasını konu alan araştırmacılara göre gastronomi, turizm için önem arz eden bir olgudur ve gastronomik ürünlerin turizmde kullanılması gerekmektedir (Du Rand vd. 2006; Doğdubay vd., 2011; Fox, 2007). Gastronomik ürünlerin belirlenmesi ve sergilenmesinde söylemsel olmaktan çok katılımcı bir yol izlenmesi gerektiğini savunan Hegarty (2005) ayrıca yemeğin lezzetinin, tadının, kokusunun ve kinetik kalitesinin temeline ulaşmada söylemsel olmak yerine deneyimlemenin gastronominin temelini teşkil ettiğini ileri sürmüştür. Hegarty'e (2009) göre gastronomi ve yöresel mutfaklar geleceğin şekillenmesi açısından önemli unsurlardır.

Ülkemizde yöresel gastronomik değerler yerine fast-food ürünlere giderek daha fazla ilgi gösteren, bununla birlikte geçmişteki mutfak değerlerini bilmeyen ve bunu gelecek nesillere aktaramayan bir nesille karşı karşıya olduğu bir gerçektir. Bu nedenle bölgelerin sahip olduğu yöresel ürünlerinin envanterini çıkarmaları hem gastronomik miraslarının sürdürülebilirliğini sağlayacak, hem de söz konusu bölgelere ayırt edici bir özellik katarak farklılaşmalarına katkıda bulunacaktır. Bölgelerin gastronomik miras değerleri başarılı bir şekilde turizm pazarlaması çalışmalarına dâhil edilebildiğinde, turizmin sunduğu faydalardan bölgelere düşen payın gastronomi turizmi aracılığıyla artması söz konusu olacaktır. Bu bağlamda bu çalışmada Bandırma ve Erdek ilçelerinin gastronomik mirası ortaya çıkarılmaya çalışılmıştır. Farklı birçok kültürel kimliğin bir arada bulunduğu bu yörenin gastronomik mirasının belirlenmesine yönelik yapılan bu çalışmanın, yörenin kültürel zenginliğine dair farkındalığı artıracığı ve bu kültürün sürdürülebilirliğine katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

## **KAVRAMSAL ÇERÇEVE**

### **Gastronomik Miras**

Gastronomi, yiyecek-içecekğin üretimi ve hazırlanışı ile bunların nasıl, nerede, ne zaman, neden tüketildiğine kadar pek çok konuyu kapsamaktadır (Santich, 2004). Yemekler ile avcılık, toplayıcılık, tarım, yemek hazırlama ve tüketimi gibi konuları içeren yemek kültürünün kültürel mirasın önemli bir parçası olduğunu belirten Timothy (2016) kültürün tüm öğelerinin bir şekilde yemek ile bağlantısı olduğunu savunmuştur. Mutfakları ve yemek unsurlarını tanımlayan ya da temsil eden dil, toplumlarda birçok anlamı temsil etmede semboller olarak kullanılmaktadır. Bilgi ve deneyim, hangi ürünlerin nerelerde yetiştirilebileceği, nasıl ve nerede en iyi şekilde pişirilebileceği gibi konularda insanlara yol göstermekte ve bu bilgiler sözlü şekilde ya da reçeteler aracılığıyla gelecek kuşaklara aktarılmaktadır. Dini bir perspektiften bakıldığında inançların yemek kültürü üzerine bir etkisi olduğu yadsınamazken, toplumsal rollerin, geleneklerin ya da gündelik yaşam alışkanlıklarının da yemek kültürleriyle yakın ilişkisi bulunmaktadır.

Bölgeler kültürler içerisinde var olurlar ve genellikle geniş çaplı bir yemek kültürünü yerelleştirmelerinin yanı sıra o coğrafi alana özgü benzersiz bir yemek kültürünü de sunarlar (Long, 2004). Destinasyonların sundukları, kendilerine has olan yerel yemek kültürü bir destinasyonun sahip olduğu en değerli çekiciliklerden biri olarak nitelendirilir (Özdemir, 2008) ve turistleri bir bölgeye seyahat etme noktasında çok önemli bir motivasyon kaynağıdır. Çünkü bu yerel mutfaklar destinasyonun mirasının bir dışavurumudur ve bu ürünü tüketen turistler otantik kültürel bir deneyim yaşamaktadırlar (Okumuş vd., 2007). Hatta bazen bu otantik lezzetin başka bir yerde tadılması olanağı bulunmadığından, yapılan turistik gezinin tek ya da öncelikli amacı bu eşsiz yöresel yemek kültürü ile tanışmak olmaktadır (Güneş vd., 2008). Dolayısıyla destinasyonların yemek kültürlerinin benzersizliğini oluşturan, sadece o yöreye ait tatları, malzemeleri ya da pişirme usullerini içeren gastronomik mirasın bilinmesi ve sürdürülmesi hem bir kültürün gelecek kuşaklara aktarılmasına öncülük etmekte hem de önemli bir turistik çekicilik olarak destinasyonun gastronomi turizmi aracılığıyla kazanımlar elde etmesini sağlamaktadır.

Gastronomik miras sadece neyi, neden yediğimizi değil aynı zamanda nasıl yediğimizi ve pişirdiğimizi, yiyeceklerle, pişirme ve yeme alışkanlıklarıyla ilgili inançlarımızı ve değerlerimizi de kapsayan bir terimdir (Santich, 2012, s. 4). Gastronomik miras, alanlar ve anıtlar gibi diğer somut miras unsurlarından farklılık göstermektedir. Gastronomi sürekli devinim halindedir, etrafındaki yaşayan kültür değiştiği için evrimleşir ve gelişir. Bu nedenle gastronomik mirasın sürdürülebilirliğinin sadece geçmişi korumaktan ibaret olmadığı, aynı zamanda geleceği şekillendirmekle de ilgili olduğunun farkına varılması önem arz etmektedir (Richards, 2002).

Gastronominin yerel, bölgesel ve ulusal kimlikler arasındaki yakın ilişkisi belirgin bir biçimde küreselleşme sürecinden dolayı tehdit altındadır. Hızla değişen bir gastronomik zeminde küreselleşme ve yerelleşme güçleri yeme-içme alışkanlıklarımıza baskı uygulamaktadır. Somut mirasın birçok türünde olduğu gibi, bazı insanlar küreselleşmenin ve özellikle *McDonalddlaşmanın* etkisiyle yok olmadan önce gastronomik miraslarının kurtarılması gerektiğini düşünmektedirler (Richards, 2002). McDonalddlaştırma sürecini Ritzer (1996) şu şekilde tanımlamaktadır: '*Fast-food restoranlarının temelindeki ilkelerin, Amerikan toplumunun ve dünyanın geri kalan kısmının gitgide daha fazla kısmına egemen olma sürecidir*'. Bu nedenle günümüzde pek çok bölge bu sürecin etkisini azaltmak için kendilerine ait olan gastronomik miras öğelerine dair envanter çalışmalarına yönelmektedir. Bölgelerin ve yörelerin gastronomik mirasını belirlemeyi amaçlayan akademik çalışmalar da yapılmaktadır. Bu çalışmalardan birinde Kaşlı vd. (2015) Eskişehir'in gastronomik mirasını ortaya çıkarmak ve sürdürülebilirliğine katkı sağlamak amaçlı kapsamlı bir araştırma gerçekleştirmişlerdir. Yaklaşık 500 kişiyle yapılan görüşmeler neticesinde Eskişehir'de farklı kültürel kimliklere özgü çok zengin bir gastronomik mirasın var olduğu ancak bazı lezzetlerin unutulmaya yüz tuttuğu ortaya çıkarılmıştır. Benzer bir başka çalışmada ise Karacaoğlu vd. (2015) Adana ve Mersin illerine ait gastronomik miras değerlerini ikincil kaynaklar aracılığıyla belirlemeye çalışmışlardır.

## Bandırma–Erdek Yöresi Mutfağı

Bandırma ilçesi, 2016 yılı adrese dayalı nüfus kayıt sistemine göre 149.469 kişiyle Balıkesir ilinin en kalabalık ilçelerinden biridir<sup>1</sup>. Bandırma ilçesi sürekli gelişim potansiyeli ve İstanbul, Bursa gibi büyük şehirlere kolay ulaşılabilirliği ile bir cazibe merkezi konumundadır.

Bandırma bir göç çekim alanı olarak çeşitli kültürlerin bulunduğu kozmopolit bir yerleşim birimi olmuştur. Bandırma’da yörenin eskiden beri oturanları Manavlar ve Yörükler, Kırım’dan göç yoluyla gelen Tatarlar, Balkanlardan göç yoluyla gelen Türk Soylu muhacirler, Pomaklar, Arnavutlar ve Kafkasya’dan göç yoluyla gelen Çerkesler ve Gürcüler uyum içinde birlikte yaşamaktadırlar<sup>2</sup>. Bandırma folklor yönünden de zengin bir birikime sahiptir ve yöreye özgü gelenek ve göreneklerin bazıları hala yaşatılmaktadır. Bandırma genelde göç alan bir yerleşim merkezi olduğu için, göçle gelen ailelerin gelenekleri Bandırma’da yaşatılmaktadır. Bu yüzden gelenek ve görenekler daha çok bölgesel özellik göstermekte olup sadece Bandırma’ya özgü gelenekler çok bilinmemektedir<sup>3</sup>.

Kapıdağ Yarımadası’nın güneybatısında yer alan ve doğal güzellikleriyle ön plana çıkan Erdek ilçesi ülkemizin ilk turistik destinasyonlarından biri olarak uzun yıllardır önemli bir iç turizm merkezidir. Erdek ilçesinin de nüfusunun çok büyük bir bölümünü 1924 Mübadelesiyle Rumların boşalttığı Erdek merkeze ve köylere yerleşen Selanik’e bağlı Karacaova (Karacaabat) ve Kavala Pomakları ile Giritli göçmenler oluşturmaktadır. Halkın tamamına yakını mübadele zamanında gelen Selanik ve Girit göçmenlerine dayanır (Çevik ve Saçılık, 2011). Balıklı, Harmanlı, İlhanlar ve Tathısu Köylerine Boşnaklar yerleşmişlerdir (Balıkçı ve Pesen, 2011). Dolayısıyla Girit, Pomak, Boşnak ve yerli halk iç içe girerek Erdek’in kendine has kültürünü meydana getirmektedir.

Bandırma-Erdek yöresinin mutfağında, sadece bu yöreye özgü lezzetler bulunmamakla birlikte birçok farklı mutfağın kendine has özelliklerinin birleşiminden doğan bir kültür mozaği olduğunu söylemek yanlış olmayacaktır. Özellikle bu yöre nüfusunun da büyük kısmını oluşturan Girit, Boşnak, Pomak, Çerkes ve Tatar mutfakları Bandırma-Erdek yöresinin mutfağını meydana getirmektedir. Bu yöresel mutfakların kendine has bazı özellikleri bulunmaktadır.

*Girit Mutfağı:* Uygarlığının en belirgin temelleri Minoslular tarafından atılan Girit Adası, Romalılardan Araplara, Bizans’tan Venedik ve Osmanlılara dek birçok farklı idarenin egemenliği altına girmiş ve adetleri farklı olan halkların yüzlerce yıl boyunca önemli yerleşim merkezlerinden biri olmuştur. Araplardan Venediklilere, Rumlardan Musevilere ve Türklere kadar bu çok farklı kültürler anavatanlarından getirdikleri yemek alışkanlıklarını Girit’teki malzemelerle yeniden biçimlendirmişler, kendilerinden önce adaya yerleşmiş kültürlerden etkilenirken, onları yer yer değiştirip zenginleştirmişler ve kendine özgü bir Girit mutfağı meydana getirmişlerdir (Yentürk, 2006). Türkiye ile Yunanistan arasında 30 Ocak 1923 tarihinde imzalanan Nüfus Mübadelesi Antlaşması ile Girit Adası’nda yaşayan Müslümanlar zeytincilik, bahçecilik, bağcılık gibi beceri ve uğraşı türlerine göre Marmara Adası’ndan Mersin’e kadar olan kıyı şeridinde uygun şehir ve kasabalarda iskân edildiler<sup>4</sup>. Yerleştikleri

<sup>1</sup> <http://bandirma.gov.tr/demografik-yapi>

<sup>2</sup> <http://www.bandirma.gov.tr/sosyal-yapi>

<sup>3</sup> <http://www.bandirma-bld.gov.tr/tr/p/kultur-sanat-23>

<sup>4</sup> <http://www.lozanmubadilleri.org.tr/mubadele-bolgeleri/girit/>

bölgelerde kendi mutfak kültürü özelliklerini sürdürmeye çalışan Giritliler, Anadolu mutfağının da zenginleşmesine katkıda bulunmuşlardır.

Girit mutfağını, Anadolu mutfaklarından ayıran en temel özellik yabancı otlarla zeytinyağı kullanılarak yapılan yemekler ve salatalardır. Birçok insanın faydasını bilmediği için dönüp bakmadığı yabancı otlar Girit sofrasının baş tacıdır. Zeytinyağı ise Girit yemeklerinin ve salatalarının olmazsa olmazıdır. Geleneksel Akdeniz beslenme piramidinde yer alan genel hatları ile tahıl, zeytinyağı, sebze, meyve, balık ve baharata dayanan beslenme biçimi Girit mutfağında da bulunur (Uraz ve Burgucuk, 2010, s. 7). Bu özelliğinden dolayı Karaca vd. (2015) bir ada mutfağı olan Girit mutfağını, vücudun arındırılması anlamına gelen bir '*detoks mutfağı*' olarak tanımlamanın da mümkün olabileceğini belirtmişlerdir. Girit mutfağında et ise daha ziyade sebze ve otlar eşliğinde, sebze yemekleri şeklinde tüketilmektedir. Koyun, kuzu ve oğlak gibi kırmızı et ve sakatatlar, balık ve tavuk eti tercih edilmektedir (Tunçgenç ve Tunçgenç, 2008, s. 11).

*Boşnak Mutfağı*: Bosna-Hersek, Balkanlar'da 51.197 km<sup>2</sup>'lik yüzölçümüne ve 2015 yılı Temmuz ayı itibarıyla 3.863.055 kişi nüfusa sahip olan bir ülkedir. Etnik grupların toplam nüfus içindeki oranlarına bakıldığında Boşnakların %48, Sırpaların %37.1, Hırvatların %14.3 ve diğer grupların da %0.6'lık orana sahip oldukları görülmektedir (ASO, 2016). Bosna-Hersek'in Osmanlı hâkimiyetine girmesiyle Boşnakların İslamiyet'i seçmeleri Boşnak kimliğinin oluşumunda önemli bir dönüm noktasını teşkil etmektedir. Osmanlı'dan sonra başlayan Avusturya-Macaristan dönemindeki zorlu koşullar Boşnakları göçe zorlamıştır. Boşnaklar, 1878-1970 yılları arasında farklı dönemlerde Türkiye'ye göç etmişlerdir. Türkiye'ye gelen Boşnak muhacirler, Türkçe bilmemelerine rağmen Türk halkıyla aynı din ve kültüre mensup olmalarından dolayı Türk toplumuna kolay uyum sağlamışlardır (Dedeić-Kırbaç, 2013).

Boşnak yemek kültürünü ülkenin coğrafi koşulları şekillendirmiştir. Bosna ve Hersek olmak üzere iki bölgeden meydana gelen ülkenin Bosna bölgesinde geleneksel hayat ormancılık ve hayvancılık üzerine kuruludur ve sık ormanlarla kaplı olduğundan meyve-sebze üretimi sınırlıdır. Hersek bölgesinde ise geleneksel hayat tarım ve hayvancılık üzerine kurulu olup meyve-sebze üretimi oldukça fazladır. Bosna bölgesinde hayvancılığın yaygın olmasına bağlı olarak et yemekleri ön plandadır. Bununla birlikte süt ürünleri ve özellikle peynir üretimi daha çok bu bölgede yapılmaktadır. Hersek bölgesinde yemek kültürü Akdeniz Havzası yemek kültürüne benzerlik göstermektedir. İklimin ılıman olması tarımın yaygın olmasını sağlamıştır (Özder, 2012). Bosna-Hersek'te Avrupa'nın sarımsak ve domates ihtiyacını büyük ölçüde karşılayacak kadar üretim yapılmaktadır. Dolayısıyla bu üretim mutfaklarına da yansımıştır. Başta domates ve sarımsak olmak üzere patates, soğan yemeklerin ana malzemesi konumundadır. Benzer şekilde süt de yemeklerde ve tatlılarda sıklıkla kullanılmaktadır. Bunların dışında un da yemeklerde kullanılan temel maddeler arasındadır. Hamur işleri arasında en çok bilineni Boşnak böreğidir<sup>5</sup>. Yağ olarak başta tereyağı olmak üzere kuyruk yağı ve susam yağı da kullanılmaktadırlar. Zeytinyağıyla ise Türkiye'de tanışmışlardır. Yemek kültürüne hayli önem veren Boşnaklar, büyük davetler düzenlemekten ve piknik yapmaktan çok hoşlanırlar ve bu pikniklere '*teferiç*' adını vermişlerdir. (Peşteli, 2006).

---

<sup>5</sup> <https://gastromanya.com/bosnak-mutfagi-hakkinda-genel-bilgiler/>

*Pomak Mutfağı:* Pomak Türkleri Rodoplar, Pirin ve Batı Trakya ile Vardar Makedonyası'nın dağlık bölgelerinde yaşayan ve İslamiyet'i kabul etmiş olan bir Türk topluluğudur (Memişoğlu, 2005, s. 9). Osmanlı İmparatorluğu'nun Balkanlar'da hâkimiyetini kaybetmeye başlamasıyla buralardaki içerisinde Pomakların da bulunduğu Müslümanların Anadolu'ya göç hareketleri başlamıştır. Söz konusu göç hareketlerinin ilki 1877-1878 Osmanlı-Rus Harbi sonrası, ikincisi 1912-1913 Balkan Savaşı ve üçüncüsü ise 1923 Türk-Yunan Mübadelesi ile gerçekleşmiştir (Dürük, 2007, s. 15). Türkiye'de Pomaklar yoğun olarak Balıkesir, Kırklareli, Tekirdağ, Edirne, Bursa, Çanakkale, Eskişehir, İzmir, Manisa ve küçük gruplar halinde Samsun, Kütahya, Afyon, Konya ve Niğde illerinde yaşamaktadırlar Pomaklar bu bölgelerde hem kendi kültürlerini yaşatmaya devam ederek ve hem de sentez bir kültürü yeniden yapılandırarak yaşamlarına devam etmişlerdir (Öztürk ve Aşçıkoca, 2013). Pomaklar yemek kültürlerini devam ettirmeye çalışsalar da Türkiye'nin coğrafi şartları nedeniyle zaman içinde bazı farklılıklar oluşmaya başlamıştır. Bunlardan biri Türkiye'ye göç ettikten sonra yemeklerde zeytinyağı kullanmaya başlamalarıdır (Çevik ve Saçılık, 2014; Turhan, 1956). Bir diğer farklılık un kullanımıyla ilgilidir. Pomakların geleneksel hamur işlerinde mısır unu kullanılmaktadır. Çünkü geldikleri bölgelerde mısır unundan başka un bulunmamaktadır. Türkiye'ye göç etmelerinden sonra Pomaklar mutfaklarında normal unu da kullanmaya başlamışlardır (Çevik ve Saçılık, 2014). Bununla birlikte, coğrafi şartların yemek kültürünü etkilemediği durumlar da söz konusudur. Türkiye'de sahil kasabalarına yerleşen Pomaklar açısından buralarda balık kültürü yaygın olmasına rağmen balık tüketimi çok azdır ve yemek kültürlerinde balık bulunmamaktadır (Çevik ve Saçılık, 2014; Turhan, 1956).

Pomak Türklerinin kendi tüketimleri için ürettikleri tek tarım ürünü, sofralarından neredeyse hiç eksik olmayan '*kumpir*' adını verdikleri patatestir. Yemeklerini genel olarak sofranın etrafında daire biçiminde oturarak yerler. Hemen her sofrada patates ve çorba mevcuttur. Yemek, ortaya konan tasta veya toprak çanakta herkesçe ortaklaşa yenir (Çavuşoğlu 1993'ten aktaran Memişoğlu, 2005, s. 34). Pomaklar genellikle hayvancılıkla uğraşmaktadırlar. Bu yaşam tarzı Pomakların yemek kültüründe de kendisini göstermektedir. Ağırlıklı olarak et, süt, peynir, tereyağı gibi hayvani gıdaların ağır bastığı yemeklere sahiptirler (Özcan, 2013, s. 74).

*Çerkes Mutfağı:* Kuzeybatı Kafkasya'da doğmuş bir halk olan Çerkeslerin M.Ö. 6. yüzyıldan bu yana Azak Denizi, Karadeniz ve Gürcistan'a kadar uzanan kıyıların ve toprakların oluşturduğu üçgen bölge genel anavatanları kabul edilmektedir (Kalaycı, 2015). 1859-1864 yılları arasındaki 'Büyük Sürgün' döneminde Kafkasya'dan 1.400.000'den fazla insan anayurtlarını terk etmek zorunda kalıp Osmanlı topraklarına yerleştirilmişlerdir. Çerkeslerin Sinop, Samsun, Çorum, Amasya, Tokat, Sivas, Yozgat, Kayseri, Kahramanmaraş çizgisini izleyen ilk yerleşim bölgesi Hatay'da Türkiye Cumhuriyeti topraklarından çıkarak bugünkü Suriye ve Ürdün topraklarında devam etmektedir. Bu hattın çevresindeki Muş, Kars, Adana gibi illerde de Kafkas kökenli yerleşim yerleri bulunmaktadır. İkinci bir hat ise Güney Marmara yöresindeki Çanakkale, Balıkesir, Bursa, Eskişehir, Bilecik, Kocaeli, Düzce illeri boyunca uzanmaktadır. Ayrıca Kütahya, Afyon, Konya, Aydın gibi illerde de küçük Kafkas göçmen köylerine rastlanmaktadır (Aslan vd., 2011).

Çerkes mutfacı, Kafkas coğrafyasının sert, soğuk ve zorlu coğrafyasının en önemli temsilcisidir. Bu bağlamda mutfak, ağırlıklı olarak temel malzemeler ve temel teknikler üzerine gelişmiş ve gelenekselliğini korumuştur. Kafkas coğrafyasının zorlu şartları altında hayatta kalmak üzerine gelişen Çerkes yemek kültürü, ağırlıklı olarak un ve

hayvansal gıdalara yönelik olarak gelişmiştir. Çerkes mutfağında fazlaca soğan ve sarımsak kullanımı mevcuttur<sup>6</sup>. Geleneksel Çerkes mutfağı et ve et ürünleri bakımından da oldukça zengindir. Daha çok etin haşlanmasına, kurutulmasına, fırında pişirilmesine dayanmaktadır. Pek tercih edilmeyen yağda kızartma türü et yemekleri Çerkes mutfağına son dönemlerde girmiştir. Haşlanmış söğüş et, et suyu, kurutulmuş et, Çerkes sucuğu, Çerkes salamı, Çerkes kavurması, Çerkes tavuğu başlıca et yemekleridir. Süt ve süt ürünleri de Çerkes mutfağında önemli yer tutmaktadır. Kışlık yoğurt, Çerkes peyniri türleri, kefir bunlardan bazılarıdır (Aslan vd., 2011).

*Tatar Mutfağı:* Rusların Kırım'ı 1783 yılında işgal etmesinin ardından 20. yüzyılın ortalarına kadar çeşitli dönemlerde Kırım'dan gelen Tatarlar ile 19. yüzyılın ortalarından itibaren Kazan'dan gelen Tatarlar, ağırlığı Eskişehir ve Kütahya olmak üzere Batı Anadolu bölgesindeki çeşitli illere yerleştirilmişlerdir.

Her kültürde olduğu gibi Tatar yemek kültürünün oluşmasında iklim ve coğrafi faktörlerin önemi büyüktür. Verimli siyah toprak ve ovalara sahip olan İdil boyu bölgesi ormanlar ve su kaynakları açısından oldukça zengindir. Verimli topraklarda buğday, karabuğday, çavdar, darı, bulgur gibi tahıllar, baklagillerden bezelye yetiştirilmiş ve dolayısıyla mutfak kültürünün büyük bir kısmını hamur ve tahıl ağırlıklı yemekler oluşturmaktadır. Tahılın dışında bahçede patates, soğan, havuç, kırmızı pancar, turp gibi daha çok yeraltı sebzeleri ile birlikte domates, salatalık, turp, lahana, tatlı kabak yetiştirmişler ve bunları çeşitli sebze yemeklerinde kullanmışlardır (Sabbağ ve Yıldırım, 2017, s. 1347). Tatarların temel pişirme teknikleri kaynatma, fırınlama ve kızartmadır. Tatar mutfağında buğday ve un kullanımı yüksek olduğundan birçok farklı reçeteden börek yapımına rastlamak mümkündür ve bunların en bilineni çibörektir. Börekler haricinde Tatar mutfağı, tıpkı diğer Orta Asya mutfakları gibi at eti ve at sütü tüketiminin günlük tüketimin bir parçası olduğu mutfaklardandır<sup>7</sup>. Tatarlar at etini özel yöntemle kurutarak kazılık (at sucuğu), bağırsağından ciğer ve yarma karışımından dolma hazırlamışlar, yağını ise hamur yemeklerinde ve kızartmalarda kullanmışlardır. Bu uygulamalar günümüzde de devam etmektedir. Besin değeri yüksek olduğundan halk arasında '*at etini yiyen insan yorulmaz ve kış soğuşunda üşümez*' inancı hâkimdir (Ehmeycanov, 1999, s. 6'dan aktaran Sabbağ ve Yıldırım, 2017, s. 1348).

## METODOLOJİ

### Araştırmanın Amacı

Araştırmanın amacı Bandırma-Erdek yöresinin zengin mutfak kültürüne dikkat çekerek bu yörenin gastronomik mirasını ortaya çıkarmaya çalışmaktır. Bu amaç doğrultusunda, çalışmada şu sorulara yanıt aranmıştır:

- Geçmişten günümüze Bandırma-Erdek yöresinin geleneksel yemekleri nelerdir?
- Bandırma-Erdek yöresi mutfağının kültürel özellikleri nelerdir?

### Araştırmanın Deseni

Çalışmada nitel araştırma desenlerinden biri olan sözlü tarih yöntemi kullanılmıştır. Bu yöntemin kullanılmasındaki amaç, geçmişin izinde 150-200 yıllık yemekleri birincil kaynaklar aracılığıyla ortaya çıkarabilmektir. Sözlü tarih, anlatıcının birinci ağızdan anlatacağı anılarının kayda alınmasıdır. Önceden planlanmış

<sup>6</sup> [https://medium.com/@gastronomika\\_tr/gastronomika-nın-anadolu-sunda-çerkes-mutfağı-675c05f5accc](https://medium.com/@gastronomika_tr/gastronomika-nın-anadolu-sunda-çerkes-mutfağı-675c05f5accc)

<sup>7</sup> [https://medium.com/@gastronomika\\_tr/gastronomika-nın-anadolu-sunda-kırım-tatarları-mutfağı-3b9424ca8d7](https://medium.com/@gastronomika_tr/gastronomika-nın-anadolu-sunda-kırım-tatarları-mutfağı-3b9424ca8d7)

görüşmeler aracılığıyla görüşmecilerden soru-cevap şeklinde bilgiler elde edilir (Baum, 1987, s. 1). Sözlü tarih, insanlar etrafında inşa edilen bir tarihtir. Hayatı tarihe iter ve kapsamını genişletir. Kahramanlarını sadece liderlerden değil bilinmeyen çoğunluktaki insanlardan seçer (Thompson, 2000, s. 23).

Sözlü tarih yöntemini gerçekleştiren araştırmacının konuyla ilgili ön bilgisinin olması ve anlatıcılığı konuşturabilecek bir sosyal yeteneğinin olması yöntemin başarılı ve etkin bir şekilde uygulanabilmesi için gerekli unsurlardandır (Baum, 1987, s. 1). Seçilen bölgede yaşlı fakat uzun söyleşiler yürütebilecek kadar sağlıklı kişiler belirlenmeli (Öztürkmen, 1998, s. 15'ten aktaran Akçalı ve Aslan, 2012, s. 682); bu kişilerden randevu alınarak, onlar için en uygun zaman ve mekân tercih edilmelidir. Görüşülecek temaların listesi hazır olmalı ve görüşme öncesinde kayıt cihazlarının kontrolü yapılmalıdır (Danacıoğlu, 2001, s. 138'den aktaran Akçalı ve Aslan, 2012, s. 682).

### **Araştırmanın Evreni ve Örnekleme**

Araştırmanın evrenini Bandırma-Erdek yöresinde yaşayan yaşlı ve görüşme yapabilecek sağlıklı kişiler oluşturmaktadır. Çalışmada kolayda örnekleme yoluyla 20 kişiyle sözlü tarih çalışması yapılmıştır.

### **Veri Toplama ve Analizi**

Çalışmada öncelikle literatür taraması yapılarak Bandırma-Erdek yöresi mutfağının özellikleri hakkında bilgiler toplanmıştır. Bu bilgiler ışığında görüşmeler gerçekleştirilmeden önce Bandırma-Erdek mutfağına ilişkin ana temalar ve görüşmelerde değinilecek konular belirlenmiştir. Daha sonra uygun bağlantılar kurularak randevular alınmıştır. Bandırma-Erdek yöresinde yaşayan çoğunluğunu kadınların oluşturduğu, yaşları 54 ile 92 arasında değişen 20 kişiyle Mart-Haziran 2017 döneminde görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Görüşmeler, görüşmecilerden alınan izin doğrultusunda ses kayıt cihazı aracılığıyla kayda alınmış ve ardından eksiksiz bir şekilde çözümlenerek çözüm metinleri oluşturulmuştur. Kasetlerin çözümlenmesinde anlatıcıların lehçe ve şive farklılıklarına, konuşma esnasındaki duraksamalarına büyük bir hassasiyetle dikkat edilmiş ve herhangi bir değişiklik yapılmamasına özellikle önem verilerek, konuşmalar olduğu şekliyle metne dökülmüştür.

Araştırmadan elde edilen verilerin analizinde betimsel analiz kullanılmıştır. Betimsel analiz, elde edilen verilerin önce sistematik ve açık bir biçimde betimlenmesini, daha sonra yapılan bu betimlemelerin açıklanmasını, yorumlanmasını, neden-sonuç ilişkilerinin irdelenerek bir takım sonuçlara ulaşılmasını ifade eden bir nitel veri analiz türüdür (Yıldırım ve Şimşek, 2011, s. 224).

## **BULGULAR**

Bu bölümde görüşmelerden elde edilen bulgular çorbalar, hamur işleri, ot ve sebze yemekleri, et yemekleri, balık yemekleri, pilavlar ve tatlılar başlıkları altında sunulmuştur.

### **Çorbalar**

Dünyanın birçok yerinde iştah açmak veya hazmı kolaylaştırmak amacıyla tüketilen çorbalar, Bandırma-Erdek yöresinde hemen hemen her öğünde ve özel günlerde yemek olarak sunulmaktadır. Süt ve unun bol olduğu Bandırma-Erdek yöresinde hamur haline getirilen unun sütle harmanlanması sonucu oluşan çorbalar yaygın olarak



tüketilmektedir. Araştırmadan elde edilen bulgularından yörede özel günlerde ve düğünlerde ‘sütlü ovmaç çorbası’, ‘sitli (süt çorbası)’, ‘koca kulak hamuru’ çorbalarının yaygın olarak tüketildiği sonucuna ulaşılmıştır.

**Sütlü Ovmaç Çorbası:** Bandırma yöresinde özellikle düğünlerde yapılan bir çorba türüdür. Taze köpüklü süte biraz un ekleyerek karıştırılır. Küçük küçük yumaklar haline getirilerek tekrar sütle pişirilir. Kaynama noktasında ateşten alınır.

**Sitli (Süt çorbası):** Pomaklara ait ve özel günlerde sıkça yapılan bir çorba türüdür. Çorbalarda terbiye amaçlı kullanılan ve koşe adı verilen un ve süttten oluşan cıvık bir karışım hazırlanır. Süt ile haşlanan pirinç tekrar süt ve koşe ile kaynatılır.

**Koca Kulak Hamuru:** Açılan yufkanın içerisine ot ve et konup yufka sarılır. Küp şeklinde doğranan hamurlar çorba şeklinde pişirilir.

### Hamur İşleri

Bandırma-Erdek yöresinde kız isteme törenlerinin, düğünlerin, lohusalık ve konuk ağırlama gibi özel günlerin vazgeçilmez ikramı hamur işleridir. Misafire verilen önemin bir göstergesi olarak kabul edilen hamur işleri, yöredeki farklı kültürel mutfaklar sayesinde çeşitlilik göstermektedir. Bu farklılıklar hamurun süt ya da suyla yoğrulmasından veya iç harçlarda patatesle birlikte et ya da otun kullanılmasından kaynaklanmaktadır. Türkiye’ye göç etmeden önce zeytinyağı ve beyaz unu kullanmayan kültürlerde bu iki malzemenin kullanılmaya başlanmasıyla hamur işleri zenginleşmiştir. ‘Haluj’, ‘çingilli’ ve ‘yoğurtlama’ olarak bilinen birçok mantı çeşidinin var olduğu Bandırma-Erdek yöresinde aynı zamanda doğada bulunan cancana, ısırgan, ıspanak, gelincik otu, kuzukulağı, asma yaprağı ve pırasa gibi otlardan hazırlanan iç harçların kullanıldığı börekler yapılmaktadır. Yörede yaygın olarak yapılan bu böreklerden bazıları ‘yayçanık’, ‘kıрма’, ‘zelnik’, ‘pita’ ve ‘tabak börek’ şeklinde adlandırılmaktadır. Kadın ve erkeklerin ortaklaşa olarak yapımına katıldıkları ve büyük kazanlarda pişirilen keşkek, diğer yörelerde olduğu gibi Bandırma-Erdek yöresinde de önemli bir düğün yemeğidir.

**Haluj:** Çerkeslerde kız isteme törenlerinde ve düğünlerde yenilen bir hamur işi yemeğidir. Hingel ve patatesli mantı olarak da bilinen Haluj için 2 çorba kâsesi un, 1 yumurta, tuz ve su ile hazırlanan hamur bezelere ayrılır. Oklava yardımıyla açılan yufkalar yuvarlak kurabiye kalıplarıyla kesilir. Kesilen yufka parçalarının içine daha önce hazırlanmış patates harcı konur ve yarım ay şeklinde katlanır. Bu katlanan hamurlar daha sonra haşlanarak üzerine kavrulan sarımsaklı ve pul biberli sos dökülür. İsteğe bağlı yoğurt sosu yapılarak servis edilir.

**Yayçanık (Sütlü börek):** Pomaklara ait sütlü börek türüdür. Bu börek türü için malzemeler 6 adet yufka, 2 yumurta, 1 su bardağı yoğurt, 2 kaşık sıvıyağ, 2 su bardağı süt, 1 çay bardağı zeytinyağı, beyaz peynir ve karbonattan oluşmaktadır. Derin bir kaptta yumurta, süt, zeytinyağı ve karbonat çırpılır. Ayrı bir kaptta beyaz peynir iyice ufalanır. Öncelikle 1 adet yufka kenarları dışarı sarkacak şekilde yağlanmış fırın tepsisine serilir. Daha sonra bir kata yumurtalı karışım diğer kata ufalanan beyaz peynir serpilerek bu yufkalar üst üste büzülür ve yerleştirilir. Tepsiden sarkan yufkanın kenarları üstüne kapanır. En üst katmana ise yumurta ve yoğurt çırpılarak sürülür ve fırına vermeden önce sıvıyağ gezdirilir. Hazırlanan tepsi önceden ısıtılmış fırında kızarana kadar pişirilir.

**Kırma:** Pomaklarda özel günlerde yapılan bir börek çeşididir. Kırma için gerekli malzemeler 6 yufka, 4 yumurta, 1 su bardağı sıvıyağ, 2 su bardağı yoğurt, 1 su bardağı keçi sütü, 1 çay kaşığı karbonat ve tuzdan oluşmaktadır. Bu böreği hazırlamak için öncelikle ayrı ayrı her yufkanın üzerine yumurta, yağ, yoğurt, süt ve karbonattan oluşan karışım sürülerek tepsiye yerleştirilir. Yufkaların kenarları büzülükten sonra kalan karışım yufkaların üzerine dökülür. Önceden ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pişirilen bu böreğin kokusunun 7 kat arşa yükseldiği yönünde bir kanı mevcuttur.

**Çıngıllı:** Bandırma yöresine ait bir tür mantı türüdür. 1 kilo un içerisine 6 adet yumurta, tuz ve süt konularak hamur haline getirilir ve dinlenmeye bırakılır. Bu esnada 1 adet tavuk haşlanır. Yarım saat dinlendirilen bezeler, yufkalar şeklinde açılır ve oklavaya sarılarak bozmadan oklavadan çıkarılır. Yufkalar oklavadan çıkarıldıktan sonra ince şeritler halinde erişte kesilir ve bıçağın ucuyla dağıtılan erişteler tepsiye dizilir. Üzerine eritilmiş tereyağı gezdirilerek, 190 °C'de ısıtılmış fırına verilen çıngıllının ısısı daha sonra 150 °C'ye kadar yavaş yavaş düşürülür. Fırından çıkarılan eriştelerin üzerine yumuşamaları için tavuk suyu dökülür. Çıngıllı sarımsaklı yoğurt ve tavuk eti eşliğinde servis edilebileceği gibi ayrıca haşlanmış nohut ile de servis edilebilmektedir.

**Zelnek (Zelnık):** Pomaklar arasında yaygın olan otlu bir börek türüdür. Yapımı için öncelikle un, tuz ve su ile yoğrulan hamur ikiye ayrılır. İki hamur bezesi de açılarak içlerine oda sıcaklığında yumuşamış tuzsuz margarin bolca sürülür. Açılan yufka uçları karşılıklı olarak rulo yapılır ve ortada birleştirilerek tekrar beze haline getirilerek yeniden açılır. İlk açılan yufka tepsiye serilir. Daha önce kavru lan çeşitli otlar (cancana, ısırgan, ıspanak, gelincik otu, kuzukulağı ve pırasa) tuzsuz peynir ve yumurta ile harmanlanarak tepsiye serilen yufkanın üzerine yayılır. Bu yufkanın üzerine ikinci hamurdan açılan yufka kapatılır ve dışarıya sarkan yufka uçları kıvrılarak yağlanır. Ardından tepsi fırına verilir.

**Pita (Asma yapraklı):** Pomaklara ait geleneksel bir yemek türü olan pita için gerekli malzemeler; 2 su bardağı mısır unu, 1,5 su bardağı yoğurt, 2 kahve fincanı zeytinyağı, 1 demet taze soğan, 1-2 baş pırasa, yarım demet taze nane, yarım kilo haşlanmış asma yaprağı, 1 tatlı kaşığı şeker, pul biber ve tuzdur. Yoğurtun içine taze soğan, taze nane ve pırasalar ince ince kıyılarak hazırlanan karışıma mısır unu yedirilir. Daha sonra bu karışıma yağ, şeker, pul biber ve tuz ilave edilerek, boza kıvamında bir hamur elde edilir. Zeytinyağı ile yağlanan tepsiye asma yaprakları tepsinin yanlarından taşacak şekilde döşenir. Boza kıvamındaki hamur yaprakların üzerine yayılır. Tepsiden taşan yapraklar hamurun üzerine kapatılır ve diğer asma yaprakları hamuru örtecek şekilde dizilir. Ardından sac ya da tava gibi araçlarda ters düz edilerek pişirilir.

**Çekeşah:** Çerkeslere ait bir ekmek türü olup özellikle bayramlarda yapılan geleneksel bir lezzettir. Süt ile yoğrulan ve halka şekli verilen hamurların üzerine yumurta sarısı sürülmesiyle hazırlanan çekeşah daha sonra fırında kızartılarak servis edilir.

**Göbete:** Bandırma yöresinde özellikle Tatar ailelerin kız isteme törenlerinde sundukları bir börek çeşididir. Tavuk eti ve pilavın yufkaların arasına iç harcı olarak konulup fırında kızartılmasıyla hazırlanan bir hamur işi çeşididir. Öncelikle un, tuz, yarım su bardağı yoğurt, 2 çorba kaşığı sirke ve 1 çay bardağı sıvı yağ harmanlanarak hamur haline getirilir ve dinlenmeye bırakılır. Dinlendirilen hamur bezeler halinde ayrılır ve açılan ilk 18 yufkanın arasına yağ sürülerek üst üste dizilerek tepsiye serilir. Üzerine pilav ve tavuk etinden oluşan harç yayılır ve diğer 16 yufka

arasına yağ sürülerek kapatılır. Üzeri yağlanan ve kareler şeklinde kesilen çığ hamur fırında 1 saat pişirilerek servis edilir.

**Tabak börek:** Bandırma’da sıklıkla yapılan tabak börek için un, tuz, su ve yumurtadan oluşan sert bir hamur elde edilir. İç malzeme olarak soğan, kıyma, tuz ve karabiberli bir harç hazırlanır. Bıçak sırtı kalınlığında açılan hamurlar bir fincan ya da bardak yardımıyla yuvarlak olarak kesilir. Yuvarlak şekil verilen hamurların içine nohut büyüklüğünde harç konur ve kapatılır. Haşlanarak pişirilen bu hamurlar sarımsaklı yoğurt eşliğinde servis edilir.

**Yoğurtlama:** Yörenin önemli lezzetlerinden biri olan yoğurtlama içine harç konulmayan bir mantı türüdür. Yapımı için öncelikle mantı hamuru hazırlanır. Ardından bu hamur küçük küçük doğranarak haşlanır ve üzerine yoğurt dökülerek servis edilir.

**Keşkek:** Türkiye’nin hemen hemen her bölgesinde yapılan ve düğün yemeği olarak bilinen keşkek, Bandırma’da da önemini korumaktadır. Yapımı için, 1 kg ayıklanıp yıkanmış buğday geniş bir tencerenin içinde ortalarından ayrılana kadar kaynatılır ve bir süzgeç yardımıyla suyu süzülür. Ardından, can suyu verilerek buğdaylar ezilir. Ayrı bir tencerede haşlanan etler didiklenerek ezilen buğdayların üzerine serpiştirilir ve et suyu ilave edilerek tahta kepçe ile sakız gibi oluncaya kadar karıştırılır. Servis tabaklarına alınan keşkek üzerine tereyağı ile kavru lan kırmızıbiberli sos gezdirilerek sıcak servis yapılır.

## Ot ve Sebze Yemekleri

Doğanın sunduğu imkânları yaşamlarının her alanında iyi kullanan Bandırma-Erdek halkı yemeklerinde de etle otu harmanlayabilmişlerdir. Hayvancılığın yaygın olduğu Bandırma-Erdek yöresinde et doğada taze olarak bulunan ot ve sebzelerle birlikte pişirilmektedir. Cancana, ısırgan otu, ıspanak, gelincik otu ve kuzukulağı gibi çeşitli otların un ile harmanlanmasıyla hazırlanan ‘kartina’ ve ‘çarçur köftesi’ ile yöreye has şevket-i bostan otu ve etle hazırlanan ‘askal-ı burus’ yörede yaygın olarak tüketilen ot ve sebze yemekleridir. Ayrıca sebzelerin yöreye özgü peynirlerle birlikte hazırlandığı yemekler de bulunmaktadır. Bunlardan en yaygın olanı ‘peynirli patlıcan’ yemeğidir.

**Peynirli Patlıcan:** Manyas peyniri ve patlıcanla hazırlanan bir sebze yemeğidir. Patlıcan ve peynirlerin ayrı ayrı kızartılarak aynı tabakta birlikte sunulduğu ve Bandırma-Erdek yöresinde sıkça yapılan bir yemektir. Yapımı için öncelikle alacalı soyulup enine dilimlenen bostan patlıcanlarının acısının çıkması için tuzlu suda bekletilir. Yarım saat kadar beklettikten sonra patlıcanlar kâğıtla kurulanır. Kızartılması için 3 yumurta içerisine Manyas peyniri, maydanoz, karabiber ve un konur ve çatalla iyice ezilerek harç haline getirilir. Hazırlanan peynirli harç patlıcanların üzerine birer çorba kaşığı kadar gezdirilir. Harç bitinceye kadar bu işleme devam edilir. Patlıcanlar kızgın ve bol yağda önce alt kısmı sonra harçlı üst kısmı olmak üzere kızartılır.

**Kartina:** Pomaklara ait geleneksel bir otlu yemek türüdür. Kartina yapımı için öncelikle gerekli olan cancana, ısırgan, ıspanak, gelincik otu ve kuzukulağı otları yıkanarak süzülür. Daha sonra bu otlar beyaz un ve mısır unu ile yoğrularak tepsiyeye dizilir. Kısık ateşte arkalı önlü pişirilir.

**Askal-ı Burus:** Bandırma-Erdek yöresinde çok sevilen ve şevket-i bostan otu ile yapılan bir Girit yemeğidir. ‘Bostanın ulusu’ anlamına gelen şevket-i bostan otu Bandırma-Erdek yöresinin vazgeçilmezi durumundadır.

Dikenlerinden arındırılarak temizlenen ve limon suyunda bekletilen bu ota en yakışan et kuzu etidir. Bu yüzden yemeğin yapımı için 200 gram kuzu kuşbaşı et tencerede suyunu bırakana 15 adet arpacık soğan ile birlikte kavrulur. Daha sonra sıcak su ve limonla terbiye edilen bu karışıma şevket-i bostan otu ilave edilerek 25 dakika kadar pişirilir.

**Çarçur Köftesi:** Ot kültürünün gelişmiş olduğu Bandırma-Erdek yöresinin önemli lezzetlerinden biri de çarçur köftesidir. Doğadan taze olarak toplanabilen her çeşit ve miktardaki ot yıkandıktan sonra yumurta, un ve dereotu ile yoğrulmuş mücver hamuru haline getirilir. Daha sonra kızgın yağda tavada pişirilerek servis edilir.

## Et Yemekleri

Hayvancılığın yaygın olduğu Bandırma-Erdek yöresinde kırmızı ve beyaz et unla harmanlanarak çeşitli otlar eşliğinde pişirilir ya da kavrulmuş pilav üzerinde servis edilir. Düğünlerde misafirlere sunulan yemekler arasında önemli yere sahip olan et yemekleri Bandırma-Erdek yöresinde farklı mutfak kültürlerinin izlerini taşıyarak çeşitlenmiştir. Araştırmadan elde edilen bulgular sonucunda tavuk etinin özellikle yufka ile birlikte pişirildiği görülmektedir. Ayrıca hem beyaz un ve hem de mısır unu ile hazırlanmış muhallebi kıvamındaki karışımın kırmızı etle birleştiği ‘şipsi’ Çerkesler tarafından, ‘kaçamak’ ise Pomaklar, Rumlar ve Gürcüler tarafından özel günlerde yapılan et yemekleridir. Bandırma-Erdek yöresinde düğünlerin vazgeçilmez yemekleri pilav üzerine yapılan ‘kapama’ ve ‘tepside et kavurma’dır. Bununla birlikte doğada her mevsimde bulunabilen otların baharatlarla zenginleştirilip etle birlikte kavrulmasıyla hazırlanan ‘çayırılı’ yemeği de yörede sıklıkla tüketilen et yemeklerinden biridir.

**Umbar:** Giritlilere has bir yemek çeşididir. Anadolu’daki ‘mumbar’ yemeği ile aynı olup ismi ‘umbar’ olarak anılmaktadır. Bandırma-Erdek yöresi haricinde Alaçatı ve Kuşadası’nda da sıkça yapılan umbar, kuzu bağırsağının içine iç pilav doldurularak pişirilen ve servis edilen bir et yemeğidir.

**Şipsi:** Bandırma’da özellikle Çerkesler tarafından yapılan bir et yemeği türü olan şipsi, 2 su bardağı un ve 1 adet tavukgöğsünden yapılmaktadır. Haşlanan tavukgöğsü tiftilerek parçalara ayrılır. Bir tencerede mısır unu rengi değişene kadar kavrulur ve tavuk suyu ilave edilerek muhallebi kıvamına getirilir. Ayrı bir tavada 1 adet soğan ince ince doğranıp pembeleşinceye kadar kavrulur. Ardından salça, tuz, pul biber ve sarımsak ekleyip kavurmaya devam edilir ve muhallebi kıvamına getirilen mısır ununun üzerine dökülür. Son olarak tiftilmiş tavuklar da bu karışımın üzerine eklenerek servis edilir.

**Kapama:** Bandırma-Erdek yöresinde geleneksel olarak düğünlerde yapılan bir et yemeği olan kapama için gerekli malzemeler 1,5 kilo kapamalık kuzu eti (kuzu kol), 2 adet soğan, tereyağı ve tuz, karabiber, pul biber, tarhun, ada çayı, kekik gibi baharatlardır. Yapımı için kuzu eti düdüklü tencerede soğan, tereyağı ve baharatlarla yumuşayınca kadar pişirilir ve ardından fırın tepsisine alınır. Elde edilen et suyu tepsiye alınan etin üzerine dökülerek 170 °C’de 30 dakika pişirilir. Pişirilen etler, *diğer* tarafta hazırlanan pilav üzerine etler ister parçalı ister bütün halinde yerleştirilerek servis edilir.

**Kaçamak:** Mısır unu, beyaz peynir ve kavrulmuş etle yapılan bu yemek Pomaklar tarafından ‘kaçamak’, Rumlar tarafından ‘mamalika’, Gürcüler tarafından ‘papa’ diye adlandırılmakta ve Bandırma-Erdek yöresinde sıklıkla tercih edilmektedir. Kaçamak yapımı için 1 litre ılık su kaynatılarak yarım kilo mısır unu suya ilave edilir. Daha

sonra sürekli karıştırmak suretiyle tuz ilave edilir ve bir büyük tabağa alınır. Bu esnada başka bir tencerede 4 kaşık tereyağı eritilir ve kırmızı pul biber eklenir. Bu sos, hazırlanan mısır unu üzerine dökülür ve kavrulan kuşbaşı etler eşliğinde servis edilir.

**Tepside Et Kavurma:** Bandırma-Erdek yöresinde çoğunlukla düğün ve bayramlarda tercih edilen bir et yemek olan tepside et kavurma için yarım kilo kuşbaşı doğranmış et, zeytinyağı, tuz, 3 adet arpacık soğan, 2 diş sarımsak ve kekik, kırmızı toz biber, kimyon gibi çeşitli malzemelere ihtiyaç vardır. Bu malzemeler içerisinde marine edilen kuşbaşı et 24 saat buzdolabında dinlenmeye bırakılır. Daha sonra dinlenen kuşbaşı et fırın tepsisine alınarak 200 °C’de 30 dakika pişirilir ve servis edilir.

**Banduma (Tavuklu yokaslaması-ıslama):** Daha çok Bandırma ve çevresinde yapılan bir yemek olan Banduma için ‘tavuklu yokaslaması’ ya da ‘ıslama’ gibi isimler de kullanılmaktadır. Bu yemeğin yapımı için gerekli öncelikle yufkalar sıkı sıkı sarılarak dikdörtgen parçalar halinde kesilir. Daha sonra bu parçalar diğer tarafta haşlanan tavukların suyuna bandırılır ve tepsinin kenarlarından başlayarak dizilir. Birinci sıra sonrasında tavuk etleri ıslanmış yufka parçaları üzerine yerleştirilir. Tavuk etlerinin üzerine tekrar tavuk suyunda ıslanan yufka parçaları dizilir. Tepsinin göbek bölümüne geriye kalan tavuk etleri konarak fırına verilir.

**Çayırılı:** Bandırma-Erdek yöresinde tercih edilen bir diğer et yemeği olan çayırılı kemikli kuzu etli yahni olarak da anılmaktadır. Çayırılı soğan, nane, dereotu ve kuzu eti ile pişirilen salçalı bir yemek türüdür. Yapımı için öncelikle kemikli kuzu etleri yıkanıp doğranır. Bu etlerin üzerine 1 demet yeşil soğan, nane, dereotu, maydanoz ve salça eklenerek orta ateşte pişirilir ve servis edilir.

## Balık Yemekleri

Bandırma-Erdek yöresi balık yönünden oldukça zengindir. Bununla birlikte geçmişten bu yana mutfak kültürlerinde balığın yer almadığı Pomaklar, bu yöreye göç etmelerinden sonra da balık yemeklerini tercih etmemişlerdir. Yörede özellikle Giritlilerde balık tüketimi yaygındır. Yemeklerinde taze balık kullanmaya özen gösteren yöre halkı, klasik balık pişirme yöntemlerinin dışında balığı dolmalık ve köfte olarak da tüketmektedir. Yörede balık yemeklerinin vazgeçilmezi golyos balığıdır. Etinin yoğun olmasından dolayı golyos balığının dolmasının ve köftesinin daha kolay yapıldığı ve etinin de çok lezzetli olduğu düşünülmektedir. Balığın pişirilmesinde pirincin tercih edildiği yörede adı geçen balık yemekleri daha çok evlerde yapılmaktadır.

**Balık Dolması (Golyos Dolması):** Balık dolması ya da diğer bir adıyla golyos dolması özellikle balık çeşidinin bol olduğu Erdek’te geleneksel olarak yapılan bir balık yemeği türüdür. Bu yemek için uskumru ve kolyoz (golyos) balığı tercih edilmektedir. Yapımı için öncelikle balıklar temizlendikten sonra içlerine haşlanmış soğan ve pirinç doldurulur ve kızartıldıktan sonra servis edilir.

**Balık Köftesi:** Balık köftesi için de tıpkı balık dolmasında olduğu gibi uskumru ve kolyoz balıkları tercih edilmektedir. Balık köftesi kolyoz ve uskumru balık etlerinin köfte haline getirilmesi sonucu oluşan ve Erdek’te sıklıkla yapılan geleneksel bir yemek türüdür. Balık köftesi için 1 kg. kolyoz temizlenerek kıyma haline getirilir. Ardından yumurta, bayat ekmek, karabiber, tuz, un, maydanoz ve kuru soğan ile harmanlanarak köfte haline getirilir ve zeytinyağında kızartılır.

## Pilavlar

Bandırma-Erdek yöresindeki düğünlerde sunulan yemeklerin sıralaması genellikle çorba, pilav ve tatlı şeklindedir. Hemen hemen her yemeğin yanında farklı pilav türleri yapılmakla birlikte özellikle düğünlerde pirinç pilavı üzerine kavrulmuş et konularak servis yapılır. Et olarak genellikle kuzu etinin tercih edildiği anlaşılmaktadır.

**Podbuleno (Etli pilav):** Etli pilav Bandırma-Erdek yöresinde ‘podbuleno’ adıyla anılmaktadır ve özellikle düğünlerin vazgeçilmez bir yemeğidir. Podbuleno yufkaların ortasına etli pilav dökülerek hazırlanan bir pilav türüdür.

**Tepside Etli Pilav:** Birçok farklı kültürel kimliğin bir arada olduğu Bandırma-Erdek yöresinde özellikle düğün ve bayramlarda tercih edilen bir diğer pilav türü de tepside etli pilavdır.

**Etli Nohutlu Pilav:** Yörede tercih edilen bir diğer pilav türü de et ve nohut eşliğinde servis edilen etli nohutlu pilavdır. Bu pilav türü de yine özellikle düğünlerde sıklıkla tercih edilmektedir.

## Tatlılar

Balıkesir-Erdek yöresi süt ve süt ürünleri yönünden şanslı bir yöredir ve yöre halkı da bu şansı tatlılarda ve helvalarda kullanmayı başaramışlardır. ‘Balıkesir kaymaklısı’ çabuk bozulmasından dolayı özel günlerde ikramlık olarak yapılan önemli bir tatlı türüdür. Yemek sonrası hazmı kolaylaştırması açısından ‘ekşi aşı’ sıklıkla yapılan diğer bir tatlı türüdür. Çalışmanın bulgularından ülke genelinde yapılan bazı tatlıların farklı isimlerle yapıldığı anlaşılmaktadır. Balıkesir-Erdek yöresinde yaygın olarak yapılan ve genelde kalburabastı olarak bilinen tatlı “gudbi”, gül tatlısı olarak bilinen tatlı ise “mizifrostes” adlarını almışlardır. Düğünlerde tercih edilen tatlı türü ise ‘zerde’dir. Zerde yapımında kullanılan safranın insanı gevşettiğine inanıldığından düğünlerde kavga ve kargaşanın çıkmasını engellemek için yapıldığı kanısı yörede hâkimdir. Yörede pirinç tatlılarda da sıklıkla kullanılmaktadır. İçi pirinçle doldurulan ‘incir tatlısı’ yörenin vazgeçilmez tatlılarından. Ölüm törenlerinde ise helva genellikle ‘kırgaşa’ adı verilen lokma ile birlikte sunulmaktadır.

**Balıkesir Kaymaklısı:** Özelliği ile baklavaya benzeyen Balıkesir kaymaklısı Bandırma-Erdek yöresinde özel günlerde yenen bir tatlı türüdür. Bu tatlının yapımı için öncelikle tuz konulmadan yoğrulan hamur ince ince açılarak yufka haline getirilir ve sac üzerinde hafifçe kurutulur. Kurutulan yufkalar süt ile ıslatılarak yağlanan tepsiye dizilir. Yufka aralarına kaymak ve toz haline getirilmiş ceviz konulur. Ardından sarılan yufkalar fırına verilir. Bandırma-Erdek yöresinde yaygın olarak tüketilen Balıkesir kaymaklısı çabuk bozulan bir özelliğe sahip olmasından dolayı baklava gibi diğer bölgelere yayılamamıştır.

**Gudbi:** Bandırma-Erdek yöresinde oldukça yaygın olan gudbi geleneksel bir tatlı türüdür. Yapımı için un, yağ ve sudan oluşan bir hamur elde edilir. Küçük parçalar halinde alınan hamura kalbur üzerinde yuvarlayarak şekil verilir. Daha sonra şekil verilen hamurlar tepsiye dizilerek fırında kızartılır ve üzerine şerbet dökülerek servis edilir.

**Mizifrostes:** Giritliler tarafından yörede sıkça yapılan bir gül tatlısı türüdür. Tatlının yapımı için 2 yumurta, 1 su bardağı mısır unu, 100 gram tereyağı, yarım çay bardağı sıvı yağ ve 1 çay kaşığı tarçın hamur haline getirilir. Bıçak sırtı kalınlığında inceltelen hamurdan bir su bardağı aracılığıyla daireler elde edilir. Daire şeklinde kesilen hamurlar

gül şekli verilerek tepsiye dizilerek fırında kızartılır. Fırından alınan hamura ilk sıcaklığı çıktıktan sonra birebir ölçüsünde hazırlanan şerbet dökülerek servis edilir.

**Kırğaşa:** Kırğaşa Bandırma-Erdek yöresinde yaşayan Pomakların ölüm törenlerinde yapılan bir lokma türüdür ve helva ile birlikte servis edilmektedir.

**Ekşi Aşı:** Bandırma civarında ‘sütlü aşın ekşisi’ olarak bilinen ve özellikle ağır yemeklerin arkasından hazmı kolaylaştırması için yenen bir çeşit tatlı türüdür. Güneş ışığında eritilerek elde edilen ekşi erik suyuna süt ile elde edilen nişasta eklenerek hazırlanır.

**Zerde:** Bandırma-Erdek yöresinde çok tercih edilen ve aşureye benzerliği ile tanınan bir tatlı türüdür. Yapımı için 1 çay bardağı kırık pirinç, 6-7 su bardağı su, 1 su bardağı toz şeker, 3 tatlı kaşığı nişasta, 1 çay kaşığı safran, 1 yemek kaşığı gül suyu, dolmalık fıstık ve kuş üzümü gereklidir. Öncelikle pirinçler haşlanmaya bırakılır ve pirinçler iyice haşlanınca şeker, safran, gül suyu, dolmalık fıstık ve kuş üzümü eklenerek kısık ateşte kaynatılır. Daha sonra 1 çay bardağı su ile nişasta eritilerek tencereye eklenir ve 2-3 dakika kadar daha kaynatılarak ateşten alınır. Ateşten alınan zerde kâselere pay edilerek servis yapılır.

**İncir Dolması:** İncir dolması yörenin önde gelen meyvelerinden biri olan incirin kurutulmasıyla elde edilen bir tatlı türüdür. İncir dolması yapımı için öncelikle kuru incirler ılık suda bir süre bekletilir. Ilık suda açılan incirlerin öncelikle içleri oyulur ve incirler kavruktan pirinçle doldurulur. Daha sonra incirlerin üzerine dövülmüş ceviz serpilir ve incirler tencereye dizilir. Ardından incirler 1 su bardağı şeker, su ve sıvı yağdan oluşan şerbet içerisinde kısık ateşte pişirilir. Ateşten alınan incirler kaymak ve ceviz eşliğinde servis edilir.

## SONUÇ

Bandırma-Erdek yöresi göç ya da mübadele yoluyla pek çok farklı kimliğin bir arada bulunduğu bir yöre olarak dikkat çekmektedir. Bu yörede çoğunlukla yaşayan Giritliler, Pomaklar, Boşnaklar, Çerkesler ve Tatarlar kendi kültürlerini sürdürmeye devam ettirmeye çalışmışlar, ancak aynı zamanda kültürel etkileşim yoluyla birbirlerinin kültürlerinden ya da değişen toplumsal koşullardan etkilenmeleri de kaçınılmaz olmuştur.

Sözlü tarih yöntemi kullanılarak göç ya da mübadele yoluyla Bandırma-Erdek yöresine yerleşen farklı kültürlere ait gastronomik ürünlerin ortaya çıkarılmasının amaçlandığı bu çalışmada bu mutfaklarda geçmişten günümüze sıklıkla uygulanan 37 adet gastronomik değere ulaşılmıştır. Çalışmada birbirinden farklı mutfakların zaman içinde iç içe geçerek yeni bir mutfak kültürü oluşturduğu ve farklı kültürlerin lezzetlerinin iç içe geçmesiyle yeni lezzet ve uygulamalara da zemin hazırladığı görülmüştür. Aynı zamanda birçok yerel lezzetin de günümüzde varlığını sürdüremediği çalışmadan ortaya çıkan diğer bir sonuçtur. Yemeklerin orijinal isimlerinin genç nesiller tarafından bilinmeyişi ve geçmişte yapılan bu yemeklerin günümüzde tercih edilmemesi yöresel kültürel ve özellikle de gastronomik değerler üzerinde küreselleşme ve gelişen teknolojiyle birlikte gelen bir tehlike olarak belirmektedir.

Bandırma-Erdek yöresinin gastronomik mirasını oluşturan bu lezzetlere dair farkındalığın artırılması ve bu lezzetlerin sürdürülebilirliğinin sağlanması aynı zamanda turistik bir yöre olan Bandırma-Erdek çevresinin turizm gelişimi için de önemlidir. Bunun için yöre halkının kendi değerlerini devam ettirmeleri konusunda teşvik edici çabaların yürütülmesi gerekmektedir. Etkin işbirlikleri ile yöresel yemeklerin bu ilçelerde düzenlenecek olan

şenlikler ve festivallerde tanıtılması önem arz etmektedir. Benzer şekilde, yapılacak turizm tanıtım çalışmalarında yörenin kültürel zenginliğine vurgu yapılarak, söz konusu bu gastronomik değerlere de yer verilmelidir. Kendi kültürel değerlerini devam ettirebilen ve birer turizm ürünü olarak kullanabilen destinasyonlar turizm gelişimlerini de başarılı bir şekilde sürdürebileceklerdir.

Birincil kaynaklar aracılığıyla eski ve özümüzü yansıtan yemeklerin gün yüzüne çıkarılarak birer gastronomik ürün çeşitlendirmesi yapmak, kültürel değerlerimizin korunması ve sürdürülebilir kılınması açısından büyük önem arz etmektedir. Bunun için 150-200 yıllık yemek ürünlerinin bir envanterinin çıkarılması ve reçetelendirilerek tescil edilmesi gerekir. Günümüzde mutfakları ile ön plana çıkan ülkelerin önemle başvurdukları yöntem, eskiye ve öze dayanan yemeklerin gastronomik ürün niteliğinde ve turizm amaçlı kullanılmasıdır.

## KAYNAKÇA

- Akçalı, A. A. ve Aslan, E. (2012). *Tarih öğretiminin iyileştirilmesi yolunda alternatif bir yöntem: Sözlü tarih*. Kastamonu Eğitim Dergisi, 20(2), 669-688.
- ASO (2016). Bosna Hersek ülke notu. <http://www.aso.org.tr/wp-content/uploads/2017/09/bosnahersek.pdf>
- Aslan, C.; Berzeg, S. E.; Papşu, M.; Özbay, Ö.; Huvaj, F.; Devrim, C.; Karaerkek, N. ve Dağistanlı, S. S. (2011). *Biz Çerkesler*. Ankara: Kafkas Dernekleri Federasyonu.
- Balıkçı, Ö. ve Pesen, A. (2011). *Güzelliğin özel Erdek*. Erdek: Erdek Belediyesi Yayını.
- Baum, W. K. (1987). *Oral history for the local historical society* (3. basım). Kaliforniya: Altamira Press.
- Beardsworth, A. ve Keil, T. (1997). *Sociology on the menu: An invitation to the study of food and society*. London: Routledge.
- Çevik, S. ve Saçılık, M. Y. (2011). Destinasyonun rekabet avantajı elde etmesinde gastronomi turizminin rolü: Erdek örneği. *12. Ulusal Turizm Kongresi*, 30 Kasım – 4 Aralık 2011, Akçakoca-Düzce.
- Çevik, S. ve Saçılık, M. Y. (2014). Pomak yemek kültürünün yaşayan izleri: Bir sözlü tarih çalışması. *III. Disiplinlerarası Turizm Araştırmaları Kongresi*, 4-5 Nisan 2014, Kuşadası-Aydın.
- Decrop, A. ve Snelders, D. (2005). A grounded typology of vacation decision-making. *Tourism Management*, 26(2), 121–132.
- Dedeiç-Kırbaç, A. (2013). Boşnakların Türkiye'ye göçleri. *Akademik Bakış Dergisi*, 35, 1-19.
- Doğdubay, M.; Sarioğlan, M.; Saatçi, G. ve Eröz, S. S. (2011). Destinasyon pazarlamasında yerel yönetimlerin gastronomik öğeleri kullanma eğilimlerinin ölçülmesine yönelik bir araştırma. *V. Ulusal Gastronomi Sempozyumu*, Antalya.
- Du Rand, G. E. ve Heath, E. (2006). Towards a framework for food tourism as an element of destination marketing. *Current Issues in Tourism*, 9(3), 206-234.
- Dürük, E. F. (2007). *Pomaklarda 'pesne' pratiği: Sembolik kültür ve etnisite* (Yayımlanmamış Doktora Tezi). İzmir: Dokuz Eylül Üniversitesi Güzel Sanatlar Enstitüsü.



- Fox, R. (2007). Reinventing the gastronomic identity of Croatian tourist destinations. *International Journal of Hospitality Management*, 26(3), 546–559.
- Güneş, G.; Ülker, H. İ. ve Karakoç, G. (2008). Sürdürülebilir turizmde yöresel yemek kültürünün önemi. 2. *Ulusal Gastronomi Sempozyumu Bildirileri*, <http://www.tgyd.net/?Syf=5&Id=78129>.
- Gyimothy, S.; Rassing, C. R. ve Wanhill, S. (2000). Marketing works: A study of restaurants on Bornholm, Denmark. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 12(6), 371-379.
- Hegarty, J. A. (2006). Developing ‘subject fields’ in culinary arts, science, and gastronomy. *Journal Of Culinary Science & Technology*, 4(1), 5-13.
- Hegarty, J. (2009). How might gastronomy be a suitable discipline for testing the validity of different modern and postmodern claims about what may be called avant-garde? *Journal Of Culinary Science & Technology*, 7(1), 1-18.
- Joppe, M.; Martin, D. W. ve Waalen, J. (2001). Toronto’s image as a destination: A comparative importance-satisfaction analysis by origin of visitor. *Journal of Travel Research*, 39, 252–260.
- Kalaycı, İ. (2015). Tarih, kültür ve iktisat açısından Çerkesya (Çerkesler). *Avrasya Etüdüleri*, 47(1), 71-111.
- Karaca, O. B.; Yıldırım, O. ve Çakıcı, A. C. (2015). Girit yemek kültürü ve sürdürülebilirliği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(1), 3-13.
- Karacaoğlu, S.; Yenipınar, U.; Birdir, S. S. ve Birdir, K. (2015). Sürdürülebilir turizm aracı olarak gastronomik miras: Adana ve Mersin illeri örneği. 4. *Doğu Akdeniz Sempozyumu*, 17 Nisan 2015, Hatay.
- Kastenholz, E.; Davis, D. ve Paul, G. (1999). Segmenting tourism in rural areas: The case of North and Central Portugal. *Journal Of Travel Research*, 37, 353–363.
- Kaşlı, M.; Cankül, D.; Köz, E. N. ve Ekici, A. (2015). Gastronomik miras ve sürdürülebilirlik: Eskişehir örneği. *Eko-Gastronomi Dergisi*, 1(2), 27-46.
- Long, L. M. (2004). *Culinary tourism*. Kentucky: The University Press of Kentucky.
- Memişoğlu, H. (2005). *Balkanlarda Pomak Türkleri*. İstanbul: Türk Dünyası Araştırmaları Vakfı.
- Mennell, S., Murcott, A. ve van Otterloo, A. H. (1992). *The sociology of food: Eating, diet and culture*. London: Sage.
- Okumuş, B.; Okumuş, F. ve McKercher, B. (2007). Incorporating local and international cuisines in the marketing of tourism destinations: The cases of Hong Kong and Turkey. *Tourism Management*, 28, 253-261.
- Özcan, S. (2013). *Pomak kimliği*. Edirne: Ceren Yayıncılık.
- Özdemir, G. (2008). Destinasyon pazarlaması. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Özder, A. (2012). Bosna-Hersek Cumhuriyeti’nde coğrafyanın halk kültürüne etkisi. *Marmara Coğrafya Dergisi*, 25, 213-237.

- Öztürk, N. ve Aşçıkoca, H. (2013). Osmaniye Beldesi Pomak evleri üzerine çevresel, mekânsal-programatik ve yapısal bir değerlendirme. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 6(25), 410-428.
- Peşтели, S. (2006). *Boşnak yemekleri*. İstanbul: İnkılap Kitabevi.
- Richards, G. (2002). Gastronomy: an essential ingredient in tourism production and consumption. *Tourism and Gastronomy* (Ed: A. M. Hjalager ve G. Richards). London – New York: Routledge. 3-20.
- Ritzer, G. (1996). *Toplumun McDonaldlaştırılması: Çağdaş Toplum Yaşamının Değişen Karakteri Üzerine Bir İnceleme* (Ş. Süer Kaya, Çev.). İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- Sabbağ, Ç. ve Yıldırım, R. Y. (2017). Anadolu ve Kazan Tatar Türk geleneklerinde yeme içme kültürünün yeri. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 10(51), 1344-1355.
- Santich, B. (2004). The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training. *International Journal of Hospitality Management*, 23, 15-24.
- Santich, B. (2012). *Bold palates: Australia's gastronomic heritage*. South Australia: Wakefield Press.
- Thompson, P. (2000). *The voice of the past* (3. basım). New York: Oxford University Press.
- Timothy, D. J. (2016). *Heritage cuisines: Traditions, identities and tourism*. New York: Routledge.
- Tunçgenç, Ş. ve Tunçgenç, M. (2008). *Giritli Türklerin mutfağından ot ve sebze yemekleri* (2. Basım). İstanbul: Türkiye İş Bankası ve Kültür Yayınları.
- Turhan, M. (1956). Kültürde değişen ve değişmeye mukavemet eden unsurlar. *İstanbul Üniversitesi Psikoloji Çalışmaları*, 1, 6-21.
- Uraz, A. İ. ve Burgucuk, A. (2010). *Bir Ege lezzeti: Girit yemekleri* (3. basım). İstanbul: Karakutu Yayınları.
- Yentürk, A. (2006). Girit toprağını hatırlatan ot yemekleri. *Yemek ve Kültür Dergisi*, 4, 72-79.
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2011). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri* (8. Basım). Ankara: Seçkin Yayıncılık.

## **From Past Cuisines to Future Tables: The Gastronomic Heritage of Bandırma-Erdek Region**

**Melahat YILDIRIM SAÇILIK**

Bandırma Onyedli Eylül University, Erdek Vocational School, Department of Tourism and Hotel Management

**Samet ÇEVİK**

Bandırma Onyedli Eylül University, Erdek Vocational School, Department of Tourism and Hotel Management

**Aytaç TOPTAŞ**

Bandırma Onyedli Eylül University, Erdek Vocational School, Department of Tourism and Hotel Management

### **Extensive Summary**

Gastronomic heritage encompasses not only what we eat and why, but also how we eat and cook, our beliefs and values concerning food, cooking and eating practices (Santich, 2012, p. 4). Gastronomic heritage differs from other tangible heritage elements such as sites and monuments due to it is constantly in motion, it evolves and develops as the living culture around changes. Therefore, today gastronomic heritage is threatened by globalisation (Richards, 2002). For this reason, many regions today focus on their inventory of own gastronomic heritage items. This study aims to reveal the gastronomic heritage of Bandırma-Erdek region by drawing attention to its rich culinary culture. It is thought that this study on determination of gastronomic heritage of this region where many different cultural identities coexist will raise awareness of the cultural richness of the region and contribute to the sustainability of this culture.

This study seeks to answer two questions. One of them is ‘What are the traditional food of Bandırma-Erdek region from past to today?’ and the other is ‘What are the cultural characteristics of Bandırma-Erdek region?’. In the study oral history method which is one of the qualitative research designs was used. The purpose of using this method is to be able to reveal 150-200 years traditional food through the primary sources. The population of the research is the elderly and healthy people who can do an interview living in Bandırma-Erdek region. Oral history study was conducted with 20 people chosen using homogeneous sampling.

Before the interviews, the main themes related to Bandırma-Erdek cuisine and the issues to be addressed in the interviews were determined. After making contact with required people, appointments were made, and interviews with 20 people were held. Interviews were recorded via a voice-recorder, and then the text was created by complete analysis. In the analysis, attention was paid to the dialect and accent differences of the narrators and with a particular emphasis on not making any changes in creating the text.

37 different traditional food revealed from the study are presented under the titles of soup, pastry, grass and vegetable meals, meat dishes, fish dishes, rice dishes and desserts. The information about which food belongs to which culture, which ingredients are used and how are they cook presented in the study.

It was revealed that different cuisines were intertwined in time to form a new culinary culture. Another result from the study is many local foods cannot carry on today. The fact that the original names of the traditional food

are not known by new generations and the fact that these traditional food are not preferred today appear to be a danger accompanied by globalisation and developing technology on local cultural and especially gastronomic values.

Increasing awareness of these tastes that constitute the gastronomic heritage of Bandırma-Erdek region and ensuring the sustainability of the gastronomic heritage of the region is also vital for the tourism development of Bandırma-Erdek region which is a touristic destination. To this end, efforts should be made to encourage local people to maintain their cultural values. It is essential to promote these local foods in regional festivals with active cooperations of the stakeholders. Similarly, these gastronomic values should be included in tourism promotion activities by emphasising the cultural richness of the region. Destinations that can sustain their cultural values and commodify as a tourism product will also be able to sustain their tourism development successfully.