



Sürdürülebilir Gastronomi Çerçevesinde Edremit Körfezi Yöresel Mutfakları (Edremit Gulf Regional Cuisine in Sustainable within the Framework of Gastronomy)

*Gül YILMAZ^a , Sinem AKMAN^a 

^a İstanbul Arel University, Vocational School, Department of Hotel, Restaurant and Catering Services, İstanbul /Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim

Tarihi:11.09.2018

Kabul Tarihi:21.11.2018

Anahtar Kelimeler

Sürdürülebilirlik

Gastronomi

Yöresel mutfaklar

Öz

Yeme-içme davranışları bütün kültürlerde evrensel bir nitelik taşımaktadır. Bu kültürlerin parçası olarak insanlar kimliklerinin yanı sıra kültürlerinin belirli özelliklerini yansıtmaktadırlar. Bir ülkede, bir toplulukta, bir yörede mutfak ve yemek kültürü hakkında bilgi sahibi olabilmek ve yemek kültürünü keşfetmek için topluların tarihlerine, yeme alışkanlıkları, yiyeceği hazırlama ve pişirme yöntemleri, inançlarına, toprağı ekip biçme şekillerine bakmak gerekir. Geleneksel yeme içme alışkanlığı toplumların kimliklerini oluşturmaktadır. Hemen hemen her toplumun yemek kültüründe kendine has özellikler bulunmaktadır. Marmara Bölgesi Edremit Körfezi de ülkemizin hem Ege Denizi ve çevresinin hem de Marmara Bölgesinin izlerini taşımaktadır. Ayrıca savaşlar ve mübadeleler nedeniyle göçmenlerin yerleşim yeri olma özelliğindedir. Çalışmada sürdürülebilir gastronomi çerçevesinde Edremit Körfezinde yapılan yöresel yemekler ve pişirme tekniklerine değinilmektedir. Çalışmada, Edremit Körfezi yöresel mutfağı literatür taraması yapılarak araştırılmıştır. Ayrıca yarı yapılandırılmış görüşme tekniğı uygulanarak yörede yaşayan kişilerle mülakat tekniğı ile betimsel analiz yapılmıştır. Sonuç olarak unutulmaya yüz tutmuş olan yöre yemeklerin kayıt altına alınması sağlanmış ve gelecek nesillere aktarılmasına çaba gösterilmiştir.

Keywords

Sustainability

Gastronomy

Regional cuisine

Abstract

Eating and drinking behaviors are universal in all cultures. As part of these cultures, people reflect certain characteristics of their culture as well as their identity. In order to be able to know about the cuisine and culinary culture in a country, a community, a community, and to discover a culinary culture, it is necessary to look at the history of the people, eating habits, preparing food and cooking methods, beliefs. Traditional eating habits constitute the identities of societies. Almost every community has its own characteristics in the food culture. Edremit Gulf of Marmara Region carries traces of both the Aegean Sea and its surroundings as well as the Marmara Region of Turkey. In addition, this region is a settlement of migrants because of wars and struggles. Within the scope of sustainable gastronomy in the study, local dishes and cooking techniques made in the Gulf of Edremit are mentioned. In this study, Edremit Gulf regional cuisine was investigated by literature review. In addition, by using semi-structured interview technique, descriptive analysis was conducted with interviewers. As a result, it was ensured that the local dishes were forgotten and transferred to future generations.

* Sorumlu Yazar.

E-posta: gulyilmaz@arel.edu.tr (G. Yılmaz)

Makale Künyesi: Gül, Y. & Akman, S. (2018). Sürdürülebilir Gastronomi Çerçevesinde Edremit Körfezi Yöresel Mutfakları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(4), 852-872.

DOI: 10.21325/jotags.2018.337

GİRİŞ

İnsan gücü ile elde edilmemiş doğal ortamda kendiliğinden meydana gelen ve süreklilik gösteren sistemler ekosistem olarak anılırlar. Doğal çevre ekosistem çevredir. Doğal yaşam ve insan yaşamı denge üzerine kuruludur. Doğal sisteme dışardan gelecek etkiler eko sistemin dengesini bozacak ve doğadaki enerji tükenecektir. İklimlerin değişmesi, toprağın azalması, suyun azalması vb. etkenler beslenmemizde önemli rol oynadığı gibi yiyeceklerin ana maddesini oluşturan hasılat-verim üzerinde de olumsuz etkiler yaratır.

Gastronomi ise yiyecek ve içeceklerin ham hallerinden tüketime hazır hale getirilerek duyu analizlerle üretilip tüketilmesi olayıdır. Gastronomi, sadece lezzetli yiyecekleri üretmek, pişirmek değil aynı zamanda sebze ve meyvelerin doğranma şekillerini, yiyeceklerin pişirme tekniklerini, sunumlarını içeren ve ülke, bölge, yöre tarihini, coğrafi işaretlemelerini, tarımı, ekonomiyi, sanayiye ilgilendiren disiplinler arası bir alandır.

İnsanlık tarihinde yemek, bireylerin en temel ihtiyacı olduğu kadar ulusal kimliğin oluşturulmasında da önemli kültürel bir etken olarak nitelendirilebilir. Yemeğin değişim ve gelişimini gelenekler oluşturmaktadır.

İnsanın yemekle olan ilişkisinin tarihsel evriminin sekiz önemli devrimle olduğu öne sürülmektedir. Bunlardan birincisi, pişirmenin icadıdır. İnsan, ateşin bulunması ve ateşin ehlileştirilmesi sonucunda diğer bütün canlılardan farklı bir konuma gelmektedir. İkinci devrim, yemek yemenin yalnızca hayatı sürdürme amacıyla besin olarak tüketilmesi değil, bu eylemin sosyal bir olgu haline getirilerek ritüelleştirilmesi olarak söylenmektedir. Üçüncü devrim, hayvanların evcilleştirilmesidir. Dördüncü devrim, tarımın başlamasıdır. Beşinci devrim yemeğin sosyal farklılaşmasının bir aracı olma sürecine dâhil olmasıdır. Altıncı devrim, gıdaların bulunduğu bölgeden başka bir yere taşınması sonucunda kültürel etkileşimlerin oluşmasıdır. Yedinci devrim, ekolojidir. Sekizinci ve son devrim ise 19. Yüzyılda başlayan ve günümüzde hala devam eden gıda maddelerinin endüstriyel ürün haline geldiği süreçtir (Gürsoy, 2013).

Bu çalışmada; Edremit Körfezi yöresel mutfağının sürdürülebilirlik çerçevesinde, gastronomi açısından değeri ve sosyokültürel özelliklerin mutfak üzerine etkileri araştırılmaktadır. Bu yörede yapılan yemekler geçmişten günümüze aktararak sürdürülebilirliğin sağlanmasında ne gibi rol oynayacağı belirlenmektedir. Unutulmaya yüz tutmuş olan yemekler kayıt altına alınarak gelecek nesillere de aktarılması amaçlanmaktadır. Gastronomi turizminde destinasyon belirlenirken Edremit Körfezinin yer alabilmesi için olanakların neler olabileceği sunulmaktadır.

Yöresel yiyecek; yöresel bölgede üretilen, yetiştirilen veya yöresel bir kimliğe sahip o yöreye özgü özellikleri taşıyan yiyecek veya içecek olarak tanımlanmaktadır. Yöresel mutfaklar birçok ülke turizm pazarını canlandırmada ve turistik destinasyonlardaki girişimciler için rekabet ortamı oluşturmaktadır (Saatcı & Demirbulat, 2016).

Çalışmanın Birinci Bölümünde Sürdürülebilirlik Kavramı ile Gastronomi Kavramlarına yer verilmiş olup ve Yöresel Mutfak boyutu ele alınmaktadır. İkinci Bölümde; kültürel miras bağlamında tarihi yapının mutfak kültürünü de etkilemesi sebebiyle Edremit Körfezinin coğrafi yapısı ve tarihi aktarılmaktadır; Üçüncü Bölümde ise mutfaklar hakkında genel bilgiden sonra Edremit Körfezinin yöresel mutfaklarına, geçmişten günümüze kadar gelen yiyecek alışkanlıklarına, sosyokültürel değerlerin yöresel mutfak kültürü üzerindeki etkilerine yer verilmektedir.

LİTERATÜR

Sürdürülebilirlik ve Gastronomi Kavramı

Yeme içme olayı insanın var oluşundan beri yaşamını sürdürebilmesi için hayati önem taşımaktadır. Her ülkenin coğrafi koşulları; fiziki-beşeri ve ekonomik özellikleri yeme içme kültürü üzerinde etkili olabilmektedir. Toprağının yapısı, suyunun özellikleri, rüzgâr alıp almaması, güneşin konumu yiyecekler üzerinde doğrudan etki yaratabilmektedir. Çünkü bir yörede yetişen bir ürün doğal yapıdan dolayı başka bir yörede yetişmeyebilir.

Bu durumda etkili olabilecek iklim koşulları ve toprağın yapısı ürünün karakteristiği üzerinde rol oynar. Her ülkenin ve her ulusun coğrafyasının, yaşam biçiminin ve tat duygusunun vazgeçilmez öğelerini taşıyan yemek kültürü mevcuttur. Ülkelerin yemek kültürlerini belirleyen en önemli unsur coğrafi koşullarıdır. Daha sonra ise kültürel yaşamışlıklar, kuşaktan kuşağa aktarımlar genel kültürü ve mutfak kültürünü etkisi altına almışlardır. 1825 yılında gastronomi terimi ilk kez insanoğlunun yeme içme faaliyeti olarak tanımlanmıştır (Navarro, Serrano, Lasa, Aduriz, & Ayo, 2012). Gastronominin gelişimi ve tarihi her dönemde sosyolojik ve ekonomik açıdan toplumları etkisi altına almıştır. Önceleri mutfakla ilgili, yemek yeme adabı ile ilgili davranışlar toplumun hiyerarşik konumu bakımından üst seviyelerini etkilemiş; özellikle soylular yemeklerini sağlıklı ve gösterişli hazırlayan aşçılara evlerinde yer vermeye başlamışlardır. Aşçılar da beslenme ve sağlık özellikleri açısından münüler hazırlamışlardır. Etimolojik olarak Yunanca mide anlamına gelen gaster ve yasa anlamına gelen nomos kelimelerinin bileşiminden oluşan gastronomi teriminin ilk olarak M.Ö. 4. yüzyılda yaşamış olan Archestratus'un bir şiirinde geçtiği söylenir. "Gastronomie" teriminin açıklanması ve yaygın olarak kullanımının başlaması ise on dokuzuncu yüzyılda Fransa'da hayat bulur (Samancı, 2013). Gün geçtikçe Gastronomi; kültürel dışavurumculuğun ve yaşamın içinde estetik bir oluşum haline gelmiştir (Hegarty & O'Mahony, 2001). 20. Yüzyıldan sonra her alanda olan olumlu gelişmeler gastronomiyi dev bir yiyecek içecek endüstrisi haline getirmiştir. Ayrıca akademik ve pratik konularda yemek konusu incelenmeye başlanmıştır.

Hatta bazı akademik çalışmalarda turistlerin gezileri esnasında gastronominin cazibe noktası olduğu ifade edilmiştir (Cohen, 2002). Yiyecek içecek faaliyeti gerek sunum, gerekse sağlıklı münülerin oluşturulması açısından seyahat eden bireylerin ilgisini çekmiş ve sadece yiyecek-içecek amaçlı gastronomik turlar düzenlenmeye başlanmıştır. Turizm çeşitleri olarak adlandırılan kültürel turizmin de içinde yer alan gastronomi seyahatleri tüm dünyada rağbet görür hale gelmiştir. Kültür terimi çok geniş bir spektrumu ifade eder. Örneğin ören yerleri, anıtlar, kalıntılar yanında, örf ve âdetler, inançlar, geçmişten taşıdığı uğraşlar, yaşam biçimleri, mutfağı, kısacası tüm değerlerini o toplumun kültürü olarak belirtmek mümkündür.

Mutfak kültürü; kültürel gezilerde özellikle önem kazanmaya başlamış; yöreye özgü geleneksel yemeklerin hazırlanışı, pişirilmesi ve tadımı kişilerin özel rağbet gösterdiği durum haline gelmiştir. Bu durum restaurant ve lokantaların da münülerini değiştirerek yerel ve organik yiyeceklere yer vermelerine neden olmuştur. Hızla gelişen teknoloji ve sanayileşmeyle birlikte doğanın tahribi, fiziksel çevre koşullarının bozulması bireyleri olumsuz olarak etkilemekte kent yaşamından kaçıp daha sakin, sessiz yerlere gitme isteğini arttırmaktadır.

Yaşanan tüm bu gelişmeler “sürdürülebilir turizm” kavramı ve sürdürülebilir turizmin bir yansıması olarak değerlendirilen (Yurtseven, 2011). “sürdürülebilir gastronomi turizmini” kavramlarını gündeme getirmiştir.

Sürdürülebilir gastronominin de devamı için temel ekolojik süreçlerin ve bitki örtüsünün korunmasının yanı sıra biyolojik çeşitliliğin flora ve faunanın zarar görmemesi ve devamlılığının sağlanması esas alınmalıdır. Ayrıca yöresel yemek kültürlerinin yaşatılması, korunması ve unutulmaması için yerel yönetimlerle işbirliğine gidilerek unutulmaya yüz tutmuş yemeklerin ve yöresel içeceklerin envanterleri hazırlanmalıdır.

Sürdürülebilir gastronomi turizminin yerel halk ve yöredeki tarımsal faaliyetleri geliştirip, destekleyecek şekilde gerçekleştirilen turizm hareketliliği ve sürdürülebilir gastronomi hareketliliğinde seyahat etmede motivasyon faktörü olarak yerel, otantik, nostaljik, insan sağlığı için yararlı, besin değeri yüksek, çevreye duyarlı şekilde üretilen, hazırlanan ve tüketilen yiyecek ve içeceklerin karşımıza çıkmadığıdır (Yurtseven, 2011). Günümüzde sürdürülebilir turizm çerçevesinde başlayan yavaş turizm hareketliliğinin parçası olarak anılan “slow city” “slow food” kavramları yerel kültürlerle, yerel mutfaklara ilgi duyanlar için İtalyanca bir kelime olan “Citta” ile İngilizce “slow” kelimesinin birleşimi olan “Cittaslow” terimi bir hareketin ismini oluşturmuştur. 1999 yılında Paolo Saturnini’nin, İtalya’nın Toscana bölgesinde Chianti Belediye Başkanı olarak başlattığı girişim sakin şehirlerin oluşumu için önderlik etmektedir (Ekinci, 2014).

Türkiye’de 15 merkez Cittaslow üyesi olmaya aday görülmüştür. Bunlar; Perşembe (Ordu), Taraklı(Sakarya), Vize (Kırklareli), Gökçeada (Çanakkale), Seferihisar (İzmir), Yenipazar(Aydın), Akyaka (Muğla), Yalvaç (Isparta), Eğirdir (Isparta), Gerze (Sinop), Göynük (Bolu), Mudurnu (Bolu), Şavşat (Artvin), Uzundere (Erzurum), Halfeti (Urfa)’dır. Yeni adaylar için de prosedürler devam etmektedir (Türkiye, 2018).

Balıkesir’in ilçelerinden biri olan Ayvalık son zamanlarda doğal kaynaklara dayalı turizm faaliyeti olarak ilgi çeken merkezlerden biri olarak anılmaktadır. Fakat aynı zamanda kültür turizmini potansiyeline de sahiptir. Edremit Körfezi içinde bulunan Ayvalık’ta Cittaslow “yavaş şehir” anlamını taşıyabilecek çevre politikaları, geleneksel kültürel değerleri koruma, altyapı politikaları, teknolojik ve kentsel kalite için tesisler, misafirperverlik ve farkındalık gibi Cittaslow “yavaş şehirler için aranan önemli özellikler kategorisine giren yukardaki belli başlı şartlara sahip görünmektedir.

Edremit Körfezinin Coğrafi Özelliklerine ve Tarihine Genel Bakış

Balıkesir’e bağlı Edremit Körfezi sınırları içinde 4 ilçe yer almaktadır. Bunlar Ayvalık, Burhaniye, Edremit ve Gömeçtir. 2017 verilerine göre; Ayvalık’ta yaşayan kişi sayısı 68.831, Burhaniye nüfusu 58.775, Edremit nüfusu 148.341, Gömeç ise 12.950 olarak bilinmektedir (Nufusu.com, 2018).

Ayvalık, Ege denizi kıyısında, koy ve körfezler arasında bir şehir yerleşmesidir (Belediyesi B. B., 2018). Kuzeyde Bezirgan tepesi, Demirci deresi, Armut ova şosesi ve Gümüşlü yolu, Güneyde Esirlik ve Ayazmant, Doğuda Sazanlık deresi, Hisar ve Demirhan boğazları ile çevrilidir (1964). Güney Batıda da Kaplan dağlarının meydana getirdiği Sarımsak yarımadasından kuzeye doğru küçük koy ve körfezler arasında kıyı boyunca plajlar mevcuttur. Ayrıca karayolu ile İzmir’e 170 km. Balıkesir’e 135 km.dir.

Ayvalık'ı da içine alan Ege Denizi ve çevresinden oluşan bölge, yeryüzü kabuğunun tarihinde en geç oluşan oluşumdur. Dünyanın oluşumu sırasında bu bölge, “kara” yapısındaydı. Kara parçası aşınıp çökerek volkanik olaylar sonucunda adacıklar ve göller oluşmuş, volkanik olaylarla yeni kara parçaları meydana gelmiştir. Bu kara yapısından günümüze kadar ulaşan “Kozak Köyü” dağ kitlesi granit taşıdır. Bu taşın etkisiyle toprağın yapısı da fıstıkçanı yetiştirmeye elverişli yapıya bürünmüştür.

Ayvalık bölgesinde Alp Hareketi'nin içerdiği ilk tektonik dönem, günümüzden 15 milyon yıl öncesiyile 5 milyon yıl öncesi arasında yer almaktadır (Yorulmaz, 1994). Tektonik dönemde lav akıntılarının oluşturduğu “Sarımsak Taşı” yöredeki tarihsel dokuda da kullanılmıştır. Bir diğer lav birikintisi ise “Şeytan Sofrası” olarak bilinen Gömeç sırtlarındaki Kışlatepe üzerindeki oluşumdur. Bölgedeki akarsular taşıdıkları malzemeyle boşlukları doldurarak bugünkü engebeli görüntüyü oluşturmuşlardır. Bazen de eski lavlı tabaka devrilip yana yatarak Alibey Adası tepesini meydana getirmiştir. Fiziki koşullar zaman zaman çöküntüler, göller oluşturmuş daha sonra bazı göller kurumuş kalkerli toprağı oluşturmuştur.

Kalkerli toprakta günümüzde özellikle “zeytin” üretimi için çok yararlı ve bereketli olan toprak olduğundan bölgenin “zeytin ve zeytinyağı” üretiminde söz sahibi olmasına neden olmuştur. Toprağın yapısı granitin etkisiyle kumsalları da etkilemiş ve bölgenin en temiz plajlara sahip olma özelliğini sağlamıştır.

Antik çağlara kadar uzanan tarihine bakılacak olursa; Ayvalık'a ilk yerleşenler Mysialılar olmuştur. Balkanlardan kalkıp Anadolu'nun batısında bir kavşağına yerleşmeyi seçen Mysialılar (Mysia-Mysi) bölgeye adlarını vermiş ama bağımsız bir devlet kuramamışlardır (Atilla & N., 2004). Mysia, kuzeybatı Anadolu'nun, doğuda Bithynia, güneydoğuda Phrygia, güneybatıda Aiolis ile çevrilmiş parçasıdır. Dolayısıyla, Balıkesir ilinin (Edremit Körfezi kıyısındaki bölümü dışında) tümü; İzmir ilinin Bergama dolaylarındaki bölümünü; Manisa ilinin Anadolu'daki bölümünü içine alır. Mysia adının kökeni ile ilgili Prof. Dr. Bilge Umar'ın ve Ord. Prof. Dr. Ekrem Akurgal'ın değişik görüşleri mevcuttur. Her iki görüşte de Anadolu'da ilk çağlarda yaşamış medeniyetlerle bağlantıların, hatta uzantılarının olduğu görüşünü savunmaktadırlar. Aiolis adının kökeni ve anlamının Prof. Umar, Hellen dilinden geldiğini açıklamaktadır. Aioli (sal), os (ülke) sal ülkesi anlamına geldiğini belirtmektedir (Atilla & N., 2004). Aynı zamanda Aiolis sözcüğünün, ilkçağ Helenleri içindeki Aiolos boyunca yurt edinilmiş yöreyi anlattığı; Batı Anadolu'ya ve yakın çevresine kitlesel Hellen göçleri sırasında bu boyun yerleştiği yörelerden bu halkın Yunanistan anakarasındaki özyurdu ifade ettiği belirtilmektedir.

Batı Anadolu'ya ve yakın çevresine kitlesel Hellen göçleri sırasında bu boyun yerleştiği yörelerden Gelibolu Yarımadası, geleneksel olarak Thrake denilen ülkenin kapsamındadır; karşı kıyıda yani Anadolu'da Çanakkale Boğazı'nın doğu kıyılarında ve yakın çevresinde Aiolos boyunun yayıldığı yöre de Troas diye bilinmektedir.

Bu durumda Aiolis adı, Aiolos boyunun yurdu olan ülkelerden sadece, İonia ile Troas arasında kalan kıyı bölgesine verilir. Ünlü tarihçi Herodot'ta, şimdi İzmir olarak bilinen yerleşim yerinin Helenleştirildiğini ve Aiolos kapsamı içinde yer aldığını belirtir. Daha sonra İonyalıların eline geçen İzmir Aiolos dışında kalmıştır. Aiolos zamanla Ailoiki (Eolya) ya dönüşmüştür. Ailoik kelimesinden “Ayvalık” türetilmiştir. Mitolojiye göre, Edremit Körfezi'nden İzmir'e kadar uzanan ve Midilli'yi de içine alan kıyı şeridinde yerleşmiş bir boyun ülkesi olarak

bilinmektedir. Bu soydan olanlara Eoller, ya da Eolyalılar denmektedir (Yorulmaz, 1994). Kentin ilk adı M.Ö. 330'da "Kidonie" olarak anılırken "Eolya"ya daha sonra da Ayvalık'a dönüşmüştür.

Antik çağlar sonrası Ayvalık kentinin kuruluşu ise; 15.yy.sonu 16.yy.başlarında çevredeki adalar halkının korsan baskı ve saldırılarından kaçmaları sonucunda kurucu göçmenler önce Kabakum'a daha sonra Eğribucak'a yerleşmişlerdir (Bayraktar, 1998).

Yakın tarihe doğru gelindiğinde; Ayvalık kasabası, 18 ve özellikle 19.yüzyılda, Osmanlı İmparatorluğu içinde kendine özgü bir gelişme çizgisi izlemiştir. Ayvalık kasabası nüfusunun hemen hemen tamamı Rum olan bir beldeydi. Bu durum Osmanlı İmparatorluğu'nun Avrupa devletleri ile ilişkilerinde incelenmeye değer bir önem taşımaktaydı. Osmanlı Devleti'nin bir dünya sistemi ile olan teması, sonuçta bu olgunun Osmanlı'nın aleyhine bir seyir izlemesi ile başlayan çözümlerde, Batı Emperyalizmi 19. Yüzyılda Batı Anadolu'da aynı zamanda Ayvalık'ta, azınlık unsurları ile yoğun ekonomik ilişkilere girmişti. Tarihte Ayvalık, Osmanlı-Avrupa ve Osmanlı Yunanistan ilişki ya da çelişkilerinde önemi göz ardı edilmeyecek bir konuma sahiptir (Atilla & N., 2004). Bir diğer görüşe göre de Ayvalık Türkmenler (Yörükler) tarafından kurulmuştur sav'ı vardır. Türkmenlerin Çeşnigir, Eskiköy, Hanaylı gibi köylerde oturdukları ve zeytincilikle geçindikleri öne sürülmektedir. Fakat bu görüşü doğrulayacak bir belge ya da kalıntıya maalesef ulaşılmış değildir.

Milli mücadele döneminde ise 1923 mübadelesi söz konusu olmuş, Lozan Barış Anlaşması'nın bir eki olan, Türkiye Büyük Millet Meclisi Hükümeti ile Yunanistan Hükümeti arasında, 30 Ocak 1923'de imzalanan "Halkların Mübadelesi Sözleşmesi" çerçevesinde Yunanistan'daki yerleşik Müslümanlar Anadolu'ya; Anadolu'daki yerleşik Rumlar da Yunanistan'a göç etmek zorunda kalmışlardır.

Bu göçün en önemli özelliği isteğe bağlı olmayıp zorunlu olmasıdır. Mübadele göçmenlerine tarla, bağ, bahçe, zeytinlik vb. taşınmazların dağıtımıyla ilgili olarak, hükümetçe hazırlanmış olan genelgede ayrıntılı bir dağıtım ve paylaşım planı oluşturulmuştu. Bu arada, eski yurtlarından getirdikleri mabedlere ait eşya ve yerel olarak sağladıkları imkânlar ile eski kiliseleri az zamanda cami haline getirerek ibadete açmışlardır (Tezeren, 1986).

Ayvalık'ın tarihi ve coğrafi konumu, iklimi, doğal güzellikleri tarihin ilk çağlarından beri insanların ilgisini çekmiş ve yaşanılacak yer olarak her zaman tercih edilmiştir. Bu nedenle burada yaşayan halklar verimli toprakların farkına varmış ve yaptıkları yemeklerle kültürel mirasa katkı sağlamışlardır.

Yörenin özellikle zeytin tarımına elverişli olması, zeytinyağı ve sabunun Rusya'ya ve Balkan ülkelerine ihraç edilmesi ticari hayatı da canlandırmıştır.

Özellikle buğday öğüten değirmenlerin olması, şarap üretimi ve tuz elde edilmesi şehri cazip kılan diğer unsurlar olmuştur. Günümüzde Ayvalık ilçe merkezinde ve Cunda'da özellikle yüksek tavanlı evler; günümüzde "Neo-klasik mimari" olarak "eski" Roma ve Helen yapı izlerini taşıdığı için kültür turizmi açısından önem arz etmektedir. Özellikle sarımsak taşının kullanılması, yıllar önce söndürülmüş çukurlarda dinlenmeye bırakılmış kireç, çok iyi pişirilmiş tuğla, demir bağlantıları için kullanılmış kurşun ve yine yıllarca dinlendirilmiş kereste (Yorulmaz, 1994) kullanılarak inşa edilen Ayvalık evleri halen günümüze kadar gelmiştir.

Bu bağlamda Ayvalık ekonomik, politik, kültürel faaliyetler açısından geçmişten günümüze kadar bir değişim süreci geçirmiş bu durum kültürel faaliyet olarak değerlendirilen “mutfak kültürünü” de etkilemiştir. Rum halkının yanı sıra Balkanlardan göç eden Müslüman halkların kültürleri yemek kültürüne de yansımıştır. Bulgar, Boşnak, Girit ve Midilli kültürlerinden etkilenen Ayvalık mutfağının yemek çeşitliliği, tat ve lezzet zenginliği, otantik ve yenilikçi damak zevklerini ortaya koymaktadır (Gökdeniz, 2013).

Balıkesir’e bağlı Burhaniye ilçesi Roma, Bizans Selçuklu ve Osmanlı dönemlerinde varlığını sürdürmüştür. Kurtuluş Savaşında Kuvayi Milliye’nin bölgedeki karargâhı olduğu bilinmektedir. Bölgedeki bilinen en eski insan yerleşimi “Anahor (Pidasus)” dur. M.Ö. 1443 yılında Mysia halkı tarafından kurulmuştur. Burhaniye adını 19. Yüzyıl Osmanlı Padişahı Abdülhamit’in oğlu, şehzade Burhanettin’den almaktadır (Belediyesi B. , 2018). Burhaniye’nin en ünlü turistik mahallesi Ören’dir. Antik dönemde Ören, “Adramytteion” olarak anılmaktadır. Bu isim Lidya Kralı Krazüs’ün kardeşi Adramys’den gelmektedir. Ören Lidyalılardan sonra Perslerin, Makedonların daha sonrasında ise Romalıların egemenliğine katılmıştır. Romanın bölünmesinden sonra Bizans sınırları içinde 200 yıl onların egemenliğinde yaşamıştır. 1076’da Anadolu Selçuklularının egemenliğine girmiştir (Belediyesi B. , 2018).

Burhaniye coğrafi konum olarak kuzey Ege bölgesinde yer almaktadır. Batısında Ege denizi, kuzeyinde Edremit, doğusunda Havran, güneyinde Gömeç ve Ayvalık, güney doğusunda Bergama ile komşudur. Kuzeyinde yer alan Kaz dağları (İda Dağı) doğu ve güney doğuda yer alan Madra dağları arasındaki verimli topraklar üzerinde oluşan ova üzerinde kurulmuştur. İlçenin Ege denizine 17 km uzunluğunda kıyı şeridi bulunmaktadır. Bu bant üzerinde temiz kumlu doğal plajlar görülmektedir. Akdeniz ve Ege iklimleri görülmektedir. Antik çağlarda 1001 rüzgar vadisi olarak anılan bölge, Kaz dağları ve Madra dağları arasında yer alması sebebiyle imbat ve poyraz rüzgarları hâkimdir. Hava sirkülasyonu sebebiyle bölgedeki hava oldukça temizdir (Belediyesi B. , 2018).

Burhaniye’de sebze ve meyve yetiştiriciliğinin yanı sıra zeytin ve zeytinyağı üretimi yapılmaktadır. Edremit Körfezindeki zeytin ve zeytinyağı üretimi körfez ilçelerinin ekonomisine büyük katkı sağlamaktadır. Zeytin kenti olarak da bilinen Burhaniye’de zeytinden sadece zeytin ve zeytinyağı değil; zeytin sabunu, zeytin reçeli, zeytin kolonyası vb. ürünler de üretilmektedir (Uğuz, 2011).

İlçe topraklarının %53’ü tarım arazisi, %28’i ormanlık, %17’si dağlık, %2’si çayır ve meradır. Tüm arazinin %75’i ise bölgede temel geçim kaynağı olan zeytinliklerle kaplıdır. İlçede yapılan zeytin hasadı şenlikleri turizm açısından da önemlidir. Zeytin hasadını kırsal turizm ile sürdürülebilir hale getirmek ilçenin turizm açısında da ayrıcalığını gösterecektir. Zeytin müzelerinde turistik faaliyetlerin uygulanabilirliği artırılabilir (Uğuz, 2011).

Bölgede Akdeniz iklim şartları hâkim olduğundan dolayı bu iklime adepte olmuş meyveler yetişmektedir. Bu meyvelerden incir, badem, üzüm, nar gibi bazıları söz konusu iklimin yerli meyveleri olarak bilinmektedir. Diğer yetiştirilen meyveler ise; armut, ceviz, elma, karadut, mandalina, dut, kirazdır. Aynı zamanda bölgede mantarda yetişebilmektedir. Birçok mantar türü ilkbahar ve sonbaharda çıkmaktadır. Genellikle nemli ortamları tercih ederler. Zehirli ve yenilebilir türleri bulunduğundan dolayı çok dikkat edilmelidir (Efe, Soykan, Cürebal, & Sönmez, 2012).

Edremit Yöresi, Ege Bölgesi’nin, Asıl Ege Bölümü’nün kuzeyinde yer almaktadır (Efe, Soykan, Cürebal, & Sönmez, 2013). Edremit Körfezi ve çevresinde bulunan en eski yerleşim izleri M.Ö. 50.000 tarihine kadar

uzanmaktadır. Balıkesir'e bağlı Havran ilçesinde yer alan İnönü mağaraları, bölgenin tarih öncesi çağlardaki kültürünü yansıtmaya açısından önemli bir yere sahiptir. Kocaçal tepesinin güney yamaçlarında bulunana mağaralardan en büyüğü olan Karanlık mağarada yapılan kazı çalışmalarında ortaya çıkarılan bulgulara göre Yontmataş Çağı'na kadar gitmektedir. Edremit körfezi ve Edremit ovası bir çöküntü sahasıdır. Edremit ovasının tamamı alüvyonlarla kaplıdır. Topraktaki alüvyon kalınlığı sebebiyle ova verimli hale gelmiştir. En verimli yükseklik; 1767 m. yükseklikteki Kazdağı üzerinde bulunan tepeler; Sarıkız, Kırklar, Babadağ, Koçara ve Dumanlı tepe olarak bilinen Karataş tepeleridir. Yükseklik bakımından Kazdağları'ndan sonra 1460 m. Yükseklikte Musluk dağları ve 1298 m. Yükseklikle Eybek dağı gelmektedir (Belediyesi E. , 2016).

Edremit denildiğinde de ilk akla gelen zeytincilik ve Kaz Dağlarıdır. Zeytincilik ilçenin en önemli gelir kaynağıdır. Bölgede 2.980.000 zeytin ağacı bulunmaktadır. Edremit Körfezi zeytinyağları kimyasal ve duyuşsal olarak ayırt edici özellikleri bulunmaktadır. Altın sarısı rengi, zeytin meyvesinin kendine has tadı, kokusu ve aroması ile taze ot (çimen) kokusu ayrıca elma aroması hissedilmektedir. Karakteristik özellik bakımından damakta ve dil ucunda hafif bir acılık ve yakıcılık hissi uyandırmaktadır (Polat, 2015).

Edremit Zeytinyağları 2011 yılında İtalya'da düzenlenen, 22 ülkeden 386 zeytinyağının katıldığı Sızma Zeytinyağı yarışmasında ikincilik ödülü kazanmıştır (Polat, 2015).

Kaz Dağları Milattan Önceki yıllara kadar tarihi ile çeşitli medeniyetlere ev sahipliği yapmış; zengin flora ve faunasıyla doğa harikası bir Milli Park olarak bilinmektedir. Homeros İlyada'sında İda Dağı (Kazdağı) için "Bol pınarlı vahşi hayvanlar anası" olarak bahsedilmektedir (Yılmaz, 2018).

Edremit Körfezi çevresinde zeytin tarımı, Balıkesir ve Çanakkale il sınırları içinde kalan alanda gerçekleştirilmektedir. Ayvalık, Burhaniye, Edremit, Gömeç, Havran ilçelerinde yoğun bir şekilde görülmektedir (Efe, Soykan, Cürebal, & Sönmez, 2013). Yörenin ekolojik şartları zeytinin yetişmesi için optimum olumlu şartlar taşımaktadır. Anakaya, yerşekilleri, iklim, toprak, hidrojenik ve biyocoğrafya özellikleri yörede yetişen zeytinlere ayırtıcı bir tat ve nefaset kazandırmaktadır (Efe, Soykan, Cürebal, & Sönmez, 2012).

Edremit ilçesine Girit, Midilli, Sakız gibi adalardan gelen mübadiller Edremit çevresinde, özellikle de Ayvalık'ta zeytincilik, zeytinyağı imalatı ve sabun sanayi hızla gelişim göstermiştir (Efe, Soykan, Cürebal, & Sönmez, 2013).

Balıkesir'in ilçelerinden biri olan Gömeç; Burhaniye, Ayvalık ve Ege kıyılarıyla çevrilidir. 16. Yüzyılda Edremit ve Dikili körfezlerini çevreleyen arazi üzerinde bulunan köylerden olarak bilinmektedir. Gömeç ile ilgili yazılı kaynaklarda tahıl üretimi yapıldığı, soğan, pamuk, susam ekimi arıcılık yapıldığı bilinmektedir. Ancak ilçenin geniş bir bölümü zeytinlikler ile kaplı olmasına rağmen tutulan kayıtlarda zeytin tarihi ile ilgili bir kayıta rastlanmamaktadır (Efe, Soykan, Cürebal, & Sönmez, 2013).

Gömeç adını bal peteğinden almaktadır. Ulu Önder Mustafa Kemal Atatürk'ün silüetini andıran tepesi ve asırlık çınar ağaçları ile ünlü bir ilçedir (Balıkesir.com, 2018).

Gömeç'in bulunduğu yerdeki ilk yerleşim halinde kesin bir bilgi bulunmamaktadır. Bilinen en eski adı "Passawanda"dır. Daha sonrasında "Kisthene"dir. Yerleşim merkezinin kuzeyinde, deniz kıyısında, Erken Tunç

Çağı'ndan itibaren kesintisiz yerleşilmiş Kızçıftlığı Höyüğü bulunmaktadır. Burada yapılan incelemeler sonucunda çıkartılan seramik malzeme, ilçenin M.Ö. 1200'lerden daha erken tarihlere uzanan Ege Adaları ve Batı Ege kıyıları arasında yoğun ticari ilişkilerin olduğunu göstermektedir. (Balıkesir.com, 2018). Burada yöreye ait olan seramik malzeme, daha sonra yemeğin pişirilmesinde kullanıldığı için önemlidir.

İlçe merkezi 400-500 yıl önce Balıbahçe civarında "Ağaköy" adı ile kurulduğu bilinmektedir. Daha sonrasında günümüzdeki yerine taşınarak, Emrutabat adı zamanla Armutova'ya dönüştürülmüştür. Merkezde yoğunlukla arıcılık hâkimdir. Bu sebeple merkeze bal peteği anlamına gelen "Gömeç" adı verilmiştir. Gömeç I. Dünya Savaşı'nda Yunan işgali ile karşı karşıya kalmıştır. 6 Eylül 1922 tarihinde düşmandan kurtarılmıştır (Balıkesir.com, 2018).

Coğrafi konumu gereği Edremit Körfezi içerisinde kalan Ayvalık, Burhaniye, Edremit ve Gömeç'e komşu Ege Adalarına yakınlığı nedeniyle Rum mübadilleri ile değişim gerçekleştiğinden Midilli, Sakız gibi Adalardan kişiler yerleşmiştir. Bundan dolayı Ege kültürü yemek kültürüne de yansımıştır. Ayrıca Cumhuriyet Döneminden sonra Türkmenlerin ve Boşnakların göç etmesi nedeniyle bölgeye yerleşen halk karma bir topluluk oluşturmuştur.

Edremit Körfezi Yöresel Mutfakları

Balıkesir mutfak kültüründe doğal ve kültürel lezzetler karşımıza çıkmaktadır. Edremit Körfezinde yer alan Balıkesir'in Havran İlçesi zengin bitki türlerine sahiptir. İklim ve bitki örtüsü etkisi nedeniyle Edremit Körfezi Havran ilçesinin köy pazarında satılan "Pelit" meyvası yörede fazlasıyla kullanılmaktadır. Burada dikkat edilmesi gereken husus Konya'nın ilçesi Seydişehir'deki "Pelit" ile aynı olmasıdır. Seydişehir'de "**Pelit**" ağacından toplanan pelitler olgunlaşması ve tatlanması için toprak altında açılan kuyulara gömülürdü. Pelitler kışın değirmende çekilip un haline getirilirdi. Daha sonra pelit unu buğday unu ile karıştırılır ve hamur işlerinde kullanılırdı. Bir kısım pelitler de ufalanmadan kestane gibi kavrulup çerez olarak yenirdi. Bu nedenle Ege Bölgesi ile İç Anadolu Bölgesinde yapılan yemeklerin isimleri farklı olsa da içerikleri aynı olabilmektedir. Örnek olarak;

- Batı Karadeniz'de "**Sökmen**" olarak bilinen yabancı kuşkonmaz Ege'de "**Köremen Otu**" olarak bilinmektedir. Yani aslında "**Sökmen Kavurması**" ile "**Köremen Otu Kavurması**" veya "**Yabancı Kuşkonmaz Kavurması**" aynıdır.
- İstanbul'da "**Dikenucu Otu**" olarak bilinen ot Karadeniz'de Giresun'da "**Merevcen Otu**", Ordu'da "**Melocan, Kırçan Otu**", Kozak Yaylası'nda "**Çıtırğa Dikeni**" olarak bilinir (Valiliği, 2008).
- Ege'de "**Çiğdem**" olarak bilinen ot Karadeniz'de "**Sakarca**" olarak bilinir.
- Ege'de "**Yılan Otu, Yılan Dili, Tirşik**" olarak bilinen ot Karadeniz'de "**Gavur Mancarı**", Adana'da "**Yılan Otu, Tirşik**" ve Kahramanmaraş'ta "**Tirşik**" olarak bilinir.
- Ege'de "**Rezene, Arapsaçı**" olarak bilinen ot Batı Karadeniz'de "**Acı Soğan**", Girit'te "**Marata**" olarak bilinir (Hancerli, 2011).
- Anadolu'nun birçok yerinde "**Hamur Akıtması**" olarak bilinen mayasız hamur işi Konya'da "**Kaygana**", Girit'te "**Tiyanitüs**" olarak bilinir.
- "Şevketi Bostan" Anadolu'nun birçok yöresinde yetişir ve "**Akkız**", "**Bostan Otu**", "**Şevket Otu**", "**Mübarek Dikeni**" olarak farklı isimlerde, Girit mutfağında ise "**Askolibrus**" olarak bilinir.

- Anadolu'nun birçok yerinde dağ köylerinde "**Yemlik Otu**" olarak bilinen otu günümüzde Balıkesir'de bazı köy pazarlarında bulunabilmektedir. Yörükler yemlik otunu çiçek açmadan toplayıp dibindeki yapışkan sıvıyla "**Cıpcık Sakızı**" yapıp satarlardı. Bazı yörelerde bu ot şifalı ve besin değeri yüksek olduğu için "**Otların Padişahı**" olarak nitelendirilmektedir.

Kışlık yiyecek hazırlıkları Anadolu'nun her yerinde olduğu gibi Ege mutfağında da yapılmaktadır. Yaz mevsimi biterken yörenin meyve ve sebzelerinden reçeller, turşular hazırlanır. Kışlık domates ve biber salçası yapılır. Erişte hamuru hazırlanıp kışlık erişte kesilir. Diğer yörelerde olduğu gibi Ayvalık'ın yöresinde de eski alışkanlıkları sık olarak göremiyoruz. Eskiden kuskus teknesi her evde bulunmaz birkaç evde bulunurdu. İmece usulü kuskus teknesi sırayla alıp kullanılırdı. Ege'de "**Çiriş Otu**" olarak bilinen otun farklı yörelerdeki isimlerinden bazıları "**Çivriş**", "**Gulik**", "**Hıdırellez Kamçısı**"dır ve Doğu bölgelerimizde ıspanakla pişirilen tüm yemeklerde kullanıldığı için İstanbul pazarlarında "**Doğu'nun Ispanağı**" adıyla satılmaktadır. Bu durum Ayvalık Mutfağı araştırılırken de geçerlidir. Şimdiye kadar Egede yapılan bir ot yemeği ismi daha önce Anadolu'da duyulmadığı için hemen Girit'e mal edilmiş olabilir. Ancak karşılaştırmalı bir araştırma yapıldığında görülecektir ki Anadolu'nun farklı bölgelerinde aynı isimli ot mevcuttur ve yemeği yapılmaktadır. Bu yüzden doğru sonuca ulaşabilmek için Anadolu'nun farklı bölgelerindeki kültürler incelenirken Anadolu kültürünün tamamı öncelikle bütün olarak iyi bilinmelidir. Yöresel mutfakları araştırırken karşılaşılan en önemli husus isimleri değişik olan bitkiler ve onlardan elde edilen yemekler coğrafi koşullar gereği farklı bölgelerde de yetişebilmektedir. İlin bulunduğu coğrafi konum, iklim ve bitki örtüsünün yanı sıra Yörük, Çerkez, Manav, Türkmen, Çetmi gibi çeşitli kökenden gelen toplumlar sebebiyle zengin bir mutfak kültürüne sahiptir (Bozok & Kahraman, 2015). Balıkesir'e bağlı Edremit körfezi sınırları içinde bulunan; Ayvalık, Burhaniye, Edremit, Gömeç ilçelerinin mutfak kültürlerini; Midilli ve Sakız Adaları'ndan gelen göçmenler ile Bulgaristan'dan Yugoslavya'nın Saraybosna şehrinden göç eden kişilerin yaptıkları yemekler oluşturmaktadır.

Ayvalık iç kesiminde yaşayanların yaptıkları yemekler ile dağ köylerinde yaşayan Türkmen (Yörük)'lerin yaptıkları yemekler farklılık göstermektedir. Kırsal kesimde yaşayan Yörüklerin kendine özgü mutfak kültürleri vardır. Yörük kültürü Anadolu'nun her yerinde kültürün kendisi olmuştur (Erol, 2012). Bu yüzden Ayvalık mutfak kültürünü araştırırken de ilk olarak nüveyi oluşturan yöredeki Yörük kültürü de incelenmelidir. Ayvalık'ın hem kıyı kesimlerinde hem de iç kesimlerinde Yörük kültürü hala yaşamaktadır. Yörenin binlerce yıllık kültürü sonradan bölgeye yerleşmiş olan halkların kültürleri ile etkileşime girmiştir. Dağ köyündeki yerleşimlerde halk halı dokuma, hayvancılık ve tarım ile uğraşmaktadır. Üzüm bağlarında yöreye ait olan meşhur "**Kozak Üzümü**" yetiştirilmektedir. Yörenin dağlarında yetişen ve "**Kökнар**", "**Künnar**", "**Hünnar**", "**Dolmalık Fıstık**" gibi isimler alan çam fıstığı yörenin özel lezzetleri arasında göstermektedir. Yöreye özgü olan çam fıstığının bal ile karıştırılarak yapılan helvası çok lezzetli olmaktadır. Çam fıstığı zeytinyağlı dolmaların içine kullanıldığı gibi, "**Şura Dolması/ Kaburga**" yemeğinin içine de bolca konarak yemeğin lezzetini taçlandırmaktadır. Sofralarda meze olarak ikram edilen "**Tarator**" eski zamanlarda çam fıstığı ilave edilerek yapılırken günümüzde çok pahalı olması nedeniyle yerini cevize terk etmiştir. Ancak yine de, nadir de olsa hala bazı evlerde dolmalık fıstık ile hakiki tarator yapıldığı görülmektedir.

Ayvalık merkezinde mutfak kültürü balık yemekleri, ot yemekleri, kuzu etli yemekler, zeytinyağı ile pişen sebze yemekleri ve çeşitli hamur işlerinden oluşur. Ayvalık'ın çevre köylerinde ise yemeklerde özellikle denizden

uzaklaştıkça daha çok kuzu eti, kümes hayvanlarının eti, av hayvanlarının etleri yemeklerde kullanılmaktadır. Yöre yemeklerinde yağ olarak zeytinyağı, tereyağı, hayvanın kuyruk ve beden yağı kullanılır.

Hamur işi olarak mayalı hamur kızarması, lokma tatlısı, lokma tuzlusu, mafiş tatlısı, otlu börekler, lor böreği, lor kurabiyesi, lor tatlısı yapılmaktadır. Yöreye özgü kurabiye yapılırken incir ağacının külü kullanılır. İncir ağacının kuru dalları ateşte yakılır ve küller elekten geçirilerek cam kavanozda saklanmaktadır.

Deniz kenarında yerleşim yerlerinde halk balıkçılık veya zeytincilik ile uğraşmaktadır. Ayvalık ve yöresinde eskiden “**Koruk Suyu**” sıklıkla yapılıp içilen bir içecek iken günümüzde koruk suyu Dikili’nin Bademli Köyü’nde turistik bir içecek olarak yapılmaktadır (Erol, 2012). Anadolu’nun üzüm yetiştirilen her bölgesinde özel koruk suyu ve koruk şerbeti hala yapılmaktadır.

Damla sakızı eskiden Ayvalık’ta sıklıkla yemeklerde veya tatlılarda kullanılırken; günümüzde “**Damla Sakızlı Kurabiye**” yapılıp özellikle turistlik ürün olarak pastanelerde satılmaktadır. İç taraflardaki çevre köylerinde nohut da sık olarak tüketilmektedir. Nohutla yapılan hamur işlerinden “**Nohutlu Tepsi Mantısı**”, “**Nohutlu Börek**” ve “**Nohut Mayasından Ekmek**” sık olarak pişirilir. Meşhur “**Ayvalık Tostu**” ekmeği de eskiden nohut mayası ile yapılan ekmekle yapıldığı için daha lezzetli olduğu söylenmektedir. Günümüzde ne yazık ki tost ekmeği olarak normal buğday ekmeği kullanıldığından aynı lezzet mevcut değildir.

Hamur işlerinde yağ olarak beden yağı ve kuyruk yağı da eskiden olduğu gibi sık olmasa da günümüzde de kullanılır. Yörede “**Mayalı Sac Ekmeği**”, “**Karışık Otlu ve Lorlu Sac Böreği**” ve “**Ayran**” yörede ikram olarak sunulmaktadır.

Kaz Dağı eteklerinden çok çeşitli yenilebilir otlar yetişmektedir. Yöre halkının topladığı otlar Edremit pazarında bölgede yaşayan insanlara sunulmaktadır. Ebegümece, acıfiliz, akkız gibi otlar, beslenmenin bir parçası haline gelmektedir. Basra Çam’ından alınan Edremit balı yörenin sevilen ürünleri arasındadır (Göker, 2011).

Kaz Dağlarında yetişen otlar; yörenin zeytinyağları da kullanılarak çiğden, haşlanarak veya kavrulularak, böreklerle harç olarak, çorba ve yemeklere malzeme olarak eklenmektedir. En çok bilinen otlar; Arapsaçı, Ebegümece, Hardal Otu, Turp Otu, Karahindiba, Isırgan Otu, Şevketi Bostan (Akkız), Gelincik, Bambul (Ayvalık’ta İstifno olarak bilinmektedir), Mühliye, Kazayağı, Kuzukulağı, Labada Sinir Otu, Sarmaşık, Semizotu, Silcan, Su teresi, Yabani pazı yetiştirilmektedir. Yörede zeytinyağlı, yoğurtlu ot mezeleri, Otlu köfteler, Ot yemekleri, Salata olarak veya doğrudan yenen çeşitleri bulunmaktadır (Karaca, Yıldırım, & Çakıcı, 2015).

Dünya üzerinde yeşil yapraklı sebzelerin sağlık açısından önemli olduğu etkileri olduğu bilinmektedir. Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) ‘nün verilerine göre her yıl, kişi başına düşen yıllık sebze tüketimi artmaktadır (Karaca, Yıldırım, & Çakıcı, 2015). Bu bölgede yaşayan insanların beslenme alışkanlıklarına bakıldığında, yapılan araştırmaların da gösterdiği gibi yeşillik ve zeytinyağı tüketimi sebebiyle sağlıklı beslendikleri söylenebilmektedir.

Edremit körfezinde bulunan ilçelerin dağlık kısımlarına bakıldığında hamur işlerinin ağırlık kazandığı söylenebilmektedir. Özellikle börekler yörede yaşayanlar tarafından yapılıp tüketilmektedir. Ayrıca; düğün törenleri,

sünnet, bayram, hayır yemekleri gibi katılımın yüksek olduğu etkinliklerde yapılan bir diğer yemekte keşkektir (Çekiç, 2015).

Edremit Körfezi kıyısında bulunan Antandros Antik Kent kazı bulgularında Roma'da geleneksel olarak kullanılan fermente balık sosu "Garum" (ya da liquamen) 'a rastlanmıştır. İncelendiğinde hazırlanışının hamsi veya uskumrunun iç organlarının tuz eklenerek bir kaba alınmasıyla ve de güneşte, balık barsaklarındaki mikroorganizmalar (bakteriler) harekete geçerek iç organlar tamamen çürüyene kadar bekletilmesiyle elde edilen bir sos olduğuna kanaat getirilmiştir. Sonra bu mayalanmış, çürümüş iç organlara toz haldeki çeşitli baharatlar ilave edilmiştir. Hazırlanan karışım bir tülbet yardımıyla süzülüp sıızan sıvı garum olarak adlandırılmıştır (Gürsoy, 2013). Antik dönemde hemen hemen tüm tariflerde garum kullanılmaktadır. Balık soslarının en ünlüsü ve aynı zamanda ticari açıdan en önemlisidir (Yıldırım Y. S., 2010). Fakat günümüzde yörede uzun uğraşı gerektirdiği ve lezzeti yaşayanlar tarafından benimsenmediği için garum yapıp kullanılmamaktadır.

METODOLOJİ

Yapılan çalışmada literatür taraması ve yarı yapılandırılmış mülakat tekniği kullanılarak yüz yüze görüşme yapılmıştır. Elde edilen verilerin analiz edilmesinde nitel araştırma yöntemine dayanılarak betimsel analiz yapılmıştır. Araştırma bulguları bu veriler kullanılarak saptanmaya çalışılmıştır. Araştırma evreninin tamamına ulaşmanın zor olması nedeniyle Edremit Körfezi içerisinde yer alan; Ayvalık, Burhaniye, Edremit ve Gömeç'te yaşayan en yaşlı göçmen kişilerden bilgi alınmıştır.

Görüşmeler 14.08.2018-01.09.2018 tarihleri arasında gerçekleşmiştir. Görüşme gerçekleştirirken, herhangi bir karışıklık ya da sorun olmaması için sorular önceden hazırlanmıştır. Üç adet araştırma sorusu sorulmuştur.

S.1: Yaşadığınız yörede pişirdiğiniz yemekler nelerdir?

S.2: Yöresel yemeklerinizin hazırlıkları nasıl yapılmaktadır ve hangi teknikler kullanılarak pişirilmektedir?

S.3: Yaptığınız yemekleri gelecek nesillere aktarmak için evinizde yaşayan gençlere öğretiyor musunuz?

Araştırmada görüşme yapılan kişilerden alınan veriler yazılı metin haline getirilip okunmuş ve genel çerçevede değerlendirilmiştir. Çalışmada nitel araştırma yönteminden faydalanılmıştır.

"Nitel araştırma, gözlem, görüşme ve doküman analizi gibi nitel veri toplama yöntemlerinin kullanıldığı, alguların ve olayların doğal ortamda, gerçekçi ve bütüncül bir biçimde ortaya konmasına yönelik nitel bir sürecin izlendiği araştırmadır" (Yıldırım & Şimşek, 2016).

BULGULAR

Edremit Körfezinde yaşayan birçok farklı kültüre sahip kişiler bir arada ortak bir yaşamı paylaşmak durumundadırlar. Birçok farklı etnik grubun bir arada yaşaması ülkemizde çok kültürlülüğe neden olduğu gibi bu yörede de kültürel etkileşimi de gerçekleştirmiştir. Edremit Körfezinde yaşayan 75 yaşındaki bayan Midilli Adasından göç ettiğini belirtmiştir. "**Nohutlu Bakalaros-Mezgit**" yemeğini Midilli de yaşadığı dönemde kendi büyüklerinden öğrendiğini ifade etmiştir. Onun anlatımına göre; "**Nohutlu Bakalaros-Mezgit**" Baklagillerden

nohutla hazırlanan balık yemeğidir. Bakaloros yani mezgit yıkanıp salamuraya yatırılır. Bir iki saat bekletilir. Nohut da akşamdan suya konulur. Nohut haşlanırken porsiyonluk fileto olarak hazırlanan bakalaros unlanarak zeytinyağında kızartılır. Doğanmış soğan zeytinyağında hafifçe öldürüldükten sonra haşlanmış nohut ve kızarmış balıkla birleştirilerek iki defne yaprağı ile ateş üzerinde pişirilir.

Bahar aylarında da otların canlanma zamanı olduğundan “**Avronyes-Sarmaşık otu**” ve “**Asfaraca-Kuşkonmaz’dan**” yemek yaptığını aktarmıştır. Acımtrak olan bu sarmaşık otu yemek olarak yapılmadan önce biraz kaynatılarak acısı giderilmektedir. Daha sonra yumurta ile karıştırılarak pişirilip servis edilmektedir. Bazen de acısını şifa kabul ettiklerinden ön kaynatma işlemini yapmadıklarını ifade etmiştir. O zamanda biraz acı olduğunu belirtmiştir. Ayrıca komşularının yumurta katmadan sadece zeytinyağı ile pişirdiklerini söylemiştir. Bu şekilde pişirenler sadece ateşten indireceği zaman bir miktar sirke katarak sofraya getirmektedirler. Damak tadı kişiden kişiye değiştiği için ister yumurtalı ister sade olarak pişirilebilmektedir. **Kuşkonmaz** ile yapılan yemekte ise sarmaşığa göre daha kısa ve daha kalın olduğundan üstelik acımtrak olmadığından yumurtalı pişirilmeyip kuzu eti ile pişirdiğini belirtmiştir. Görüşülen 75 yaşındaki bayan pişirme işlemini yaparken özellikle kızlarını ve gelinlerini yanına çağırarak nasıl pişirdiğini ve evde birlikte yaparak onlara öğrettiğini ifade etmiştir.

Ayvalık’ta yapılan görüşme yönteminde Yugoslavya’dan göç eden 85 yaşındaki bayan ile yapılan yüz yüze görüşme sonucunda Ayvalık mutfağı hakkında bilgi alınmıştır. Ailesinin önce Bilecik’e yerleştiği bayan, Ayvalık’a evlendikten sonra gelmiş, eşiyle birlikte lokantacılık yapmışlar ve yaşamlarını sürdürmüşlerdir. 85 yaşında olan hanımın belirttiğine göre; Kuzu etli Arapsacı yemeğini Giritlilerden öğrenmişler. Yörede bolca yetişen hindiba haşlamayı, turp otundan yemek yapmayı, enginardan dolma yapmayı Rum komşularından öğrendiğini ifade etmiştir. Zamanla Giritli Rumların mutfak kültürleri ile kendi yaşadıkları ve göç ettikleri Yugoslav, Makedon mutfak kültürünü de birleştirdiklerini ifade etmiştir. Örneğin; keşkek, kapaktan kesme börek gibi Osmanlı mutfağının da etkilerinin görüldüğü bazı hamur işi yemekleri de pişirdiklerini söylemiştir.

Ancak Ayvalık’ta yaşadıkları süreç içerisinde yöreye özel yetişen kabak çiçeğini keşfetmeleriyle kabak çiçeği dolmasını yapmışlardır. Lor tatlısı, yöreye özel tost (Ayvalık tostu), Ayvalık kurabiyesi ve lalangita (karnabaharın haşlanıp un-tuz ve suyla hamur yapılıp kızartılan bir yemek) günümüzde evlerde yaptıkları yemek olduğunu ifade etmiştir. Zaman zaman çocuklarıyla bir araya gelerek onlara bu yemeklerden bahsedip lezzetleri tanıttığından bahsetmiştir.

Yörede bir diğer hamur işi Ayvalık kurabiyesidir. Ayvalık sokaklarında satılan bu kurabiye hazırlanırken özellikle zeytinyağı; yoğurt, şeker, un ve soda kullanımı dikkat çekmektedir. Ayrıca Yunan adalarından gelen mastika (sakız) kullanımı gerek tatlılarda gerekse kurabiyede değişik lezzet katmaktadır. Midilli’den göç eden halkın getirdiği köfte türü özellikle “**Ada Köftesi**” baharat olarak kullanılan “dağ kekiği” ve kızgın zeytinyağında unlanarak kızartılması sebebiyle lezzetlidir. Koyu yeşil Girit kabakları ile hazırlanan Ayvalık’ın dinlenmiş, sertleşmiş kelle peynirli “**kabak yemeği**”, semizotundan başlayarak patates, kabak sürgünleri, ıspanak, tere, turp otu, ebegümece, gelincik, helvacık, ısırgan otundan oluşan “**karışık bahçe otu**”, “**kabak çiçeği dolması**” halen yöre halkının en çok yaptığı yemeklerin bir kaçıdır.

Gardum-Barsak dolması olarak anılan yemeği bugün ancak Ayvalık yerlisi yaşlı bayanların yaptığı bilinmektedir. Taze süt kuzusunun bağırsakları alınarak iyice temizlendikten sonra küçük küçük doğranmış dalak ve ciğer parçaları ile bağırsaklar doldurulur. Sarımsak ve çok az salça konularak defne ve biberiye katılıp düşük asitli zeytinyağı ile pişirilen bir hayli zahmetli bir yemektir. “**Ayak ve işkembe sarması**” yemeği de yine zahmetle hazırlanan yemek olup süt kuzusunun ayakları ve ince bağırsakları kullanılarak ve bir yaprak sarması büyüklüğünde dolanarak sarılan tencerede zeytinyağı ile pişen yemektir.

Ayvalıklıların “Muhliye” olarak söylediği “**Mühliye**” bitkisiyle yaptıkları yemek sadece Ağustos ve Eylül aylarında bulunabilir ve pişirilebilmektedir. Bu bitki 50-60 cm. bulan uzun saplı yapraklı bir bitkidir. Yaprakları nane şeklindedir ve zeytinyağı olarak sadece yaprakları pişirilir. Ayvalık’ta yöreye özgü yetişen yukarıya doğru ucu sıfırdan başlayıp kalınlaşan “konik” şeklinde bir turp türü vardır. Bu turpun haşlaması yapılır. “**Turp haşlaması**” olarak anılan bu yemeğe limon, üzüm sirkesi ve zeytinyağı gezdirilmektedir.

Bu turp haşlamasıyla birlikte siyah zeytin, tuzlu sardalya ya da kolyoz balığı yenir. Özellikle taze deniz ürünleri tek başına kızartılarak veya ızgara yapıldığı gibi çeşitli sebze veya bakliyatla birleştirilerek de pişirilir. Bu duruma en iyi örnek “**Balıklı Bamy**a” yemeğidir. Bamyalar yıkanıp ayıklandıktan sonra küçük küçük doğranmış çekirdekleri alınmış domateslerle yarım gün buzdolabında dinlenmeye bırakılır. Kullanılacak balık ise beyaz etli balık olmalıdır. Balıklar zeytinyağında az kızartılır bir tepsiye dizilir. Bamyalar da domateslerle birlikte aralarına yerleştirilir. Limon suyu ve zeytinyağı konularak fırında pişirilir. Ayvalık ve Ege mutfağında balık et yerine kullanılarak farklı lezzet yakalanmaya çalışılmıştır.

“**Arapsaçı-Rezene**” otu ile birlikte kuzu eti pişirilir. Rezene yörede zeytin tarlaları arasında, dere içlerinde yol kenarlarında kendiliğinden yetişir. Doğal olduğundan kokusu ve lezzeti kuzu eti ile birleştiğinde farklı bir lezzet ortaya çıkar.

Burhaniye’de yaşayan Bulgaristan’dan göç eden 70 yaşındaki bir diğer bayan ise kendisinin sıkça yaptığı; nohut böreği ve tavuk yahnisi yemeğini aktarmıştır. Yahninin yapımında ana malzeme tavuk eti kullanılmaktadır. Kendi yetiştirdikleri gezen tavuklarını kesip pişirdikten sonra zeytinyağında bol soğan ve salça ile kavurup su ilave ederek odun ateşinde pişirdiğini belirtmiştir. Yahninin suyunda ısıtılan ekmek parçaları ile pişirdiği tavuğu sofraya getirmektedir. Nohut böreğinde ise; nohutları akşamdan ıslatıp beklettikten sonra haşladığını, elde böreklik hamur açtığını ve içine malzeme olarak haşladığı nohutları ezdikten sonra koyduğunu ifade etmiştir. Bu yemekleri yaparken gelininden yardım aldığını ve yapılışını ona gösterdiğini anlatmıştır.

Türk mutfağında tereyağı sıkça kullanılmakla birlikte Edremit Körfezi’nde yaşayanlar yörede fazlasıyla yetişen zeytin ağaçlarında elde ettikleri zeytinyağını günümüzde daha çok tercih etmektedirler. Görüşülen kişiler göç ettikleri ülkelerde tereyağı ile yaptıkları yemekleri Edremit yöresinde zeytinyağı ile yaptıklarını ifade etmektedirler. Bu durumda Türk mutfağı açısından zeytin ve zeytinyağı önemli bir konuma sahiptir. Türk kahvaltı sofraları oldukça zengindir ve zeytin kahvaltı sofralarında olmazsa olmazlar arasında yer almaktadır. Zeytinyağı ise; Türk mutfağında pilavlarda, mezelerde, salatalarda, kızartmalarda ve birçok çeşit yemeklerde geniş bir kullanım alanına sahiptir (Güdek, Çetin, & Özkara, 2016).

Edremit Körfezi Gömeç İlçesi halkının gelir kaynağı tarımdır. “Bu tarlaya ne ekersen biter” sözünden anlaşılacağı gibi toprakları oldukça verimlidir. Pamuk, zeytin, buğday en sık yetişen ürünlerdir. Bölgede hayvancılık ve balıkçılıkta görülmektedir. Gömeç’te 300 Boşnak kökenli aile yaşamaktadır. Bu sebeple mutfak kültüründe etkileşimler görülmektedir (Medya, 2016).

Gömeç halkının sofrası kültürü üzerine yapılan bir araştırmada; Türkiye’nin geçirdiği sosyo-ekonomik ilerlemeler gelişmişlik göstermektedir. Özellikle ramazan ayında gelenek ve göreneklerine uygun şekilde yemeği servis etme ve yemek yeme biçimleri bulunmaktadır. Gömeç’te yaşayan Saraybosna’dan göç etmiş 90 yaşındaki ilçe’nin en yaşlı bayanın aktardıklarına göre; günümüzde sini olarak bilinen yuvarlak hamur açma tahtasını aynı zamanda sofrası olarak kullandığını ifade etmektedir. Yaptığı en önemli yemeğin “keşkek” olduğunu söylemektedir. Gerek bayram sofralarında gerekse düğünlerde yapılmaktadır. Ev halkı normal günlerde bir iki çeşit yemek hazırlayıp yerken, bayram sofralarında on çeşit yemek yapmaktadır (Ağı, 2002). 90 yaşındaki bayanın anlatımına göre Saraybosna’da annesi buğdayı bulgur taşı adı verilen iki büyük taş arasında ezerek yaptığını açık havada buğdayın zarı rüzgârın etkisiyle savrulduğunu böylece keşkeklik buğdayın zarından ayrıldığını anlatmıştır. Akşamdan suda kabaran buğday ertesi günü odun ateşinde kaynatılarak güçlü kişiler tarafından dövülüp ezerek keşkeğin elde edildiğini anlatmıştır. Daha sonra nohut, keşkek ve pilav olarak misafirlerine ikram etmektedir.

Edremit yöresi mutfağının sürdürülebilir gastronomi turizmi çerçevesinde tanınabilmesi için sürdürülebilir tarımı desteklemek gerekmektedir. Ürünlerin korunması, unutulmaması, ve yaşatılabilmesi için yerel ürün tedarikçilerin desteklenmesi, tüketicilere ulaştırılarak satış ve pazarlamasının yapılmasının önemi büyüktür (Başat, Sandıkçı, & Çelik, 2017).

SONUÇ

İlkçağlarda dünyanın oluşu ile birlikte yeryüzünün şekillenmesiyle değişik bir coğrafi yapıya bürünen Edremit Körfezi’nde çeşitli medeniyetler dönem dönem yaşamış ve birçok kültürel farklılık etkileşimde bulunmuştur. Edremit Körfezi sınırları içerisinde yer alan Ayvalık, doğal güzelliği, jeopolitik konumunun yanı sıra, eski medeniyetlere ev sahipliği yapması münasebetiyle her zaman ilgi çeken merkez olarak önemini korumuştur. Rum yerleşmesi olarak bilirse de Yund (Cunda) adaları üzerinde bir Türk yerleşmesinin de var olduğu söylentileri tam olarak belgelerle ispatlanmış değildir.

Gerek tarihi dokunun gerekse kültürel dokunun yaşatılması için Ayvalık özellikle Cittaslow yerleşim merkezi olmaya aday bir dokudur. Cittaslow “yavaş şehir” kapsamında yer alacak şehirlerde aranan belli başlı kriterler sağlandığı takdirde “yavaş şehir” olması muhtemeldir. Ayvalık’ın yanı sıra Burhaniye ve Gömeç’te Lidyalılar, Persler ve Romalıların Milattan önceki çağlarda yaşadığı merkezlerdendir. Burhaniye’de de o dönemlere ait kalıntılar halen mevcuttur. Sıcak savaşların bitmesiyle birlikte dünyanın çeşitli bölgelerinden göç eden insanlar, Burhaniye ve Gömeçte yerleşerek bu yöreye kendi kültürlerini aktarmışlardır. Kültürel etkileşim ile birlikte mutfaklar bu etkileşimden fazlasıyla yararlanmış ve yemek ürün zenginliği oluşmuştur. Kültürel etkileşimin en önemli özelliği; özel günlerde, düğünlerde, bayramlarda yaptıkları, pişirdikleri yemekleri paylaşmak oluşturmuştur. Büyük şehirlerde yaşamın hızlı ve zorlu oluşu mutfak kültürünü pratikliğe doğru iterken daha küçük yerleşim yerlerinde gelenek ve

göreneklere sahip çıkma, bildiğini gelecek nesillere aktarma daha yaygındır. Bu nedenle çalışmada Edremit Körfezi'nde yapılan yemeklerin unutulmaması ve gelecek nesillere aktarılması için kayıt altına alınması gerekmektedir. Edremit Körfezi de gelişen ve değişen dünya yemek trendine ayak uydurmakta; hazır yemek, fast food tarzı yiyecekler de tüketilmektedir. Özellikle gençlerin geçmişten günümüze kadar gelebilmiş olan mutfak kültürümüzü yaşatmaları için bilgilendirilmeleri önem arz etmektedir. Eski Yunan-Rum kültürünün izlerini taşıyan Ayvalık'ta gerek tarihi eserler, gerekse mutfak kültürel miras bağlamında korunma için önlemler alınmalıdır. Edremit Körfezi içerisinde bulunan Ayvalık, Burhaniye ve Gömeç ilçelerinde yapılmakta olan yemeklerin unutulmaması için önlemler alınmalıdır. Bu yemeklerin kayıt altına alınarak gelecek kuşaklara aktarılması sağlanmalıdır. Eğitimin bir parçası olan üniversitelerde veya liselerde yöresel mutfak derslerinde yaşayan mutfak kültürümüze ışık tutması açısından yöre yemeklerinin aslına uygun yapılması sağlanmalıdır. Ayrıca, Halk Eğitim Merkezlerinde düzenlenen kurslarda yöresel ürünlerin pişirilmesi hakkında eğitimler gelecek kuşaklara aktarılmalıdır. Bilinçli ve eğitimli gençler mutfak kültürümüze sahip çıkarak mutfağımızın yaşatılmasına katkı sağlayacaklardır.

KAYNAKÇA

- Ağı, B. B. (2002, Temmuz 20). Bianet Bağımsız İletişim Ağı Haber Listesi. Eylül 7, 2018 tarihinde Bianet Bağımsız İletişim Ağı: <https://m.bianet.org/bianet/siyaset/11742-gomec-toreleri> adresinden alındı
- Atilla, A., & N., Ö. (2004). Adabeyi Dünden Bugüne Adım Adım Ayvalık. Öztüre A.Ş. Kültür Yayımları-4.
- Ayvalıkta Şehircilik Araştırmaları (1962-63 ders yılı). (1964). İstanbul: İstanbul Teknik Üniversitesi Mimarlık Fakültesi Şehircilik Kürsüsü Yayınları.
- Balikesir.com. (2018, Eylül 6). Balıkesir Kent Portalı/ İlçeler / Gömeç. Balıkesir Kent Portalı: <http://www.balikesir.com.tr/tr/ilceler/gomec> adresinden alındı
- Başat, H. T., Sandıkçı, M., & Çelik, S. (2017). Gastronomik Kümlük Oluşturmada Yöresel Ürünlerin Rolü: Ürünlerinde Satış ve Pazarlamasına Yönelik Bir Örnek Olay İncelemesi. *Journal of Tuism and Gastronomy Studies*, 64-76.
- Bayraktar, B. (1998). Osmanlı'dan Cumhuriyet'e Ayvalık Tarihi. Ankara: Atatürk Araştırmaları Merkezi.
- Belediyesi, B. (2018, Eylül 5). Burhaniye Belediyesi Hakkında. Burhaniye Belediyesi: <http://www.burhaniye.bel.tr/burhaniye/burhaniye-hakkında.html> adresinden alındı
- Belediyesi, B. B. (2018, Eylül 5). balıkesir.bel.tr. Balıkesir Büyükşehir Belediyesi: <http://www.balikesir.bel.tr/> adresinden alındı
- Belediyesi, E. (2016, Temmuz 22). T.C. Edremit Belediyesi. Eylül 6, 2018 tarihinde Edremit Belediyesi: <http://www.edremit.bel.tr/2016/07/22/kentin-tarihcesi/> adresinden alındı
- Bozok, D., & Kahraman, K. (2015). Kırsal Turizmde Yöresel Yemek Kültürünün Rolü: Balıkesir. *International Journal of Social and Economic Sciences*, 5(1), 85-90. www.nobel.gen.tr adresinden alındı
- Cohen, E. (2002). *Tourism and Gastronomy*. www.routledge.com adresinden alındı

- Çekiç, İ. (2015). Geçmişten Günümüze Törenselsel Bir Yemek: Keşkek (Yüksek Lisans Tezi). Gaziantep: Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı.
- Efe, R., Soykan, A., Cürebal, İ., & Sönmez, S. (2012). Burhaniye -Doğal Kaynak Değerleri-. Ankara: Sistem Basım Yayın.
- Efe, R., Soykan, A., Cürebal, İ., & Sönmez, S. (2012). Edremit Yeşil Çizik Zeytini. Balıkesir: R Ajans Reklamcılık Matbaacılık Ltd. Şti.
- Efe, R., Soykan, A., Cürebal, İ., & Sönmez, S. (2013). Dünyada, Türkiye'de, Edremit Körfezi Çevresinde Zeytin ve Zeytinyağı. Balıkesir: Edremit Belediyesi Kültür Yayınları.
- Efe, R., Soykan, A., Cürebal, İ., & Sönmez, S. (2013). Edremit Yöresi Yağhaneleri Geçmişten Günümüze Zeytin, Zeytinyağı ve Sabun Sanayii. İstanbul: Mataş Matbaacılık A.Ş. .
- Ekinci, M. (2014). The Cittaslow Philosophy in the Context of Sustainable Tourism Development: the case of Turkey. *Tourism Management*, 178-189. www.elsevier.com/locate/tourman adresinden alındı
- Erol, H. (2012). Türkiye'nin İlk İnternet Yemek Okulu Annem Mutfakta.tv'nin Serüveni. İstanbul: İkinci Adam Matbaacılık.
- Gökdeniz, A. (2013). Kültür Turizmin Yeni Rotası: Kuzey Ege'de Gastronomi Turizmi ve Ayvalık-Midilli Mutfaklarının Karşılaştırmalı Analizi. Balıkesir Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri (BAP) Birimi.
- Göker, G. (2011). Destinasyon Çekicilik Unsuru Olarak Gastronomi Turizmi-Balıkesir İli Örneği (Yüksek Lisans Tezi). Balıkesir: Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Anabilim Dalı.
- Güdek, M., Çetin, K., & Özkara, F. D. (2016). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğrencilerinin Zeytinyağına İlişkin Bilgi Düzeyleri. *Zeytin Bülümü*, 6(2), 93-97.
- Gürsoy, D. (2013). Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz. İstanbul: Oğlak Yayıncılık ve Reklamcılık Ltd. Şti.
- Gürsoy, D. (2013). Yiyelim İçelim Tarihini Bilelim Düünden Bugüne Gastronomi . İstanbul: Oğlak Yayıncılık ve Reklamcılık Ltd. Şti. .
- Hancerli, H. (2011). Girit Mutfağının Çukurova'daki İzleri. Adana: Hançerli Fotoğrafçılık Ltd. Şti. Yayınları.
- Hegarty, J., & O'Mahony, G. (2001). Gastronomy: A Phenomenon of Cultural Expressionism and An Aesthetic for Living. *International Journal of Hospitality Management*, 3-13. www.elsevier.com/locate/ijhosman adresinden alındı
- Karaca, O. B., Yıldırım, O., & Çakıcı, C. (2015). Gastronomi Turizminde Otlar, Ot Yemekleri ve Sağlıkla İlişkisi Üzerine Bir Değerlendirme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 27-42.
- Medya, B. (2016, Şubat 29). Boşnak Medya Gömeçli Boşnakları Tanıyalım. Eylül 7, 2018 tarihinde Boşnak Medya: <https://www.bosnakmedya.com/gomecli-bosnaklari-taniyalim/> adresinden alındı

- Navarro, V., Serrano, G., Lasa, D., Aduriz, A., & Ayo, J. (2012). Cooking and Nutritional Science: Gastronomy Goes Further. *International Journal of Gastonomy and Food Science*. www.sciencedirect.com adresinden alındı
- Nufusu.com. (2018, Eylül 5). Nufusu.com. Nufusu.com: <https://www.nufusu.com/il/balikesir-nufusu> adresinden alındı
- Polat, E. (2015). Turizm ve Coğrafi İşaretleme: Balıkesir Örneği. *Meriç Uluslararası Sosyal ve Kültürel Araştırma Dergisi*, 1(1), 12-24. www.mericjournal.com adresinden alındı
- Saatcı, G., & Demirbulat, Ö. G. (2016). Yöresel Yemeklerin Broşürlerde Tanıtım Unsuru Olarak Kullanılmasının Analizine Yönelik Bir Araştırma. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 9(42), 1999-2006.
- Samancı, Ö. (2013). Gastronomi Terimleri Üzerine. *Food in Life İnternet Gastronomi Portalı*.
- Tezeren, Z. (1986). Atatürk İlke ve İnkılaplarının Benimsenmesinde Önde Gelen Örnek Bir İlçe Ayvalık. İstanbul: Cem Ofset Matbaacılık Sanayi A.Ş.
- Türkiye, C. (2018, Eylül 5). Cittaslow Türkiye. *Cittaslow Türkiye*: <http://cittaslowturkiye.org/> adresinden alındı
- Uğuz, S. Ç. (2011). Sürdürülebilir Turizm Kapsamında Burhaniye'nin Alternatif Turizm Potansiyeli. *Marmara Coğrafya Dergisi*(24), 332-353. www.marmaracografya.com adresinden alındı
- Valiliği, G. (2008). *Giresun Yemekleri* . Giresun: Giresun Valiliği Kültür Yayınları .
- Yıldırım, A., & Şimşek, H. (2016). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Yıldırım, Y. S. (2010). *Metropolis Buluntuları Işığında Batı Anadoludaki Helenistik Roma Dönemi Mutfak Kültürü - Doktora Tezi* . İzmir: T.C. Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Arkeoloji Anabilim Dalı Arkeoloji Programı.
- Yılmaz, G. (2018). İda Dağı (Kazdağları)nın Sağlık Turizmi Çerçevesinde İncelenmesi . *International Anatolia Academic Online Journal*, 15-35.
- Yorulmaz, A. (1994). *Ayvalık'ı Gezerken*. Gür-Ay Matbaası, Geylan Kitabevi.
- Yurtseven, H. (2011). Sustainable Gastronomic Tourism in Gokceada (Imbros): Local and Authentic Perspective. *International Journal of Humanities and Social Science*, 1-26.

Edremit Gulf Regional Cuisine in Sustainable within the Framework of Gastronomy

Gül YILMAZ

İstanbul Arel University, Vocational School, Department of Hotel, Restaurant and Catering Services,
Küçükçekmece /İstanbul /Turkey

Sinem AKMAN

İstanbul Arel University, Vocational School, Department of Hotel, Restaurant and Catering Services,
Küçükçekmece /İstanbul /Turkey

Extensive Summary

Systems that occur spontaneously and continuously in natural environment not obtained by manpower are called ecosystems. The natural environment is the ecosystem environment. Natural life and human life are based on balance. The external effects to the natural system will disrupt the balance of the ecosystem and the energy in nature will be exhausted. Climate change, soil degradation, water reduction etc. Factors that play an important role in our diet, as well as the yield of food as the main effect on the yield-yield creates negative effects.

It is suggested that the historical evolution of the relationship of man with food is formed by eight important revolutions. The first one is the invention of cooking. The second revolution is not only the consumption of food as food for the sake of life, but the ritualization of this action by becoming a social phenomenon. The third revolution is the domestication of animals. The fourth revolution is the beginning of agriculture.

The fifth revolution is the inclusion of food in the process of being a means of social differentiation. The sixth revolution is the emergence of cultural interactions as a result of the transport of food from one location to another. The seventh revolution is ecological. The eighth and last revolution is the process in which foodstuffs, which started in the 19th century and still continue today, become industrial products.

Gastronomy is the production of foods and beverages from raw to ready for consumption and produced by sensory analysis. Gastronomy is an interdisciplinary field that involves not only the production and cooking of delicious food, but also the chopping of vegetables and fruits, cooking techniques and presentations of the food, and the country, region, local history, geographical markings, agriculture, economy and industry. In this study; In the framework of sustainability of the Edremit Bay regional cuisine, the value of gastronomy and the effects of sociocultural features on the kitchen are investigated. The dishes made in this region are transferred from the past to the present, and it is determined what role to play in ensuring sustainability. It is aimed to record the food that has been forgotten and to be transferred to future generations. While determining the destination in gastronomy tourism, what possibilities will be provided for Edremit Bay to take place.

Local food; It is defined as food or beverage which is produced in the region, has a local identity or has a local identity. In the first part of the study, the concept of sustainability and the concepts of gastronomy are discussed and the size of the local cuisine is discussed. In the second part; the geographical structure and history of the Gulf of Edremit is explained because the historical structure in the context of cultural heritage also affects the culinary culture; In the third part, after general information about kitchens, the local cuisine of the Gulf of Edremit, food habits from past to present, the effects of sociocultural values on the local culinary culture are given.

Method

In this study, face to face interviews were conducted by using literature search and semi-structured interview technique. Descriptive analysis was performed based on the qualitative research method. The findings of the study were tried to be determined by using these data. Because it is difficult to reach the whole of the research universe, it is located within the Gulf of Edremit; Information was received from 4 people who were the oldest migrants living in Ayvalık, Burhaniye, Edremit and Gömeç. The interviews took place between 14.08.2018-01.09.2018. Questions are prepared in advance so that there is no confusion or problem. Three research questions were asked.

Q.1: What are the dishes you cook in your region?

Q.2: How are your local dishes prepared and cooked using what techniques?

Q.3: Do you teach young people who live in your home to transfer your meals to future generations?

The data obtained from the interviewees were written and read and evaluated in the general framework.

Findings

People living in the Gulf of Edremit with many different cultures have to share a common life together. As many different ethnic groups live together in our country, cultural interaction has taken place in this region. Migrants from the Lesvos and Chios Islands who lived in the Gulf of Edremit and migrated from Sarajevo, Yugoslavia shared their culinary cultures. This rich cultural interaction has led to wealth in our cuisine. It is very important for our culinary culture that local dishes are recorded and transferred to future generations to be remembered and kept alive. In order to support sustainable agriculture, local products should be protected, not forgotten, products that are forgotten to be forgotten, support of local products suppliers, sales and marketing of the products are of great importance. When the interviews are evaluated; It is stated that the traditional dishes prepared by the elderly people living in the Gulf of Edremit are transferred to people from family members and the young people living there.

Conclusions

With the formation of the earth in ancient times, various civilizations lived in the period of Edremit Gulf, which took a different geographical structure with the formation of the earth, and many cultural differences interacted.

Located within the borders of Edremit Bay, Ayvalık has always maintained its importance as a center of attraction for its natural beauty, geopolitical location and hosting of ancient civilizations. Ayvalık is especially a texture that is a candidate for being a settlement center of Cittaslow in order to keep the historical and cultural texture alive. In

addition to Ayvalık, Burhaniye and Gömeç are the centers where Lydians, Persians and Romans lived in ages before Christ. The remains of those periods in Burhaniye still exist. With the end of the hot wars, the people migrating settled in Burhaniye and Gömeç and transferred their culture to this region. With cultural interaction, kitchens have benefited from this interaction and food richness has emerged. The most important feature of cultural interaction; special days, weddings, holidays, food, they share their cooking. Life is fast and challenging in big cities, while pushing the culinary culture towards practicality, it is more common to adopt traditions and customs in smaller settlements and to transfer their knowledge to future generations. Therefore, it is necessary to note that the dishes made in the Gulf of Edremit should not be forgotten and recorded for future generations. The names of the meals are given in detail in order to shed light on our culinary culture in the local culinary classes at universities and high schools which are part of the training. In addition, trainings on cooking of local products should be passed on to future generations in the courses organized in the Public Training Centers. Conscious and educated young people will contribute to the preservation of our kitchen by having our culinary culture.