



Balıkesir Yeme İçme Kültürü ve Değişimi Üzerine Bir Alan Araştırması (A Field Research on Eating and Drinking Culture of Balıkesir and its Change)

Hüsne DEMİREL^a , * Hangül KARAKUŞ^b 

^a Gazi University, Faculty of Health Science, Department of Social Services, Ankara/Turkey

^b Ankara Hacı Bayram Veli University, Graduate Education Institute, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Ankara/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim

Tarihi: 01.05.2019

Kabul Tarihi: 19.06.2019

Anahtar Kelimeler

Yeme içme kültürü

Balıkesir yemekleri

Balıkesir mutfak kültürü

Öz

Balıkesir ilinin yeme içme kültürünü belirlemek ve günümüzde meydana gelen değişimleri ortaya koymak amacı ile planlanmış bu araştırmanın örneklemini Balıkesir’de doğup büyümüş ve hâlâ orada yaşayan 50 yaş ve üzerindeki 10 kadın oluşturmaktadır. Araştırma sonucuna göre, yemek pişirmede kullanılan ocaklar ve araçların, yemek yeme esnasında kullanılan araçlar ile yemeğin yendiği mekânın zaman içinde değişikliğe uğramış olduğu; yörede geçmişte tüketilen tüm besin gruplarının günümüzde de tüketildiği ancak bu besin gruplarının eskiden daha çok yöre halkı tarafından üretilirken, günümüzde marketlerden satın alındığı; geçmişte tüketilen yöreye özgü içeceklerin yerini ise günümüzde hazır içeceklerin aldığı tespit edilmiştir. Ayrıca araştırma sonucunda yöreye özgü yemeklerin; Macır tarhanası, etli çorba, sütlü çorba, düğün çorba, keşkek, düğün tiridi, oğlak dolması, sura, kabak çiçeği dolması, kulak aşı, saçaklı mantı, sini mantısı, Ramazan böreği, hoşmerim, Balıkesir kaymaklısı, mafış tatlısı, olduğu belirlenmiş ve bu yöresel yemeklerin hepsinin geçmişte olduğu gibi günümüzde de hâlâ yapıldığı saptanmıştır.

Keywords

Eating and drinking culture

Balıkesir’s dishes

Culinary culture of Balıkesir

Abstract

The aim of this study is to identify the eating and drinking culture of Balıkesir and to expose the changes that are taking place today. The sample of this research is composed of 10 women aged 50 and over who were born and grown in Balıkesir. According to the results of the research, the cooking hobs and tools used during cooking, the tools used for eating and the place where you eat have changed over time; In the past, local people were consuming their own local beverages but now they are replaced by sweetened beverages. As a result of the research, it is also possible to find out that the local dishes like; Macır tarhanası, etli çorba, sütlü çorba, düğün çorba, keşkek, düğün tiridi, oğlak dolması, sura, kabak çiçeği dolması, kulak aşı, saçaklı mantı, sini mantısı, Ramazan böreği, hoşmerim, Balıkesir kaymaklısı, mafış tatlısı were determined and these local dishes were still made today as they were in the past.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar.

E-posta: hangulkarakus@gmail.com (H. Karakuş)

Makale Künyesi: Demirel, H. & Karakuş, H. (2019). Balıkesir Yeme İçme Kültürü ve Değişimi Üzerine Bir Alan Araştırması. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7 (2), 1383-1404.

DOI: