



KAYBOLMAKTA OLAN YEREL MUTFAK KÜLTÜRÜNÜN TURİZME KAZANDIRILMASI: BALIKESİR İLİ EDREMIT KÖRFEZİ ÖRNEĞİ

Arş.Gör. Dr. Gülhan Yalın

ÖZET

Bu araştırmanın temel amacı, kendine özgü kültür ve iletişim sistemi olan “Yerel Mutfak Kültürü ve Öğeleri” kavramı kapsamında kaybolmakta olan mutfak kültürü ve öğelerini incelemek suretiyle yeniden aslına uygun şekilde kullanılabilirliğini sağlamak ve yöreye özgü lezzetleri tarihsel süreç içerisinde değerlendirerek gelecek nesillere aktarılmasını gerçekleştirmek ve turizme kazandırılmasını sağlamaktır. Bu amaç doğrultusunda ilgili literatür taramasından sonra Balıkesir ili Edremit Körfezinde yaşayan aile büyükleri ile yüz yüze görüşme tekniği ile gerçekleştirilmiştir. Görüşme sorularında sosyo-demografik özelliklerin yanı sıra yerel mutfak kültürlerinin nasıl oluştuğu, niçin unutulmaya yüz tuttuğu ile gelecek nesillere aktarma biçimlerine ve turizm açısından çekicilik unsuru olarak yerel mutfak kültürünün nasıl kullanılabilmesine yönelik sorulara yanıtlar aranmıştır. Elde edilen araştırma verileri betimsel araştırma yaklaşımıyla doğrudan alıntı ile yorumlanmıştır. Araştırma sonucunda Edremit Körfez ilçeleri ve köylerinde yerel halkın mutfak kültürlerinin bazı benzerlik ve farklılıklar gösterdiği sonucuna ulaşılmıştır. Ayvalık, Edremit ve Burhaniye ilçelerinde turizm bilinci gelişmiş olduğu sonucuna varılmıştır. Edremit körfezi ilçe ve köylerinde kültürel etkileşim sonucunda geçiş dönemleri olarak adlandırılan doğum, ölüm, düğün, bayramlar ve hayırlarda toplu yemek yeme geleneğine geçmişten günümüze önem verildiği ortaya çıkmıştır. Etnik çeşitliliğe sahip olan Körfez bölgesi yöresel yemeklerin, turistik çekicilik olarak turizmde destekleyici bir unsur olarak kullanılabilirliği saptanmıştır. Ayrıca halkın bu ilçelerde geleneksel kültürlerinin devamlılığı ve gelecek nesillere aktarma konusunda hassasiyetlerinin varlığı dikkat çekmiştir.

Anahtar Kelimeler: Edremit Körfezi, Gastronomi Turizmi, Mutfak, Yerel Mutfak Kültürü, Yöresel Mutfak.

ABSTRACT

The main purpose of this research is to ensure the reusability of the local flavors in the historical process and to transfer them to the future generations by examining the cuisine flavors and elements that have been lost within the scope of the concept of “Local Cuisine Culture and Elements” which is a unique culture and communication system, and to transfer the local cuisine to the next generations. culture and its elements are determined to be brought to tourism. For this purpose, face-to-face interviews were held with family elders living in Edremit Bay of Balıkesir province after the related literature review. Besides the socio-demographic features, the questions of the local culinary cultures, why they have been forgotten, the ways of transferring them to the next generations and how the local culinary culture can be used as a tourist attraction are sought in the interview questions. The research data obtained were interpreted with a direct quotation with the descriptive research approach. As a result of the research, it has been concluded that the local cultures of Edremit Bay districts and villages show some similarities and differences. It is concluded that tourism awareness is developed in Ayvalık, Edremit and Burhaniye districts. As a result of cultural interaction in Edremit gulf districts and villages, it has been revealed that the tradition of collective eating in birth, death, weddings, feasts and goodies, which are called transition periods, has been given importance from past to present.. It is determined that the Gulf region, which has an ethnic diversity, can be used as a supportive factor in tourism as a regional attraction and tourist attraction. It is concluded that tourism awareness is developed in Ayvalık, Edremit and Burhaniye districts. In addition, the continuity of the traditional cultures of these people in these districts and their sensitivity to transfer them to future generations have attracted attention.

Keywords: Edremit Gulf, Gastronomy Tourism, Cuisine, Local Cuisine Culture, Local Cuisine.

GİRİŞ

Yemek yeme davranışı, insanlar için gerekli besin ihtiyacını sağlayan sadece biyolojik bir olgu değil, aynı zamanda toplumlar için dini, psikolojik ve sosyal unsurlardan oluşan bir oluşumdur. Toplumların beslenme davranışları yaşadıkları coğrafya ve doğal çevre ile doğru orantılı biçimde şekillenmektedir. Özellikle Türkler, yaşadıkları coğrafyadan dolayı çevresindeki yiyecekleri esas aldıklarından dolayı, Türk mutfak kültüründen bahsederken buldukları coğrafya ile ilişkilendirilmektedir (Güldemir, 2014). Yemek kültüründen bahsederken, o bölgeye ait yiyecek türleri ve toplumların tüketim alışkanlıklarından da bahsetmek gerekmektedir (Ballı, 2016). Bu bağlamda yöresel mutfak kültürü kavramının, turizmde tamamlayıcı unsur olarak turistik çekicilik unsurları arasında yer aldığı bilinmektedir. Belirli bir yöreye ait olan yöresel mutfak kültürünün özgünlüğü o yörenin tarihsel kökleri, toplumların örf ve adetleri, yemek kültürü gibi bu özellikler yöresel ürünleri çekicilik unsuru haline getirerek onların satışlarını etkilemektedir (Berard ve Marchenay, 2008). Bunun yanı sıra turistik destinasyonların başarısına olanak sağlayan yerel mutfak kültürü kavramı, çekicilik unsuru olarak kullanılabilmesi gibi aynı zamanda da turizm ürünü olarak da ele alınabilir (Okumuş, vd. 2013; Fox, 2007; Ignatov ve Smith, 2006; Henderson, 2009; Şengül ve Genç, 2016). Anadolu toprakları sahip olduğu benzersiz özelliğinin yanında mutfak kültüründe de eşsiz zenginliğe sahiptir ki bu bağlamda Balıkesir ilinin mutfak kültürünün çeşitliliği bu zenginliğe büyük katkı sağlamaktadır. “Türkiye’yi doyuran il” olarak ifade edilen Balıkesir ili birçok gıda maddesinin üretimi ile gastronomi turizmi ile de rekabet gücüne sahiptir ([http-1](http://1)).

Literatür Taraması

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

Yemek ve kültür ilişkisi bir arada ele alındığı zaman, toplumların kimliği olarak karşımıza çıkmaktadır (Hillel, vd., 2013). Bu ilişkinin bir belirtisi olarak, birbirinden bağımsız olarak toplumların kendilerine özgü ayinler ve törenlerinin bir kısmını yiyecek ve içeceğe ayırdıkları görülmektedir. Bu noktada yemek unsuru dayanışma ve bütünleşmeyi sağlayan bir araç olarak ifade edilebilir (Sağır, 2013). Yiyecek ve içeceklerin başka bir toplumsal işlevlerini ise şu şekilde sıralamak mümkündür. Yemek, statü ve güç simgesi olarak kullanılabilmesi gibi (Beşirli, 2010; Beşirli, 2011), diğer insanlarla kaynaşma, dostluk ve iletişim kurmak için bir araç (Abdurrezzak, 2014) olarak da kullanılabilir. Toplumda hediye kültürünün oluşmasına olanak sunduğu (Közleme, 2013) gibi törensel bir takım eğlence aracı olarak (Sağır, 2013) da ifade edilebilir.

Toplumların beslenme davranışları yaşanan coğrafyanın etkisi ile şekillense de başka toplumlar ile kültürel etkileşim sonucunda da meydana gelmektedir (Durlu-Özkaya ve Kızılkaya, 2009). Türk mutfak kültürünün oluşmasında başta Orta Asya olmak üzere, Selçuklular ve Osmanlı Saray mutfağının da etkisi çok fazladır. Bununla birlikte unutulmaması gereken belki de en önemli unsur Türkiye coğrafyasında geçmişten günümüze birçok medeniyetin var olmasıdır. Özetle Türk mutfak kültürü geçirdiği evrimlerle, pek çok medeniyetlerden etkilenmiş, sahip olduğu coğrafi özellikler, flora ve fauna gibi faktörler neticesinde de çeşitlenmiş ve dünya mutfakları arasında yer almasını sağlamıştır. İnsanoğlu hayatı boyunca varlığını devam ettirme konusunda biyolojik gücüyle değil, kendi kültürü ile sağlamıştır (Güvenç, 2013).

Edremit Körfezi İlçeleri Mutfak Kültürü

Burhaniye, Ayvalık ve Edremit ilçeleri ile çevrili olan Gömeç ilçesi Balıkesir ilinin ilçelerinden birisidir. Tarihi geçmişine bakıldığında zaman 16. yy da Dikili ve Edremit civarında yer alan köylerden biri olarak tanınmaktaydı. Gömeç ilçesinin geçim kaynakları olarak yazılı kaynaklarda tarımsal faaliyetlerin yapıldığı, soğan, bamya, arıcılık yapıldığı, zeytin yetiştirildiği görülmektedir (Efe, vd., 2013). Gömeç ilçesinin ismi bal peteği anlamına gelmektedir. İlçenin asırlık çınar ağaçları ve Ulu Önder Mustafa

Kemal Atatürk'ün silüetini yansıtan tepeleri ile ünlüdür. Gömeç ilçesinin geçim kaynağı tarımdır yani topraklarının verimliliği nedeniyle özellikle zeytinin yanı sıra bamyaya üretiminin oldukça fazla olması dikkat çekicidir. Gömeç halkının sofraya kültürü sosyoekonomik ilerlemelerle gelişmişlik göstermektedir. Özellikle ramazan ayında gelenek ve göreneklerine uygun şekilde yemeği servis etme ve yemek yeme biçimleri bulunmaktadır. Edremit ilçesi Ege bölgesinin kuzeyinde yer almaktadır (Efe, Soykan, Cürebal, ve Sönmez, 2013). İlçede bilinen ilk yerleşimin tarihi M.Ö. 50.000 tarihine kadar uzanmaktadır. Körfez bölgesi mutfağında kıyı kesimlerde zeytinyağlılar ve ot yemekleri ağırlıktayken, dağlık kesimler de ise hamur işleri daha ağırlık kazanmıştır. Bununla birlikte özel günlerde yapılan yemek istisnasız keşektir (Çekiç, 2015). Edremit ilçesinde bulunan antik kent Antandros'da ki kazılar sonucunda da "garum" denilen balık sosu özellikle Roma dönemine denk gelmektedir (Gürsoy, 2013). Ayvalık ilçesi Ege bölgesi kıyısında yer alan Gömeç, Dikili ve Bergama ilçeleriyle çevrili bir ilçedir. Tarihsel süreç boyunca pek çok medeniyete ev sahipliği yapması, verimli toprak yapısı, tarihi değerleri ve turizm potansiyeli ile ön planda olan ilçedir. Mübadele sonrası ise göçün zorunlu olduğu bilinmektedir. Bütün bu gelişmeler sonucunda Ayvalık ilçesi mutfak kültürü de oldukça etkilenmiştir. Girit, Bulgar, Midilli, Boşnak gibi kültürlerin etkisi ile Ayvalık mutfağı da bu doğrultuda çeşitlenmiş ve zenginleşmiştir (Yılmaz ve Akman, 2018). 26. ve 28. boylam, 39. kuzey paralel daireleri üzerinde yer alan Burhaniye ilçesi Ege bölgesinin kuzeyinde yer almaktadır. İlçede Roma, Bizans, Selçuklu ve Osmanlı hakimiyetlerinin izleri görülmektedir. Burhaniye ilçesi halkının çoğunluğu etnik yapıya sahiptir. Özellikle muhacirler ve mübadiller bölgeye zengin bir kültür sunmaktadır. Özellikle ilçede son yıllarda artan bir iç göçle kozmopolit bir ilçe olmuştur. Burhaniye ilçe merkezinde köylerin aksine daha modern yaşamlar söz konusudur. Mutfak kültürleri de yine bütün bu gelişmelerden oldukça etkilendiğinden ot yemekleri, zeytinyağlılar ve deniz mahsulleri olmak üzere çeşitlilikten söz edilmektedir.

Gastronomi Turizmi ve Türk Mutfağının Yeri

Gastronomi turizminin temelinde yatan unsur yiyecek ve içecekler olmakla birlikte aslında bu yiyecek ve içeceklerin üretim yerlerinin de gezilmesi temel amaç içinde yer almaktadır. Dolayısıyla turistlerin seyahat motivasyonu oluşturmada ve seyahat etme noktasında önemli bir turizm çeşididir (Akbaba ve Kendirci, 2016). Gastronomi turizmi yiyecek kültürü ve turizm arasındaki ilişkiyi ifade etmekte (Bekar ve Belpinar, 2015), ve seyahatlerin çoğunluğu da yöreye özgü yiyecek ve içeceklerin bulunduğu yerlere yapılmaktadır (Cömert ve Sökmen, 2017). Türk mutfağı sahip olduğu tarihsel geçmişi, mutfak kültürü ve turistik çekiciliği ile gastronomi turizmi için olmazsa olmaz bir ülke konumundadır. Özellikle Gaziantep, Adana, Hatay, Mersin gibi illerimiz bu amaçla seyahatlerin yapılabildiği şehirler olarak karşımıza çıkmaktadır (Aslan, 2010). Şahin (2014) de yapmış olduğu çalışmada Türkiye'nin gastronomi turizmi potansiyelinin, geleneksel yiyecek ve içeceklerle, mutfak kültürü ile sahip olduğu değerler ile oldukça fazla olduğunu ifade etmektedir.

Gastronomi unsuru destinasyonlar için ciddi bir ekonomik katkı sağlamaktadır. Özellikle deniz, kum, güneş üçlemesine sahip destinasyonlar da bile gastronomi tek başına fark yaratan bir unsurdur (Kivele ve Crotts, 2006). Turistlerin bu destinasyonları ziyaretleri sonucunda o bölgeye özgü lezzetleri tatmanın yanında yemek ile iletişimleri sağlanmış olmaktadır (Silkes, 2008). Özellikle Türkiye'nin yedi bölgesindeki mutfak çeşitliliği, bölgelerin coğrafi konumları, flora ve faunası ile birlikte eşsiz bir gastronomik değere sahiptir. Ancak bu zenginliğe rağmen pazarlama faaliyetlerinde ise oldukça yetersiz kalmaktadır. Avrupa ülkeleri gastronomi ile marka değeri oluştururken, Türkiye için Türk mutfağı inanılmaz bir potansiyel sağlamaktadır (Wolf, 2006).

Yöresel yiyecek ve içecekler başta gastronomi turizmi içerisinde yer alsın da birçok turizm türleri kapsamında da değerlendirilmekte ve tüketicilerin satın alma kararları üzerine etkisi bulunmaktadır. Yöresel ürünler aynı zamanda bölge halkı içinde ekonomik bir unsur olarak görülmektedir. Gastronomi turizmine giderek artan ilgi ile insanlar yeniden seyahat etme motivasyonu kazanmakta ve o kültüre yaklaşmaktadır (Kim and Eves, 2012). Bu sebeptendir ki destinasyonlar yöresel yiyecek ve içeceklerini turizmin gelişmesi için bir araç olarak kullanmaya başlamışlardır (Çela vd., 2001; Plummer vd., 2005). Son zamanlarda turistlerin ilgilendikleri konuların başında toplumların tüketim alışkanlıkları gelmektedir. Doğal ve belirli bir bölgeye özgü yiyecek ve içecekleri satın almaya hazır olan turistler, özellikle seyahatlerine yön veren bu yemek kültürü unsuru onların daha çok bilgiye ve harcama gücüne de etki etmektedir (Rand vd., 2003; Skarus vd., 2006; Everett ve Aitchison 2008).

YÖNTEM

Araştırmanın yöntem bölümünde Balıkesir ili Edremit körfezinde yaşayan aile büyüklerinin yerel mutfak kültürlerinin nasıl olduğu, aralarındaki benzerlik ve farklılıklarının bulunup bulunmadığı, unutulmaya yüz tutma sebepleri ile yerel mutfak kültür ve öğelerinin turizmde nasıl çekicilik unsuru olarak kullanılabilmesi amacıyla gerçekleştirilen derinlemesine görüşme yöntemi hakkında detaylı bilgilere yer verilmiştir. Araştırma çalışma grubu Balıkesir İli Edremit Körfezi kapsamında Ayvalık, Burhaniye, Edremit ve Gömeç ilçeleri ve dokuz belde (Altınova, Küçükköy, Pelitköy, Akçay, Altınoluk, Güre, Kadıköy, Zeytinli, Karaağaç) ile Ayvalık İlçesi köyleri, (Akçapınar, Bağyüzü, Beşiktepe, Bulutçeşme, Çakmak, Yeniköy, Çamoba, Hacıveliler, Karaayıt, Kırcalar, Murateli, Mutlu, Odaburnu, Tıfıllar, Türközü, Üçkabağaç), Burhaniye ilçesi köyleri (Ağacık, Avunduk, Bahadanlı, Börezli, Çallı, Kuyucak, Şahinler, Taylıeli, Yunuslar, Çamtepe, Çoruk, Damlalı, Dutluca, Hacıbozlar, Kuyumcu, Şarköy, Yabancılar, Hisarköy, Karadere, Kırtık, Kızıklı, Kurucaoluk, Sübeylidere, Tahtacı, Yaylacık), Edremit İlçesi köyleri (Arıtışı, Avcılar, Beyoba, Bostancı, Çamcı, Çamlıbel, Çıkırıççı, Dereli, Doyuran, Hacıarslanlar, Kavlaklar, Kızıkeçili, Mehmetalanı, Narlı, Ortaoba, Pınarbaşı, Tahtakuşlar, Yaşyer, Yaylaönü, Yolören) ve Gömeç İlçesi köyleri (Dursunlu, Hacıhüseyinler, Hacıoğlu, Kobaşlar, Keremköy, Kumgedik, Kuyualan, Ulubeyler) toplamda altmış köy araştırmaya dahil edilmiştir. Araştırmada evrenin tamamına maliyet ve zaman gibi kısıtlar nedeniyle Balıkesir ilinin tamamı yerine Edremit körfezi seçilmesine karar verilmiştir. Araştırmanın ilk aşamasında Balıkesir ili Edremit Körfezi mutfağı ve yemekleri hakkında bilgi elde edilebilecek dokümanlara ulaşılması amaçlanmıştır. Bu çerçevede Edremit Körfezi mutfağı hakkındaki bildiri, makale, kitaplar ile Edremit Körfezi yemeklerine ait bilgilerin bulunduğu web sayfaları taranmış ve bu bağlamda elde edilen bildiri, makale, kitap gibi basılı materyaller ve web sayfalarındaki bilgiler doğrultusunda Edremit Körfezi mutfağını tanımlamaya yardımcı olacağı düşünülen yemekler ve mutfakla ilgili gelenekler üzerinde durulmuştur. Bu araştırmada son olarak veri toplama araçlarından görüşme yöntemi kullanılmıştır. Araştırma kapsamında yarı yapılandırılmış soru formu üzerinden veri toplanması planlanmıştır. Araştırmacılar Edremit körfezinde yaşayan aile büyükleri olup yüz yüze görüşme tekniği kullanılmış ve aile büyüklerine sorulacak sorular belirlenmiş, Balıkesir ili Edremit Körfezi Mutfak Kültürünün eski gelenekleri ile kaybolmakta olan yemekleri ve günümüz geleneklerini kapsayacak sorular sorulmuştur. Gelecek muhtemel cevapların araştırmanın konusu ile uyum göstermesine dikkat edilmiştir. Bu araştırmada görüşme kayıtlarından elde edilen doğrudan alıntılar yoluyla betimsel analiz tekniği kullanılmıştır. Ses kayıt cihazı ile kaydedilen görüşmeler araştırmacı tarafından ilk olarak yazıya dökülmüştür. Verilerin analizinde tema ve kodlar oluşturulmuş ve bu doğrultuda veriler betimsel yaklaşımla doğrudan alıntılara yer verilerek açıklanmıştır. Bir araştırma için en önemli unsur geçerli ve güvenilir olmasıdır. Bundan dolayı araştırmalarda geçerlik ve güvenilirlik mutlaka yapılmalıdır. Bu araştırmada güvenilirliği sağlamak için (Yıldırım ve Şimşek, 2013);

- Veri toplama sürecinde kullanılan görüşme tekniği sonuçların teyit edilebilmesine imkan vererek verilerin doğruluğu test edilmiştir.
 - Verilerin analiz kısmında başka bir araştırmacı görüşü alınarak yanlılık azaltılmış ve sonuçlar teyit edilmiştir.
 - Veri toplama süreci, içeriği, örnekleme araştırmada ayrıntılı olarak aktarılmıştır.
 - Veri analizi sonucunda toplanan bulgular betimsel bir yaklaşımla doğrudan aktarılmış ve herhangi bir yorum katılmamıştır.
- Araştırmanın geçerli olması için güvenilir olması gerekmektedir. Geçerlik kavramı, ölçülmek isteneni tüm gerçekçiliği ile ortaya koymak olarak tanımlanmaktadır (Büyüköztürk vd., 2010). Bu araştırmada geçerlilik iki şekilde açıklanmıştır. İç Geçerlilik için bir takım sorulara cevap vermek gerekir ki, aşağıdaki beş madde bu araştırmada iç geçerliliği sağlamak için kullanılmıştır (Sarioğlu, 2013):
- Düşük çıkarıma neden olan tanımlayıcılar kullanarak: Araştırma sonucunda elde edilen veriler doğrultusunda okuyucuya yorum olanağı sunulmamıştır.
 - Çoklu araştırma teknikleri kullanarak: Bu araştırmada gözlem ve görüşme veri toplama tekniği kullanılmıştır. Tutarlılık sağlayıp sağlayamadığı tespit edilmeye çalışılmıştır (Sarioğlu, 2013).
 - Katılımcı araştırmacılar kullanarak: Araştırma süreci boyunca sahada araştırmacı bizzat kendisi yer almış ve katılımcı bireylerin de bu durumdan haberleri vardır.
 - Verilerin pilot çalışmasını yaparak: Araştırmada ilk olarak pilot çalışma yapılmış ve bu doğrultuda araştırmada gerekli görülen yerler düzeltilmiştir.

- Verileri kaydetmek, saklamak ve yeniden düzenlemek için mekanik araçlar kullanarak: Görüşme esnasında katılımcı bilgisi doğrultusunda ses kayıt cihazı kullanılmış ve yemeklerin görselleri içinde uygulama da cep telefonu kamerası kullanılarak fotoğraflanmıştır.

Nitel araştırmalarda geçerlilik unsuru güvenilirliğe göre daha öncelikli olmaktadır. Bunun sebebi olarak ise, araştırmanın doğal ortamda gerçekleşmesi, yüz yüze olması, daha fazla bilgi toplama ve saha alanına geri gidebilme imkanı sağlama gibi etmenler geçerliliği sağlamada oldukça önemlidir (Büyüköztürk vd., 2010). Bu araştırmada geçerlilik anlamında iki etmen kullanılmıştır:

–Katılımcı teyidi: Yüz yüze görüşme tekniği gerçekleştirildikten sonra araştırmacı tarafından tekrar sahaya gidilerek katılımcılarla görüşme sorularına verilen cevapların doğruluğu sağlanmıştır.

–Meslektaş teyidi: verilerin analizi sonrası bir başka araştırmacıyla yeniden gözden geçirilmesi sağlanmıştır.

ARAŞTIRMA BULGULARI

Gömeç ilçe ve köyleri ile gerçekleştirilen betimsel analiz sonucunda araştırmada beş farklı tema saptanmıştır. Bu temaların ve soru formunun da oluşturulmasında Sharif, Nor, Zahari ve Muhammed'in (2015) de "What makes The Malay Young Generation Had Limited Skills and Knowledge in the Malay Traditional Food Preparation" isimli çalışmaları, N.A, Karim, Othman, ve Halim in (2013) de "The Values of the Traditional Culinary Practices Towards the Modernization as Perceived by the Malay Chefs in Klang Valley", Weerasekara, Withonachchi, Ginigaddara ve Ploeger'n (2018) de yapmış oldukları "Nutrition Transition and Traditional Food Culture Changes in Sri Lanka During Colonization and PostColonization" isimli çalışma ve Demirel ve Karakuş, Çakıcı ve Zencir'in (2018) de yapmış oldukları "Unutulmaya Yüz Tutmuş Mutfak Kültürleri: Çakırözü Köyü Örneği" çalışmalardan faydalanılmıştır. Bu araştırmadaki temalar mutfak kültürü, kültürel 72 etkinlikler ve geçiş döneminde yemek yeme alışkanlıkları, yemek ve yiyecekler ve kış hazırlıkları olmak üzere 5 temadan oluşmaktadır.

Tablo 1. Tema ve Kodlar

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

Analiz için belirlenen tema ve kodlar doğrultusunda veriler betimsel analize tabi tutulmuştur. Gömeç ilçesi ve köylerindeki görüşme sonucunda mutfak kültürleri birbirleriyle benzerlik göstermektedir. Bunun sebebi ise, köylerin birbirine yakınlık derecesi ile bölge insanın tamamının Yörüklerden oluşmasından dolayı farklılık olduğu saptanmıştır. Gömeç köylerinde kültürel etkinliklerde ve geçiş dönemlerinde yemek yeme davranışları arasında bazı farklılıklar tespit edilmiştir. Özellikle doğum zamanı olduğunda köyler arasında farklılıklar bulunmuş sadece Kuyualan köyündeki görüşmelerde yemek götürüldüğü belirlenmiştir. Düğün zamanı köylerde yemek verildiği ve benzer özellik gösterdiği görülmüştür. Cenaze olduğu zaman ise bütün köylerde nohut, pilav ve keşkek verildiği

sonucuna ulaşılmıştır. G3meç ilçesi k3ylerinde turizm bilinci hen3z gelişmemiş olduğu tespit edilmiş ve yerel mutfak k3lt3rleri ve 3ğelerinin artık yapılmadığı ve yemeklerin kaybolmuş olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Ayrıca genç nesillere aktarma isteklerinin de olmadığı sonuçlar arasındadır.

Edremit ilçesi ve k3yleri arasın da mutfak k3lt3rleri benzerlik ve farklılıklar g3stermiştir. 3zellikle b3lge insanının etnik çeşitliliğinden dolayı yeme içme davranışlarında bazı farklılıklar tespit edilmiştir. K3lt3rel etkinlik ve geçiş dönemlerinde Edremit ilçesi k3ylerinde bazı farklılıklar belirlenmiştir. Doğum zamanı k3ylerde sadece Tahtakuşlar k3y3nde yemek olarak evde ne varsa g3t3rd3kleri sonucuna ulaşılmıştır. Diğer g3r3şme yapılan k3ylerde ise herhangi bir yemek g3t3rme geleneği bulunmamaktadır. Cenaze t3renlerinde se T3rkmen k3lt3r3ne sahip k3yler farklılık g3stermektedir ve şekerli çorba, ot yemekleri, zeytin ve ekmek ikram edildiği saptanmıştır. G3çmen k3lt3re sahip olan k3yler ise 3rneğin, Çamlıbel k3y3nde nohut pilav verildiği belirlenmiştir. D3đ3nlerde ise d3đ3n yemekleri benzerlik arz etmiştir. Kış hazırlıkları diğer ilçe ve k3ylerde olduğu benzerlik g3stermiştir. Geleceğe aktarılması teması altında ise, gelenek ve g3reneklerine, k3lt3rlerine bağlı oldukları ve gelecek nesillere 3ğrettikleri onlara k3lt3rlerini benimsettikleri sonucuna ulaşılmıştır.

Ayvalık ilçe ve k3ylerinde araştırma sonucunda elde edilen verilerde, mutfak k3lt3rlerinde bazı benzerlik ve farklılıklar g3r3lm3řt3r. Bunun sebebi olarak, dağ k3ylerinde Y3r3k k3lt3r3 g3r3l3rken bunun yanı sıra muhacir ve m3badil k3lt3rler de olduğundan dolayı yemek k3lt3rlerinde farklılıklar bulunmuştur. Geçiş dönemlerinde d3đ3n zamanlarında yemek verildiği 3 g3n 3 gece s3rd3đ3 ve k3ylerin tamamında benzer 3zellikler g3r3ld3đ3 sonucuna saptanmıştır. Cenaze t3reninde ise k3ylerin tamamında nohut pilav geleneği yapılmaktadır. Eskiden 3l3 evine yemek g3t3r3rlerken, g3n3m3zde g3t3rmedikleri sonucuna ulaşılmıştır. Doğum zamanı ise herhangi bir yemek verme k3lt3r3 bulunmadığı tespit edilmiştir. K3lt3rel etkinlikler açasından Ayvalık ilçesi merkez ve K3ç3kk3y beldesinde birçok etkinliğin olduğu belirlenmiştir. 3zellikle K3ç3kk3y beldesinde yapılan “*Teferiç*” şenlikleri olduğu meşhur olduğu bilinmektedir. Edremit ve G3meç ilçelerine g3re Ayvalık ilçesinde her yıl pek çok farklı etkinlik ve festival gerçekteşiği belirlenmiştir. Kış hazırlıkları diğer ilçe ve k3ylerinde olduğu gibi benzer 3zellik g3stermektedir. G3r3şme yapılan k3ylerin tamamında ise yerel mutfak k3lt3rlerini gelecek nesillere aktarma konusunda Ayvalık ilçe ve k3ylerinde yaşayan aile b3y3klerinin daha istekli oldukları g3r3lm3řt3r. Yaşlı insanların kızlarından, gelinlerine ve torunlarına 3đreterek geleneklerine sahip çıktıkları belirlenmiştir. Ayvalık ilçe ve k3yelerine çok fazla ziyaretçi geldiği ve hem turistik hem de yaşamak için yerleştikleri saptanmıştır. Geleneksel 3r3nlerin satışının ve ticaretinin yapılması hususunda ise zeytin ve zeytinyağının 3n planda ve satışının her daim olduğu g3r3lm3řt3r. Turizmde dikkat çeken yerler ise Mutlu k3y ve K3ç3kk3y beldesi olarak tespit edilmiştir. Yiyecek ve içeceklerin turistik 3r3n olarak kullanılması gerektiği ve turizme kazandırılması hususunda daha bilinçli insanlara rastlanılmıştır. Yerel mutfak k3lt3r ve 3ğelerinin unutulmamış olduğu ve genç nesillere aktarılma konusunda s3rd3r3lebilirliğe 3nem verdikleri saptanmıştır.

Burhaniye ilçe ve k3ylerinde yapılan g3r3şmelerin analizi sonucunda elde edilen verilerde, mutfak k3lt3rlerinde bazı benzerlik ve farklılıklar tespit edilmiştir. Ç3nk3 Burhaniye ilçesinin g3ç alması ve etnik çeşitliliğin mutfak k3lt3r3n3 doğrudan etkilemesi olarak ifade edilmektedir. Geçiş dönemlerinde doğum, 3l3m ve d3đ3n zamanlarında yemek verildiği saptanmıştır. D3đ3n zamanı b3t3n k3ylerde aynı k3lt3rel 3zellikler g3r3lm3řt3r. Cenaze t3renleri ise bazı farklılıklar teşkil etmektedir. 3rneğin, Boşnak k3lt3r3nde çok fazla ağlamak 3l3ye saygısızlık olarak g3r3lmektedir. 3l3 evine bir hafta boyunca yemek g3t3rme geleneğine sahip oldukları belirlenmiştir. Genellikle lokma d3k3ld3đ3 ve peynir, ekmek ve helva verildiği sonucuna ulaşılmıştır. Doğum zamanı olarak k3yler arasında benzerlik olarak Loğusa şerbeti verilmekte farklılık olarak ise bazı k3ylerde de 6 ay kınası yakılmaktadır. Burhaniye ilçe ve k3yelerinde hayırlarda dikkat çekmektedir. 3zellikle Hıdırellez ve Cuma g3nleri hayırların 3nemli olduğu tespit edilmiştir. K3lt3rel etkinlikler incelendiğinde ise k3ylerde festival veya etkinliğin olmadığı belirlenmiş ancak Burhaniye merkezde 8 Eyl3l de Burhaniye ilçesinin Yunanlılardan kurtuluş g3n3 olduğu için kutlamalar yapılmaktadır. Ayrıca son yıllarda Zeytinyağlı yemekler festivali yapılmakta olduğu belirlenmiştir. Burhaniye ilçesine de ziyaretler yapılmakta ancak bu ziyaretlerin çoğunluğu yerleşme amaçlı yapıldığı tespit edilmiştir.

Tablo 2. Edremit Körfezi Geçiş Dönemlerin Yapılan Yemekler

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

Kültürel etkileşimin en önemli özelliğini, insanların geçiş dönemleri olarak adlandırılan doğum, ölüm, düğün, bayramlar, hayırlar da paylaştıkları yemekler ve toplu yemek yeme alışkanlıkları oluşturmaktadır. Buradan hareketle ilçeler arasında geçiş dönemlerinde doğum, ölüm ve düğün zamanların da yapılan yemek kültürleri açısından bazı benzerlik ve farklılıklar olduğu saptanmıştır. Özellikle Ayvalık ilçesinde doğum zamanı herhangi bir yemek verilme geleneği bulunmadığı sonucuna ulaşılmıştır. Cenaze törenlerinde ise Gömeç ve Ayvalık ilçesi benzerlik gösterirken, Edremit ve Burhaniye ilçelerinde farklı yemek kültürü olduğu saptanmıştır. Düğünlerde verilen yemeklerde ise dört ilçede benzer yemekler görülmekte olup ayrıca keşkeğin her ilçe ve köylerde mutlaka yapıldığı belirlenmiştir. Edremit körfezinde elde edilen veriler doğrultusunda bölgenin gastronomik anlamda çekiciliğe sahip olduğu ve turizm potansiyelinin bulunduğu belirlenmiştir.

Tablo 3. Edremit Körfezi İlçe ve Köylerinde Yapılan ve Unutulmaya Yüz Tutmuş Yemekler

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

Burhaniye İlçe ve Köyleri	Muhacir ekmeği, muhacir böreği, koloçitha, potopluka, masaniça böreği	Deniz börülcesi, arapsaçı, musurat otu, karabörek dikeni, karkalıza otu, ezbergan otu, gelincik, karışık ot, ebegümeçi	Tarhana çorbası, tavuk yahnisi, zeytinyağlı yemekler, kabak çiçeği dolması, balıklı bamya, çurlama, köfte, sura, gardum, ayak, paça, işkembe	Lokma, hoşmerim
---------------------------	---	--	--	-----------------

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

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

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

Burhaniye ilçesi ve köylerinde belirlenen kaybolmakta olan yemeklerde ot yemekleri, deniz ürünleri ve et yemekleri de ön planda olduğu belirlenmiştir. Özellikle eskiden çok sık yapılan sura'nın günümüzde eskisi kadar yapılmamakta olduğu ortaya çıkmıştır. Eskiden yapılan diğer bir yemek ise balıklı bamya yemeğidir ki yaşlı insanlardan başka bölgede yaşayanlar bu yemeği bilmemektedirler. Tatlı grubunda en çok yaptıkları ve tükettikleri ise hoşmerim tatlısıdır. Muhacir kültürünün etkileri çok fazla görülen Burhaniye mutfak kültüründe yemek çeşitliliği ve zenginliği de görüşmeler sonucunda ortaya çıkarılmıştır.

SONUÇ VE ÖNERİLER

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

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

Gastronomi turizminin giderek artış gösterdiği bir gerçektir ki bir bölgenin turizme katkı sağlamasında gastronomi olgusunun en önemli etkilerinden birisi, yöresel tatları koruyarak gelecek nesillere aktarılmasıdır. Yöresel yemeklerin korunması ve turizm faaliyetleri bünyesinde yer alması ile bölgenin pazarlanması ve tanıtımında önemli bir unsur olarak karşımıza çıkmaktadır. Çünkü literatür de birçok çalışma üzerinde durulan konu turistlerin destinasyonları tekrar ziyaret etme sebepleri olarak o bölgenin yöresel yemekleri olduğu görülmektedir. Bu araştırma kapsamında Edremit körfezinde yer alan ilçeler ve köylerde bulunan yöresel yemekler benzerlik ve farklılıklar gösterdiği belirlenmiştir. Gömeç ilçesinin sahip olduğu kaybolmakta olan yemeklerin artık yapılmadığı ve unutulduğu tespit edilirken, Edremit, Ayvalık ve Burhaniye ilçeleri ve köylerinde ise kültürel değerleri sahip çıktıkları ve

gelecek nesillere aktarma hususunda önem verdikleri ve yöresel yemek kültürlerinin unutulmadığı geçmişte olduğu gibi günümüzde de aynı şekilde yaptıkları sonucuna varılmıştır.

Edremit körfezinde yerel mutfak kültürünün kaybolmaya yüz tutma sebepleri ve gelecek nesillere aktarılması noktasında turistik çekicilik unsuru olarak turizmde kullanılmasının belirlenmesi amaçlanan bu araştırmada elde edilen veriler ışığında ortaya çıkan bulgular ile kamu kurum kuruluşlar ve yerel yönetimler, turizm sektörüne, yerel halka ve bundan sonra araştırma yapacak olan araştırmacılara yönelik önerilerde bulunulmuştur.

Kamu Kurum ve Kuruluşlara ve Yerel Yönetimlere Yönelik;

- Destinasyonların pazarlanması ve tanıtılması noktasında en önemli adım gastronomik rotaların belirlenmesidir. Bu noktada söz konusu bölgelerin gastronomik değerlerinin ortaya çıkarılması ve çekicilik unsuru olarak kullanılmasında gerekli planlama ve alt yapının Kültür ve Turizm Bakanlığı önderliğinde, yerel yönetimler ve sivil toplum kuruluşları, üniversiteler işbirliği ile yapılması gerekmektedir.
- Bölgenin sahip olduğu gastronomik değerler hakkında kamu yöneticilerin ve çalışanlarının bilgi sahibi olması gerekmektedir.
- Halk eğitim merkezlerinde açılacak kurslar ile unutulmaya yüz tutmuş yöresel yemeklerin aslına uygun olarak yerel halka öğretilmelidir. Böylece gün yüzüne çıkartılarak unutulmaması sağlanacaktır.
- Edremit körfezi ilçe ve köylerindeki kaybolmakta olan yöresel ürünlerle ilgili yapılan ve yapılacak olan festivaller artırılabilir ve çeşitli görsel ve yazılı materyallerde bölgenin yerel mutfak kültürünü yansıtmaya özen gösterilmelidir.
- Unutulmaya yüz tutmuş yöresel yemeklerle ilgili araştırma enstitüleri kurulabilir.
- Bölge turizmde daha çok rekabet gücü sağlamak için yöresel yemekler kullanılarak çeşitli yarışmalar, şenlikler yapılmalıdır.
- Tarım ve hayvancılığa ait faaliyetler teşvik edilmeli ki özellikle Edremit körfezinin iç ve dağlık kesimlerinde peynir çeşitliliği ve Manda yoğurdu dikkat çekmektedir. Böylelikle yerel kalkınmanın önü açılarak gastronomi turizminin gelişmesine olanak sağlayacaktır.
- Kamu destekli eğitim programları ile yerel halk bilinçlendirilmelidir.
- Çeşitli televizyon programları ile unutulmaya yüz tutmuş yemeklerin uygulanması ve tanıtımının yapılması önem arz etmektedir.
- Bu alanda varsa dernekler desteklenmeli ve faaliyetleri desteklenmelidir. Böylece genç nesiller geleneksel yemeklerle buluşturulabilir.
- Bölgede kaybolmakta olan yerel mutfak kültürü öğelerinin bulunacağı mutfak müzeleri kurulabilir.
- Günümüzde sosyal medya kullanımının giderek artan etkisi sayesinde unutulmaya yüz tutmuş yemeklere de yer verilerek tanıtımının yapılması önemli olacaktır.
- Ödüllü unutulmaya yüz tutmuş yemekler yarışması düzenlenerek ilginin artması sağlanabilir.
- Kamu kurum ve kuruluşları ve yerel yönetimlerin bölgenin gastronomik değerleri üzerine çalışmalarına önem vermeli ve planlama yaparken mutlaka ilçe ve köy merkezlerine daha çok yer vermelidirler.
- İlçe merkezlerinde unutulmaya yüz tutmuş yöresel yemekleri yapan restoranların açılması teşvik edilmelidir.
- Balıkesir ili Edremit körfezine özgü kaybolmakta olan yöresel ürünler standartlaştırılarak coğrafi işaret ve tescillerinin alınması sağlanmalıdır.

Turizm sektörüne yönelik öneriler;

- Unutulmaya yüz tutmuş yöresel yemeklerin envanter listesi çıkartılmalı daha sonra standart reçeteler oluşturulmalı ve yerel restoranlar ve bölgedeki konaklama işletmelerinin menülerinde de yer almalıdır.

- Seyahat acentaları ve tur operatörleri hazırladıkları paket turlarda bölgedeki diğer turizm çeşitlerinin yanı sıra gastronomi turizmine de fazlasıyla yer vermeleri gerekmektedir.
- Edremit körfezi gastronomik rotalar belirlenmeli ve alanında ve bölgeyi iyi tanıyan uzman rehberler eşliğinde turizm faaliyetleri desteklenmelidir.
- Gastronomi turları oluşturulurken Edremit körfezi ilçelerinin yanı sıra köylere yönelik de tur programları yapılmalıdır.
- Edremit körfezinde gastronomi potansiyeli taşıyan köylerde ev pansiyonculuğu yapılabilir ve unutulmaya yüz tutmuş yemekler ile organik ürünler hizmete sunulabilir. Böylece yerel kalkınmanın önü açılmış olacaktır.
- Bölgede yer alan konaklama işletmeleri ve restoranlarda geleneksel ürünlere yönelik satışlara da yer verilmelidir.
- Yerli ve yabancı turistlerin değişen yemek zevkleri araştırılmalı ve ilgi gösterdikleri yöresel yemekleri ortaya çıkarıp markalaştırılması sağlanmalıdır.
- Bölgenin yöresel ürünlerinin satıldığı pazarlara yönelik turlar düzenlenmeli ve satışının yapılması sağlanmalıdır.
- Bölgede zeytin toplama aktivitesi, zeytinyağı fabrikalarını gezme, tadım etkinliklerine yönelik planlamalar yapılmalıdır.

Yerel halka yönelik öneriler;

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

Araştırmacılara yönelik öneriler;

- Balıkesir ili Edremit körfezi yerel mutfak kültürü ile ilgili daha önce literatürde bir çalışma yapılmadığından dolayı bu araştırma ile alandaki boşluğun doldurulacağı öngörülmektedir. Buradan hareketle, gelecekteki çalışmalara kaynak niteliği taşımaktadır.
- Bu araştırma Balıkesir ili Edremit körfezinde yaşayan aile büyükleri ile sınırlıdır. Örneklem büyüklüğünün daha geniş tutulması ve araştırmada başka boyutlarında incelenebileceği araştırmalara da gereksinim duyulmaktadır. Aynı zamanda araştırma daha mikro boyutta tutularak ritüeller, kültürler ve yemekler hakkında çok sayıda yerel çalışmalar yapılabilir.
- Bu araştırmada araştırma yöntemlerinden birisi olan nitel araştırma tekniklerinden derinlemesine görüşme yöntemi kullanılmıştır. Daha sonra yapılacak olan araştırmalarda nicel araştırma yöntemlerinden anket tekniği ile de ortaya koyulabilir.
- Araştırmacıların bu tür unutulmaya yüz tutmuş yöresel yemekler ile ilgili yapacakları çalışmalar ile gastronomi turizminin gelişimine katkı sağlayabileceği öngörülmektedir.

KAYNAKÇA

Abdurezzak, A. O. (2014). İşlevsel teori bağlamında yemek kültürünün iletişimsel yönü. *Turkish Studies*, 9 (11):1-16.

Akbaba, A. ve Kendirci, P. (2016). *Yiyecek içecek endüstrisinde trendler*. İçinde O. N. Özdoğan, (Editör). Gastronomi turizmi ve coğrafi işaretlemeli ürünler, Ankara: Detay Yayıncılık.

Aslan, H. (2010). Gastronomi turizminin turizm eğitimi programlarındaki yeri ve önemi. *Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi*, Konya: Selçuk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Avcıkurt, C. ve Sarioğlan M. (2019). *Gastronomi olgusuna sosyolojik bakış*. Ankara: Detay Yayıncılık.

Ballı, E. (2016). Gastronomi turizmi açısından Adanasokak lezzetleri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, (4): 3-17.

Belpınar, A. ve Bekar, A. (2015). *Turistlerin gastronomi turizmine ilişkin görüşlerinin milliyetlerine göre değerlendirilmesi*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul: Yaşar Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Bérard, L. ve Marchenay, P. (2008). From localized products to geographical indications awareness and action. *Ressources des terroirs*.

Beşirli, H. (2010). Yemek, kültür ve kimlik. *Milli Folklor*, 22 (87):159-169.

Beşirli, H. (2011). Türk kültüründe güç, iktidar, itaat ve sadakatin yemek sembolizmi esasında değerlendirilmesi, *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, 58.

Büyüköztürk, Ş. Çakmak, E. K. Akgün, Ö. E. Karadeniz, Ş. ve Demirel F. (2010). Bilimsel araştırma yöntemleri. Ankara: Pegem Akademi.

Cömert, M. ve Sökmen, A. (2017). Türkiye’de gastronomi turizmi: Antalya’da konaklayan turistler üzerine bir araştırma. *Journal of Travel and Hospitality Management*, 14 (3): 6-26.

Çakıcı, H. ve Zencir, E. (2018). Unutulmaya yüz tutmuş mutfak kültürleri: çakırözü köyü örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 6 (Special issue 3), 285-297.

Çela, A. Knowles-Lankford, J. And Lankford, S. (2007). Local food festivals in Northeast Iowa communities: A visitor and economic impact study. *Managing Leisure*, 12 (2-3): 171- 186.

Çekiç, İ. (2015). *Geçmişten günümüze törensel bir yemek: keşkek*. Yüksek Lisans Tezi, Gaziantep: Gaziantep Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Demirel, H. ve Karakuş, H. (2019). Balıkesir yeme içme kültürü ve değişimi üzerine bir alan araştırması. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7 (2): 1383- 1404.

Durlu-Özkaya, F. ve Kızılkaya, O. (2009). *Dolmalar ve türk mutfağı ile yunan mutfağındaki yeri*. II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. Van

Efe, R. Soykan, A. Cürebal, İ. ve Sönmez, S. (2013). *Edremit yöresi yağhaneleri geçmişten günümüze zeytin, zeytinyağı ve sabun sanayii*. İstanbul: Mataş Matbaacılık A.Ş.

Efe, R. Soykan, A. Cürebal, İ. ve Sönmez, S. (2013). *Dünyada, türkiye'de, edremit körfezi çevresinde zeytin ve zeytinyağı*. Balıkesir: Edremit Belediyesi Kültür Yayınları.

Everett, S. and Aitchison, C. (2008). The role of food tourism in sustaining regional identity: A case study of Cornwall, South West England. *Journal Of Sustainable Tourism*, 16(2): 150-167.

Goody, J. (2013). *Yemek, Mutfak, Sınıf-Karşılaştırmalı Sosyoloji Çalışması-*, (Çev. Müge Günay Güran). İstanbul: Pinhan Yayınları.

Güldemir, O. (2014). Orta Asya'dan cumhuriyet dönemine türk mutfağındaki yemeklerin değişimi: yazılı kaynaklar üzerinden bir değerlendirme, *VII. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi*: 346-358.

Gürsoy, D. (2013). *Tarihin süzgecinde mutfak kültürümüz*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık ve Reklamcılık Ltd. Şti.

Güvenç, B. (2013). *Kültürün abc'si*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

Hillel, D. Belhassen, Y. and Shani, A. (2013). What makes a gastronomic destination attractive? evidence from the israeli negev, *Tourism Management*, 36: 200-209.

Kim, Y. G. and Eves, A. (2012). Construction and validation of a scale to measure tourist motivation to consume local food. *Tourism Management*, 33 (6): 1458-1467.

Kivela, J. and Crofts, J. (2006). Tourism and gastronomy: Gastronomy's influence on how tourists experience a destination. *Journal of Hospitality and Tourism Research*, 30 (3): 354-377.

Közleme, O. (2013). Türk mutfak kültüründe siyasi, sosyal ve dini sembolizm. *Toplum Bilimleri Dergisi*, 7 (14): 387-395.

Nor, N. M. Sharif, M. S. M. Zahari, M. S. M. Muhammad, R. (2015). What makes the malay young generation had limited skills and knowledge in the malay traditional food preparation. *Procedia - Social and Behavioral Sciences*, 50: 152 – 158.

Okumuş, F. Kock, G. Scantlebury, M. M. and Okumuş, B. (2013). Using local cuisines when promoting small Caribbean Island destinations. *Journal of Travel & Tourism Marketing*, 30 (4): 410-429.

Plummer, R. Telfer, D. Hashimoto, A. and Summers, R. (2005). Beer tourism in Canada along the Waterloo-Wellington Ale trail. *Tourism Management*, 26 (3): 447-458.

Rand, G.E. Heath, E. and Alberts, N. (2003). The role of local and regional food in destination marketing. *Journal of Travel and Tourism Marketing*, 14 (3/4):97-112.

Sağır, A. (2013). Ölüm, Kültür ve Kimlik: Iğdır Ölü Bayramı İle Meksika Ölü Günü Örneği. *Milli Folklor*, 25, 98.

Sarioğlan, Bostan, A. (2013). *Tork, açılal momentum ve kepler yasalarına ilişkin yapılan öğretimin ortaöğretim onbirinci sınıf öğrencilerinin anlam oluşturma süreçlerine etkisi*. *Yayımlanmamış Doktora Tezi*, Balıkesir: Balıkesir Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü.

Silkes, C. (2008). *Conceptualizing festival-based culinary tourism in rural destinations. food and wine festivals and events around the world*. Hungary.

Skuras, D. Dimara, E. and Petrou, A. (2006). Rural tourism and visitors expenditures for local food products, *Regional Studies*, 40 (7): 769-779.

Şahin Güzel, G. (2014). Sürdürülebilir kırsal kalkınmada eko gastronominin rolü. *Eko Gastronomi Kongresi*, 24/25 Nisan 2014, Gökçeada.

Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2013). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri*. (9. Baskı). Ankara: Seçkin Yayıncılık.

Yıldız, G. ve Akman, S. (2018). Sürdürülebilir gastronomi çerçevesinde Edremit körfezi yöresel mutfakları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(4): 852-872.

Wolf, E. (2006). *Culinary tourism the hidden harvest*. Abd- Iowa: Kendall/Hunt Publishing Company.