

# Akademik Gastronomi Çalışmaları



Akademik  
Gastronomi  
Çalışmaları

Akademik Gastronomi alışmaları

Konya Büyükřehir Belediyesi Kültür Yayınları: 421

**ISBN: 978-605-389-368-4**

**SERTİFİKA NO:21473**

Konya Büyükřehir Belediyesi Adına Sahibi  
**Uęur İbrahim ALTAY**

Editör  
**Tuęba KABAKÇI**  
**Dr. Yılmaz SEÇİM**  
**Dr. Selman BAYRAKCI**  
**Alper KAYA**

n Hazırlık  
**A.Yasin CANDAN**

Baskı-Cilt:

Yapım:



Konevi Mah. Alay Cad. No:11  
Meram / Konya  
Tel : 0 332 355 55 52  
[www.konyakultur.com.tr](http://www.konyakultur.com.tr)

Aralık  
2020  
KONYA

# Akademik Gastronomi Çalışmaları



## **SOMUT OLMAYAN KÜLTÜREL MİRAS KAPSAMINDA YÖRESEL YEMEK KÜLTÜRÜ: ÇIRAKMA ÖRNEĞİ**

|  |    |
|--|----|
| Giriş.....   | 38 |
| Literatür Taraması .....   | 40 |
| Araştırmanın Yöntemi .....   | 42 |
| Araştırmanın Amacı ve Önemi .....  | 42 |
| Evren ve Örneklem.....   | 43 |
| Veri Toplama Aracı, Süreci ve Verilerin Analizi .....  | 43 |
| Bulgular ve Yorum .....  | 44 |
| Çırakma'nın Geçmişi İle İlgili Elde Edilen Bilgiler ve Yorumu .....  | 44 |
| Çırakma'nın Yapılması İçin Özel Bir Gün (Davet, Kutlama, İmece, Dügün Vb.)<br>Gerekliği İle İlgili Elde Edilen Bilgiler ve Yorumu..... | 45 |
| Çırakma'nın İçinde Yer Alan Malzemeler, Reçetesi ve Yapım Aşaması ile İlgili<br>Bilgiler .....   | 46 |
| Çırakma Yapımı ve Aşamaların Görsel Gösterimi .....  | 46 |
| Sonuç.....   | 50 |
| Kaynaklar .....  | 52 |

## **EKOTURİZM VE EKO-GASTRONOMİ BAĞLAMINDA YÖRÜK KÜLTÜRÜ VE YÖRÜK SOFRALARI: BALIKESİR ÖRNEĞİ**

|  |    |
|--|----|
| Giriş.....   | 54 |
| Kavramsal Çerçeve .....  | 55 |
| Ekoturizm Kavramı .....  | 55 |
| Eko-Gastronomi Kavramı .....   | 55 |
| Ekoturizm ve Eko-Gastronomi Açısından Yörük Kavramı ve Yörük Kültürü ..... | 56 |
| Balikesir Yörük Sofraları ve Mutfak Kültürü .....                          | 57 |
| Araştırmanın Amacı .....   | 65 |
| Materyal ve Yöntem.....  | 66 |
| Demografik Özellikler.....   | 66 |
| Bulgular .....   | 68 |
| Sonuç ve Öneriler.....   | 71 |
| Kaynaklar .....  | 74 |

## **SANAL FUARCILIK: SANAL GASTRONOMİ TURİZMİ FUAR MODELİ**

|  |    |
|--|----|
| Giriş .....                                    | 76 |
| Sanallik Kavramı.....                          | 77 |
| Sanal Organizasyon Kavramı.....                | 78 |
| Fuar Kavramı.....                              | 79 |
| Sanal Fuar Kavramı .....                       | 81 |
| Sanal Fuarların Avantaj ve Dezavantajları..... | 83 |
| Turizm Sektöründe Fuarçılık.....               | 85 |
| Sonuç .....                                    | 89 |
| Kaynaklar .....                                | 90 |

## EKOTURİZM VE EKO-GASTRONOMİ BAĞLAMINDA YÖRÜK KÜLTÜRÜ VE YÖRÜK SOFRALARI: BALIKESİR ÖRNEĞİ

*Abdurrahman DİNÇ*<sup>9</sup>  
*Ebru ARICI*<sup>10</sup>

### Giriş

Turizm sektörü 1990'lı yıllardan günümüze kadar olan süreçte hem ulusal hem de uluslararası anlamda önemli değişikliklere imza atmıştır. Özellikle son yıllarda kitle turizmi yerine sürdürülebilir turizm faaliyetleri ön plana çıkmıştır. Turizm pazarındaki bu sektörel değişim beraberinde turizm faaliyetlerinin güzergahını değiştirmiştir. Bu bağlamda 3S turizmi olarak bilinen deniz, kum, güneş turizminin yapıldığı sahil şeridinden uzaklaşılarak bölgesel anlamda kültürel unsurlara, doğal kaynaklara, arkeolojik ve tarihi değerlere sahip olan yerlere çevirmiştir. Bu durumda sürdürülebilirlik kavramının yansımaları olarak ekoturizm ortaya çıkmıştır (Kaşlı vd., 2015: 27-29).

Ekoturizm faaliyetlerinin hayata geçirilmesi için bir bölgenin doğal ve kültürel unsurlarının, ekolojik yapısı ve sosyal alanlarının sürdürülebilir olması öngörülmektedir. Bu sürdürülebilirliği oluşturmak amacıyla öncelikle insan yaşamının temel ilkesi olan beslenme faaliyetlerinin düzenlenmesi gerekmektedir. Bu bağlamda kentleşme, yaşam standartlarının değişmesi ve çevresel sorunlar beslenme alışkanlıklarında olumsuz yönde değişimlere sebep olmuştur. Bu olumsuzluklar doğrultusunda eko-gastronomi ortaya çıkmıştır. Ekoturizm çeşitlerinden birisi olan eko-gastronomi hareketliliğiyle birlikte yerel mutfakla-

9 Doç. Dr., Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm Rehberliği Bölümü, a.dinc@erbakan.edu.tr

10 Necmettin Erbakan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ekoturizm Rehberliği Anabilim Dalı, ebruarici96@hotmail.com

rın önemi artmıştır. Bu sayede eko-gastronomi bağlamında çalışmalar turizm arz ve talep dengesini değiştirerek ekoturizm sektöründe destinasyon seçimlerinde dikkat edilecek bir özellik haline gelmiştir (Öztuğcu ve Akar, 2019: 1433-1436).

Eko-gastronomi faaliyetleriyle birlikte Anadolu'da bulunan yerel toplulukların mutfak kültürleri ortaya çıkarılmıştır. Anadolu'da birçok köklü yerel topluluk bulunmaktadır. Bunların başında Türk kültüründe önemli bir yere sahip olan Yörük toplulukları ve bunların yemek kültürleri gelmektedir. Bu çalışmada Ekoturizm ilkeleri doğrultusunda Türkiye'de Yörük kültürünün ve Yörük mutfağının halem devam ettirildiği Balıkesir ili incelenmiştir.

## **Kavramsal Çerçeve**

### **Ekoturizm Kavramı**

Turizm sektörü dünya da birçok ülke tarafından benimsenen ve endüstriyel çıkış kapısı olarak görülen bir sektördür. Bu bağlamda turizm sektörü düzenli olarak değişim ve gelişim içerisinde. Gelişim ve değişimler turizm pazarına yeni bakış açıları kazandırmaktadır. Gelişen teknoloji ve sanayileşme sebebiyle doğada oluşan tahribat, insanların doğal hayattan uzaklaşması, metropol şehirlerin kurulmasıyla artan çalışma saatleri vb. durumlar insanları boş zamanlarında kalabalık ortamlardan uzaklaştırarak doğaya yöneltmiştir. Dolayısıyla yeşil turizm, doğaya dayalı turizm, sorumlu turizm gibi farklı şekillerde ifade edilen Ekoturizm kavramı ortaya çıkmıştır (Tekin, 2017: 378-380). Ekoturizmin yapı taşlarından birisi olan Sürdürülebilirlik kavramı belirli bir ekolojik varlığın tahribata uğramadan ve ekolojik dengesi bozulmadan doğal pozisyonunu koruyarak varlığını devam ettirmesi durumudur (Dinç, 2018: 12-13). Ekoturizm ya da doğa temelli turizm olarak adlandırılan bu turizm çeşidi doğal ve kültürel destinasyonları sadece turistik bir ürün ya da ekonomik açıdan kâr elde edilen yer kavramından çıkararak, ekoturizm paydaşlarının katkısıyla yerel halk ile iş birliği içerisinde çalışılan, sürdürülebilir turizm sahalarına dönüştürmeyi hedeflemektedir (Kaypak, 2010; 94-96).

### **Eko-gastronomi Kavramı**

Beslenme ihtiyacı bireylerin temel yaşam kaynaklarından birisidir. Bununla birlikte yemek yemek tarihin her evresinde araştırma konusu olmuştur. Birçok toplumda beslenme faktörü sıradan bir alışkanlık olmaktan çıkıp refah ve zenginlik seviyesini sembolize etmektedir (Akdağ, vd., 2016: 271-273). Toplumların sahip olduğu doğal ve kültürel yapı, coğrafi şartlar, iklim koşulları mutfak kültürünün şekillenmesini

de rol oynamıştır. Bununla birlikte yaşanmışlıklar, geleneksel olarak süregelen aktarımlar mutfak kültürünün oluşmasında etkili olmuştur. Tüm bu özellikler bir araya getirilerek gastronomi kavramı ortaya çıkmıştır (Akman, vd., 2018: 852-855).

Günümüzde yapılan bir yemeği tatmak ve tanımak, tarihini öğrenmek, yapım aşamalarını görmek, yemeğin yöresel ve kültürel değerini öğrenmek amacıyla restorana, üretim noktalarına, ya da yöresel veya kırsal bir alana gidilmesine gastronomi turizmi denir (Birsen ve Dinç, 2018: 120-122).

Gastronominin uzun yıllar var oluşu, sosyal ve kültürel bakımdan önemi, yemek çeşitlerinin kültürel değerleri yansıtması sebebiyle turistik bir ürün olarak sergilenmesi gastronominin sürdürülebilirlik açısından incelenmesini sağlamıştır. Böylece sürdürülebilir gastronomi olarak da bilinen eko-gastronomi ortaya çıkmıştır (Akdağ vd., 2016: 272-273).

### **Ekoturizm ve Eko-Gastronomi Açısından Yörük Kavramı ve Yörük Kültürü**

Sürdürülebilirlik ilkelerini benimseyen eko gastronomi kavramı bünyesinde yerel ve kültürel değerleri barındırmasıyla ekoturizm destinasyonlarının çekiciliğini ve farklılığını öne çıkarmaktadır. Bununla birlikte eko gastronomi hareketliliği kültürel bir değer niteliğinde olan gastronomi mirasının korunmasını ve yöre halkının ekonomik açıdan kalkınmasını hedeflemektedir. Bu bağlamda ekoturizm ilkeleri ışığında ve eko gastronomi faaliyetleri sayesinde ortak bir amaç olan yerel toplulukların kalkınması ve gün yüzüne çıkarılması hedeflenmektedir (Cevdet Çetinsöz, vd., 2018: 61-63).

Yerel toplulukların mutfak kültürlerinin ekoturizm ve sürdürülebilir gastronomi standartlarında değerlendirilmesi için yöresel yemek kültürlerinin devamlılığını sağlaması, bitki örtüsünün korunmasını, flora ve faunanın zarar görmemesi ve sürdürülebilirliği esas almış olması gerekmektedir. Türk kültüründe bu devamlılığı sağlayan uzun yıllar gastronomik ve kültürel değerler bakımından benliğini korumuş olan birçok yerel topluluk bulunmaktadır. Bunlardan birisi ise Yörük topluluklarıdır.

Yörük kelimesi için literatürde farklı tanımlamalar yapılmıştır. Bunlardan birisi; Yürümek ifadesinden ortaya çıkan, belirli bir yerde sürekli olarak ikamet etmeyen, konargöçer olarak yaşamlarını sürdüren topluluklardır olarak ifade edilmiştir (Eröz, 2011: 121- 122). Başka bir tanımlamada ise uzun yol kat eden ve hayvancılık ile geçimini sağlayanlar olarak belirtilmiştir (Akça, 2016: 235). Bir diğer çalışmada Yörükler yılın 3 döneminde farklı alanlarda konaklayan yazın yaylalar-



da, kışın kışlıklarda ve güzün ise güzlüklerde yaşayan, çoğunlukla hayvancılıkla uğraşan ve az miktarda da olsa tarım yapan farklı büyüklüklerdeki gruplardır. Genel bir tanım yapmak gerekirse sürekli bir yerden bir yere göç eden ve temel geçim kaynağı hayvancılık olan gruplardır.

Günümüzde halen konar-göçer olarak yaşamlarını devam ettiren Yörük topluluklarının temel hedefi tahribatı en aza indirmek ve konaklanılan alanların coğrafi standartlarına uygun, yerel halk ile etkileşim içinde bir yaşam sürdürme ve buldukları bölgeye tam anlamıyla uyum sağlamaktır (Gökbunar, 2003: 59).

Bununla sayede Yörük toplulukları ile, ekoturizm ve sürdürülebilir gastronomi hareketliliğinin ortak amaca hizmet ettiği ortaya çıkmıştır. Bu amaçlar doğrultusunda flora ve faunanın korunması, tahribatın en aza indirilmesi ve yaşamsal faaliyetlerin devamlılığı için sürdürülebilir yerel kaynakların kullanımı vb. ilkeler gerçekleştirilmeye çalışılmıştır (Deveci vd., 2013: 29-32).

### **Balıkesir Yörük Sofraları ve Mutfak Kültürü**

Anadolu'da farklı yapıda ve isimde Yörük toplulukları bulunmaktadır. Bazı Yörük toplulukları kalabalık nüfusları ve halen bir arada yaşamaları sebebiyle aşiret halini almışlardır. Türkiye'de bilinen Yörük aşiretleri Karakeçili, Söğütlü ve Kızılkeçili aşiretleridir. Bu aşiretler Bursa, Kütahya, Manisa, Balıkesir, Edremit, Burhaniye, Balya, Biga ve Ezine'de yaşam sürmektedir. Bu aşiretler arasında en belirgin özelliklere sahip olan Yörük topluluğu Balıkesir ilinde yaşam süren Karakeçili Yörük topluluklarıdır (Mutlu, 2011: 1557-1566).

Balıkesir bölgesinde yaşayan aşiretlerden Karakeçili aşireti oğuz boylarından gelen köklü bir aşirettir. Oğuz Kayı boyunun lideri ve Osmanlı devletinin temellerini atan Ertuğrul Gazi ve oğlu Osman Gazinin mensubu olduğu bir aşirettir (Çay, vd., 2019: 535-537). Karakeçili aşireti bağlı olduğu kayı boyunun yönetiminde öncelikle Azerbaycan ve Ahlât' ı geçerek Anadolu'ya ulaşmıştır. (Ülkütaşır, 1970: 94-96). Anadolu'ya ulaştıktan sonra aşiretin bir bölümü Eskişehir, Konya, Bilecik havzasına yerleşmiştir. Diğerleri ise göçe devam ederek Balıkesir bölgesine yerleşmişlerdir (Özçelik, 2003: 83). 1858- 1864 yılları arasında Balıkesir bölgesine yerleşen aşiretler öncelikle bir yapılaşma oluşturmak ve köy standartlarını sağlamak amacıyla Yörük mahalleri kurmuşlardır. Karakeçili Yörükleri kurulan bu mahallelere yakın alanlarda yaylaklar ve kışlaklar oluşturmuşlardır. Karakeçili aşireti bulunduğu bölgede toplamda on dört noktayı yaylak olarak kullanmıştır (Umaç, 2019: 182-183). Seçilen bu yaylak ve kışlaklarda yaşamlarına devam edebilmek için hayvancılık faaliyetlerini gerçekleştirmişlerdir. Bölgenin iklim şartları nedeniyle genellikle küçükbaş hayvancılık (ko-

yun –keçi) tercih edilmiş buna bağlı olarak mutfak kültürleri de değişikliğe uğramıştır.

Yörükler topluluklarında mutfak kültürü önemlidir. Yerleşik hayatın getirdikleri Yörük mutfaklarında bazı değişimlere sebep olmuştur. Bu değişimler genellikle mutfakta kullanılan araç gereçlerde meydana gelmiştir. Yerleşik hayata geçmeden önce genellikle mutfak materyallerinde tahta ve alüminyum kullanılmıştır. Bu durumun temel sebebi ağır olan malzemelerin göç esnasında taşınmasının zor olmasıdır. Bu sebeple yerleşik hayat öncesi seçilen eşyalar genellikle hafif, taşınabilir maddelerden yapılmaktaydı. Yerleşik hayata geçtikten sonra ise taşıma durumu söz konusu olmadığı için kullanılan ürünlerin yapım materyalleri zamanla değişime uğramıştır (Ersavaş, vd., 2018: 43).

Bölgede yaşayan Yörük topluluklarının konar-göçer yaşam tarzını benimsemesi nedeniyle, et ve süt ürünleri tüketim alışkanlığı yerleşik hayat ile birlikte tarımsal ürünlerle birleşmesini sağlamıştır. Balıkesir bölgesinde yaşayan Yörük toplulukları coğrafi ve iklim şartları sebebi ile zeytin yetiştiriciliği yapmışlardır. Bu durum da temel gıdalar olarak bilinen et ve süt ürünleri önemini kaybetmiş ve yapılan yemeklerde zeytinyağı kullanımı artırmıştır.

Yerleşik hayata geçilse bile Yörüklerin günlük hayatlarının hareketli bir yapısı vardır. Bu sebeple tazeliğini uzun süre yitirmeyen, besin değeri yüksek olan ve uzun süre tok tutan gıdaları tercih edilmiştir (Alptekin, 2019: 382-384). Bu bağlamda tok tutması ve uzun süre taze kalması bakımından ekmeğin Yörük sofralarının en önemli öğesidir. Bölgenin kendine özgü bir ekmeği vardır. Yörükler de bu ekmeğe ekşi mayalı ekmeğin denilmektedir. Her Yörük ailesinin evinin bahçesinde bulunan geleneksel taş fırınlarda yapılır (Bircan, vd., 2017: 4).



Şekil 1. Taş Fırında Ekşi Mayalı Ekmek

Kaynak: (<http://www.dortdivanortakoy>, 2020)

Birçok kültürde ekşi mayalı ekmek bulunmaktadır fakat Yörük topluluklarının ekmek yapımında farklı yöntemleri vardır. Ekmek buğday unundan yapılmaktadır. Ekmek yapılmadan bir gün önce hazırlanan ekşi maya un su ve tuz ile karıştırılarak akşamdan yoğrulur (Bircan, vd., 2017: 2). Yoğrulan hamurun üzeri sıkıca örtülerle kapatılır ve sıcak bir alanda genellikle soba yanında sabaha kadar bekletilir. Mayalanan ve kabaran hamur büyük bir kaba alınarak üzerine tekrardan un ve ılık su eklenir. Eklenen un ve su ile birlikte yaklaşık 45 dakika boyunca hamur yoğrulur. Yoğurma işlemi tamamlandıktan sonra hamur 20-25 dakika dinlenmeye bırakılır. Maya ile tamamen bütünleşen hamur kabarıp. Hamur yoğurma işlemlerinden 1 saat önce fırın yakılır. Kullanılan fırının tabanı tuğla ile kaplı olmalıdır. Buradaki püf nokta fırında yakılacak olan odunun yaş meşe odunu olmasıdır. Çünkü meşe odununun közü uzun süre etkisini korumaktadır ve yandığında fırına verdiği sıcaklık uzun süre etki etmektedir. Odunlar yanarken artık tamamen kıvama gelen ekmek şekillendirilerek üzerine susam ekilir. Yerleştirilen ekmekler 10dk burada bekletilir. Bineyt adı verilen araç ile ekmekler fırına kadar taşınır. Bu taşıma aracı kavak ağacından yapılır ve 7 ile 10 arasında bölmesi bulunur. Özellikle kavak ağacından yapılmasının sebebi ise kavak ağacının uzun süre çatlama yapmadan durması ve ağır olmamasıdır. Ekmeği fırına yerleştirmeden önce fırını temizlemek için ilkbaharda toplanan çalılardan yapılmış süpürge kullanılmaktadır. Bu süpürge özelliği kurusa bile yapraklarını dökmemesidir ve bu sebeple uzun süre kullanılabilir. Süpürge ıslatılarak fırın güzelce temizlenir. Süpürme işlemi sadece bu süpürge ile yapılırsa ekmekler tam kıvamında pişmektedir. Fırının sıcaklığının ekmekler için uygun olup olmadığını anlamak amacıyla temizlenen fırına bir avuç un serpilir. Atılan unun rengi kısa bir süre sonra kahverengi olursa fırının ısısı ekmekler için uygun değildir. Bu işlem 1-2 kez tekrarlanır. Atılan un kısa bir süre içerisinde kahverengiye dönmeyip beyaz kalırsa fırının ısısı ekmekleri pişirmek için uygun demektir. Bu işlem yapılmazsa fırının ısısı ekmekler için uygun olmayabilir ve ekmekler istenilen kıvamda pişmeyerek kuruyabilir. Isı denetim işlemi de tamamlandıktan sonra ekmekler fırına yerleştirilir ve fırın saçtan yapılmış bir kapak ile örtülür. Pişirme süresi yaktığınız oduna çeşidine göre değişmektedir. Meşe odunu yakıldığı zaman yaklaşık 2 saat 30 dakika boyunca ekmekler fırında pişirilir. Pişme süresi tamamlandıktan sonra çıkartılan ekmekler tekrar bineytlere koyulur ve evin bir odasına yerleştirilir. A. Ölmez, (kişisel iletişim, 29 Temmuz 2020). Çıkan ekmekler kalın battaniyelere sarılarak 2 gün bekletilir. Bunun sebebi ise yeni çıkan ekmeğin kabuğunun kuru olmasıdır. Bekleme süresi tamamlandıktan sonra ekmekler yaklaşık 1,5 aya kadar tazeliğini koruyacaktır (Demirel, vd., 2019: 1394).



Şekil 2. Tarhana, BALIKESİR

Kaynak: (<http://1.bp.blogspot.com>, 2020)

Yörüklerde ekmekten sonra gelen temel ürünlerden birisi ise tarhanadır. Konar- göçer olarak yaşanan dönemlerde çetin kış şartları sebebiyle hastalıklar çoğalmaktadır. Yörük kültüründe bu çorba hastalıklara şifa çorbası olarak da bilinir (Yönel, vd., 2018: 201). Yerleşik hayata geçildikten buğday yetiştiriciliği yapmaya başlayan yerli halk tarhana yapımını da zamanla çeşitlendirmiştir (Çakıroğlu, 2007: 351). Özellikle kış aylarında tercih edilen tarhana çorba yapılarak tüketilmektedir. Balıkesir bölgesinde yaşayan Yörük gruplarında 3 farklı tarhana çeşidi bulunmaktadır. Bu tarhana çeşitleri kazan tarhanası, gır\manav tarhanası, ekşi tarhana olarak bilinmektedir +M. Altın (kişisel iletişim, 28 Temmuz 2020). Bu tarhana çeşitlerinden her birinin tadı ve yapım aşaması farklıdır. En çok tercih edilenler ise ekşi tarhana ve kazan tarhanasıdır. M. Delioğlu (kişisel iletişim, 26 Temmuz 2020). Kazan tarhanası nohut, biber salçası, yoğurt ve soğan karışımının kaynatılması ile yapılmaktadır. Kaynama işlemi kazanda ve odun ateşinde yapılmaktadır. Karışım kaynadıktan sonra un ve tuz eklenir. Uzun saplı tahta bir kaşık yardımıyla tarhana elde edilen karışım iyice karıştırılır. Karışımın kıvamı oldukça katı olmalıdır. Katılaştıran tarhana hamuru ateşten indirilir. Tarhana hamuru tam olarak soğumadan küçük topar halinde parçalara ayrılır ve bir bezin üzerinde güneşte kurutulur. Kuruma işlemi tamamlandıktan sonra kurutulan küçük parçalar tek tek ovalanır. İnce bir kıvama geldikten sonra ise tekrar serilerek kurutma işlemi tekrarlanır. Kurutulduktan sonra kışın tüketilesi için kaplara koyulur (Akbaş vd., 2006: 704). Bir diğer tarhana çeşidi olan ekşi tarhananın yapımı ise diğerlerinden çok farklıdır. Nohut, biber salçası, yoğurt, soğan ve sarımsak bir kabın içerisinde yoğrulur. Karışımın üzerine alabildiğince un eklenir ve en önemli malzeme olan maya da eklenilerek yoğrulur. Yoğurulan tarhana hamuru bir kabın içerisine koyularak serin bir ortamda bir gün bekletilir. Ertesi güne

kadar bekleyen hamur içerisindeki maya sayesinde iyice ekşimeye başlamıştır. Günlük olarak hamur yaklaşık 20-25 dk. yoğurulur. Bu işlem yaklaşık 7-10 gün süresince tekrarlanır. İyice ekşiyen tarhana hamuru küçük parçalar halinde kurutulur. N. Bozkurt (kişisel iletişim, 23 Temmuz 2020). Kurutulan hamur toplar halinde saklama kaplarına ya da kumaş çuvallara koyulur. İsteğe göre toplar halinde ya da tekrardan un gibi olana kadar elde öğütülür. Daha sonra ise saklama kaplarına koyulur (Sormaz vd., 2019: 1-6).



**Şekil 3.** Tarhana Bezdirmesi

Kaynak: (Ebru Arıcı, 2020)

Yörük toplulukları yerleşik hayata geçtikten sonra mutfak kültürlerinde tarımsal ürünler belirginleşmeye başlamıştır. Bu değişim sayesinde et ve süt ürünlerinin yanında hamur işi olarak adlandırılan gıda türleri de ortaya çıkmıştır. Özellikle Yörük evlerinde tarhanadan yola çıkılarak yapılan bir yemek olan tarhana bezdirmesi yaygın olarak yapılmaktadır (Arslan, vd., 2018: 207). Yörük kültürlerine tarhana yapılmadan önceki gün yapılan bir yemektir. Yapılan tarhana bezdirmesi mahallede bulunan komşulara dağıtılır. Bunun anlamı ise tarhana bezdirmesini yapan Yörük ailesinin yarın tarhana yapacağını belirtmesidir. Yapılan yemek hangi evlere dağıtıldıysa bu evlerin hanımları yarınki tarhana yapımına yardım etmek amacıyla davet edilmiş demektir. Tarhana bezdirmesini yapmak için öncelikle un, su ve tuz malzemeleri karıştırılarak bir hamurdan yapılmaktadır. Elde edilen hamur kalın olacak şekilde oklava yardımıyla açılır. Belirli bir kalınlığa ulaşan hamur kare biçimde kesilir. Diğer taraftan bir tencerede sıvı yağ ve soğan kavrulur. Üzerine su, tuz, kuru biber, nohut, küp küp doğranmış patates, ve pul biber eklenir. Elde edilen karışım kaynayınca kare şeklinde kesilen hamurlar kaynayan karışımın içerisine atılarak pişirilir. Pişen hamurlar bir kevgir yardımıyla büyük ve geniş bir tepsiye çıkartılır.

Üzerine pişirilen suyun içerisindeki nohut ve kuru biber parçaları ilave edilir. En son hazırlanan yemeğin üzerine yoğurt ve pul biber dökülür ve sıcak biçimde servis edilir. D. Kılıçaslan (kişisel iletişim, 28 Temmuz 2020).



Şekil 4. Sumak Turşusu ( Kuru biberli)

Kaynak: (<https://www.instagram.com>, 2020)

Yörük kültürlerinde turşunun yeri oldukça büyüktür. Bunun sebebi ise uzun süre tüketilebilen bir besin kaynağı olmasıdır. Bu sebeple mevsiminde toplanan sebzelerden turşu yapımı yaygındır. Birçok sebzenin turşusunu kurulmaktadır. Bunlardan en önemli ve özel olanı ise sumak turşusudur. Konar-göçer yaşamın izlerinden birisi ise dağlarda yetişen meyve sebzelerin toplanılarak tüm sene boyunca tüketilmesi için turşu kurulmasıdır. Bu meyvelerden birisi ise sumaktır. Dağlık alanlarda yetişmesi sebebiyle tedarik edilmesi zor bir meyvedir. Bu sebeple sadece özel günlerde tüketilmek amacıyla yapılır. Öncelikle taze biçimde toplanan sumaklar sıcak suyun içerisinde bir süre özünü çıkartmak amacıyla bekletilir. Diğer taraftan bir tencerede kurutulmuş biberler yumuşak kıvama gelene kadar sıcak suda bekletilir ve üzerine sarımsak eklenir. Ekşi özü tamamen çıkan sumaklar süzülür. Burada önemli olan kısım sumaklardan çıkan ekşi özdür bundan dolayı sumak meyvesi turşunun içerisine dahil edilmez. Daha sonra belirli kıvama gelen biberler kavanozlara yerleştirilir. Üzerine sarımsak eklenilerek elde edilen sumak suyu ilave edilir. Kavanozlar sıkı bir şekilde kapatılır. Yaklaşık 1-2 hafta sonra sumak suyunun ekşi tadı biberler ile birleşerek kıvamını almış olacaktır. Hazırlana turşular düğün, hayır vb. özel günlerde kullanılmak üzere karanlık ortamlarda muhafaza edilmektedir (E. Yavaş, kişisel iletişim, 28 Temmuz 2020).



Şekil 5. Keşkek

Kaynak: <https://www.1ondan1bundan.com>, 2020)



Şekil 6. Keşkek dövülmesi

Kaynak: (<https://www.iha.com.tr> , 2020)

Temel tüketim ürünlerinin yanında Yörük kültüründe düğün, hayır, sünnet gibi şenliklerde yapılan bazı yemek çeşitleri de önemlidir. Bununla birlikte bu yemekler yıl içinde yapılan büyük aile yemeklerinde de yapılmaktadır. Bunlardan birisi Keşkektir. Nerdeyse her yörede yapılan bir yemektir fakat bölgeden bölgeye yapım aşamaları ve kullanılan malzemelerin çeşitliliği farklılık göstermektedir. Balıkesir bölgesindeki Yörük topluluklarında keşkek önemli bir yere sahiptir. Keşkek yapımında öncelikle buğday dübeklenir(dövülür). Buğdayı kabuklarından ayırmak amacıyla yapılan bu işlem yaklaşık 1-2 saat sürmektedir. Dübekleme işlemi tamamlandıktan sonra kabuklarından ayrılan buğday 3-4 defa yıkanır. Buğday yıkanarak temizlendikten sonra artık pişirilmek için hazır duruma gelmiştir. Yemeğin yapılacağı günden bir önceki akşam büyük kazanlara buğday koyulur ve üzerine sıcak su eklenilerek sabaha kadar yumuşaması için bırakılır. Aynı zamanda başka bir kazana da kuzunun but bölgesi koyulur ve üzerine su eklenerek

kaynatılır. (K. Tehli, kişisel iletişim, 20 Temmuz 2020). Tüm bu uygulamalarda yemeğin pişirilmesi için odun ateşi kullanılmalıdır. Ertesi gün kaynayan etin üzerine yumuşatılan buğday eklenerek kalın tahta çubuklarla dövülmeye başlanır. Bu işlem yaklaşık 3-4 saat sürmektedir. Buna ek olarak karışım kıvam almaya başladığında üzerine bolca zeytinyağı eklenilerek tekrardan dövülmeye başlanır. Buğdayın tamamen ezilmesiyle birlikte dövülme işlemi bitirilerek elde edilen karışım dinlenmeye bırakılır. Sıcaklık bakımından yenilebilir duruma geldiğinde ise genellikle nohut yemeği ile servis edilir (F. Çolak, (kişisel iletişim, 20 Temmuz 2020).



Şekil 7. Höşmerim , Balıkesir

Kaynak: (<https://www.lezizyemeklerim.com>, 2020)

Balıkesir bölgesinde yaşayan Yörük topluluklarının hayvancılık ve tarım üzerine odaklanmış olan yaşam biçimleri yemeklerinden tatlıların yapımına kadar etkili olmuştur. Yörük göçleri tamamlandığında ilk dönemlerde tarım faaliyetleri henüz çoğalmamıştır. Bölgede yaşayan tüm halkın çoğunlukla küçükbaş olmak üzere hayvanları bulunmaktadır. Hayvancılık faaliyetleri sebebiyle her evde süt ve peynir bulunmaktadır (Demirel vd., 2019: 1393). Höşmerim tatlısı Balıkesir yöresi Yörükleri tarafından tesadüfen bulunan bir tatlıdır. Bir Yörük ailesi tarafından anlatılanlara göre Yörük kadınının eşi için bir tatlı yapmak istemektedir. Çünkü eşi hayvan bakımından gelecektir. Eşinin yorgun olması sebebiyle ona enerji vermesi için bir tatlı yapmak istemektedir. Evde bulunan süt, peynir, yumurta ve şekeri kabın içerisinde kaynatarak bir karışım elde etmektedir. Ortaya çıkan bu karışımı eşine sunduktan sonra “Hoşmu erim” şeklinde eşine bir soru yöneltir. O günden sonra höşmerim tatlısı günümüze kadar ulaşmıştır. M. Özel (Kişisel İletişim, 3 Eylül 2020).





**Şekil 8.** Kızılıcık Hoşafı

Kaynak: (<https://www.youtube.com>, 2020)

Balıkesir Yörük topluluklarında tarımsal faaliyetlerden sonra meyve ve sebzelerin kurutulması yaygınlaşmıştır. Mevsiminde kurutulan meyve ve sebzeler sıklıkla tüketilmektedir. Özellikle kuru meyvelerden yapılan içecekler yaz aylarında besleyici olmasıyla ve susuzluğu gidermesi sebebiyle çok tercih edilmektedir. Hoşaf adıyla bilinen bu içecek türü hem kuru hem de mevsim meyvelerinden yapılmaktadır. Bunlardan birisi ise kızılıcık hoşafıdır. Kızılıcık meyvesi Balıkesir yöresinde genellikle sulak alanlarda yetişen ve sonbahar aylarında toplanmaya başlanan ekşi bir meyve çeşididir. Ekşi olması sebebiyle yaz aylarında susuzluğun giderilmesi için tercih edilir. Toplanan kızılıcıklar yıkandıktan sonra bir miktar su ile birlikte tencerede kaynatılır. Kaynatma işlemi kızılıcığın özü çıkana kadar yapılır. Daha sonra uzun süre muhafaza etmek için hoşaf cam şişelere kapatılır. Bu işlem içeceğin bozulup ekşimesini önlemek amacıyla yapılır. Daha sonra soğuk olarak servis edilir (H. ARICI Kişisel İletişim, 3 Eylül 2020).

### **Araştırmanın Amacı**

Bu çalışmada amaç konar göçer olarak hayatlarını devam ettiren Yörük toplulukları ile ekoturizm ile eko-gastronominin ortak noktaları keşfedilmeye çalışılmıştır. Sonuç olarak bu çalışmanın esas amacı ekoturizmin ilkeleri ile Balıkesir ili Yörük topluluklarının yaşam biçimi ve yemek kültürünü irdelemek ve aralarındaki ilişkiyi ortaya koymaktır. Bununla birlikte ekoturizm ilkeleri ile eko-gastronomi faaliyetlerinin ortak noktalarını ortaya koymak amaçlanmıştır. Bu ortak hedefler yerel bir topluluk olan Yörük toplulukları incelenerek ortaya koyulmaya çalışılmıştır.

## Materyal ve Yöntem

Yapılan çalışma teorik ve uygulamalı olarak iki bölümde gerçekleştirilmiştir. Araştırmanın ilk bölümünde konuyla alakalı kapsamlı literatür taraması yapılmıştır. Literatür taramasında elde edilen bilgiler doğrultusunda ikinci aşamada ise araştırmanın amacına yönelik hazırlanan görüşme formlarının araştırma sahasında gerçekleştirilmesinden elde edilen bulgulardan oluşmaktadır. Elde edilen verilerin analiz edilmesiyle birlikte çalışmada nitel araştırma tekniği kullanılmıştır. Yapılan görüşmelerde yarı yapılandırılmış görüşme ve betimsel analiz tekniği kullanılarak açık uçlu sorular içeren görüşme formu uygulanmıştır.

Çalışma esnasında toplamda 30 kişi ile görüşme sağlanmıştır. Bu görüşmelerin sonuçları analiz edildikten sonra görüşmeye en çok katkı sağlayan 10 adet canlı kaynağa temsili olarak çalışmada yer verilmiştir.

Yapılan görüşmeler 13.05.2020-04.09.2020 tarihleri arasında gerçekleştirilmiştir. Görüşme esnasında net cevaplar elde edilmesi için sorular önceden hazırlanmıştır. Üç adet araştırma sorusu yöneltilmiştir.

S.1: Balıkesir yöresinde bulunan Yörük topluluklarını ve Yörük kültürünü nasıl tanımlarsınız?

S.2: Yörük topluluklarının yaşam şekli mutfak kültürünü etkiledi mi?

S.3: Balıkesir yöresinde bulunan Yörük topluluklarının düğün vb. özel günlerinde pişirdiği yemekler nelerdir, bu yemekler günümüzde hala biliniyor mu?

Araştırmada görüşme yapılan kişilerden alınan veriler düzenlenmiş ve genel çerçevede değerlendirilmiştir.

## Demografik Özellikler

Yapılan araştırmada ekoturizm ve eko-gastronomi değerleri bakımından Balıkesir’de yaşayan Yörük topluluklarının mutfak kültürünün ortaya çıkarılması amaçlandığı için kolay ulaşılabilir örnekleme tekniği kullanılmıştır. Böylece tam anlamıyla Yörük topluluklarını yaşam tarzı, mutfak kültürünü yansıtan ve temsil kabiliyeti olan bireylere ulaşılmaya çalışılmıştır. Örnekleme oluşturan katılımcılar belirlenirken doğup büyüdüğü yerin Balıkesir ili olmasına dikkat edilmiştir. Yapılan çalışmada cinsiyet faktörü belirleyici bir faktör değildir. Bu sebeple temsil özelliği yüksek kişilerden hem erkek hem de kadın bireyler örnekleme grubuna dahil edilmiştir.

Örneklemin güvenilirlik ve geçerliliğini yüksek tutabilmek adına seçilen örnekler Balıkesir ilinde bulunan olan farklı Yörük köylerinden seçilmiştir ve görüşme yapılan kişilerin Yörük topluluklarındaki rolleri farklıdır. Her ne kadar günümüzde Balıkesir bölgesinde yaşam şeklini konar-göçer olarak devam ettiren Yörük toplulukları yerleşik hayata geçmiş olsa da katılımcılar seçilirken hayatlarının belli dönemlerini konar-göçer olarak geçirmiş olmasına ve Yörük ailelerinde yetişen bireylerden olmasına özen gösterilmiştir.

Öncelikle Balıkesir ilinin Balya ilçesine bağlı bir Yörük köyü olan ve Yörük geleneklerini hala devam ettiren Çiğdem köyünden katılımcılar ile görüşme yapılmıştır. Çiğdem köyü ve civarında bulunan Yörük köylerinde görev yapmış olan imam Fevzi Çolak ile iletişime geçilmiştir. Genel bakımdan Yörük gelenek ve göreneklerini farklı zamanlarda dışarıdan gözlemleyebilen bir kişi olması sebebiyle kendisi ile bağlantı kurulmuştur. Katılımcının yönlendirmeleriyle bir Yörük köyü olan Çiğdem köyünde yaşam sürmüş, hayatının belli dönemini konar-göçer olarak tamamlayan ve bir Yörük gelini ve 55 yaşında olan Meryem Özel ve ailesi ile görüşme yapılmıştır.

Balıkesir bölgesinde yer alan bir diğer Yörük köyü ise Balya ilçesine bağlı Yukarı Çakallar köyüdür. Öncelikle durum değerlendirmesi yapmak adına köyün muhtarı olan Mustafa Delioğlu ile görüşme sağlanmıştır. Yapılan görüşme neticesinde köy muhtarı tarafından belirlenen gelenek ve göreneklerine bağlı ve şu anda bir Yörük ailesi ile görüşme sağlanmıştır. Görüşme sağlanan kişi 58 yaşında olan Mevlüde Altın isimli bir Yörük kadınıdır. Katılımcının seçilme nedeni Yörük yaşam standartlarına göre yetişmiş olmasıdır. Bununla birlikte daha sonra köyden ayrılarak Balıkesir'in Edremit ilçesine taşınmasıyla Yörük gelenek ve göreneklerini bulunduğu yerde günümüze kadar devam ettirmesidir.

Bir diğer görüşme Balıkesir ilinde Yörük kültürünü devam ettiren ve her yıl Mayıs ayında kutlanan uluslararası Yörük ve Türkmen şenlikleri ile bilinen Ayvatlar Köyü muhtarı Kerim Tehli'dir. Yapılan görüşme neticesinde her yıl düzenlenen uluslararası Yörük ve Türkmen şenlikleri, Yörük kültürü ve Yörüklerin özel günlerinde pişirdikleri yemekler hakkında bilgiler edinilmiştir.

Balıkesir bölgesinde Yörük kültürünü en iyi temsil eden yerlerden birisi ise gerek sahip olduğu Yörük köyleri ile gerek her yıl düzenlediği ve Yörükler tarafından yapılan el sanatlarının sergilendiği Yağcıbedir Halı, Kültür ve Sanat Günleri " Festivali ile ön planda olan Sındırgı ilçesidir. Konu ile alakalı doğru bir bilgi edinmek adına ilçede görev yapan belediye başkanı Ekrem Yavaş ve ailesi ile iletişime geçilmiştir.

Bu görüşme sonunda Sındırgı ilçesi ve sahip olduğu Yörük köylerinin mutfak kültürleri ve yemekleri hakkında bilgiler edinilmiştir. Bununla birlikte Sındırgı ilçesindeki Yörük ailelerinin bir ferdi olan Dudu Kılıçaslan isimli katılımcı ile görüşmeler yapılmıştır.

Yapılan görüşmelerde farklı açılardan değerlendirilmelerin ortaya çıkması için Yörük kültürüne farklı ortam ve kültürlerden katılmış bireyler dahil edilmiştir. Böylece hem Yörük ailelerinde yetişmiş olan hem de Yörük kültürüne dışarıdan dahil olmuş bireylerin Yörükler hakkındaki görüşlerine ulaşılabilmektedir. Bu kişilerden birisi Çanakka- le'nin Yenice ilçesine bağlı Yarış köyünde doğup büyüyen ve Balıkesir'in Balya ilçesinde yaşayan Yörük bir aileye gelin giden 84 yaşındaki Nazmiye Bozkurt, 49 yaşındaki Hacer Arıcı ve Ayşe Ölmez ile iletişime geçilmiştir. Yapılan görüşmede Yörük kültürü ve Yörük sofraları farklı açılardan değerlendirilmiştir.

## Bulgular

Araştırma kapsamında görüşme esnasında katılımcılara yöneltilen sorular ve katılımcıların bu sorulara verdikleri cevaplar aşağıda ayrıntılı bir biçimde ifade edilmiştir. Görüşme yapılan katılımcılara K1, K2, K3... şeklinde kodlar verilmiştir.

Balıkesir yöresinde bulunan Yörük topluluklarını ve Yörük kültürünü nasıl tanımlarsınız? ifadesine **Katılımcı 1** "Yaz aylarında yaylada yaşayan kışın ise ikamet ettiği bölgeye geri dönen, hayvancılık ile uğraşan topluluklardır." **Katılımcı 2** "Eskiden konar-göçer olarak yaşayan ama günümüzde köylere yerleşmiş kişilerdir. Ayrıca hayvancılık faaliyetleri yapan ve tarım ile uğraşan, yiyeceklerini tamamen kendisi üreten geleneklerine bağlı kişilerdir." **Katılımcı 3** "Kendi hayatlarını devam ettirmek için tarım ve hayvancılık ile uğraşan, gelenek ve göreneklerine bağlı bir şekilde köylerde yaşayan topluluklardır." **Katılımcı 4** "Göçebe hayatları olan, hayvancılık ve tarım faaliyetleri ile geçimini sağlayan genellikle dağlık yerlerde yaşayan kişilerden oluşur." **Katılımcı 5** "Köylerde yaşayan ve hayvancılık, tarım faaliyetleri yapan kişilerdir. Geleneklerine bağlı olmaları ile ön plandadırlar. Uzun yıllardır geleneklerine sahip çıkmışlardır." **Katılımcı 6** "Balıkesir'in köylerinde yaşayan ve hayvancılık ile geçimlerini sağlayan gruplardır. Düğün, sünnet gibi özel günlerde uzun yıllardır devam eden geleneklerini harfiyen uygulayan topluluklardır." **Katılımcı 7** "Balıkesir'in genellikle köylerinde yaşayan kesimdir. Tarım ve hayvancılık ile uğraşan ürettiklerini satarak geçimlerini sağlayan topluluklardır. Geleneklerine oldukça bağlı olmaları ile bilinirler." **Katılımcı 8** "Yazın yaylaklarda kışın ise kışlaklarda yaşayan topluluklardır. Yörükler adetlerine bağlı topluluklar oldukları için düğün, hayır, sünnet gibi özel günlere önem verirler. Balıkesir'in köylerinde yaşamakta ve günümüzde hayvancılık ve tarım yaparak geçimlerini sağlarlar." **Katılımcı 9** "Tarım ve küçükbaş

hayvancılık yapan, köylerde yaşayan kişilerdir. Geleneklerinin uygun gördüğü şekilde hayatlarını yaşamaktadırlar. Kendi köylerinde kalabalık gruplar şeklinde yaşam sürmektedirler.” **Katılımcı 10** “Konar-göçer olarak yaşam süren kalabalık gruplardır. Yazın yaylalardaki kulübelerinde, çardaklarında hayvancılık yapan kişinin ise buldukları köyde tarım ile uğraşan kişilerdir.” şeklinde cevap vermiştir.

Katılımcıların genelde Yörük toplulukları hakkında konar-göçer olarak yaşayan bir topluluk oldukları, tarım ve hayvancılık faaliyetleri ile ilgilendikleri ortak görüşüne sahip oldukları görülmektedir. Diğer yandan Yörük topluluklarının gelenek ve göreneklerine bağlı bir yaşam tarzını benimsedikleri katılımcılar tarafından özellikle vurgulanmıştır. Bununla birlikte genellikle köylerdeki yaylak ve kışlaklarda yaşadıkları da ayrıca belirtilmiştir. Bu konuda katılımcılar arasında Yörük ve Yörük kültürünün tanımı konusunda fikir ayrılıklarının olmadığı görülmüştür.

Katılımcılar Yörük topluluklarının yaşam şekli mutfak kültürünü etkiledi mi? ifadesine **Katılımcı 1** “Yörükler eskiden konar göçer olarak yaşıyordu. Bundan dolayı hayvancılık yapmaları daha kolaydı. Bir yere bağlı kalmadıkları için tarım yapılmıyordu. Bu sebeple beslenen hayvanların etlerinden yemek yapımı daha yaygındı.” **Katılımcı 2** “Eskiden sadece hayvancılık faaliyetleri yaptıkları için genellikle yemeklerinde et ve süt ürünleri kullanmışlar. Şimdi ise Yörükler tarım da yapıyor. Bundan dolayı sadece et ve süt değil otlar da çok tüketiliyor.” **Katılımcı 3** “Yörükler hangi geçim kaynağı ile uğraştıysa mutfaklarında onlar kullanıldı. Eskiden sadece keçi, kuzu gibi hayvanlar besledikleri için bu hayvanların etinden ve sütünden yaptıklarını yemişler. Ama günümüzde tarım da yapılıyor. Her Yörük ailesinin bir şeyler ektiği tarlası var. Artık burada elde ettikleri mahsüllerin tüketimi yapılıyor.” **Katılımcı 4** “Yörükler eskiden dağda yaşayan topluluklardı. O yüzden sadece keçi gibi yüksek yerlerde yaşayabilen hayvanlara bakarak geçimlerini sağladılar. Bu yüzden genellikle et ve süt tüketildi. Ama günümüzde tarım da yapılıyor. Artık mutfaklarında etin yanında sebze tüketimi de yapılıyor.” **Katılımcı 5** “Hayvancılık ve tarım ile uğraştıkları için mutfaklarında hem et hem de tarım ürünlerinin kullanımı çok yaygındır. Ama eskiden konar-göçer oldukları ve tarım yapma imkanları olmadığı için genellikle et tüketimi vardı.” **Katılımcı 6** “Yörükler köylerde tarım ve hayvancılık yaptıkları için hem et hem de ot tüketimi çok yaygındır. Tarım faaliyetleri yapılmadan ve yerleşik hayata geçmeden önce tamamen et ağırlıklı bir mutfakları vardı.” **Katılımcı 7** “Mevsime göre yaşadıkları yerlerini değiştirdikleri için hayvancılık faaliyetleri daha çok yapılıyor. Bundan dolayı da et tüm yemeklerde et kullanılıyor. Ama tarım yapmaya başladıktan sonra Sebze tüketimi de arttı. Kısacası Yörükler nasıl yaşam sürdürdüyse ona göre sofralarındaki yemekler değişti.” **Katılımcı 8** “Yörükler geçimlerini ne yaparak sağlıyorlarsa onu mutfaklarına kullandılar. O yüzden

sadece hayvanlara bakarken et, tarlalarda ekim yaparken sebze ürünleri mutfaklarında daha ağırlıklı oldu.” **Katılımcı 9** “Hem hayvancılık hem de tarım yaptıkları için et ve süt ürünleri ile ot, sebze ürünleri mutfakta pişirilir.” **Katılımcı 10** “Artık göçebe değil de köylerde yaşadıkları için hayvancılık ve tarım yapıyorlar. Bu yüzden yemeklerinde hem sebze hem de et kullanılır.” şeklinde cevap vermiştir.

Katılımcılara yöneltilen soruya verilen cevaplar doğrultusunda Yörük topluluklarının yaşam şekli mutfak kültürlerini doğrudan etkilemiş olduğu görülmektedir. Göçebe bir yaşam şeklini benimsemeleri sebebiyle hayvancılık faaliyetlerinin yaygın olduğu bu kesimde mutfaklarda genellikle et ve süt ürünlerinin kullanıldığı, yerleşik hayata geçtikten sonra ise tarımsal gıdaların tüketiminin yaygınlaştığı tüm katılımcılar tarafından belirtilmiştir.

Balıkesir yöresinde bulunan Yörük topluluklarının düğün vb. özel günlerinde pişirdiği yemekler nelerdir, bu yemekler günümüzde hala biliniyor mu? ifadesine **Katılımcı 1** “Balıkesir civarında Yörükler yerleşik hayata geçtikten sonra yemeklerini daha çok zeytinyağı kullanarak pişirdiler. Bununla birlikte zeytinyağlı sebze yemeklerinin yapımı yaygınlaştı. Yörüklerin özel günlerinde olmazsa olmaz dedikleri yemeklerden birisi keşkektir. Keşkeğin yapılmadığı düğün, sünnet yoktur. Bunun yanında tatlı olarak hoşmerim çok yaygındır. Yörükler kendi içlerinde kültürlerini koruyorlar ve yaşatıyorlar ama bu kendi köylerinin dışına çıkmıyor.” **Katılımcı 2** “Yörüklerin mutfakları çok zengindir. Özellikle bir düğün, sünnet olduğunda bu ön plandadır. Öncelikle Yörüklerde keşkek olmadan düğün yapılmaz. Bununla birlikte hoşmerim tarhana ve bezdirmesi, kızılıcak veya erik hoşaf yapılır. Sumak turşusu kış aylarında hazırlanır. Bu yemekler Yörük düğün, sünnet veya toplantılarında yaygındır. Çocukluğumdaki Yörük yemekleri ile günümüzde yapılanlar hala aynı. Yörükler kendi topluluklarını değişimlere kapattılar. Sadece kendi gelenek ve göreneklerini sürdürmek için tüm bu yemekleri her düğünde, toplantıda yapıyorlar.” **Katılımcı 3** “Yörük düğünleri ve yemekleri eski dönemlerden beri bilinir. Öncelikle düğün sahibi ya da hayır yapacak kişi bir gün önceden ekmeğini kendisi yapar. Keşkek, hoşmerim, kızılıcak hoşafı ve tarhana bezdirmesi ve taze tarhanadan yapılan tarhana çorbası vazgeçilmezlerdendir. Şimdi ise hala bu gelenekler devam ediyor.” **Katılımcı 4** “Köy ekmeğiyle, kazanlarda dövülen keşkeği, dağdan toplanan kızılıcak hoşafı, kendi kurdukları turşusu ile Yörük düğünleri eskiden beri meşhurdur. Yörükler aşiretler şeklinde yaşadıkları için bu gelenek ve göreneklerine hep bağlı kalmışlardır. Günümüzde hala Yörük düğünleri kendilerine özel yöresel kıyafetleri ile, yemekleri ile yapılmaktadır. Bu da Yörüklerin geleneklerine çok bağlı kişiler olduğunun bir göstergesi olarak bilinir.” **Katılımcı 5** “Yörükler yemek yapmayı da misafirlerine yemek ikram etmeyi de seven kişilerdir. O yüzden düğünlerde, toplantılarda hep yöresel yemeklerini yaparlar. Bunlar keşkek, tarhana bezdirmesi, hoşmerim, sumak tur-

şusu gibi yemeklerdir. Şimdi de hala Yörük gelenekleri düğünlerde, sünnetlerde aynı şekilde kalıcılığını korumuştur.” **Katılımcı 6** “Yörük yemekleri düğünlerinde, hayırlarında, sünnetlerinde her zaman ön plandadır. Keşkek, tarhana bezdirmesi, köy ekmeği (ekşi mayalı ekme), hoşmerim, sumak turşusu ve kızılık hoşafı yapılır. Yörükler kendi benliklerini her zaman korumuştur. Hala tüm yemekler düğün ve özel günlerde özenle yapılır.” **Katılımcı 7** “Yörüklerde en ufak bir toplantı yapıldığı zaman öncelikle keşkek yapılır. Daha sonra yanına Kızılık hoşafı, hoşmerim yapılır.” **Katılımcı 8** “Yörüklerde yeme-içme kültürü çok geniştir. Küçük bir organizasyonda dahi bir şeyler pişirilir. Günümüzde bile hala aynı gelenekler devam ediyor. Her zaman tüm toplantılarda, hayırlarda, düğünlerde köy ekmeği yapılır. Bununla beraber keşkek, hoşaf, sumak turşusu, hoşmerim yapılır.” **Katılımcı 9** “Balıkesir’in Yörük köylerinde hala düğün ve özel günler eskisi gibi kutlanmaktadır. Keşkek, pilav, kızılık hoşafı, sumak turşusu, hoşmerim, tarhana bezdirmesi yapılır.” **Katılımcı 10** “Yörükler özel günlerinde yaptıkları yemekler ile kendilerini gösterirler. Günümüzde bile bu bir gelenektir. Keşkek, pilav, hoşaf, turşu, hoşmerim gibi yemekler vazgeçilmezlerdendir.” şeklinde cevap vermiştir.

Katılımcılar tarafından verilen cevaplar doğrultusunda Yörük mutfak kültürünün izleri düğün, sünnet, hayır vb. toplantılarda oldukça yoğun bir biçimde görülmektedir. Bununla birlikte bu özel günlerde yapılan yemek çeşitleri genel bağlamda keşkek, hoşmerim, sumak turşusu, tarhana çorbası ve bezdirmesi, kızılık hoşafı, köy ekmeği (ekşi mayalı ekme) olarak belirtilmiştir. Katılımcılar Yörük kültürünün izlerinin silinmediğini, günümüzde hala gelenek ve göreneklerini devam ettirdiklerini belirtmiştir.

### Sonuç ve Öneriler

Katılımcıların vermiş olduğu cevaplar doğrultusunda konar-göçer olarak yaşamlarını sürdüren, tarım ve hayvancılık faaliyetleri yaparak geçimlerini sağlayan Yörük topluluklarında mutfak kültürünün öneminin oldukça belirgin olduğu ortaya çıkmıştır. Bununla birlikte katılımcılar ifadelerinde Yörüklerin mutfak kültürünün geçmişten günümüze bozulmadan aktarılan miraslardan birisi olduğunu açıkça ifade etmiştir. Katılımcıların tamamı yönelttilen sorulara Yörük topluluklarının benlikleri bozulmadan yaşamlarını devam ettirdikleri, gelenek ve göreneklerine bağlı bir yaşam sürdürdükleri belirtmiştir. Çalışma sonucunda elde edilen veriler doğrultusunda kendi benliğini korumuş olan Yörük toplulukları ekoturizm ve ekogastronomi çalışmaları doğrultusunda değerlendirme altına alınmalıdır.

Günümüzde yoğun çalışma saatleri sebebiyle tatil ihtiyacı hisseden turistler 3S turizmi dışına çıkarak farklı alternatif turizm çeşitleri arayışına girmişlerdir. Dolayısıyla şehirleşmeden uzaklaşma isteği, insan-



ları doğaya yöneltmiştir. Bu esnada ekoturizm kavramı ortaya çıkmıştır. Ekoturizm faaliyetleri ile birlikte insanlar doğal yaşam standartlarını gerçekleştirmek ve deneyimlemek için yerel halk ile etkileşimde olabilecekleri ve farklı kültürel değerler ve tatlar ile tanışabilecekleri alanları tercih etmişlerdir. Bu bağlamda ön plana çıkan turizm çeşidi ise gastronomi turizmidir. Ziyaret edilen yerin yöresel mutfak kültürünü ve değerlerini keşfetmek ziyaretçiler için temel motivasyon kaynağı haline gelmiştir. Ekoturizm sahalarında sürdürülebilirlik kavramlarının bir araya getirdiği değerlere kültürel ve yerel mirasın da dahil olmasıyla birlikte eko-gastronomi faaliyetleri ortaya çıkmıştır. Özellikle ziyaretçiler tarafından yerel ürünlerle yapılan yemeklerin, yöresel olarak yetiştirilen veya yetişen besin maddelerinin yerel toplulukların mutfak kültüründe yer alması ilgi uyandırmıştır.

Değişen turizm trendleri göz önüne alındığında, ekoturizmden doğan alt paydaşların daha fazla ön plana çıkartılması, yerel toplulukların eko-gastronomik faaliyetler ışığında gün yüzüne çıkarılarak, köklü değişikliklere sebep olmadan ziyaretçiler ile tanıştırılması sağlanmalıdır. Ekoturizm destinasyonlarına gastronomik açıdan bir bakış açısı getirilerek mutfak kültürleri ön plana çıkartılmalıdır.

Turizm faaliyetlerinde bir motivasyon kaynağı olan gastronomi turizmi, ekoturizm faaliyetlerinde eko-gastronomi olarak ön plana çıkarılmalıdır. Gastronomi şehirlerinin olduğu gibi ekoturizm destinasyonlarında eco-gastronomi şehirleri belirlenmeli ve burada Yörükler gibi yerel toplulukların kültürel değerleri ön plana çıkarılmalıdır. Balıkesir ilinin sahip olduğu gastronomi mirası üzerine çalışmalar yapılmalı ve elde edilen bulgular sayesinde elde edilen ürünlerin orijinallikleri ve kültürel ve yöresel özellikleri uzman bir grup tarafından incelenmeli ve tarifler güncellenerek kayıt altına alınmalıdır. Böylece yerel toplulukların sahip olduğu gastronomi değerleri nesilden nesile aktarılabilir. Tescillenen ve miras değeri olan ürünler tur programlarına dâhil edilerek farklı turist gruplarına tanıtılmalıdır. Bu sayede gezilen bölge sadece ekoturizm faaliyetleri açısından değil gastronomi değerleri bakımından değerlendirme altına alınabilir.

Aynı hedef doğrultusunda ilerleyen tüm bu kavramların çıkış noktası doğadır. Bu sebeple ekoturizm ve eko-gastronomi turizmi birbiriyle bütünleştirilmelidir. Ekoturizm destinasyonu olan her bir bölge aynı zamanda yerel bir mutfak kültürüne sahip olmasıyla birlikte eko-gastronomi açısından bir faaliyet sergilemektedir. Turizm sektöründe klasik ürün pazarlama perspektifinden çıkılarak turistik ürünün gastronomi açısından yönleri de ön plana atılmalıdır. Çünkü yapılan gezi planlamalarında ziyaret edilecek bölgenin özgün gastronomi değerleri bir motivasyon kaynağıdır. Bu bağlamda bir kişi sadece Yörük



kültürünü veya herhangi bir yerel mutfağı tanımak amacıyla bulunduğu konumun dışına çıkabilmektedir. Bu sayede hem ekoturizm destinasyonu ön plana çıkarılmış hem de bölgenin gastronomi bağlamında birikimleri ziyaretçilere aktarılmış olacaktır.

Ekoturizm destinasyonlarının gastronomi açısından imajlarını ortaya çıkartmak amacıyla tanıtım faaliyetleri yapılmalıdır. Ekoturizm unsurları dikkate alındığında eko-gastronominin yeri ve önemi sıradan ekoturizm faaliyetlerinden farklı olarak sürdürülebilirlik kavramı çerçevesinde ve yerel öz değerlerin gün yüzüne çıkarılması konusunda alışlagelmiş programların dışına çıkılmalıdır. Bu farkındalık ise unutulmaya yüz tutmuş yerel toplulukların ve benimsedikleri hayat tarzlarının ön plana çıkarılması ile mümkün olacaktır.

Sahip olunan ve yöreyle özdeşleşmiş olan gastronomik mirasın devamlılığının sağlanması için Balıkesir bölgesinde yaşayan Yörük topluluklarının sofralarında yer alan önemli yemekler için coğrafi işaret patenti veya tescil başvurularının yapılması gerekmektedir. Bunun ardından alınan patentler ekoturizm faaliyetlerine eklenmelidir.

Balıkesir bölgesine gelen yerli ve yabancı ekoturistler için yöresel mutfak hizmetleri verilmelidir. Bu hizmetleri vermek amacıyla gastronomik bakımdan ön planda olan işletmeler, çiftlikler ve pansiyonlar kurulmalıdır. Bu işletmelerde Yörük kültürüne ait yöresel günler adı altında Yörük topluluklarının kültürel değerleri gün yüzüne çıkarılmaktadır.

Sonuç olarak ekoturizm ve eko-gastronomi kavramları doğrultusunda Türkiye’de bulunan benliğini kaybetmemiş yerel topluluklar, yapılan ekoturizm çalışmaları sayesinde ortaya çıkarılabilir. Bu sayede sahip olunan kültürel miras ekoturizm faaliyetleri ile birleştirilerek farklı çalışmalar yapılabilir. Bununla birlikte ekoturizm kavramına eko-gastronomi değerleri bakımından yerel toplulukların gastronomi değerleri, kültürel birikimleri de eklenerek yeni bakış açıları ve yeni tanımlamalar getirilebilir.

## Kaynaklar

- Akbaş, Ş., & Coşkun, H. (2006). Tarhana Üretimi ve Özellikleri Üzerine Bir Değerlendirme. *Türkiye 9. Gıda Kongresi*. 24-26 Mayıs 2006, 703-706.
- Akça, G. (2016). Yörüklerin Günlük Yaşantılarının Sanat Eserlerine Yansımaları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*. Özel Sayı, 235-243.
- Akdağ, G., Özat, E., Sormaz, Ü., Çetinsöz, B. (2016). Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi İçin Yeni Bir Alternatif: Surf&Turf. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*. 4 (1), 270-281.
- Yılmaz, G., Akman, S. (2018). Sürdürülebilir Gastronomi Çerçevesinde Edremit Körfezi Yöresel Mutfaqları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(4), 852-872.
- Arslan, F., Aksak, P., Zoğal, V., Üzülmaz, M., Demir, E. (2018). *Güncel Araştırmalar Işığında Sındırgı*. İzmir: Ege Üniversitesi Rektörlüğü Basımevi Müdürlüğü. 217-228.
- Bircan, D., Güray, C. T., & Bostan, K. (2017). Farklı Yöntemlerle Ekşitilmiş Hamurlardan Ekmek Yapımı Üzerine Çalışmalar. *Aydın Gastronomy*, 1(1), 1-8.
- Çetinsöz, B. C., & Polat, A. S. (2018). Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Bağlamında Yerel Yemeklerin Mikro Ölçekte Hazırlanış Farklılıkları: Batırık Üzerine Bir Araştırma. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek1), 60-77.
- Çakıroğlu, F. P. (2007). Geleneksel Tarhananın Modern Yolculuğu. *ICANAS 38. Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi*, 10-15 Eylül, Ankara. 349-360.
- Çay, M. A. (2019). Karakeçili Aşireti Hakkında Kısa Bir Değerlendirme. *Ulakbilge Sosyal Bilimler Dergisi*, 7(39), 535-543.
- Çekiç, İ. (2015). *Geçmişten Günümüze Törensel Bir Yemek: Keşkek* (Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi). T.C. Gaziantep Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı. Gaziantep.
- 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.
- Deveci, B., Türkmen, S., Avcıkurt, C. (2013). Kırsal turizm ile gastronomi turizmi ilişkisi: Bigadiç Örneği. *International Journal of Social and Economic Sciences*, 3(2), 29-34.
- Birsen, A. G., Dinç, A. (2018). Kırsal Turizm Planlaması Kapsamında Gastronomi Turizminin Değerlendirilmesi. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 15(1), 120-132.
- Dinç, A. (2018). Türkiye'deki Yavaş Şehirlerin Sürdürülebilir Turizm Coğrafyası Açısından Değerlendirilmesi. *TUCAUM 30. Yıl Uluslararası Coğrafya Sempozyumu*, 3-6 Ekim. Ankara. 12-21
- Eröz, M. (2011). Türk Köy Sosyolojisi Meseleleri Yörük-Türkmen Köyleri. *Istanbul Journal of Sociological Studies*, 0(6), 119-154.
- Ersavaş, H., Özkanlı, O. (2018). 20. Yüzyılda Orta Toroslardaki Yörüklerin Mutfak Kültürü. *Aydın Gastronomy*, 2(1), 39-49.
- Gökbunar, A. R. (2003). Osmanlı Devletinde Yörüklerin Göçerlikten Yerleşik Yaşama Geçirilmesinde Uygulanan Vergi Politikalar Ve Sosyal Sonuçlar. *Celal Bayar Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 1(2), 59-66.
- Kaşlı, M., Cankül, D., Köz, E. N., & Ekici, A. (2015). Gastronomik Miras ve Sürdürülebilirlik: Eskişehir Örneği. *Eko-Gastronomy Dergisi*, 1(2), 27-46.

Kaypak, Ş. (2010). Ekolojik Turizmin Sürdürülebilirliği. *Alanya İşletme Fakültesi Dergisi*, 2(2), 93- 114.

Mutlu, H., ( 2011). Balıkesir Yörük Ağzlarında Kullanılan Şimdiki Zaman Bıçimleri, *Turkish Studies - International Periodical For The Languages, terature and History of Turkish or Turkic Volume* 6/1 Winter,1557-1566

Oztopçu, A., Akar, M. (2019). Eko-Gastronomi ve Sürdürülebilir Bölgesel Kalkınma. *Social, Mentality and Researcher Thinkers Journal*. 5(24), 1432-1443.

Tekin, Ö. (2017). Ekoturizm Açısından Konya İli Doğa Yürüyüşü Rotaları Üzerine Bir Araştırma. *MANAS Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 6(3), 377-400 .

Sormaz, Ü., Onur, N., Güneş, H. F., Nizamlıoğlu, H. F. (2019). Türk Mutfağı Geleneksel Ürünlerinde Yöresel Farklılıklar: Tarhana Örneği. *Aydın Gastronomy*, 3(1), 1-9.

Ülkütaşır, Ş. M. (1970). Söğüt Beyliği Üzerine Bir Araştırma. *Türk Kültürü*. 8(95), 769-775.

Umaç, Z. Ş. (2011). Balıkesir Çepnilerinde Göçebelik ve İskân İzleri. Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 15(28), 177-188.

Yönel, D., Karagöz, Ş., Güllü, M., (2018). Tarhana Üretimi ve Çeşitleri. *International West Asia Congress Of Tourism Research*. 27 Sept – 30 Sept. Van.

<https://www.lezizyemeklerim.com/yemek-tarifi/hosmerim-tarifi/620> (Erişim Tarihi:14.07.2020).

<https://www.londanlbundan.com/dugun-yemekleri-keskek/>, (Erişim Tarihi:18.07.2020).

<http://beyazgazete.com/haber/2019/11/24/balikesir-de-davulla-keskek-dovme-gelenegi-devam-ediyor-5338146.html> , (Erişim Tarihi:18.07.2020).

[http://1.bp.blogspot.com/\\_w8TvUreopuY/TJ2gxPQVGI/AAAAAAAAACFo/xtlKzovFJOw/s1600/DSC\\_06224.JPG](http://1.bp.blogspot.com/_w8TvUreopuY/TJ2gxPQVGI/AAAAAAAAACFo/xtlKzovFJOw/s1600/DSC_06224.JPG) , (Erişim Tarihi:18.07.2020).

<https://www.mtgzeytincilik.com.tr/koy-ekmegi-eksi-mayali--1000-gr--koy-ekmegi-eksi-mayali>, (Erişim Tarihi:20.07.2020).

<http://www.dortdivanortakoy.com/koy-ekmegi-tescil-yolunda/> , (Erişim Tarihi:20.07.2020).

<https://www.youtube.com/watch?v=z6WSu7XJcQ> , (Erişim Tarihi:20.07.2020).

<https://www.instagram.com/p/B-eXWazDBZK/>, (Erişim Tarihi:20.07.2020).

K. Tehli, (kişisel iletişim, 20 Temmuz 2020).

F. Çolak, (kişisel iletişim, 20 Temmuz 2020).

N. Bozkurt (kişisel iletişim, 23 Temmuz 2020).

M. Delioğlu (kişisel iletişim, 26 Temmuz 2020).

D. Kılıçaslan (kişisel iletişim, 28 Temmuz 2020).

M. Altın (kişisel iletişim, 28 Temmuz 2020).

A. Ölmez, (kişisel iletişim, 29 Temmuz 2020)

H. Arıcı (kişisel iletişim, 23 Temmuz 2020).

M. Özel (Kişisel İletişim, 3 Eylül 2020).

E.Yavaş (kişisel iletişim, 28 Temmuz 2020).