



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

Hüsne DEMİREL^a , * Hangül KARAKUŞ^b 

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

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

Makale Geçmişi

Gönderim

Tarihi: 01.05.2019

Kabul Tarihi: 19.06.2019

Anahtar Kelimeler

Yeme içme kültürü

Balıkesir yemekleri

Balıkesir mutfak kültürü

Öz

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

Keywords

Eating and drinking culture

Balıkesir’s dishes

Culinary culture of Balıkesir

Abstract

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

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar.

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

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

DOI: 10.21325/jotags.2019.426

GİRİŞ

“Kültür, bir toplumu diğer toplumlardan farklı kılan, geçmişten beri değişerek devam eden, kendine özgü, sanatı, inançları, örf ve adetleri, anlayış ve davranışları ile onun kimliğini oluşturan yaşayış ve düşünüş tarzıdır. Aynı zamanda kültür topluma bir kimlik kazandıran, dayanışma ve birlik duygusu verdiği toplumda düzeni de sağlayan maddi ve manevi değerlerin bütünüdür” (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 25.09.2017).

Bir toplumun kültürünü, o toplumun dil, yazı, tarih, din, töre, gelenek, görenek, beslenme alışkanlıkları, edebiyat ve sanat birliğinin bütünü belirlemektedir. Bir toplumun benliğini oluşturan bu ortak değerler, o toplumun diğer toplumların kimliklerinden nasıl ve nerede ayrıldığını göstermektedir (Beşirli, 2011). Bütün kültür öğeleri, kültürel unsurlar, insan tarafından var edilmiştir. Yani kültürün temel kaynağı insandır. Dolayısıyla insana özgü özelliklerin tamamı kültürün öğeleridir (Şanlıer ve diğerleri, 2012).

Toplumların varlıklarını devam ettirmelerini sağlayan ve onları diğer toplumlardan ayıran en önemli unsur kültürdür. Kültürü oluşturan unsurlardan bir tanesi de beslenme alışkanlıklarıdır. Beslenme, insanın karşılaması gereken en temel biyolojik ihtiyaçtır (Türk ve Şahin, 2003). Beslenme kültürü de, bir toplumun beslenme ile ilgili yaşam tarzıdır. “Yiyeceklerin üretimi, tüketimi, hazırlanması, tamamen kültürün öğeleri olan gelenekler, sevmek sevmemek, inançlar, tabular, boş inançlarla ilgilidir. Antropologlar, yemek yeme alışkanlıklarını kültürel bağlamda ele alırlar” (Talas, 2005). Kültürel görecelik kuralına göre davranış biçimleri bir toplumdan diğer topluma değişmektedir. İnsanların acıkması ve açlığını gidermek için yemek yemesi genel bir biyokimyasal olay iken, bu açlığını ne şekilde, ne zaman ve hangi yemeği seçerek gidereceği kültürel bir olgudur. Bunların yanı sıra yenilen ve içilen şeylerden haz alma, etkilenmeler konusunda yine her kültürün farklı bir yaklaşım tarzı bulunabilmektedir. Bir toplumda tiksindirici sayılan bir besin bir başka toplumda en önemli ağız tadı örneği olabilir (Talas, 2005).

Bir toplumu diğer toplumlardan ayıran unsurlar çok çeşitli olmakla birlikte bunlardan biri de toplumların kendilerine has mutfak kültürleridir. Mutfak kültürü bir toplumun beslenme biçimlerini, o toplumun beslenmesini sağlayan yiyecek ve içecekleri, bu yiyecek ve içeceklerin elde edilme şekillerini, saklanmasını, söz konusu yiyecek ve içeceklerin mutfak yönetimi içerisinde yemeye hazır hale getirilmesinde kullanılan araç, gereç ve teknikleri ifade etmektedir (Albayrak, 2013).

Gürsoy (2013)’un ünlü tarihçi Felipe Fernandez-Armestro’nun “Yemek Tarihi” kitabından aktarımına göre insanoğlunun yemek ile ilişkisinin tarihsel evrimi sekiz önemli devrimle oluşmaktadır. Bunlardan ilki, pişirmenin icadı; ikincisi, yemeğin yalnızca hayatı devam ettirmek için zorunlu bir ihtiyaç olarak düşünülmemiş, sosyal bir olgu haline getirilerek gelenekselleştirilmesi; üçüncüsü, hayvanların evcilleştirilmesi; dördüncüsü, tarımın başlaması; beşincisi yemeğin sosyal farklılaşmanın bir aracı olarak kullanılmaya başlanması; altıncısı gıda maddelerinin başka yerlere götürülmesi ile oluşan kültürel etkileşim ve değişim; yedincisi, ekolojiklik; sekizinci ve son devrim ise 19. yy ‘da başlamış ve günümüzde de hâlâ devam etmekte olan gıdanın endüstriyel ürün haline gelmesidir. Buradan da görülmektedir ki teknoloji, iletişim ve lojistiğin gelişimi yeme içme kültürleri üzerinde devrim niteliğine sahiptir.

İnsanların en temel gereksinimlerinden birini oluşturan beslenme sisteminin ortaya çıkardığı mutfak kültürüne tarihsel olarak bakıldığında zaman; mutfaklar, toplumların gelenek ve görenekleri, sosyo-kültürel boyutları, refah durumları gibi faktörlere paralel olarak birbirlerinden farklı gelişim dönemleri geçirmişlerdir. Bunlara ilave olarak,

toplulukların yaşam alanlarını belirleyebilmek için giriştikleri mücadelelerin ve göçlerin oluşturduğu gelişmeler ve yer değiştirmeler de mutfak kültürünün belirlenmesinde önem teşkil etmiştir (Düzgün ve Durlu-Özkaya, 2015).

Göçebe ve yerleşik yaşam tarzları, tüketilen besinler üzerinde farklılaşmalara neden olarak yeme içme kültürünün şekillenmesine etki etmiştir (Çetin, 2006).

İnsanlığın ilk yaşam belirtilerini vermeye başladığı tarihten itibaren zorunlu bir ihtiyaç olarak karşımıza çıkan yemek gereksinimi ve bu gereksinimi karşılamaya yönelik olarak gelişen mutfak kavramı, çeşitli dönemler içerisinde farklı evrelerden geçmiştir (Düzgün ve Durlu-Özkaya, 2015).

Türk mutfak kültürü 10. ve 11. yüzyıldan başlayıp günümüze kadar süren tarihsel bir süreçtir. Türk mutfağı, Orta Asya'da başlayan ve bugünkü Türkiye'de biten göçün; çok sayıda ülkenin fethedilmesi ve birçok medeniyetin yaşamış olduğu Anadolu'da kurulan imparatorluğun sonucu; zengin, renkli ve birçok ülkenin özelliklerini bünyesinde toplayan bir mutfak olarak gelişmiştir (Bekar ve Zağralı, 2015). Türk mutfak kültürü bulunduğu coğrafi konum, etnik farklılıklar, dini sebepler gibi birçok unsurdan etkilenmesi sonucu zengin bir yemek kültürünü oluşturmuştur (Dedeoğlu ve Savaşçı, 2005). Türk mutfağı geçmişten günümüze gelinceye dek; Orta Asya dönemi, Selçuklu ve Beylikler dönemi, Osmanlı Saray Mutfağı ve Cumhuriyet dönemi mutfağı olmak üzere çeşitli tarihsel süreçlerden geçmiştir (Toygur, 2001).

Orta Asya'dan Anadolu'ya geçen Türkler, tarihsel geçmişleri nedeniyle zengin bir kültüre sahiptirler. İnsan beslenmesinde temel olan besinlerin çoğu Türklerin ana yurdu Orta Asya ve göç ettikleri Anadolu'da yetiştirilerek dünyanın başka yörelerine taşınmıştır. Göç ettikleri yörelerde bulunan hayvan ve bitkilerden yararlanmışlar, bunlardan yöre şartlarına uygun olanları yetiştirmişler ve yetiştirdiklerini basit tekniklerle işleyerek bulunmayan zamanlarda kullanmışlardır (Ertaş ve Gezmen-Karadağ, 2013).

Türk toplumu yemek türü, tadı ve özelliği bakımından diğer kültürlerden oldukça farklılık göstermektedir. Ülkemizde yeme alışkanlıkları tarihsel olarak, bölgesel olarak hatta köy, kent gibi yerleşme birimlerine göre de değişiklik göstermektedir. Ege ve Akdeniz Bölgesi'nde zeytinyağı ve zeytinyağlı sebze yemekleri, Güney Doğu Anadolu Bölgesi'nde et yemekleri, İç Anadolu Bölgesi'nde hamur işleri, Karadeniz Bölgesi'nde mısırdan ve hamsiden yapılan yemek çeşitleri mutfak zenginliğimize örnek gösterilebilir (Sariye-Akan, 2005).

Marmara Bölgesinde yer alan Balıkesir'in bazı ilçeleri Ege denizi kıyılarında iken bazı ilçeleri Marmara denizi kıyılarındadır. Balıkesir il merkezinin hem Marmara hem de Ege kıyılarına uzak olması iç kesimlerdeki yeme içme kültürünü farklılaştırmıştır. Balıkesir Valiliği basın bülteninde ve şehir merkezindeki birçok reklam panosunda Türkiye'yi doyuran ilin Balıkesir olduğuna dikkat çekilmiştir. Ülkemizin tarım ve hayvancılık sektöründe gerek sahip olduğu tarım alanları gerekse barındırdığı hayvan sayısı ile Balıkesir önemli bir yere sahiptir. Balıkesir; deniz, kültür, termal, doğa ve eko turizm gibi birçok turizm çeşidinin yanında gastronomi turizmi ile de rekabet gücüne sahip bir ilimizdir. Balıkesir, ulusal üne sahip hoşmerim tatlısı, Ayvalık tostu, Susurluk Ayranı gibi lezzetlerinin yanı sıra birçok farklı, yöre dışında tarifi bilinmeyen yöresel lezzetlere de sahiptir.

Literatürde Balıkesir yöresinin yeme içme kültürüne yönelik çok az sayıda yazılı kaynağa rastlanmıştır. Zengin bir yeme içme kültürüne sahip olan Balıkesir ilimizin yeme içme kültürünü kayıt altına almak, Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanı açısından ve bu bölgenin kültürünün kuşaklara aktarılması ve tanıtılması açısından oldukça önemlidir.

Çünkü yeme içme kültürü; küreselleşmeye, teknolojinin gelişimine, uygulanan politikalara, iklim ve mevsimsel değişimler ile nüfus hareketliliğine bağlı olarak ya unutulmaya yüz tutar ya da değişime uğrar. Bu nedenle bu araştırma Balıkesir'in yeme içme kültürünü belirlemek ve günümüze kadar meydana gelen değişimleri ortaya koymak amacı ile planlanmış ve yürütülmüştür. Bu araştırmada Balıkesir yeme içme kültürü ile ilgili olarak; mutfak hakkında genel bilgiler, yiyecek-içecek hazırlama ve tüketme için ayrılan zaman, kaç öğün yemek yendiği, pişirme araç- gereçleri, özel gün yemekleri, yöreye özgü yemek çeşitleri ve yapıları, kışa hazırlık yiyecekleri ve yöreye özgü peynir ve ekmek çeşitleri gibi yeme içme kültürünü ortaya çıkarmaya yönelik konulara değinilmiştir.

Yöntem

Araştırmanın evrenini Balıkesir'de doğup büyümüş ve hâlâ Balıkesir'de ikamet eden 50 yaş ve üzeri kadınlar oluşturmaktadır. Balıkesir'in Altieylül ilçesine bağlı olan Kesirven Köyü, Balıklı Köyü, Karesi ilçesine bağlı Beyköy Köyü, Kavaklı Köyü, Köteyli Köyü, Ziyaretli Köyü, Üçpınar Köyü, Sındırgı ilçesine bağlı Yusufçami Köyü ve Karaağaç Köyü ve Havran ilçesi merkezinde doğup büyümüş ve hâlâ orada yaşayan ve çalışmaya katılmayı gönüllü kabul eden 50 yaş ve üzerindeki 10 kadın araştırmamızın örneklemini oluşturmaktadır. Araştırmanın örneklemini oluşturan bireyler arasında çiftçi, eskiden düğün yemekleri yapan kişiler ve ev hanımları bulunmaktadır. Günümüzde ise bu bireylerden 3'ü il merkezinde yaşarken 7'si hâlâ bu köylerde yaşamını sürdürmektedir. Örneklem sayısının 10 olarak belirlenmesinde, veri doygunluğuna ulaşılması etkili olmuştur. Veri doygunluğu örneklem sayısı ile ilgili değil verinin derinlemesine bilgi sağlaması ile ilgili bir kavramdır (Burmeister ve Aitken, 2012). Elde edilen verilerin tekrar etmesi, toplanan yeni verilerin araştırma konusuna dair yeni bilgiler sunmaması durumunda veri doygunluğuna ulaşılmıştır ve veri toplama süreci bu aşamada bitirilebilir (Glaser ve Straus, 1967; Kerlinger ve Lee, 1999).

Verilerin toplanmasında Demirel (2017) tarafından geliştirilmiş olan yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmıştır. Görüşme formu, hazırlanan soruların anlaşılabilirliği ve veri toplamaya uygulanabilirliği açısından "Gastronomi ve Mutfak Sanatları" alanında çalışan 3 uzman tarafından incelenmiş daha sonra ön denemesi yapılmıştır. Buna göre formda 15 tane soru bulunmaktadır. Görüşme formunun örneklem grubuna uygulanması 10-16 Nisan 2017 tarihlerinde yapılmıştır. Yapılan tüm görüşmeler araştırmaya katılan bireylerden izin alınarak ses kayıt cihazı ile ve yazılı olarak kayıt altına alınmıştır. Görüşmeler yaklaşık olarak 60-90 dakika sürmüştür. Araştırmacılardan birinin Balıkesirli olması, orada doğup büyüüp, orada yaşıyor olması ve görüşmeleri onun gerçekleştirmesi daha güvenilir bilgi toplanmasına katkı sağlamıştır.

Görüşme formunda yöneltilen her bir soru için alınan cevaplar kategorize edilmiştir. Daha sonra betimsel analiz yapılarak Balıkesir yeme içme kültürü ve günümüze kadarki değişimi değerlendirilmiştir. Betimsel analiz yapılırken daha önceden belirlenmiş 4 tema ve kodları kullanılmıştır. Bu tema ve kodlar şöyledir;

Tablo1: Tema ve Kodlar

Temalar	Kodlar
Mutfak	Mutfağın evin içindeki konumu Yemek pişirmede kullanılan ocaklar Yemek pişirmede kullanılan araçlar
Öğün ve Yemek Yeme	Yenilen öğün sayısı, çeşidi ve zamanı Her öğün için yemek pişirmeye ayrılan süre Öğle ve akşam yemekleri için hazırlanan yemek çeşitleri Yemeğin nerede yendiği

Yörede Tüketilen Besin Grupları	Et grubu Baklagiller grubu Yumurta grubu Süt ve türevleri Tahıl Sebze ve meyve Yağlar Baharatlar İçecekler Otlar ve bitkiler
Yemek-Yiyecekler	Balıkesir'e özgü yemek isimleri Balıkesir'e özgü ekmek isimleri ve yapılışı Balıkesir'e özgü peynir isimleri ve yapılışı Özel günlerde yapılan yemek ve içecek isimleri Kışa hazırlık için yapılan yiyecek çeşitleri Geçmişte yapılan fakat günümüzde yapılmayan yemekler

Bulgular

Balıkesir yeme içme kültürünü belirlemek ve zaman içerisinde uğramış olduğu değişimleri derinlemesine incelemek amacıyla planlanan bu araştırmada, araştırmaya katılan bireylerin sorulan sorulara verdikleri yanıtların betimsel analiz sonuçları alt başlıklar altında aşağıda verilmiştir.

Mutfak

-Mutfağın evin içerisindeki konumu

Geçmişte mutfak, evlerin girişinde bulunan, odaların açıldığı ve üstü kapalı olan "hayat" denen bölümde bulunurken günümüzde ise araştırmaya katılan 10 kadının evinde mutfak; evin içinde ayrı bir bölüm olarak bulunmaktadır.

-Yemek pişirmede kullanılan ocaklar

Geçmişte genellikle kuzine, saycak (3 ayaklı say ocağı), saç ocak ve kuzine kullanılırken günümüzde bu ocakların kullanımı eskiye nazaran azalmış ve yerine daha çok gazlı ocak ve elektrikli fırınlar kullanılmaya başlanmıştır.

-Yemek pişirmede kullanılan araç gereçler

Geçmişte toprak kap, emaye tencere, bakır tencere ve alüminyum tencere kullanılırken, günümüzde ise her ne kadar bakır tencerelerde pişen yemeklerin daha lezzetli olduğu düşünülse de kullanım kolaylığı ve pratikliği gibi nedenlerle daha çok çelik tencere, teflon tencere ve düdüklü tencere kullanılmaktadır.

Öğün ve Yemek Yeme

-Yenilen öğün sayısı, çeşidi ve zamanı

Geçmişte sabah, öğle ve akşam olmak üzere gün içerisinde toplamda 3 öğün yenmekteydi. Sabah kahvaltısı yaz aylarında genellikle tarlada çalışıldığı için sabah ezanından hemen sonra yenirken, kış aylarında 07:30 – 08:30 arası, öğle yemekleri 12:30 – 13:30 arası, akşam yemekleri ise 18:30 – 20:30 arasında yenmekteydi.

Günümüzde ise sabah uyanma saati ve durumuna göre kahvaltı 08:30 – 10:30 arası, öğle yemeği 12:30 - 13:30 arası, akşam yemeği ise 18:30 – 20:30 arası yenmektedir.

-Her öğün için yemek pişirmeye ayrılan süre

Yörede hem geçmişte hem günümüzde yemeği hazırlamak için ayrılan zaman önemlidir. Sabah kahvaltısında genelde hazır olan şeyler yenildiği için hazırlama süresi 15-20 dakika arasında değişir. Ama bu sürenin hazırlanan ekstra yiyeceğe (tarhana çorbası, börek v.b.) göre arttığını da söyleyebiliriz. Öğle yemeğini hazırlamak için genellikle 30-40 dakika arası zaman ayrıldığı belirtilmiştir. Akşam yemekleri ise bütün aile bir arada olduğu için daha özenle hazırlanmaktadır. Hazırlamak için ise ortalama 60 dakika zaman ayrılmaktadır. Geçmişte ve günümüzde yemek pişirmeye aynı süreler harcanmaktadır.

-Öğle ve akşam yemekleri için hazırlanan yemek çeşitleri

Geçmişte öğle yemekleri için genellikle 2 çeşit hazırlanırken günümüzde 3-4 çeşit hazırlanmaktadır. Akşam yemeği için geçmişte 3-4 çeşit hazırlanırken günümüzde ise 3-5 çeşit yemek hazırlanmaktadır.

Misafir geldiği zaman öğle ve akşam yemekleri için hazırlanan yemek çeşitleri: geçmişte öğle ve akşam yemekleri için genellikle 2-3 çeşit hazırlanırken, günümüzde öğle yemeği için poğaça, börek, kek, tatlı, salatadan oluşan 5-6 çeşit, akşam yemeği için; çorba, ana yemek, pilav (bazen erişte veya makarna), zeytinyağlılar ve tatlıdan oluşan 5-6 çeşit yemek yapılmaktadır. Toplumumuzda misafire önem verildiği için hazırlanan yemek sayısı da artmaktadır. Araştırmaya katılanlardan biri; “Misafir bizler için çok önemlidir. Misafir evin bereketidir. Yemek sayısının fazla olması ve özenli olunması misafire verilen değeri gösterir” demiştir.

-Yemeğin nerede yendiği

Yemekler geçmişte yer sofrasında (kaskanak üzerine konan büyük yuvarlak siniler üzerinde) yenirken, günümüzde ise zaman zaman masada ve zaman zaman yer sofrasında yenmektedir. Kalabalık aile ortamlarında ve genellikle aileler bir araya toplanınca yemekler genellikle iki siniye paylaşılır ve herkes yere oturup o sininin içindeki tek bir tabakta yenmektedir.



Resim 1. Yemek yemede kullanılan sini, Balıkesir

Besin Grupları

Yörede en çok tüketilen besin grupları:

-Et grubu: Geçmişte en çok tüketilen etler arasında kırmızı et, sakatat, tavuk eti ve balık eti bulunmaktaydı. Genellikle köyde yaşayanlar küçükbaş ve büyükbaş hayvancılıkla uğraşmakta olup, et ihtiyaçlarını bu hayvanları keserek karşılamaktaydılar. Hayvanları olmayanlar ise et ihtiyaçlarını ya köyde yaşamakta olan tanıdıklardan ya da kasaplardan aldıkları taze etlerle karşılamaktaydılar. Günümüzde ise geçmişte olduğu gibi kırmızı et, sakatat, tavuk eti ve balık eti ağırlıklı olarak tüketilmekte ve et ihtiyaçları genellikle dışarıdan satın alınmaktadır.

-Kuru Baklagiller: Geçmişte en çok tüketilen kuru baklagiller arasında nohut, kuru fasulye, bezelye ve mercimek bulunmaktaydı. Tarlası olanlar bu baklagilleri kendileri üretmekte, tarlası olmayanlar ise köylü pazarları veya üretim yapan komşularından satın alarak tüketmekteydiler. Günümüzde ise geçmişte olduğu gibi nohut, kuru fasulye, bezelye ve mercimeğin tüketimi ağırlıklı olarak devam etmekte fakat tüketilen bu baklagiller genellikle dışarıdan hazır olarak alınmaktadır.

-Yumurta: Geçmişte herkes yumurta ihtiyaçlarını yetiştirdikleri tavuklardan temin etmekteydiler. Günümüzde ise yine büyük bir kısım insan yumurta ihtiyacını kendi yetiştirdikleri tavuklardan temin etmekte çok az bir kısım insan da dışarıdan hazır olarak tüketmektedir.

-Süt ve Türevleri: Geçmişte en çok tüketilen süt ve süt ürünleri arasında yoğurt, peynir, kaymak, tereyağı, süt ve ayran yer almaktaydı. İneği olan herkes ürünlerini kendi hayvanlarından elde ettikleri süttten temin ederken, hayvanları olmayanlar ise sütlerini, günlük süt satan sütçülerden aldıkları sütlerden elde etmekteydiler. Günümüzde ise geçmişte olduğu gibi süt ve süt ürünleri arasında yoğurt, peynir, kaymak, tereyağı, süt ve ayran ağırlıklı olarak tüketilmekte fakat şehirde yaşayan insanlar genellikle bu ürünleri dışarıdan hazır olarak almaktadır. Köyde yaşayan insanlar ise kendi ürettikleri sütle bu ürünleri yapmaktadırlar.

-Tahıl: Geçmişte en çok tüketilen tahıllar arasında bulgur, pirinç, makarna, erişte ve koskos (Balıkesir yöresinde kuskusa koskos denilmektedir) bulunmaktaydı. Günümüzde ise geçmişte olduğu gibi bulgur, pirinç, makarna, erişte ve koskos ağırlıklı olarak tüketilmekte ve nadiren de olsa evlerde yapılmaya devam edilmekte.

-Sebze ve Meyve: Geçmişte ve günümüzde en çok tüketilen sebzeler; domates, salatalık, biber, patlıcan, pırasa, kabak, bakla, börülce, soğan, sarımsak ve lahanadan oluşurken, meyveler ise; elma, armut, şeftali, vişne, kiraz, dut, incir, üzüm, karpuz, kavun çilek ve ayvadan oluşmaktaydı. Yöre de zeytin yetiştiriciliği de geçmişten günümüze ön plandadır.

-Yağlar: Geçmişte ve günümüzde yağ olarak başta zeytinyağı olmak üzere ayçiçeği ve tereyağı tercih edilmektedir. Balıkesir yöresinde zeytinyağı önemli bir yere sahiptir. Görüşmeye katılan bireyler zeytinyağı kullanımının çok fazla olduğunu ancak Balıkesir merkezden kıyı ilçelere gidildikçe (Edremit, Ayvalık, Akçay) daha da arttığını belirtmişlerdir. Zeytin bahçesine sahip olanlar zeytin ve zeytinyağı üretimini kendileri yapmaktaydı. Diğerleri ise dışarıdan hazır olarak almaktadırlar. Kullanılan tereyağını köyde yaşayanlar kendileri yapmakta, şehirde yaşayanlar ise köylü pazarlarından hazır almaktadırlar. Günümüzde de geçmişte tüketilen yağların hepsi tüketilmeye devam edilmekte belli bir kısım kendi yağını kendisi üretmekte ancak çoğunluk dışarıdan hazır olarak almaktadır. Araştırmaya katılan kadınlardan bir tanesi “Zeytinyağı, Balıkesir yöresinde yaşayanların olmazsa olmazı” diye ifade etmiştir.

-Baharatlar: Geçmişte en çok tüketilen baharatlar arasında; tuz, karabiber, dağ kekiği, kırmızı toz biber, kimyon ve pul biber, bulunmaktaydı. Günümüzde de geçmişte tüketilen baharatların hepsi tüketilmeye devam edilmekte ancak dışarıdan hazır olarak satın alınmaktadır.

-İçecekler: Geçmişte en çok tüketilen içecekler arasında ayran, komposto, hoşaf (her meyveden yapılır) ve şıra (üzümün kaynatılıp, suyunun süzülerek içerisine şeker konması ile hazırlanan içecek) yer almakta ve bu içeceklerin hepsi evlerde hazırlanmaktaydı. Günümüzde ise daha çok hazır meşrubatlar tüketilmekte ancak nadiren de olsa ayran, komposto, hoşaf ve şıra evlerde yapılarak tüketilmeye devam etmektedir.

-Otlar ve Bitkiler: Geçmişte ve günümüzde en çok tüketilen ot ve bitkiler arasında ilkbahar ve yaz aylarında; sarmaşık, akkız, acı filiz, semizotu, evelik, gelincik, kuzu kulağı, ebegümece, semiz otu bulunmaktadır. Bu otların hepsi tarlalarda, bahçelerde veya dağlık alanlarda yetişmekte, köylü pazarlarında satılmakta, halk tüketim ihtiyacını rahatça karşılayabilmektedir.

Yemek-Yiyecekler

-Balıkesir'e Özgü Yemek İsimleri ve Yapılışı

Macır tarhanası: Yoğurt içine haşlanmış nohut, pişirilip süzgeçten geçirilmiş biber ve domates eklenir. Acı biber ve renk verecek kadar salça konulur. Ekşi maya ve un ilavesiyle yoğrulmaya başlanır. Ekmek hamurundan daha katı yoğrulur. Üzeri temiz bir bez ile sarılır. Kabardıkça 2-3 kez yoğrulur. Oda ısısında iki hafta boyunca her gün yoğrularak mayalandırılır. Hamur kabarmamaya başladığı an küçük parçalara ayrılarak güneş görmeyen gölge bir alanda havalandırılır. Havalanan hamur kurumadan el yardımıyla ya da mutfak robotu ile ufalanarak temiz çarşaf üzerinde yine gölge bir yerde birkaç gün daha bekletilir. Daha sonra kavanozlara koyarak muhafaza edilir. Çorba pişirileceği zaman bir miktar tarhana bir bardak su ile ezilir. Bir tencerede ılımaya başlayan suya salınıp koyulaşmaya kadar pişirilir. Üstüne tereyağı gezdirilerek servis edilir.



Resim 2. Tarhana, Balıkesir

Etli çorba: Az yağlı dana eti tencereye yerleştirilir. Üzerini örtecek kadar su ve bir miktar karabiber ilave edilir. Haşlanan etler kevgirle alınarak soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra didiklenir. Ardından meyanesi için yumurta, kavrulmuş un ve yoğurt ilave edilir ve çırpılır. Yarım bardak su eklenerek iyice karıştırılır. Hazırlanmış et suyuna

meyane, yavaş yavaş eklenir. Ocağa alınarak altı hafifçe açılır. Didiklenmiş etler içine ilave edilir. Kaynayıncaya kadar karıştırılır. İsteğe göre tereyağı ile servis edilir.

Ovmaç çorbası: Yarım su bardağı kadar un üzerine tek elle azar azar su serpilerek diğer elle ovalanarak hamur elde edilir. Parçalar, belli bir şekli olmayan bayat ekmeğin ufalanmış görüntüsündedir. Bir tencerede kaynamakta olan suya hamur dökülerek tahta kaşıkla karıştırılır. Hamur piştikten sonra bir bardak süt eklenerek bir taşım daha kaynatılıp ocaktan alınır. Üzerine kuru nane serpilerek servis edilir.

Sütlü çorba: Su ile pirinç kaynatılır, üzerine çok az arpa şehriye atılır. Boza kıvamına gelince içine süt konur. Süt ekleme esnasında sürekli karıştırılır. Bir taşım daha kaynatılır. Bol karabiber serpilerek servis edilir.

Sütlü kabak çorbası: Yeşil balkabağı küçük küpler şeklinde doğranır ve yumuşayıncaya kadar haşlanır, içine süt ve biraz şeker eklenip kaynatılır. Bu şekilde servis edilir.

Düğün çorbası: Kaynayan et suyuna şehriyeler atılır ve pişirilir. Yumurta sarısı ile un yarım su bardağı ile kıvamlı bir şekilde karıştırılır. Bu karışımın içine limon suyu veya yoğurt eklenerek terbiyesi hazırlanır. Bu terbiye kaynamakta olan çorbanın içine sürekli telle karıştırmak suretiyle ilave edilir. Haşlanmış nohutlar ve dövülmüş sarımsak da içine eklenir. Servis edilirken maydanoz ve kızdırılmış yağ kullanılır.

Keşkek: Balıkesir yöresinin vazgeçilmez düğün yemeklerindedir. Buğday ve etten yapılır. Buğday bir gün önceden yıkanır ve haşlanır. Bir kabın tabanına etli kuzu kemiği dizilir ve üzerine de buğday konulur. Buğdayların üzerine çıkacak kadar sıcak su ilave edilerek pişirilir. Ara sıra keşkek karıştırılır. Et ve buğdayın piştiği anlaşıldıktan sonra kemikler yemekten çıkarılıp kemiklerin üzerindeki et ayıklanıp yemeğin içerisine konulur. Yemek tahta bir kaşık ile dövülerek merhem haline getirilir. Yemeğin özelliği etin belli olmayacak kadar dövülmüş olmasıdır.

Bigadiç göveci: Bigadiç'teki her kasap dükkânının fırını vardır. Toprak kabın içine yağ, domates ve biber doğranıp konulur ve üzerine oğlak etleri döşenir. Kaynamış kemik suyu ilave edilerek yaklaşık 3 saat pişirilir.

Düğün tiridi: Kemiksiz dana eti ve kemiksiz kuzu eti bir tencereye alınıp pişirilir. Pişen etler hafif tereyağında kavrulur. Doğranmış pideler kaynayan et suyuna atılır ve hemen çıkarılıp servis tabağına yayılır. Üzerine didilmiş etler yayılır, tereyağı dökülür ve kıyılmış maydanoz serpilerek servis edilir.

Oğlak dolması: Yıkanan oğlak bir gece suda bekletilir. Ciğerli, bol soğanlı iç pilav hazırlanır. Oğlağın içi doldurulur. İğne iplikle dikilir. Fırında pişirilir.

Sura: Önce içi hazırlanır. Yağla pirinç az kavrulur. İçine sıcak su konur. Sarma içi gibi kabartılır. Pirinçler biraz diri bırakılır ki etin içinde sabaha kadar iyice kıvamında pişsin. Koyunun ön kol kaburgası dirseğe kadar alınır. Kaburga üzerindeki etler cep gibi ayrılır. İçine hazırlanmış iç pilav doldurulur. İğne iplikle etler birbirine dikilir. Fırına konur ve pişmeye bırakılır. Piştikten sonra dikilen bölümü açılarak pilavla birlikte ve yanına da etin parçasından koyularak servis edilir.

Börülce sallaması: Börülceler haşlanır, süzülerek tabağa alınır. Sarımsak tuzla dövülür içine koruk suyu katılır. Börülcelerin üzerine zeytinyağlı ve sarımsaklı koruk suyu ya da limon suyu dökülerek isteğe göre domates ve maydanozla süslenir.

Kabak çiçeği kızartması: Bir kapta un ve yumurta çırpılır. Çırpılan bulamaca süt eklenir. Kabak çekirdekleri içindeki tohumlar çıkarıldıktan sonra bulamaca batırılarak zeytinyağında kızartılır.

Bamya karniyarığı: Rendelenmiş soğan, ince doğranmış yeşil biber, sarımsak, tuz, biber, maydanoz eklenerek zeytinyağında hafifçe kavrulur. İçine ince ince doğranmış domatesler eklenir. Diğer yandan yıkanmış bamyalar, kaynayan suyu atılarak hafif yumuşatılır. Sudan alınınca bir tepsi içinde dizilir. Ortalarından bıçakla yarılr, varsa tohumu alınır bir tatlı kaşığıyla hazırlanan içten doldurulur. Bamyaların üzerini geçmeyecek kadar limonlu su ile fırınlanır. Üzerleri hafif renk alınca çıkartılır.

Acı filiz yemeği: Acı filiz dağda bayırda çalı içinde olur. Bıçakla kesilmez acı olur. Taze uçları, kırılarak hazırlanır, yıkanır, haşlanır. Üzerine sarımsaklı yoğurt dökülür ya da sirkeli zeytinyağı ile hazırlanır.

Akkız yemeği: Doğranmış kuru soğan zeytinyağında bir iki çevrilir. Yıkanmış, ayıklanmış, iri doğranmış akkız eklenip, dikenleri yumuşayınca kadar pişirilir. Üzerine limon suyu veya yoğurt dökülerek servis edilir.

Kabak çiçeği dolması: Sarma içi gibi iç hazırlanır. İç hazırlandıktan sonra çiçekler toplanır ve çiçeklerin kapanmaması için hızlı davranılarak çiçeklerin içi doldurulur. Doldurulan çiçekler ağzı açılmayacak şekilde tencereye yerleştirilir. Tencereye çok az su konularak dolmalar pişirilir.

Kaçamak: Mısır unu suyla pişirilip, tepsiye dökülerek kaşıkla iz yapacak şekilde düzeltilir. Üzerine pekmez veya biberli tereyağı gezdirilerek servis edilir.

Topalak mantı: Soğanlar incecik kıyılıp zeytinyağında hafif çevrilerek salça ve su eklenir kaynamaya bırakılır. Bulguru kaynar su ile kabartıp içine un, nane ve baharatlar eklenerek küçük toplar yapılır. Hazırlanan toplar ve nohut kaynayan suya atılıp haşlanır. Susuz olarak tabağa alınan topalakların üzerine tereyağında nane yakılarak servis edilir.

Kulak aşı: Hamur ve koyun lorundan yapılır. Üçgen kapatılan hamurlar kaynar suda haşlanır ve bir tabağa alınır. Üzerine taze koyun peyniri kızartılıp dökülerek servis edilir.

Saçaklı mantı: Manti hamuru ve tavuk etinden yapılan bir yemektir. Özellikle Ramazan ayında sahur için yapılmaktadır. Un, yumurta, tuz ve su ile yumuşak bir hamur yoğrulur ve dinlenmeye bırakılır. O sırada tavuk haşlanarak suyu süzülür ve didiklenir. Dinlenmiş hamurdan 3-4 beze yapılır. Her bir beze açılır ve uzun şeritler halinde kesilerek yağlanmış tepsiye bırakılır. 180 derece fırında yaklaşık 30 dakika pişirilir ve soğumaya bırakılır. Pişmiş olan şerit hamurlar tepsiye yayılır ve üzerine didiklenmiş tavuk etleri serpilir. Bol karabiber serpilerek ve tavuk suyu dökülerek ocak üzerinde suyunu tamamen çekip yağı çıkana kadar pişirilir.

Sini mantısı: Bu mantı çeşidi de yine aynı şekilde mantı hamuru ve tavuk etiyle hazırlanmaktadır. Pişirilmesi bakımından saçaklı mantı ile aynı şekildedir. Saçaklı mantıdan tek farkı mantının şeklidir ve içine nohut konulmasıdır. Açılan bezeler şerit halinde kesilmez de küçük kareler halinde kesilip karenin ortasına bir iki tane haşlanmış nohut konulur ve karenin uçları üstte birleştirilerek kapatılır. Hazırlanan mantılar bir tepsiye dizilir. 180 derece fırında yaklaşık 30 dakika pişirilir. Pişen mantının üzerine didiklenmiş tavuk etleri serpilir. Bol karabiber serpilerek ve tavuk suyu dökülerek ocak üzerinde suyunu tamamen çekip yağı çıkana kadar pişirilir.

Nohutlu dolama börek: Börek içi için haşlanmış nohut, soğan, tuz, karabiber kullanılır. Yumurta, un, yoğurt, sıvı yağ, tuz ile hazırlanan sert hamurdan böreklik yufkalar açılır. Açılan yufkanın içine hazırlanan iç konup tepsinin ortasına ilk yufka dolanarak yerleştirilir. Daha sonra diğer yufkalar onun etrafında dolanarak tepsi doldurulur. Üzerine yoğurt ve yumurta sarısıyla yapılan sos sürülüp pişirilmektedir.

Ramazan böreği: Kuru yufkalardan yapılır. Özellikle ramazanda sahur için yapılmaktadır. Önceden yapılmış ve kuru olan yufkalar hafif su ile ıslatılarak yumuşamaya bırakılır. Bir tepsiye üç dört yufka üst üste koyulur ortasına lorlu, maydanozlu harç eklenir üzerine tekrardan üç dört yufka koyulur. Yumurta, yoğurt, yağdan hazırlanan sos dökülür. Dilimlenir ve fırında pişirilir.

Höşmerim: Koyun sütü hafif ılık pişirilir. 1 tatlı kaşığı peynir mayası ile mayalanır, üzeri örtülür. Yaklaşık bir saat sonra üzeri açılır. Bir kepçe yardımıyla mayalanmış peynir ufak parçalara ayrılır. Soğuduktan sonra “çendil” denilen süzgece konur. Suyunun süzülmesi beklenir. İyice suyundan uzaklaştırılan peynir bir tencereye alınır ve üzerine yumurta sarıları ilave edilir. Ocağa alınarak hafif ateşte yumurtalarla, birbirine yedirilir. Sonra irmik eklenerek sürekli karıştırıp pişirmeye devam edilir. En son şeker eklenerek pişirme işlemine devam edilir. Bir tutamdan biraz az tuz eklenir. On dakika gibi bir sürede pişirme işlemi sona erer.



Resim 3. Höşmerim Tatlısı, Balıkesir

Balıkesir kaymaklısı: Ramazan yufkası da denilen kuru yufkalardan hazırlanır. Yufka, kaymak ve şerbetten hazırlanan bir tatlıdır. Yumurta, süt, un ve bir tutam tuzdan bir hamur hazırlanır. Hamur iki eşit parçaya kesilir. İlk parça altı bezeye ayrılır bu bezeler açılır ve sacda pişirilir. Tepsi ocağın üzerine yerleştirilir ve biraz tereyağı eritilir. Sacda pişirilen yufkalar su ile ıslatılarak tepsiye yerleştirilir. Kalan hamurun hepsinden de yine aynı şekilde bezeler açılarak, sacda pişirilerek hazırlanır. Bu 6 kat yufkanın üzerine kaymak sürülür. İlk olarak pişirilen 6 kat yufka da tepsiye yerleştirilir. Böylece ortası kaymaklı toplam 12 kat elde edilir. Yufkaların üzeri çatalla delinir ve ılık şerbet dökülür. Şerbetini çektikten sonra dilimlenir. Özel günlerin vazgeçilmezi olan bir tatlıdır.

Mafiş: Şerbetli bir tatlıdır. Hazırlanan hamurdan yapılan üçgen, kare, kurdele şekilli parçalar kızartılıp şerbetin içerisine atılır.

Ayvalık lor tatlısı: Lor, karbonat, irmik, un ve zeytinyağından bir hamur hazırlanır. Bir kâseye lor, un, irmik, yumurta, kabartma tozu, zeytinyağı ve vanilya eklenip karıştırılır. Hamurdan küçük parçalar alınıp yassı toplar yapılır. Piştikten sonra tatlı sıcakken şerbeti dökülür.

Yöreyle özgü yemeklerin hepsi geçmişte olduğu gibi günümüzde halen yapılmaya devam etmektedir.

-Balıkesir'e Özgü Ekmek İsimleri Ve Yapılışı

Geçmişte yörede en çok yapılan ekmekler arasında, bayram ekmeği, kabaklı köy ekmeği, mayasız ekme, lorlu mısır ekmeği, otlu ekmeği bulunmaktaydı.

Bayram ekmeği: Ekşi maya, un, damla sakızı, tuz, karanfil suyu (1 bardak suda 3-4 adet karanfil 5 dakika ısıtılarak süzülür) ve ılık su ile hamur hazırlanır. Mayalanmaya bırakılır. Hamurdan yarım ekmeklik kadar parça alınır. Uç kısımlara doğru hafif daraltarak elips şekli verilir ve pişirilir. Bayramlarda yapıldığı için bayram ekmeği adını almıştır.

Kabaklı köy ekmeği: Ekşi mayadan hamur hazırlanır, balkabağı az suda pişirilir, ezilir. Yarım çuval una bir büyük balkabağı yeterli olur. Mayalanmış hamurun içine ezilmiş balkabağı katılarak yoğrulur. Daha sonra bu kabaklı hamurdan bir sonraki ekme için bir parça mayalık ayrılır. Ekmekler şekillendirildikten sonra ‘‘minet’’ denen ağaçtan yapılmış göz göz taşıma kaplarına yerleştirilir. Dinlendirilir. Tercihen meşe odunuyla ısıtılmış taş fırınlarda pişirilir. Bazı köylerde düğünlerde insanlar düğün evine gelirken bu ekmeği yapıp üzerine uygun gördükleri miktarda para takarak, düğün sahibini kutlamaya gelirler.

Mayasız ekme: Özellikle kuru fasulye yemeğinin yanına yapılır. Maya yerine karbonat kullanılır. Ekme gibidir. Un, su, tuz ve karbonatla hamur yapılır ve tepside pişirilir.

Ekşi mayalı ekme: Hamur ekşi maya ile hazırlanır, dinlendirilir. Dinlendirildikten sonra hamurdan bezeler kopararak yuvarlak şekil verilir. Fırında pişirilir.

Lorlu mısır ekmeği: Lor, yoğurt, süt, sıvıyağ, yumurta bir kaba konur, karıştırılır. Mısır unu ve karbonat eklenir, ekme hamuru kıvamına getirilir. Yağlanmış ekme tepsisine yayılır. Üzerine susam ve ceviz serpilir, fırınlanır.

Otlu ekme: Un, su, tuz, ekşi maya, 1 kaşık sıvı yağ ile ekme hamuru yoğrulur. Hamur iki katı kabarıncaya kadar mayalandırılır. İç malzemeler için seçilen otlarla iç hazırlanır. Hamur 6-7 eşit parçaya bölünür, unlanarak el ile yuvarlak inceltir, hamurun ortasına iç malzemedan konulur, kenarlardan ortaya doğru otlar tam kapanmayacak şekilde pişirilir, üzeri yağlanır. Otlu ekme köylerde ekme pişirilmeden önce hemen yapılır ve fırın önündeki bulunan insanlara dağıtılır.

Günümüzde ise ekmekler evlerde nadiren yapılmaktadır. Ekme yapmak için gerekli teçhizatın günümüz ev koşullarında olmaması nedeniyle şehirde yaşayan halk ekmeklerini genellikle dışarıdan hazır olarak satın almaktadırlar. Köylerde yaşayanlar ise ekme yapımının epeyce zahmetli olmasından dolayı geçmişe göre günümüzde ekme ihtiyacını daha çok satın alarak karşılamaktadırlar.



Resim 4. Ekşi Mayalı Ekmek, Balıkesir

-Balıkesir'e özgü peynir isimleri ve yapılışı

Mihaliç peyniri: Taze süt, kazana dökülür. Süt mayası eklenir, elde edilen pıhtılar bir sopa yardımıyla iyice karıştırılır. Peynire özgü gözenekli yapının oluşması için kazana yavaş yavaş kaynamış su dökülür. Bir tülbent ile kazandaki pıhtılar süzülür. Elle iyice bastırarak sıkıştırılan peynir çengele bağlanarak dinlendirilir. 10 - 12 saat sonra, tuzlama işlemine geçilir. Peynir ve tuz, tabakalar halinde fiçılara yerleştirilir. 3-4 ay bekletildikten sonra tüketime hazır hale gelir.

Manyas kelle peyniri: Süt bir tencereye alınır ve ocağın altı açılır. Ilıyan süte peynir mayası damlatıldıktan sonra yarım saat beklenir. Pelteleşerek teleme haline gelecektir. Telemelerden yuvarlak topaklar alınarak bir tülbende konur ve süzdürülür. Suyu süzülen ve sıkışan peynir aşağı yukarı bir kafa büyüklüğündedir ve kelle adı buradan gelir. Kelleler tuzlu sudan oluşan salamura konur ve 1-2 hafta bekletilir.

Günümüzde ise bu peynir çeşitleri şehirde yaşayan halk tarafından nadiren yapılmaktadır. Peynir yapmak için gerekli koşulların günümüz ev koşullarında olmaması ve epeyce zahmetli olması nedeniyle şehirde yaşayan halk peynirlerini genellikle dışarıdan marketlerden, köylü pazarlarından hazır olarak satın almaktadırlar. Köylerde yaşayan hemen hemen herkes kendi peynirini kendisi yapmaktadır.

-Özel günlerde yapılan yemek ve içecek isimleri

Doğumlarda: Geçmişte doğum sonrası eve gelen misafire lohusa şerbeti ikram edilir. Doğumdan sonraki üçüncü gün babaanne tarafından hazırlanan tavuklu pilav, çorba veya pelte yapılıp akraba, komşu ve tanıdıklara dağıtılır. Doğan bebek kız ise 6. ayında 6 aylık kınası denilen etkinlik gerçekleştirilir. Yine bu etkinlikte çorbasından tatlısına kadar yemekli bir etkinliktir. Günümüzde ise değişen zaman ve gelişen ekonomik şartlar ile eski gelenekler değişime uğramış, artık doğum sonrası eve gelen misafirlere dışarıdan hazır alınan veya evde hazırlanan birçok pasta, kek, kurabiye türü hamur işi yiyecek ikramları yapılmaktadır.

Sünnet ve düğünlerde: Sünnet düğünlerine, önceden davet edilen akrabalar ve dostlar toplanarak, sünnetten bir gece önce kına gecesi yapılır. Kına gecesinin olduğu gündüz düğün evinde mevlit okutulur. Akşamüzeri ise davetliler gelip takılarını takdim ederler ve oturup yemek yerler. Sünnet düğününde yapılan yiyecekler, düğün çorbası, tirit,

keşkek, hoşmerim veya Kemalpaşa tatlısıdır. Düğünlerde de düğün çorbası, keşkek, pilav, tirit, etli nohut yemeği veya kuru fasulye yemeği, hoşaf, helva veya hoşmerim tatlısı yapılır. Düğün gündüzü insanlar gelip takılarını takdim ederler ve oturup yemeklerini yerler. Aynı zamanda yanında getirdikleri kaplar ile o yemeklerden evlerine de götürürler ve o evden düğüne gelmeyen kişi de düğün yemeklerinden yemiş olur. Günümüzde bu adet köylerde hâlâ devam etmekte şehir merkezlerinde ise değişen zaman ve gelişen ekonomik şartlar ile düğünler düğün salonlarında yapılmakta ve verilen yemekler bu salonların sahip olduğu menüler ve bireylerin ekonomik koşulları doğrultusunda şekillenmektedir. Araştırmaya katılanlardan biri; “keşkek yemeği düğünlerde çok önemlidir ve düğünlerde mutlaka yapılır. Bir tarafta davul-zurna çalarken diğer tarafta keşkek saatlerce dövülür” demiştir.



Resim 5. Düğün Keşkeği, Balıkesir

Askerlik: Askerlik kâğıdı gelen gençler, yakın akrabaları, köylüleri ve arkadaşları tarafından yemeğe çağrılır. Bu davetlere, çevrede askere gidecek olan başka gençler de varsa, topluca katılırlar. Bu yemeklerde keşkek, pilav, etli nohut, tatlı, hoşaf veya ayran ikram edilir. Kimi zaman askere gidecek olan gencin babası kurban keserek, herkesi yemeğe davet eder. Kurban etinden hazırlanan yemekleri davetlilere sunar. Asker ocağına varduktan sonra 3 gün sonra askere giden kişinin ailesi pilav ya da çorba yapıp bir kaba koyarak ev ev gezip o yiyecekleri dağıtır. Askerden döndüğünde, köylüleri ve akrabaları gençlerin ailelerini, ziyarete giderek “ gözün aydın” dileklerini iletirler. Birkaç gün sonra askerden dönen gencin babası kurban keser ve yemek hazırlayarak herkesi davet eder. Kurban kesmek yerine mevlit okutan veya pilav, çorba gibi yiyecekler dağıtan aileler de vardır. Bu gelenek geçmişte olduğu gibi günümüzde de aynı şekli ile devam etmektedir.

Ramazan ayı ve bayramı: Ramazan için iftar sofralarında normal günlük yaşamlarındaki yemekler yeniliyor özel olarak zaman zaman tirit yapılabilir. Ramazanda iftar sofralarının geçmişte de günümüzde de olmazsa olmazı güllaçtır ve Balıkesir kaymaklısıdır. Güllacın ramazan ayı haricinde yapımına çok rastlanılmamaktadır. Ramazan için sahur sofralarına kadınlar önceden yufka yapıp saçlarda pişirerek üst üste dizip bekletirler ve sahur sofralarına bu yufkalardan börek hazırlarlar. Ramazan bayramında ev baklavası hazırlanır, yaprak sarma sarılır. Bayramın birinci sabahı kadınlar 4-5 çeşit yemek hazırlayıp camiye sofraya götürülür ve bayram namazından çıkan erkekler caminin avlusunda bayramlaştıktan sonra oturup o yemekleri yemektirler. Araştırmaya katılanlardan biri “Bu gelenek geçmişteki gibi aynı heyecanla devam etmektedir” demiştir.



Resim 6. Ramazan Yufkası, Balıkesir

Kurban bayramı: Ramazan bayramında olduğu gibi ev baklavası ve yaprak sarma hazırlanır. Ramazan bayramında olduğu gibi bayramın birinci sabahı kadınlar camiye sofraya götürürler. Kurban bayramının ikinci günü yapılan “sura” adında bir yemek vardır. Şehirde oturan insanlar köyde yaşayan akrabalarıyla, tanıdıklarıyla bayramlaşmak için kurban bayramının ikinci günü köyüne gider. Bu ikinci gün köy bayramlaşması bir gelenektir o yüzden bu özel yemek yapılır. Bu gelenek geçmişte olduğu gibi günümüzde de aynı şekli ile devam etmektedir.

Arife günü ve kandiller: Özellikle arife günü, kandillerde veya cuma günleri Balıkesir’de çoğu köşede lokma kuyruğuna girmiş insanları görebiliriz. Bu gelenek geçmişte olduğu gibi günümüzde de aynı şekli ile devam etmektedir. Halkın büyük bir çoğunluğu lokma* döküp yakınlarına, komşularına 5-6 adet lokma dağıtır. Yine aynı şekilde kandillerde kandil simidi yapılır veya lokma dökülür ve bunlar tanıdıklara, komşulara dağıtılır. Araştırmaya katılanlardan biri “Balıkesir’de yaşıyorsanız hemen hemen her yerde karşınıza lokma hayrı çıkabilir ve bu gelenek bizler için çok önemli ve anlamlı bir gelenektir” derken, başka biri “bu gelenek diğer kuşaklara mutlaka aktarılmalıdır” demiştir.

***Lokma:** Yaş maya ile hamur hazırlanır, dinlendirilir. Hazırlanan hamurdan bezeler koparılıp avuç içi büyüklüğünde elde açılır. Kızgın yağda kızartılır.



Resim 7. Balıkesir Lokması, Balıkesir

Muharrem ayı: Muharrem ayı için özel olarak aşure yapılıp, konu komşuya dağıtılmaktadır. Bu gelenek geçmişte olduğu gibi günümüzde de aynı şekli ile devam etmektedir.

Ölüm: Geçmişte de günümüzde de ölümün birinci gününde ölü evi tarafından un helvası kavrulur ve gelenlere ikram edilir İlk yedi gün boyunca cenaze evine tanıdıklar tarafından yemekler getirilir. Akşam Kuran-ı Kerim okumada toplanan insanlara getirilen bu yemekler ikram edilir. Cenaze evindeki kişiler, cenazenin vermiş olduğu üzüntüye sahip olduğu için birde yemek işiyle uğraşmaları istenmez. Ölümün yedinci, kırkıncı, elli ikinci günlerinde ve yılında çeşitli dini uygulamalar gerçekleştirilir. Yedinci ve elli ikinci gününde evde akşam namazı ile yatsı namazı arasında mevlit okutulur. Çeşitli yemekler ikram edilir. Bu yemekler yöresel yemekler değildir. Genellikle çorba, pilav, et yemeği, tatlı ve ayran olur. Kırkıncı gününde ve yılında ‘‘koca hayır’’ adı verilen yemekli hayır yapılır. Kazanlarla yemekler pişirilir. Gündüz saat 12.00- 13.00 arası kadınlar sinilerine koydukları kaplarla hayır evine gelip o yemeklerden kaplarına alıp eve götürürler. Koca hayır genellikle Cuma günü yapıldığı için Cuma namazından çıkan erkeklerde hayır evine gelip yemek yerler. Bu gelenek geçmişte olduğu gibi günümüzde de aynı şekli ile devam etmektedir.

Köy hayrı: Balıkesir’de asırlık denecek kadar uzun bir süreye sahip olan ‘‘köy hayrı’’ geleneği vardır. Bu hayrın yapılma sebebi; bir önceki yıl eğer bereketli geçtiyse şükretmek, kuraklık olduysa yani verimsiz geçtiyse yağmur duası yapmak amacıyla yapılır. Köy halkından ve o köyde doğmuş ancak şu an şehirde yaşamakta olan kişilerden yardımda bulunmak isteyenlerden para toplanarak yapılan bu hayır genellikle mayıs ayında yapılır. Çeşitli yemekler yapılır. Yine çorba, pilav, et yemeği, hoşmerim tatlısı, ayran bu hayrın olmazsa olmazıdır. O köyde yaşayan bütün herkesin katıldığı, şehirden ve civar köylerden insanların da davet edildiği yemekli, eğlenceli bir etkinliktir. Bu gelenek geçmişte olduğu gibi günümüzde de aynı şekli ile devam etmektedir.

-Kışa hazırlık için yapılan yiyecek çeşitleri

Yörede hem geçmişte hem de günümüzde, kışa hazırlık ve bir misafir geldiğinde pratik olsun diye bazı ürünler hazırlanıp saklanır. Bunları şöyle sıralamak mümkündür; tarhana, turşu, yufka, bazlama, erişte, salça, reçel, asma yaprağı, meyve kurusu, sebze kurusu, meyve konservesi, sebze konservesi, pekmez, peynir, yarma ve yoğurt. Geçmişte yapılmayıp şimdi yapılan tek şey ise teknolojinin gelişmesi ve evde kullanılmasının artmasıyla birlikte dondurulmuş sebze ve meyvelerdir. Kış için hazırlanan yiyeceklerin hepsi eskiden evlerde üretilirken, günümüzde bunların çoğu yine evlerde hazırlanmakta ancak şehirde yaşayan insanlar gerekli üretim koşullarını bulamadıkları için ve yapımı zahmetli olduğu için (salça, pekmez, peynir, yarma) dışarıdan satın almaktadırlar.

-Geçmişte yapılan fakat günümüzde yapılmayan yemekler

Çalışmaya katılan kişilere geçmişte yapılan ancak günümüzde pek yapılmayan yemek var mı diye sorduğumuzda genellikle kültürlerine sahip çıktıklarını, çoğu yemeği yapıkları ancak kentleşme oranının atması ve gençlerin ilgisinin giderek azalması ile zamanla çoğu yemeğin unutulup gideceği görüşünde olduklarını dile getirdiler.

Sonuç ve Öneriler

Anadolu’da birçok kültürün bir arada bulunması sonucunda meydana gelen kültürel etkileşimler yöresel mutfakların oluşmasına zemin hazırlamıştır. Doğal güzellik ve kültürel çeşitlilik açısından zengin bir yapıya sahip

olan Balıkesir'in yöresel mutfağı, genel olarak Anadolu yemek kültürünü bünyesinde barındırmaktadır. Balıkesir, klasik Türk mutfağını yansıtmakla birlikte, tarih öncesi kültürlerin, farklı dinlerin ve toplumların da birikimlerini barındırdığından ayrıca önemli görülmektedir.

Balıkesir yöresinin yeme içme kültürünü belirlemek ve zaman içerisinde uğramış olduğu değişimleri derinlemesine incelemek amacıyla yapılan bu çalışmanın sonucunda;

- 1- Mutfağın konum olarak değiştiği,
- 2- Yemek pişirmede kullanılan ocaklar ve araçların, yemeğin nerede yendiğinin, yemeğin yendiği mekânın zaman içinde değişikliğe uğramış olduğu,
- 3- Geçmişte ve günümüzde yemek pişirmeye aynı sürenin ayrıldığı, öğle ve akşam yemeklerinin aynı saatlerde yenildiği fakat sabah kahvaltısının geçmişte daha erken yapıldığı günümüze ise geç uyanmalara bağlı olarak daha geç saatlere kaydığı,
- 4- Geçmişte ve günümüzde ev halkı ve misafir için hazırlanan yemek çeşidi sayısının değiştiği, geçmişe göre günümüzde daha fazla yiyecek çeşidinin hazırlandığı,
- 5- Yörede tüm besin gruplarının tüketildiği ancak bu besin gruplarının eskiden daha çok kendileri tarafından üretilirken günümüz koşullarında şehirde yaşayan halkın yeterli olanaklara sahip olamaması, üretim olanaklarının sınırlı olması gibi nedenlerle hep dışardan temin ettikleri, bu bulgu doğrultusunda üretimin azaldığı dışarıya bağılılığın arttığı,
- 6- Macır tarhanası, etli çorba, ovmaç çorbası, sütlü çorba, sütlü kabak çorbası, düğün çorba, keşkek, düğün tiridi, oğlak dolması, sura, börülce sallaması, kabak çiçeği kızartması, bamya karnıyarığı, acı filiz yemeği, akkız yemeği, kabak çiçeği dolması, kaçamak, topalak mantı, kulak aşı, saçaklı mantı, sini mantısı, nohutlu dolama börek, Ramazan böreği, hoşmerim, Balıkesir kaymaklısı, mafiş tatlısı, Ayvalık lor tatlısı gibi yöresel yemeklerin geçmişte olduğu gibi günümüzde de hâlâ yapıldığı,
- 7- Yöreye özgü ekmeklerin günümüzde köyde yaşayan halk tarafından az da olsa yapıldığı ama şehirde yaşayan halk tarafından pek yapılmadığı genellikle bireylerin ekmek ihtiyacını dışarıdan satın alarak karşıladıkları,
- 8- Özel günlerin hepsinde yiyeceklerin vazgeçilmez olduğu, yapılan yemeklerin geçmişte ve günümüzde benzerlik gösterdiği ancak düğünlerde yapılan yiyeceklerde değişiklikler gözlemlendiği,
- 9- Geçmişte ve günümüzde kış için hazırlanan yiyeceklerin hemen hemen hepsinin benzerlik gösterdiği, sadece geçmişte yapılmayıp günümüzde yapılan tek şeyin dondurulmuş ürünler olduğu, kış için hazırlanan yiyeceklerin hepsi eskiden evlerde üretilirken, günümüzde de bunların çoğunun yine evlerde hazırlandığı bir kısmının satın alındığı,
- 10- Geçmişte yapılan yemeklerin hepsinin günümüzde de yapıldığı ancak kentleşme oranının artması ve gençlerin ilgisinin giderek azalması ile çoğu yemeğin unutulup gideceği görüşünde oldukları saptanmıştır.

Elde edilen bulgular doğrultusunda;

- 1- Balıkesir mutfağı ile ilgili olan tüm alan çalışanlarının ve gönüllülerin bir araya gelerek konuyla ilgili bilimsel çalışmalar yapması ve bu yöresel lezzetlerin gelecek kuşaklara aktarımının devam ettirilmesi,

- 2- Bu güzel lezzetlerin başka bölgelere tanıtımının yapılması için bu konu ile ilgili yazılı ve görsel materyallerin artırılması,
- 3- Bu bölge ile yapılacak diğer çalışmalarda daha fazla ilçe ve köy merkezinin çalışmaya dâhil edilmesi,
- 4- Özellikle köyde yaşayan bireylerin besin grupları kendilerinin üretmesi için belediyeler ve devlet tarafından özendirme çalışmalarının yapılması,
- 5- Zengin bir yeme içme kültürüne sahip olan Balıkesir'in yöresel yemekleri ile de Gastronomi Turizmi merkezi haline getirilmesi önerilebilir.

KAYNAKÇA

- Albayrak, A. (2013). Farklı Milletlerden Turistlerin Türk Mutfağına İlişkin Görüşlerinin Saptanması Üzerine Bir Çalışma. *Journal of Yasar University*, 30(8) 5052.
- Bekar, Z., Zağralı, E. (2015). Türk Yemek Kültürü Ve Teknolojik Gelişmelerin Yemek Kültürü Üzerine Etkileri. *Journal of Tourism Theory and Research*, Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Muğla, 58.
- Beşirli, H. (2011). Türk Kültüründe Güç, İktidar, İtaat ve Sadakatin Yemek Sembolizmi Esasında Değerlendirilmesi. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, 58. 140.
- Burmeister E., Aitken L. (2012). Sample Size: How Many is Enough, *Australian Critical Care*, 25: 271-274.
- Çetin, A. (2006). Memluk Devletinde Yemek Kültürüne Genel Bir Bakış. *Milli Folklor Dergisi*, 1(18), 107-117.
- Dedeoğlu, A. Ö., Savaşçı, İ. (2005). Tüketim Kültüründe Beden Güzelliği ve Yemek Yeme Arzuları: Kadınların Yansıması. *Ege Üniversitesi İşletme Fakültesi Dergisi*, 5(1), 81.
- Demirel H. (2017). Gıda, Kültür Ve Değişim Yüksek Lisans Dersi Ders Notları. Gazi Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Ankara.
- Düzgün, E., Özkaya, F. D. (2015). Mezopotamya'dan Günümüze Mutfak Kültürü Culinary Culture from Mesopotamiato. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 42.
- Ertuş, Y., Gezmen-Karadağ, M. (2013). Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri. *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 2(1) 119.
- Glaser BG, Strauss AL. (1967). "The Discovery of Grounded Theory". Aldine de Gruyter, New York.
- Gürsoy, D. (2013). *Yiyelim İçelim, Tarihini Bilelim: Düünden Bugüne Gastronomi*. Oğlak, İstanbul.
- Kerlinger, F. N. ve Lee, H. B. (1999). "Foundations Of Behavioral Research". Harcourt College Publishers, New York.
- Kültür ve Turizm Bakanlığı, "Kültür", [URL: <http://www.kultur.gov.tr/TR,96254/kultur.html>] (Erişim Tarihi: 25.09.2017).
- Sariye-Akan, L. (2005). *Safranbolu Mutfak Kültürü Üzerinde Bir Araştırma*. Yüksek Lisans Tezi, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Ankara, 7-8.

Şanlıer, N., Cömert, M., Özkaya-Durlu, F. (2012). Gençlerin Türk Mutfağına Bakış Açısı. *Milli Folklor Dergisi*, 24 (94), 153.

Talas, M. (2005). Tarihi Süreçte Türk Beslenme Kültürü ve Mehmet Eröz'e Göre Türk Yemekleri. *Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, 275.

Toygur, K. (2001). *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar: Türk Mutfağı Hakkında Genel Bilgiler*. Ankara: Türk Halk Kültürü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Yayın No:29, 54.

Türk. İ., Şahin K. (2003). *Antakya Geleneksel Yemek Kültürü*. Mustafa Kemal Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi, 1-2.

SÖZLÜ KAYNAKLAR

1.Aynur Akkoyun – 1958 Beyköy Köyü (Balıkesir) doğumlu – ile 12.04.2017 tarihinde yapılan görüşme

2.Emine Canseven – 1965 Balıklı Köyü (Balıkesir) doğumlu – ile 15.04.2017 tarihinde yapılan görüşme

3.Habibe Hamurtekin – 1955 Kesirven Köyü (Balıkesir) doğumlu – ile 16.04.2017 tarihinde yapılan görüşme

4.Hanife Yörükoğlu – 1947 Beyköy Köyü (Balıkesir) doğumlu – ile 12.04.2017 tarihinde yapılan görüşme

5.Kezban Pekez – 1967 Yusufçami Köyü (Balıkesir) doğumlu – ile 14.04.2017 tarihinde yapılan görüşme

6.Nebahat Çakar – 1950 Köteyli Köyü (Balıkesir) doğumlu – ile 13.04.2017 tarihinde yapılan görüşme

7.Neriman Duman – 1967 Havran Merkez (Balıkesir) doğumlu – ile 16.04.2017 tarihinde yapılan görüşme

8.Rukiye Akkuzu – 1952 Kavaklı Köyü (Balıkesir) doğumlu – ile 16.04.2017 tarihinde yapılan görüşme

9.Samiye Yılmaz – 1967 Karaağaç Köyü (Balıkesir) doğumlu – ile 14.04.207 tarihinde yapılan görüşme

10.Şengül Dokuz – 1955 Ziyaretli Köyü (Balıkesir) doğumlu – ile 11.04.2017 tarihinde yapılan görüşme

A Field Research on Eating and Drinking Culture of Balıkesir and its Change

Hüsne DEMİREL

Gazi University, Faculty of Health Science, Ankara/Turkey

Hangül KARAKUŞ

Ankara Hacı Bayram Veli University, Graduate Education Institute, Ankara/Turkey

Extensive Summary

Culture is a way of thinking and living that makes a society different from other societies, continues to change with its unique, art, beliefs, customs and customs, understanding and behavior, and its identity. At the same time, culture is the whole of the material and spiritual values that give the society an identity, which gives the society a sense of solidarity and unity man (Ministry of Culture and Tourism, 25.09.2017).

Although the elements that distinguish society from other societies have wide variety, one of them is their own culinary culture. The culinary culture refers to the ways in which a society is fed, the food and drinks that provide the nutrition of the society, the ways in which these foods and beverages are obtained and kept, and the tools, equipment and techniques used to make these foods and beverages ready to eat in the kitchen management (Albayrak, 2013).

Turks who moved from Central Asia to Anatolia have a rich culture due to their historical background. Most of the nutrients that are the basis of human nutrition were raised in Central Asia and the Anatolia where they migrated to the other parts of the world. They benefited from the animals and plants in the regions where they migrated, cultivated the ones suitable for the local conditions and used the cultivation in the times they did not work by simple techniques (Ertaş and Gezmen-Karadağ, 2013).

Turkish society differs considerably from other cultures in terms of food type, taste and characteristic. In our country, eating habits vary historically, regionally or even according to settlement units such as villages and cities. Olive oil and olive oil dishes in Aegean and Mediterranean regions, meat dishes in South Eastern Anatolia Region, pastries in Central Anatolia Region, corn and anchovy in the Black Sea Region are examples of our culinary richness (Sariye-Akan, 2005).

Some districts of Balıkesir, which is located in the Marmara Region, are on the shores of the Aegean Sea and some of the districts are on the shores of Marmara Sea. The fact that Balıkesir city center is far from both Marmara and Aegean coasts has differentiated the culinary culture in the interior. On Balıkesir Governor's Office press and on many billboards in the city center, it has been pointed out that Balıkesir province that feed Turkey. Balıkesir has an important place in the agriculture and livestock sector of our country with its agricultural lands and the number of animals it hosts. Besides many other types of tourism such as sea, culture, thermal, nature and eco tourism, with gastronomy tourism Balıkesir is a city with competitive power. Besides some flower such as nationally known hoşmerim dessert, Ayvalık toast, Susurluk Ayranı, Balıkesir has also a variety of nationally unknown flavors.

In the literature, very few written sources have been found for the eating and drinking culture of Balıkesir region. Therefore, this research was planned and carried out in order to determine Balıkesir's culinary culture and reveal the changes that have occurred until today. In this research, in relation to Balıkesir culinary culture; the issues such as general information about the kitchen, the time allocated for food and beverage preparation and consumption, how many times meals are eaten, cooking equipments, special day meals, local dishes and how they are cooked, foods prepared for winter and the issues related to uncovering the culinary culture such as cheese and bread varieties specific to the region were mentioned.

Method

The population of the study consists of women aged 50 and over who were born and grown in Balıkesir and still reside in Balıkesir. 10 women aged 50 years and over, who volunteered to participate in the study, who were born and raised in Balıkesir, were included in the sample of our study. The sample of the study included the farmer, former wedding cooks and housewives. Today, 3 of these individuals are living in the city center and 7 of them still live in these villages.

A semi-structured interview form developed by Demirel (2017) was used to collect data. The interview form was examined by 3 experts working in the field of "Gastronomy and Culinary Arts" in terms of clarity of the prepared questions and the data collection, and then a preliminary experiment was conducted. Accordingly, there are 15 questions in the form. The interview form was applied to the sample group on 10-16 April 2017. All interviews were recorded with a voice recorder and in written form with the permission of the participants. The interviews lasted approximately 60-90 minutes. The answers received for each question posed in the interview form were categorized. Afterwards, a descriptive analysis was carried out to evaluate the culinary culture of Balıkesir and its change up to the present. The fact that one of the researchers was in Balıkesir, that he lived there and his interviews made him contribute more reliable information gathering.

Findings and Results

The cultural interactions that occurred as a result of the coexistence of many cultures in Anatolia provided the basis for the formation of local cuisines. The regional cuisine of Balıkesir, which has a rich structure in terms of natural beauty and cultural diversity, hosts the Anatolian food culture in general. Although Balıkesir reflects classical Turkish cuisine, it is also seen as important since it contains the accumulations of prehistoric cultures, different religions and societies. As a result of this study conducted in order to determine the eating and drinking culture of Balıkesir region and to examine the changes that it has experienced over time;

1- In the past, the kitchen is located in the entrance of the houses, the rooms are opened and covered in the so-called *ve life od* section.

2- In the past, while counters (three-foot counter), hair cookers and cousins were generally used, the use of these furnaces decreased and rather, gas cookers and electric ovens are being used instead.

3- Meals were served at the dinner table (on the big round sine on the hoop), nowadays it is consumed on the table and on the ground from time to time, and in the crowded family atmosphere, and usually when the families are

gathered together, the dishes are usually shared on two plates and everyone sits on the floor and sits on a plate and food is eaten,

4- All food groups are consumed in the region but while these food groups were produced more by themselves in the past, in today's conditions, because of some reasons like the people living in the city are not able to have sufficient opportunities, the production facilities are limited, the food is always supplied from outside and in the direction of finding, production decreased and dependence on the outside increased

5- Macır tarhanası, etli çorba, ovmaç çorbası, sütlü çorba, sütlü kabak çorbası, düğün çorba, keşkek, düğün tiridi, oğlak dolması, sura, börülce sallaması, kabak çiçeği kızartması, bamyacı karnıyarığı, acı filiz yemeği, akkız yemeği, kabak çiçeği dolması, kaçamak, topalak mantı, kulak aşı, saçaklı mantı, sini mantısı, nohutlu dolama örek, ramazan böreği, hoşmerim, Balıkesir kaymaklısı, mafiş tatlısı, Ayvalık lor tatlısı are still made in the past as in the past,

6- Almost all of the foods prepared for winter in the past and today show similarities, the only thing which was not only made in the past but also made today is frozen products, while the food prepared for the winter was used to be produced in the houses, some of them were still prepared in the houses and some of them are bought.

7- It has been determined that all of the dishes made in the past are made today, but for the rate of urbanization is increasing and the interest of young people is gradually decreasing, most of the food will be forgotten.

Recommendations

According to the findings obtained;

- Continuing the transfer of local tastes to future generations,
- To increase the written and visual materials related to this subject in order to promote these good tastes to other regions,
- Inclusion of more district and village centers in other studies to be carried out in this region,
- It may be advisable to encourage the municipalities and the state to encourage the individuals living in the village to produce their own food groups.
- Balıkesir, which has a rich culinary culture, can be recommended as a center of Gastronomy Tourism with its regional dishes.