



— İSTANBUL —
OKAN ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

**EDREMİT KÖRFEZİ KAZ DAĞLARI BÖLGESİ
DÜĞÜN GELENEKLERİNDE YEMEK RİTÜELLERİ**

Sinem AKMAN

**YÜKSEK LİSANS TEZİ
GASTRONOMİ ANABİLİM DALI
GASTRONOMİ PROGRAMI**

DANIŞMAN

Dr. Öğretim Üyesi İlkay GÖK

İSTANBUL, Haziran 2019

T.C.
İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

EDREMİT KÖRFEZİ KAZ DAĞLARI BÖLGESİ
DÜĞÜN GELENEKLERİNDE YEMEK RİTÜELLERİ

Sinem AKMAN
(162059009)

YÜKSEK LİSANS TEZİ
GASTRONOMİ ANABİLİM DALI
GASTRONOMİ PROGRAMI

DANIŞMAN
Dr. Öğretim Üyesi İlkay GÖK

İSTANBUL, Haziran 2019

T.C.
İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

**EDREMİT KÖRFEZİ KAZ DAĞLARI BÖLGESİ
DÜĞÜN GELENEKLERİNDE YEMEK RİTÜELLERİ**

Sinem AKMAN
(162059009)

**YÜKSEK LİSANS TEZİ
GASTRONOMİ ANABİLİM DALI
GASTRONOMİ PROGRAMI**

Tezin Enstitüye Teslim Edildiği Tarih :

Tezin Savunulduğu Tarih : 20.06.2019

Tez Danışmanı : Dr. Öğretim Üyesi İlkay GÖK

Diğer Jüri Üyeleri : Prof. Dr. Ahmet Tuğrul SAVAS

Prof. Dr. Kamil BOSTAN

İSTANBUL, HAZİRAN 2019

ÖNSÖZ

İnsanların hayatta kalmak için yemek zorunda oldukları bir gerçektir. Ancak toplumsal bir varlık olması açısından paylaşma, bir gruba dâhil olma ve inanma gibi güdüleri olan insan; yemek yemeyi bu güdüleri için bir araç olarak kullanmıştır. Tarihsel süreçte de incelendiğinde yemek her ikisini de kapsamakla birlikte doğumundan ölümüne kadar olan süreçte çeşitli yiyecek içecek ikramları, bazı simgesel yiyecekler (şarap ve ekmek gibi) ve ziyafet yemekleri gibi çok çeşitli ritüellerinin parçası olagelmektedir.

Türk Yemek Kültürü de tarihi ve sosyolojik olarak incelendiğinde zengin unsurları ile önemli bir yere sahiptir. Bir tarım ülkesi olması, hayvancılığın yaygın olarak yapılması ve tarihi süreçte çok milletli bir Osmanlı Devleti geçmişinin olması gibi faktörler sayesinde Türkiye'nin tüm coğrafyalarında kendine has özellikler göstermekle birlikte ortak değerleri ve gelenekleri de olan yemek kültürleri oluşmuş ve geliştirmiştir. Günümüzde kimi yemek gelenek ve ritüelleri kaybolmaya yüz tutmuş olsa da yaşatılmaları için çeşitli çalışmalar sürmektedir. Edremit Körfezi Kaz Dağları Bölgesi bu anlamda başarılı bir bölgedir ve incelenip belgelenmesi önemlidir. Bu çalışma ile belgelenmesine katkı sağlamak istenmektedir.

Sinem AKMAN

Mayıs,2019

TEŞEKKÜR SAYFASI

Genel olarak halkın yemek kültürünü ve geleneksel düğün yemek ritüellerinin incelemesi ve değerlendirilmesinden oluşan tez çalışmam ile ilgili tüm süreç boyunca aydınlatıcı bilgi paylaşımı ve yönlendirmesi ile yardımını esirgemeyen ve büyük destek olan tez danışmanım Yrd. Doç. Dr. İlkay GÖK'e teşekkür etmek isterim.

Bilgi, belge paylaşımı konusunda bana tüm olanakları ile yardımcı olan T.C. Balıkesir Valiliği İl Kültür Turizm Müdürlüğüne, Edremit Belediyesine, Edremit Ticaret Odasına, Tahtakuşlar Etnografya Müzesine, Sıdika Erke Müzesine, Sarıkız Kazdağı Etnografya Galerisine, Antandros Derneğine, Edremit Kütüphanesine, Akçay Kütüphanesine, Mete MISIR'a,

Ayrıca Zeytinli, Kızılkçeçili, Tahtakuşlar, Mehmetalan, Yeşilyurt (Büyük Çetmi), Tahtacı, Havran, Hacıaslanlar, Çamcı, Sazlı, Kayalar, Ahmetçe, Ortaoba, Burhaniye köyü sakinlerine ve Tahtacı Köyü Muhtarı Ahmet DÖNMEZ'e ilgi ve alakalarından ötürü,

Kaynak kişiler olarak bilgilerini ve tecrübelerini paylaşan Fındık KARAASLAN, Sabire SALTUKSOY, Emir SALTUKSOY, Bahriye KESKİN, Sevgi ÜNAL, Yıldız TUNA, Dilek DEMİR ve Ayten ŞENTÜRK'e ve son olarak bana her türlü destek olan ve bütün süreçte sevgisini esirgemeyen aileme de teşekkür ederim.

İÇİNDEKİLER

SAYFA NO

| | |
|---|------|
| ÖNSÖZ..... | i |
| TEŞEKKÜR SAYFASI..... | ii |
| İÇİNDEKİLER | iii |
| ÖZET..... | vi |
| ABSTRACT..... | vii |
| SEMBOLLER VE KISALTMALAR..... | viii |
| FOTOĞRAF LİSTESİ..... | ix |
| TABLO LİSTESİ | xi |
| BÖLÜM 1 GİRİŞ VE AMAÇ | 1 |
| BÖLÜM 2 ÇEŞİTLİ YÖNLERİYLE KAZ DAĞLARININ İNCELENMESİ..... | 3 |
| 2.1. KAZ DAĞLARININ FİZİKSEL YAPISI..... | 3 |
| 2.2. KAZ DAĞLARININ COĞRAFİ KONUMU VE ÖZELLİKLERİ..... | 4 |
| 2.3. KAZ DAĞLARININ İKLİMİ VE BİTKİ ÖRTÜSÜ | 5 |
| 2.3.1. Kaz Dağlarında Yetişen Endemik Bitki Türleri | 7 |
| 2.3.2. Kaz Dağlarında Yetişen Yenilebilir Otlar | 10 |
| 2.3.3. Kaz Dağlarında Yetişen Yenilebilir Mantarlar | 26 |
| 2.4. KAZ DAĞLARI EFSANELERİ..... | 28 |

| | |
|---|----|
| 2.4.1. Sarıkız Efsanesi..... | 28 |
| 2.4.2. Hasan Boğuldu Efsanesi..... | 29 |
| 2.5. KAZ DAĞLARI ARKEOLOJİK BULGULARI | 30 |
| 2.5.1. Antandros Antik Kenti..... | 30 |
| 2.5.2. Aeneas Destanı | 31 |
| 2.5.3. Zeus Altarı..... | 33 |

BÖLÜM 3 EDREMİT KÖRFEZİ COĞRAFİ, DEMOGRAFİK, SOSYO EKONOMİK VE KÜLTÜREL YAPISI..... 34

| | |
|--|----|
| 3.1. COĞRAFİ YAPISI..... | 34 |
| 3.2. DEMOGRAFİK YAPISI | 35 |
| 3.3. SOSYO EKONOMİK YAPISI..... | 36 |
| 3.4. KÜLTÜREL YAPISI | 37 |
| 3.4.1. Türkmen | 38 |
| 3.4.1.1. Türkmenlerde Alevilik İnancı..... | 39 |
| 3.4.2. Yörük | 41 |
| 3.4.3. Manav | 42 |
| 3.4.4. Çepni (Çetmi) | 43 |

BÖLÜM 4 EDREMİT KÖRFEZİ DÜĞÜN GELENEKLERİ .. 44

| | |
|---|----|
| 4.1. ARAŞTIRMA YÖNTEMLERİ..... | 44 |
| 4.2. EVLİLİK ŞEKİLLERİ | 44 |
| 4.2.1. Görücü Usulü | 45 |
| 4.2.2. Akraba Evliliği | 46 |
| 4.2.3. Yabancılarla Evlilik..... | 46 |
| 4.2.4. Kız Kaçırma | 47 |
| 4.2.5. Modern Evlilik | 47 |
| 4.3. EVLİLİK SÜRECİ VE DÜĞÜN GÜNÜ GELENEKLERİ | 48 |
| 4.3.1. Evlilik Çağı | 48 |
| 4.3.2. Kız Bakma/ Kız İsteme..... | 49 |
| 4.3.3. Söz Kesme | 49 |
| 4.3.4. Nişan /Büyük Nişan | 50 |
| 4.3.5. Kına | 52 |

| | |
|--|------------|
| 4.3.6. Düğün Tarihi Belirleme..... | 53 |
| 4.3.7. Çeyiz..... | 54 |
| 4.3.8. Gelin Hamamı | 55 |
| 4.3.9. Düğün..... | 56 |
| 4.4. DÜĞÜN YEMEKLERİ..... | 58 |
| 4.4.1. Genel Olarak Halkın Yemek Kültürü | 85 |
| 4.4.2. Geleneklerin Yemek Kültürüne Etkisi | 92 |
| 4.4.3. Düğünlerde Yemek Ritüelleri | 93 |
| 4.5. DÜĞÜN SONRASI SERAMONİLERİ..... | 96 |
| 4.5.1. Gelin Alma..... | 96 |
| 4.5.2. Gelin İndirme | 98 |
| 4.5.3. Gerdek..... | 99 |
| BÖLÜM 5 SONUÇ VE ÖNERİLER..... | 100 |
| KAYNAKÇA | 102 |
| KİŞİSEL GÖRÜŞMELER | 110 |
| EKLER..... | 111 |
| ÖZGEÇMİŞ..... | 115 |

ÖZET

EDREMIT KÖRFEZİ KAZ DAĞLARI BÖLGESİ DÜĞÜN GELENEKLERİNDE YEMEK RİTÜELLERİ

İnsanlar yaşamlarını sürdürebilmek için beslenmek zorundadır. Toplumların yeme-içme alışkanlıkları incelendiğinde yaşayan tüm kültürler evrensel bir nitelik taşımaktadır. Bir toplumun kültürü öğrenilmek istenildiğinde; o toplumun tarihine, inançlarına, yeme alışkanlıklarına bakılmaktadır.

Tarihsel olarak insanların yemekle olan ilişkisinde sekiz önemli devrim olduğu öne sürülmektedir. İlk devrim pişirme eyleminin icadıdır. İlk insanların ateşi keşfetmesi ve onu ehlileştirmesi ile hem beslenme açısından hem de kendilerini yırtıcı hayvanlardan korumak için önemli bir adım atmış olmaktadır. İkinci devrim olarak yemek yeme eyleminin sadece yaşamsal faaliyetlerin sürdürülmesi amacıyla değil, sosyal bir olgu olarak ritüelleştirilmesi aktarılmaktadır. Üçüncü devrimde hayvanların evcilleştirilmesi ele alınmaktadır. Dördüncü devrim tarımın başlamasıdır. İnsanların kendi yetiştirdikleri ürünlerle beslenmelerini sağladığı döneme geçişi oluşturmaktadır. Beşinci devrimde “yemek” sosyal farklılaşmanın bir aracı olma sürecine katılmaktadır. Altıncı devrim, yiyecek ürünlerinin buldukları bölgeden başka bir bölgeye taşınması sonucunda kültürlerin birbiri ile olan etkileşiminden söz edilmektedir. Yedinci devrim, ekolojidir. Sekizinci devrimde ise gıda ürünlerinin endüstriyel hale geldiği süreci kapsamaktadır.

Bu çalışmada; Balıkesir İli'ne bağlı Edremit Körfezi'nin çeşitli yönleriyle incelenmesi, genel olarak halkın yemek kültürü ve bölgede yaşayan kültürlerin geçmişten günümüze taşıdıkları düğün gelenekleri incelenmiştir. Edremit Körfezi zengin tarihi geçmişi sebebiyle pek çok kültürü içinde barındırmaktadır. Yaşanan mübadelelerden dolayı göçmenlerin yaşam alanı olma özelliği de bulunmaktadır. Ülkemizin her yerinde olduğu gibi Edremit Körfezi'nin de kendine özgü lezzetleri bulunmaktadır. Bu yemeklerin kültürümüzün bir parçası olan düğün törenlerindeki yeri incelenmiştir. Aynı zamanda düğünlerdeki yemek ritüellerinin neler olduğu ve gelecek kuşaklara aktarılıp yaşatılabilmesi için yapılabilecek çalışmalardan söz edilmektedir.

Anahtar Kelimeler: Edremit Körfezi, Düğün Gelenekleri, Yemek Ritüeller

Tarih: Mayıs 2019

ABSTRACT

FOOD RITUALS IN THE WEDDING CEREMONIES AT THE IDA MOUNTAIN REGION OF THE EDREMIT GULF

People have to be fed for leading their life. By examine eating and drinking habits of societies, every living cultures has universal characteristic. To learn a community's culture; we must look at history, beliefs and eating habits.

Historically connection of human and eating has eight important revolutions. First revolution is finding how to cook. First people had an important step for nutrition and protection from wild animals by discovering and taming fire. Eating as an action became ritualized as a social fact, not purposed only for leading life is second revolution. Domestication of animals is considered as third revolution. Forth revolution is starting agriculture. Which leads people to pass the period that fed themselves with products they grow. Eating became a tool for phase of Social differentiation is fifth. Sixth revolution is interaction of cultures by carrying food product to other areas. Seventh is ecology. Eighth revolution is covering proses of becoming industrial of food products.

The aim of this article is research Edremit gulf in some ways, also food culture and wedding traditions of folks living in the region. Edremit gulf has rich history and different cultures. After wars and population exchange area has characteristics of immigrant living space. There are distinctive tastes as in all around our country. Role of the tastes examined in wedding ceremonies which is important part of our culture. Wedding ceremony eating rituals are categorized and aimed keeping alive and transferring to next generations.

Key Words: Edremit Gulf, Wedding Traditions, Eating Rituals

Date: May, 2019

SEMBOLLER VE KISALTMALAR

| | |
|---------------|--------------------|
| $^{\circ}$ | : Derece |
| ' | : Dakika |
| % | : Yüzde |
| $\frac{1}{2}$ | : Yarım |
| $\frac{1}{4}$ | : Çeyrek |
| $\frac{1}{3}$ | : Üçte Bir |
| C° | : Santigrat Derece |
| Bkz | : Bakınız |
| dk | : Dakika |
| gr | : Gram |
| kg | : Kilogram |
| km | : Kilometre |
| km^2 | :Kilometrekare |
| lt | : Litre |
| m | : Metre |
| M.Ö. | : Milattan Önce |
| ml | : Mililitre |
| mm | : Milimetre |
| cl | : Santilitre |
| cm | : Santimetre |
| sb | : Su Bardağı |
| TDK | : Türk Dil Kurumu |
| yk | : Yemek Kaşığı |
| Yy | : Yüzyıl |

FOTOĞRAF LİSTESİ

SAYFA NO

| | |
|--|----|
| Fotoğraf 2. 1 : Mihli Çayı | 7 |
| Fotoğraf 2. 2 : Kaz Dağı Gökmarı | 8 |
| Fotoğraf 2. 3 : Kaymacık Otu | 12 |
| Fotoğraf 2. 4 : Edremit Körfezi Pazarı Otlar | 12 |
| Fotoğraf 2. 5: Kuzu Göbeği Mantarı..... | 26 |
| Fotoğraf 2. 6: Melki Mantarı | 26 |
| Fotoğraf 2. 7 : Antandros Antik Kenti Kazı Çalışmaları..... | 31 |
| | |
| Fotoğraf 3. 1 : Gelin Başlığı | 39 |
| | |
| Fotoğraf 4. 1 : Geleneksel Düğün Kıyafetleri ve Modern Gelinlik | 48 |
| Fotoğraf 4. 2 : Kara Kazan..... | 65 |
| Fotoğraf 4. 3 : Keşkek | 66 |
| Fotoğraf 4. 4 : Tahtacı Köyü Düğün Yemekleri..... | 67 |
| Fotoğraf 4. 5 : Keşkek | 68 |
| Fotoğraf 4. 6 : Nohutlu Pilav | 69 |
| Fotoğraf 4. 7 : Yoğurtlu Kızartmalar | 70 |
| Fotoğraf 4. 8 : Patlıcan Yemeği | 71 |
| Fotoğraf 4. 9 : Sarma | 72 |
| Fotoğraf 4. 10: Fasulye Piyazı | 73 |
| Fotoğraf 4. 11: Nohut Yahnisi | 74 |
| Fotoğraf 4. 12: Düğün Tiridi..... | 75 |
| Fotoğraf 4. 13: Tavuklu Mantı..... | 76 |
| Fotoğraf 4. 14: Börölce..... | 77 |

| | |
|--|-----|
| Fotoğraf 4. 15: Sura | 78 |
| Fotoğraf 4. 16: Manav Tarhanası | 79 |
| Fotoğraf 4. 17: Güveç (Yaz Türüsü) | 80 |
| Fotoğraf 4. 18: Höşmerim | 81 |
| Fotoğraf 4. 19: Zerde | 82 |
| Fotoğraf 4. 20: Baklava | 83 |
| Fotoğraf 4. 21: Mürdük Aşı | 84 |
| Fotoğraf 4. 22: Tahtacı Köyü Düğün Yemeği Hazırlayan Kadınlar | 94 |
| Fotoğraf 4. 23: Keşkek Yapımı | 95 |
| Fotoğraf 4. 24: Keşkek Dövme Ritüeli | 95 |
| Fotoğraf 4. 25: Bayrak Dikme/ Kaldırma Ritüeli | 96 |
| Fotoğraf 4. 26: Buğday Atma Geleneği | 97 |
| Fotoğraf 4. 27: Gelin ve Bebek | 99 |
| Fotoğraf EkC 1: Şuhut Keşkeği Logo | 113 |

TABLO LİSTESİ

SAYFA NO

| | |
|---|-----------|
| Tablo 2. 1: Pişirilerek ve Çiğ Olarak Tüketilen Otlar | 13 |
| Tablo 2. 2: Pişirilerek, Çiğ ve Baharat Olarak Tüketilen Otlar | 16 |
| Tablo 2. 3: Baharat Olarak Tüketilen Otlar | 17 |
| Tablo 2. 4: Baharat ve Çay Olarak Tüketilen Otlar | 18 |
| Tablo 2. 5: Çay Olarak Tüketilen Otlar | 19 |
| Tablo 2. 6: Çay ve Meyve Olarak Tüketilen Otlar | 20 |
| Tablo 2. 7: Meyve Olarak Tüketilen Otlar | 21 |
| Tablo 2. 8: Meyve ve Baharat Olarak Tüketilen Otlar | 25 |
| Tablo 3. 1: Edremit'in Nüfusu, Kentleşme, Demografik Yapısı..... | 35 |

BÖLÜM 1 GİRİŞ VE AMAÇ

Edremit körfezi ülkemizin tarihi buluntular, doğal güzellikler, endemik bitkiler ve turizm açısından önemli bir yöresidir. Aynı zamanda ülkemizin büyük oranda zeytin ve zeytinyağı ihtiyacı buradan karşılanmaktadır. Türkiye'nin her yerinde olduğu gibi Edremit Körfezi'nin de kendine has yöresel lezzetleri bulunmaktadır. Bu lezzetlerin çeşitliliği ve düğün törenlerindeki yeri, uygulamaları üzerinde araştırmalar yapılmıştır. Bu çalışma endemik bitki örtüsü, yaşayan toplumun kültür zenginliği, mutfak ürünlerindeki çeşitlilik ve yöreye has düğün geleneklerinde yemek ritüelleri üzerinedir ve 5 bölümden oluşmaktadır.

Çeşitli yönleriyle Kaz Dağları'nın incelenmesi başlığı altında 2. bölüm; Kaz Dağları'nın fiziksel yapısı, coğrafi konumu ve özellikleri, yemek kültürünün önemli bir parçası olan otları içeren iklimi ve bitki örtüsü, efsaneleri ve arkeolojik bulguları alt başlıkları ile tanıtılmaktadır.

3. Bölümde Edremit Körfezi'nin coğrafi, demografik, sosyo-ekonomik ve kültürel yapısı incelenmektedir. Kültürel yapının altında bölgeye inanç farklılıkları ve yaşayış biçimleri ile kimliğini kazandıran etnik gruplar tanıtılmıştır.

Edremit Körfezi düğün gelenekleri başlığında 4. bölüm, çalışmanın öz'ünü kapsamaktadır. Bölümün alt başlıkları zaman içinde değişkenlik göstermiş evlilik şekilleri ile başlamaktadır.

Sonrasında evlilik süreci ve düğün gelenekleri başlığı altında düğün de dâhil olmak üzere düğüne kadar gelişen süreçler incelenip açıklanmıştır. Bu süreçler yöre gençlerinin evlilik çağına gelmesi ile evlenme isteklerini belli ettikleri dönemler ile başlamaktadır ve kız isteme, söz kesme gibi yaygın ritüellerle devam ederken bölgeye ait Nişan/ Büyük Nişan gibi sadece yöreye ait olan geleneklerle devam etmektedir.

Düğün Yemekleri alt başlığı ile yörenin yemek kültürüne dair tanıtımın ardından geleneklerin yemek kültürüne olan etkisi değerlendirilip düğünlerin bölgeye has yemek ritüelleri incelenmiştir. Edremit Körfezi düğün gelenekleri, düğün sonrası seremoniler ile sonlanmaktadır.

5. bölüm Edremit Körfezi yemek kültürü ve düğün gelenekleri bir bütün olarak ele alındığında karşılaşılan sonuçları ve değerlendirmeleri içermektedir. Aynı zamanda yemek kültürünün yaşatılması için öneriler bulunmaktadır.

Genel kapsamı ile bu tez Türk Yemek Kültürü'nün zenginliğini Kaz Dağları Edremit Körfezi özelinde inceleyip Düğün Yemeği Ritüellerinin gelecek kuşaklara aktarılması ve belgelenmesini amaç edinmiştir.



BÖLÜM 2 ÇEŞİTLİ YÖNLERİYLE KAZ DAĞLARININ İNCELENMESİ

2.1. KAZ DAĞLARININ FİZİKSEL YAPISI

Kaz Dağları Balıkesir ve Çanakkale İli sınırları içerisinde yer almaktadır. Edremit Körfezi ise Balıkesir'e bağlı beldedir. Balıkesir'in yüzölçümü 14.299 km², kuzeydoğuda Bursa, güneydoğuda Kütahya ve Manisa, güneybatıda İzmir, batıda Ege Denizi ve Çanakkale ile komşudur. 39⁰-40' kuzey enlemler ile 26⁰-28' doğu boylamları arasında yer almaktadır. İl'in sınırlarına bakıldığında hem Marmara hem de Ege Bölgesi içerisinde dağılım göstermektedir. Yer şekilleri fazla engebeli olmamakla birlikte büyük oranda dalgalı düzlüklerden oluşmaktadır. İlin yarısından çoğunu plato düzlükleri akarsu vadileri ile parçalanmış durumdadır. Edremit'in yüzölçümü 731 km² dir. Balıkesir sınırları içinde yer alan dağlar; Karadağ, Edincik Dağı, Kapıdağ, Sularya/Gelçal (Keltepe) Dağları, Çataldağı (Kepez), Alaçam Dağları, Madra Dağı, Kazdağı, Hodul Dağıdır. Balıkesir sınırlarında yer alan ovalar; Gönen Ovası, Manyas Ovası, Balıkesir Ovası, Körfez Ovaları (Edremit-İvrindi) yer almaktadır. Balıkesir sınırları içinde yer alan akarsular ise; Susurluk çayı, Gönen Çayı, Koca Çay olarak bilinmektedir (Balıkesir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2019).

Balıkesir İli turizm bakımından zengin bir bölgedir. Turizm şekillerinden ilk sırada "termal turizm" gözlemlenmektedir. Doğal kaynaklar bakımından zengin bir bölge olan Balıkesir de kırsal alanlar içinde kamp-karavan turizmi, eko-turizm, yeşil turizm, mağara turizmi, akarsu turizmi, yayla turizmi, dağ turizmi, gastronomi turizmi, kış sporları turizmi, kuş gözlemciliği, endemik bitki gözlemciliği gibi direk doğa ile bağlantılı turizm çeşitleri bulunmaktadır (Yılmaz & Gürol, 2012). Şehir hayatının yaşattığı stres ve bunalımın insanları doğal yaşama yöneltmesiyle önemi artan kırsal turizmde bölgenin önemli bir turizm çeşididir (Bozok & Kahraman, 2015).

Farklı yeme içme pratiklerini deneyimlemek ve turistik mekanların sunduğu yiyeceklerdense lokal tadımlarda bulunmak amacıyla yapılan gastronomi turizmi de bölgedeki farklı bir turizm alternatifini oluşturmaktadır. Yerel mutfakların bölgelere kimlik kazandırması da bölgeyi turizm açısından ilgi çekici kılmaktadır (Sezgin & Onur, 2017).

2.2. KAZ DAĞLARININ COĞRAFİ KONUMU VE ÖZELLİKLERİ

Antik çağlarda “İda Dağı” olarak anılan Kaz Dağları, Balıkesir ve Çanakkale İli sınırları içerisinde yer almaktadır. Batısında Dede Dağı, ortada Kaz Dağı, doğuda Eybek Dağı, Kuzeydoğuda Gürgen, Küçükkatran, Kocakatran ve Susuz dağlarından oluşmaktadır. Ege Bölgesi ve Marmara Bölgesi’ni birbirinden ayırmaktadır (Sunal, 2017). Yunan mitolojisinde de önemli yeri olan Kaz Dağı, Balıkesir’in Edremit İlçesi sınırları içerisinde ve Edremit Körfezinin kuzeyinde yer almaktadır. Sarıkız Tepesi ve Babatepe (Kartaltepe) adında iki zirvesi bulunmaktadır. Kaz Dağı yaklaşık 1800m yüksekliğe sahiptir (Duymaz, 2001).

Balıkesir’e bağlı Edremit Körfezi zeytinlikler yönünden ülkemizin en yoğun alanlarından bir tanesidir. Edremit Körfezi ve Kaz Dağı’nın oluşumu ile ilgili yapılan çalışmalarda söz konusu sahanın ana topografyasının şekillenmesinde, oligosen-miosen arasındaki epirojenik hareketler ile meydana gelen, ana fay zonunun etken olduğuna karar verilmiştir (Ertin, 1992). Kaz Dağı kütlelerinin Avcılar ile Akçay arasındaki kıyı şeridinde Kaz Dağı’nın dik yamaçları ile kıyı ovaları arasında tepelik alanlar uzanmaktadır. Bu tepeler, volkanik ve paleozonik şist tabakaları üzerinde gelişmişlerdir (Gümüštepe, 1995).

Edremit Körfezi etrafı geniş zeytinliklerle kaplı bir tarım merkezi olarak kabul edilebilir. Sahip olduğu doğal kaynaklar; çay ve dereler bölgeye piknik yapmak için gelen insanlar iç turizmi canlandırmaktadır. İlçe çok eski yıllardan beri zeytin tarımı ile bilinmektedir fakat bölgede seracılık, sebze, hububat ve baklagiller, sanayi bitkilerinden pamuk ve şeker pancarı, meyve tarımı da yapılmaktadır (Sefa, 2014). Denizde, suyunun özellikleri sebebiyle çok çeşitli ve lezzetli balıklar bulunmaktadır. Aynı zamanda alabalık yetiştiriciliği de su ürünleri açısından zenginliğidir. Avcılık geleneği de halen sürdürülmektedir. Yöresel yemeklerinde bu avcılığın izleri görülmektedir. Kaz, bıldırcın, ördek, tavşan, domuz gibi av hayvanlarının kullanılarak yapılan yemekler bolca bulunmaktadır (Bozok & Kahraman, 2015).

“İlçe bölgenin en önemli zeytin üreticisidir. 19.900 hektarda 2.980.000 zeytin ağacı mevcut olup, normal olarak 55.000 ton yağlık zeytin, 22.500 ton sofralık zeytin üretilmekte ve 7.143 ton zeytinyağı elde edilmektedir. Zeytincilik Üretim İstasyonu Müdürlüğü’nce standart ölçülerde 2005 yılında 160.000 adet zeytin fidanı üretilerek doğrudan üreticilere satışı yapılmıştır” (Sefa, 2014).

Yaklaşık 200-300 milyon yıl önce Kaz Dağları'nın bulunduğu yer sığ bir deniz olduğu bilinmektedir. Killi kumtaşları, kireçtaşları burada çökeldiği, bunlara magmanın yeryüzüne çıkamadan soğuması ile oluşan granit ve benzeri magmatiklerle, yeryüzüne ulaşan volkanların getirdiği lavlarda eklenmiştir. Bu karışım, 10-20 km'ye ulaşan derinliklere gömülmüştür. Yerkabuğunun içindeki yüksek ısı ve üzerindeki ağır yük sebebiyle değişime uğramıştır. İlk özellikleri kaybetmiştir. Daha dayanıklı mermerleri, gnaysları ve amfibolit-şistleri oluşturmuşlardır. Dünyayı etkileyen geniş jeolojik olaylar sonucunda üzerindeki örtünün kalkmasıyla yeryüzüne ulaşmıştır. Yaklaşık 5 milyon yıl önce bu yapının bir kısmı çökerek sular altında kalmıştır ve Edremit Körfezini meydana getirmiştir, bir kısmı da yükselerek Kaz Dağları'nı oluşturmuştur. Yükselme sebebiyle yamaçlarda dereler oluşmaya başlamıştır. Park sınırları içerisinde 30'a yakın akarsu ve birçok dere tespit edilmiştir. En önemlileri Manastır çayı, İhlamur dere, Şahin deresi, Zeytinli çayı, Kızıl keçili çayı, Güre çayıdır (ÇanakkaleBelediyesi, 2005).

2.3. KAZ DAĞLARININ İKLİMİ VE BİTKİ ÖRTÜSÜ

Edremit Körfezi gerisinden yükselen Kaz Dağı'nın yüksek seviyelerinde nemli ormanlar gelişim göstermektedir (Günel, 2013). Kaz Dağı üzerinde kuzey-güney istikametine uzanan derin vadi ve kanyonları bulunmaktadır. Bitki örtüsünün taşıdığı biyolojik çeşitlilik ana kaynak değerini oluşturmaktadır. Kaz Dağı Milli Parkı 21.450 hektarlık alanıyla deniz ve yeşil, tarih ve doğal güzellikleri ile ülkemizin eko-turizm bölgelerindedir (Gündoğan, 2012). Kaz Dağlarındaki biyolojik çeşitlilik, jeomorfolojik özellikler, endemik türler, bol su kaynakları ile kültürel ve arkeolojik kaynak değerleri nedeni ile milli park ilan edilmiştir. Türkiye'de 122 önemli bitki alanlarından biri olarak yerini almaktadır (Selvi, Dağdelen, & Kara, 2013).

Kaz Dağları'nın güney yamaçlarında denizden itibaren 200 metrelere kadar zeytin ağaçları, yaklaşık 800 metrelere kadar kızıl çamlar, yaklaşık 1500 metrelere kadar karacam yetişebilmektedir (ÇanakkaleBelediyesi, 2005).

Kaz Dağları bitki örtüsü bakımında oldukça zengin bir bölgedir. 100 bin familyaya ait 800 dolayında bitki türü olduğu bilinmektedir. Bu bitki türlerinin 73'ü belirli bir bölgede bulunan endemik bitki türleridir. Diğerleri ise yalnızca Kaz Dağı'na özgü bitkilerdir. Kekik, adaçayı, salep bu bitkilerden birkaç tanesidir. Aynı zamanda Kaz

Dağları “genetik kaynakları yerinde koruma projesinin pilot bölgesi” dir (Rezafar, 2013).

Edremit Körfezi kışın ılık ve yağışlı, yazı sıcak ve kurak Akdeniz iklim kuşağına girmektedir. Dağların körfezi dik meyillerle çevrelemesi, dağ yamaçları ve yüksek kesimlerin daha fazla yağış almasına sebep olmaktadır. Yağışların çoğunluğu yağmur şeklinde gerçekleşmektedir. Kış aylarında çok az kar yağışı görülmektedir. Edremit Ovası kuzeyden esen soğuk rüzgârlara karşı Kaz Dağları tarafından korunmuştur. Edremit Körfezi'nin en önemli yetiştirilen ürünler; en başta zeytin, incir, turunçgillerden mandalina, nar, erik ve ayva gibi meyve türleri ile sebze çeşitleri önemli yere sahiptir (Sefa, 2014).

Kaz Dağları'nın iklim özelliklerini oluşturan bir diğer parametre ise rüzgârlardır. Edremit Körfezi'nde esen rüzgârların bir kısmı küresel basınç kuşaklarına bağlı, diğerleri de yerel fiziki şartlar nedeniyle oluşmaktadır (Efe, Soykan, Cürebal, & Sönmez, 2013).

Poyraz: Rüzgârın yönü kuzeydoğudur. Havran-Edremit oluğu üzerinden körfeze ulaşmaktadır. Kış mevsiminde ve ilkbaharda ılık-kuru, yaz ve sonbahar aylarında sıcak-kuru özellik göstermektedir. Bu rüzgâr kendini gösterdiğinde Kaz Dağları'nın güneye bakan yamaçlarında ve Edremit Körfezi çevresinde hava daima açık, berrak, gökyüzü aydınlık mavi ve güneş kendini göstermektedir (Efe, Soykan, Cürebal, & Sönmez, 2013).

Lodos: Rüzgârın yönü Güneybatıdır. Lodos en sık kış ve ilkbahar aylarında eser ve beraberinde nemli-ılık hava ve yağmur görülmektedir. Lodos şiddetini arttırdığı dönemlerde körfezde fırtınalar yaşanmaktadır. Bu durum zararlara yol açmaktadır (Efe, Soykan, Cürebal, & Sönmez, 2013).

Meltem Rüzgarları: Kaz Dağları'nın güney yamaçlarında etkisini göstermektedir. Körfezde sıcaklık farklarının artış gösterdiği yaz aylarında meltem adı verilen yerel rüzgarlar görülmektedir. Gündüz denizden Kaz Dağları'na doğru, gece dağlardan denize doğru esmektedir. Kıyı kesimlerde yüksek sıcaklık, bunaltıcı havanın etkisini kurutarak ferah bir hava etkisi yaratmaktadır. Kaz Dağları'nın güneye bakan yamaçlarında akarsu vadileri hava akımlarını kanalize etmektedir. Şahindere Kanyonu bu olaya örnek

gösterilebilmektedir. Bu kanyon halk arasında “dünyada oksijen miktarının en yüksek olduğu yerlerden biri” olarak anılmaktadır (Efe, Soykan, Cürebal, & Sönmez, 2013).

2.3.1. Kaz Dağlarında Yetişen Endemik Bitki Türleri

Balıkesir’in Kaz Dağları endemik ve nadir yetişen bitki türleri bakımından önemli bir bölgedir. Yaklaşık 800 bitki taksonu doğal olarak Kaz Dağlarında yetişmektedir (Selvi, Dağdelen, & Kara, 2013). Bazı bitki türleri dünya da sadece Kaz Dağlarında yetişebildiğinden dolayı zarar görmesi durumunda tüm dünyada yok olması anlamına gelmektedir. Bu sebeple bu alanda yetişen türlerin hepsi koruma altına alınmıştır (İlgar, 2008).

Kaz Dağı yöresinde sıkça karşılaşılan bir yanlışlık, Kaz Dağı ve “Kaz Dağı Milli Parkı”nın eş anlamlı olarak kullanılmasıdır. Gerçekte, Kaz Dağı Milli Parkı, Kaz Dağı’nın Balıkesir ili Edremit İlçesi sınırı içinde kalan güney yüzü, Zeytinli Çayı’ndan Altınoluğun batısındaki Mihli Çayına kadar olan bölüm ve bu bölümün yüksekliklerini kapsamaktadır. Bu alan 17.04.1993 tarih ve 21555 sayılı Resmi Gazete’de yayınlanan 93/4243 sayılı Bakanlar Kurulu kararı ile Milli Park kabul edilmiştir (Türkeş & Koç, 2007). 1993 yılında Kaz Dağı Milli Parkı, Milli park statüsüne kavuşmasından sonra av yasağı çıkmıştır ve bölgede yaşayan yabani hayvan sayısında artış görülmektedir (Gündoğan, 2012).



Fotoğraf 2. 1 : Mihli Çayı

Kaynak: <http://www.altinolukrehberi.com/gezilecek-gorulecek-yerler-/mihli-cayi/#lg=1&slide=1>



Fotoğraf 2. 2 : Kaz Dağı Gökmarı

Kaynak: <http://www.kazdaglari.com/bitkiler/kazdag/FOT-1/abies/abies-1.html>

Kaz Dağı özel koruma alanı içinde yer alan Kaz Dağı Gökmarı endemik bitki türleri içinde en değerlilerindedir. Kaz Dağı Gökmarı 1000-1500m yüksekliklerde yayılım göstermekte ve 25-30m boy atabilen, dar ve konik tepeli, piramit görünüşlü dekoratif bir ağaçtır. Kaz Dağı'nda çok çeşitli ağaç türleri bulunmaktadır (Yılmaz & Gürol, 2012). Kayın yaklaşık 600-1400 metreler arasında yetişmekte ve geniş yapraklara sahip bir ağaç türüdür. Kestane 600-900 metreler arasında, Gürgen 350-700 metreler arasında, Meşe 300-1000m arasında yayılım göstermektedir. 1550 metreden sonra yastık formunda bitkiler gözlemlenmektedir. Endemik bitkilerin büyük bir kısmı bu yüksekliklerde bulunmaktadır (ÇanakkaleBelediyesi, 2005).

22-25 Haziran 2006 tarihlerinde Kaz Dağları 2. Ulusal sempozyumu gerçekleştirilmiştir. Kaz Dağı Milli Parkında 32 adet endemik bitki türü literatürde bahsedilmektedir. Bu sempozyumda Milli Park sınırları içerisinde öncelikle korunması gereken alanlar; alandaki endemik ve nadir türlerin sayısı, popülasyon yoğunluğu tehdit unsurlarından söz edilmektedir. Milli Park sınırları içerisinde kalan alanlar; tehdit unsurları dikkate alınarak üç kısımda incelenmiştir:

1. Derece Önemli Alanlar: Sarıkız Tepe, Karataş Tepe, Kartal Çimen, Susuz Tepe, Nanekırı ve Kapıdağ
2. Derece Önemli Alanlar: Babadağ, Çıplak Tepe, Kırklar Tepe, Kalabak, Kuş Tepe, Tavşan Oynağı
3. Derece Önemli Alanlar: Tozlu Yayla, Düden Alanı, Şahin Deresi ve Yayla Tepe

Yukarıda söz edilen alanlardan Kapıdağ orman gözetleme kulesi ve çevresi, Nanekırı, Sarıkız, Kartal Çimen, Karataş, Çıplak Tepe, Kuş Tepe ve Susuz Tepe endemik ve nadir türlerin yoğun olarak görüldüğü alanlardır (Satıl, Dirmenci, & Tümen, 2006).

Kaz Dağlarında yetişen yok olma tehlikesi içinde olan önemli bitkiler aşağıdaki gibidir:

- *Abies Equi Trojana* - Kazdağı Göknarı
- *Achillea Fraasii* Subsp *Troiana* - Civan Perçemi, Ayvadana
- *Alchemilla Hirsutiflora* - Aslan Pençesi
- *Allium Kurtzianum* - Yabani Sarımsak
- *Armeria Trojana Bokhari* - Sarıkız Güzeli
- *Asperula Sintenisii* - Kazdağı Belumu
- *Astragalus İdea* - Geven
- *Asyneuma Vigatum* Subsp *Cichoriiforme* - Çiçekli Değmek
- *Carduus Nutans* Subsp. *Falcato Incurvus* - Deve Dikeni, Kangal
- *Centaurea Odyssei* - Peygamber Çiçeği
- *Cirsium Steriolepis Petrax* - Kaz Kangalı
- *Corydalis Wendelboi* Subsp *Congesta* - Kazgagası
- *Crocus Biflorus* Subsp, *Nubigena* - Çiğdem
- *Crocus Gargaricus* Subsp *Gargaricus* - Çiğdem
- *Delphinium Fissum* Subsp. *Anatolicum* - Hezaren
- *Dianthus Erinaceus* Var. *Alpinus* - Yabani Karanfil, Hüsnüyusuf
- *Digitalis Trojana* - Yüksük Otu
- *Ferulago İdaea* - Kurt Kulağı, Kişniş
- *Ferulaga Trojana* - Kişniş, Kurt Kulağı
- *Galium Trojanum* - Yoğurt Otu
- *Heracieum Platytaenium* - Baldıran
- *Hieracium Marmoricola* —Yitik Şahinotu
- *Hypericum Kazdaghensis* – Kantaron
- *Iris Kerneriana* - Süsen
- *Jasione İdea* - Kum Çamı
- *Linum Boissieri* Asch - Keten

- *Linum Boissieri* - Keten
- *Matthiola Trojana* - Kazdağı Şebboyu
- *Muscari Latifolium* - Arap Sümbülü, Şeytan Sümbülü
- *Muscari Bourgaei* - Arap Sümbülü, Şeytan Sümbülü, Misk Soğanı
- *Nepeta Sibthorpii* Subsp. *Tumeniana* – Kedi Nanesi
- *Onosma Bracteosum* - Emzik Otu
- *Onosma Nanum* - Emzik Otu
- *Papaver Strictum* - Haşhaş
- *Sedum Lydium* - Dam Koruğu, Kaya Koruğu
- *Sideritis Trojana* - Sarıkız Çayı
- *Silene Bolanthoides* - Nakil, Gıc1g1c1, Gıv1şkan Otu
- *Silene Anatolica* - Nakil, Gıc1g1c1, Gıv1şgan Otu
- *Stachys Tmolea* - Dağ Çayı
- *Stachys Cretica* Ssubsp. *Smythnaea* - Dağ Çayı, Eşek Otu, Tüylü Çay
- *Symphytum Anatomicum* - Karakafes Otu
- *Thymus Pulvinatus* - Kekik
- *Thymus Sipyleus* Subsp. *Sipyleus* Var. *Sipleus* – Kekik

Kaz Dağlarında yetişen nadir bitki türleri isimleri aşağıdaki gibidir:

- *Aethionema Saxatile* Subsp. *Oreophilum* – Çatlak Kayagülü
 - *Centaurea Athoa* – Peygamber Çiçeği
 - *Dianthus Arpadianus* – Yabani Karanfil, Hüsnüyusuf
 - *Iberis Saxatilis* – Hünkar Beğendi
 - *Minuartia Garckeana* – Dağ Kuruotu
 - *Rosa Sicula* – Yabani Gül
 - *Satureja Pilosa* – Limon Kekiği
 - *Saxifraga Sancta* - Taşkiran
 - *Sideritis Athoa* – Kedi kuyruğu Çayı, Kandil Çayı, Dağ Çayı
- (Satıl, Dirmenci, & Tümen, 2006).

2.3.2. Kaz Dağlarında Yetişen Yenilebilir Otlar

Avcı toplayıcı toplumlardan ilk çiftçilere sonrasında kendi yerleşimini kuran insanlık tarihimizden günümüze doğru bakıldığı zaman insanlar beslenmeden sağlığa

zorlu koşullar altında yaşamışlardır. Zorlu koşullarda besin maddelerine ulaşım günümüzde olduğu kadar kolay olmamaktadır. Tarımın geliştiği dönemlerde buğdayın yanı sıra otlarda insanlara iyi bir besin kaynağı oluşturmuştur. İnsanın ehlileştirip üretiminin yaptıkları bitki tohumları, yaprakları, çiçekleri, meyveleri ve kökleri gıda maddesi olarak kullanılmıştır. Çayır bitki ailesine ait tohumlar, tahıllar, legumunous, bitkilerin olgunlaşmış tohumları, kuru baklagiller, yaprak, iek, yumru, kök ve soğanları; sebze; meyveleri meyve ve sebze; olgunlaşmış sert kabuk oluşturanlar sert kabuklu meyveler, yağ içeriği yüksek tohumlar yağlı tohumlar olarak gruplandırılmaktadır. Ot kelimesi halk dilinde özellikle ekilip biilmeden doğal ortamda oluşumunu tamamlayan yeşil bitki türü olarak tanımlanmaktadır (Baysal A. , 2004).

Türkçede “otlar” denildiği zaman yenilebilen otlar ve çeşni verici olarak tanınan bitki türleri akla gelmektedir. Ispanak, semizotu, ebegümeci, madımak, tere, roka, nane, kekik, maydanoz gibi otlar yenilebilir ot grubunda yer almaktadır. Bazı otlar (fesleğen, kekik) ise kurutulularak kullanıldığından dolayı baharat olarak adlandırılmaktadır. Baharat denildiği zaman sadece kurutulmuş otlar değil, bitkilerin tohumları, kabuklardan öğütülen tozlar, zeytin ve defne yaprakları örnek olarak gösterilebilmektedir (Merdol, 1999).

Otların kullanım Şekli iki bölümde incelenebilmektedir:

1. İten kullanılan otlar

- İçecek olarak kullanılan otlar
- Demlenerek hazırlanan otlar
- Suda kaynatılarak hazırlanan otlar
- Toz haline getirilerek kullanılan otlar
- Tablet halinde kullanılan otlar

2. Dıştan kullanılan otlar

- Banyo suyuna koyularak kullanılan
- Solusyon halinde ve pamuk batırılarak srlebilenler
- Vazelin içine karıştırılıp krem gibi srlebilenler
- Kaynatılan otun kendisinin yaraların üzerine konulması ile kullanılanlar
- Kozmotik rn olarak kullanılanlar

Kaz Dağları tarihsel, ekoloji ve kültürel mirasımızdır. Kaz Dağları'nın Edremit Körfezinde yer alan Burhaniye ve Havran köylerinde bir anket çalışması yapılmıştır. Orada yaşayan insanların gıda maddesi olarak tükettiği otlar sorulmuştur. Çoğunlukla; Turp Otu, Develik, Labada, Gelincik Otu, Filiz, Hindiba, Isırgan, Kaymacık Otu tüketildiği ortaya çıkmıştır. Şifalı olarak bilinen otlar ise şöyledir: Kekik, Ihlamur, Şabla, Pamukla, Kantaron Otu, Karabaş, Melisa, Isırgan Otu, Papatya, Çirişlik (Polat & Satıl, 2010). Ayrıca Ada Çayı ya da Dağ Çayı ismiyle de yaygın olarak bilinen Sideritis türü “Kazdağı Çayı” ismiyle yörede yaygındır (Albayrak, Bozyel, Batmaca, & Merdamert).

Kaymacık Otu



Fotoğraf 2. 3 : Kaymacık Otu

Kaynak: <http://www.ascifok.com/default.asp?sayfa=10&id=1044>

Fotoğraf 2. 4 : Edremit Körfezi Pazarı Otlar

Kaynak: (Tezgin, 2019).

Edremit Körfezi Pazarı Otlar



Kaz Dağları; Balıkesir ve Çanakkale İlleri sınırlarını kapsadığından dolayı bu bölgede bulunan kayıt altına alınmış gıda maddesi olarak tüketilebilen bitkilerin Latince isimleri ve yörede yaygın olarak kullanılan adları aynı zamanda bölgedeki kullanım şekilleri aşağıda yer almaktadır. Tablolar genel olarak türlerine; pişirilerek ve çiğ olarak yemeklerde kullanım, kurutulup veya öğütülüp baharat, yapraklarından çay veya meyve olarak çiğ tüketilme özelliklerine göre ayrılmıştır.

Tablo 2. 1: Pişirilerek ve Çiğ Olarak Tüketilen Otlar

| No | Latince | Türkçe | Kullanım Şekli |
|----|--------------------------------------|--|---|
| 1 | Amaranthus Retroflexus | Adi pazı, Bostanbozuntusu, Bozoğlan, Darı mancarı, Deli sirken, Iştır, Kızıl sirken, Kızılbacak, Kocabaş otu, Pancar otu, Sılmık, Sılmıkareş, Silken | Genç bitkinin körpe sürgünlerinden kavurma yapılmaktadır. Körpe sürgünlerin börek yapımında da kullanıldığı görülmektedir. Yapraklarından ise haşlama bitki salatası yapılmaktadır. |
| 2 | Anchusa Undulata subsp. Hybrida | Ballık, Danadili, Kırkbatıran, Koyundili, Sığırdili | Bitkinin toprak üstü bölümlerinden “çiğden bitki kavurması” yapılmaktadır. Çiçekleri çorbalarda ve salatalarda kullanılmaktadır. |
| 3 | Asparagus Aphyllus subsp. Orientalis | Asparagi, Dilfilcan, Eneş, Kuşkonmaz, Tilki, Kuşkonmaz dikenini, Pınalbaşifilizi, Tilkicek, Tilkicik, Tilkişen, Yabani kuşkonmaz | Haşlama bitki kavurması olarak tüketilmektedir. Aynı zamanda doğrudan da tüketilebilmektedir. |
| 4 | Campanula Lyrata subsp. Lyrata | Çan çiçeği, Gelin mancarı, İnekmemesi | Kök ve kabuğu soyulduktan sonra çiğ olarak tüketilmektedir. |
| 5 | Capparis Ovata var. Canescens | Gebere, Kapar Kebere | Çiçek tomurcuklarında turşu yapılarak kullanılmaktadır. Aynı zamanda bitkinin filizlerinden de tuşu üretimi yapılabilmektedir. |
| 6 | Carthamus Dentatus | Ak diken, Eşek dikenini, Gök diken, Kelerkuyruğu, Kına dikenini, Kızıl diken, Ömerkarısı dikenini | Haşlama bitki salatası şeklinde tüketilmektedir. |
| 7 | Cicer Montbretli | Deli nohut, Nohutluk, Yabani fiğ, Yabani nohut | Taze tohumları çiğ olarak tüketilmektedir |
| 8 | Daucus Carota | Yabani havuç, Arnamus otu, Boldo, Çakalboğan, Çocukboğan, Eşek otu, Hiltan, Kaymak otu, Keldimen, Kokar ot, Mayasıl otu, Pıtırak otu, Taraklık, Tepeli ot | Haşlanarak bitki salatası şeklinde tüketilmektedir. |
| 9 | Erodium Ciconium | Kocakarığnesi, Saat çiçeği | Bitkinin topraküstü kısımları pişirilerek yemek yapımında kullanılmaktadır. |
| 10 | Foeniculum | Arap saçı, Bokluk otu, | Çiğ olarak yumurtalı veya |

| | | | |
|----|-------------------------------------|--|---|
| | Vulgare | Cumhur, Çumra, Erezene, Isıra, Kokar ot, Mayana, Meletüre, Meyana, Muyana, Rezene, Sıra, Sincibil, Sincilip | yumurtasız bitki kavurması şeklinde tüketilmektedir. Aynı zamanda yaprakları yahni (et yemeklerinde) kullanılmaktadır. Kuru fasulye yemeğine lezzet ve koku verme amacıyla kullanılmaktadır. |
| 11 | Geranium Purpureum | Ebedön, Hıdır, Leylekgagası | Yumurtalı veya yumurtasız bitkinin kavrulması şeklinde tüketilmektedir. |
| 12 | Kickxia Elatine subsp. Critima | | Bitkinin topraküstü kısımları pişirilerek kullanılmaktadır. |
| 13 | Malva Nicaeensis | Develik, Ebe gömeci, Ebe Gümeci, İlmik, Kaba, Kabalık, Moloşa | Yapraklarını pişirilmesiyle yemeklerde kullanılmaktadır. Börek yapımında kullanılmaktadır ve aynı zamanda yaprakları sarma ve dolma yapımında da kullanılmaktadır. Çiğ olarak bitki kavurması olarak da kullanılmaktadır. |
| 14 | Malva Sylvestris | Develik, Ebe gümeci, Ebe gömeci, Ebelik, Ebem gömeci, Gömeç, Hubbez, İlmik, Kaba, Kabalık, Moloşa | Yaprakları pişirilerek yemeklerin yapımında kullanılmaktadır. Bitkinin yaprakları börek, çiğden bitki kavurması, dolma yapımında da kullanılmaktadır. |
| 15 | Oenanthe | Deli maydanoz, Kazağacı | Çiğ olarak ve bitki kavurması şeklinde tüketilmektedir. |
| 16 | Oenanthe Pimpinelloides | Frenk maydanozu, Gazyak, Güre maydanoz, Kara kazyak, Kazayağı, Kazyak | Yumurtalı veya yumurtasız olarak çiğden bitki kavurması şeklinde tüketilmektedir. |
| 17 | Papaver Rhoëas | Alavala, Borcanka, Gelin Çiçeği, Gelinalı, Gelincik, Gelineli, Kapçık, Kara gelincik, Kellinar, Lale, Nünü, Şıkşıkı, Zemperlik | Çiçek açmadan önce toplanan toprak üstü kısımlarından çiğden yumurta kullanarak veya kullanmadan kavurma yapıp tüketilmektedir. Börek, bitki salatası, reçel ve likör yapımında kullanılmaktadır. |
| 18 | Picris Altissima | Yapışkan ot | Yapraklı sürgünleri pişirilerek yemeklerde kullanılmaktadır. |
| 19 | Plantago Coronopus subsp. Commutata | Horozibiği | Bitkinin çiğden kavurması, haşlaması, bitki salatası yapılmaktadır ve börek yapımında kullanılmaktadır. |
| 20 | Plantago | Çay otu ve Horozibiği | Kavurması, haşlaması ve |

| | | | |
|----|--|--|---|
| | Coronopus subsp. Coronopus | | börekte kullanılabilir. |
| 21 | Pteridium Aquilinum | Eğrelti, İfteri, Kızıl ot, Papra | Körpe yaprakları haşlandıktan sonra sebze salatası olarak tüketilmektedir. |
| 22 | Raphanus Raphanistrum | Eşek turbu, Mamanik, Tarla turbu, Turp otu, Uslu turp, Yabani çeçi, Yabani turp | Haşlama bitki salatası şeklinde tüketilmektedir. Aynı zamanda yumurtalı veya yumurtasız kavurması da yapılmaktadır. |
| 23 | Rumex Crispus | Adam eveliği, Dırşo, Efelek, Evelek, Evelik, İlabada, İlemondoru, Limondoru, Kara labada, Konştrak, Kökükızıl mancar, Labada, Sığırkuyruğu | Yaprakları pişirilerek yemeklere eklenmektedir. Ayrıca börek yapımında kullanılmaktadır. |
| 24 | Rumex Pulcher | Acı labada, Çarşaf, Efelek, Efelik, Ekşi ot , Ekşilik, Evelek, İlibıdağ, İştavek, İlabada, Kertilce, Kıvrıtrak, Kızıldibi, Labada, Lapaza, Mancar, Parcar otu, Tırşo | Yapraklar az haşlanarak sarma dolma yapımında kullanılmaktadır. Pişirilerek yemeklere eklenmektedir. |
| 25 | Rumex Tuberosus subsp. Tuberosus | Dırşo, Kuzukulağı | Toprak üstü bölümleri yemeklerde kullanılmaktadır. Çiğ olarak ot kavurması şeklinde de tüketilmektedir. |
| 26 | Sinapis Arvensis | Acırğa, Eşek turbu, Giyle, Gonguluk, Hardal otu, Ispata, Lara hardal, Kongulut, Mamanik, Mananik, Namzam, Sarı hardal, Turp otu, Tupek, Tüppek | Bitkinin yaprakları çiğ olarak yemeklere beraber tüketilmektedir. |
| 27 | Solanum Nigrum subsp. Schultesii | Kara üzüm, Köpek üzümü | Bitkinin yaprakları pişirilerek yemeklere lezzet vermesi için kullanılmaktadır. |
| 28 | Sonchus Asper subsp. Glaucescens | Eşekgevreği, Eşekhelvesi, Gevirlek, Safarik, Sökelek, Sütlen, Sütlengeç, Sütlü, Sütlü ot | Bitkinin toprak üstü kısımları pişirilerek yemeklerde kullanılmaktadır. Haşlama bitki kavurması ve börek olarak da tüketilmektedir. |
| 29 | Sonchus Oleraceus | Eşek marulu, Eşekhelvesi, Karagouk, Kuzugevreği, Sökelek mancarı, Sütleğen, Sütlü ot, Sütlüvan | Bitkinin toprak üstü kısımlarından pişirilerek yemek yapılmaktadır. |
| 30 | Stellaria Media | Arapsacı, Beyazzulzula, | Börek yapımında |

| | | | |
|----|--------------------------------|--|---|
| | subsp. Media | Böreklik ot, Bürümcek, Cıvcılık, Gıyşak, Gündegüzel, Kulumcak, Kuş otu, Kuşyüreği, Takacak | kullanılmaktadır. Bitkinin toprak üstü kısımlarından içine un ve su katılıp tavada pişirilmektedir. Krebe benzer kıvamda olmaktadır. |
| 31 | Tamus Communis subsp. Communis | Acı ot, Kuş mancarı, Melülcan, Sarmaşıkfilizi, Sızı otu, Tilki üzümü | Yumurtalı veya yumurtasız olarak bitkinin kavurması yapılmaktadır. |
| 32 | Urtica Dioica | Bırkı, Cırgan, Çinçar, Dalağan, Dalan, Gergezk, Gergezk, Gerzin, Gezerek, Gezin, Geznek, Geznik, Isırgan, Kopriva, Kupriva, Sırgan, Yığınç | Bitkinin toprak üstü kısımlarından börek yapılmaktadır. Aynı zamanda pişirilerek yemeklerde de kullanılmaktadır. Bitkiye un ve su ilavesiyle krep gibi de tüketilebilmektedir. |
| 33 | Urtica Pilulifera | Cızgan, Dalağan, Dalan, Gezgezk, Gidişken, Isırgan, Kara ısırgan, Taşaklı ısırgan | Çiğ olarak yumurtalı bitki kavurması şeklinde tüketilmektedir. Börek yapımında ve tuz ile ovulup un ve su karışımıyla birleştirildikten sonra krep gibi tavada pişirilmektedir. |
| 34 | Urtica Urens | Cızgan, Dalağan, Dalan, Gerzin, Gezerek, Geznek, Geznik, Hatun sırgan, Isırgan, Sırgan, Yığınç | Bitki yumurtalı veya yumurtasız olarak kavurma şeklinde tüketilmektedir. Pişirilerek yemek olarak, börek olarak ve krep şeklinde tüketilmektedir. |

Tablo 2. 2: Pişirilerek, Çiğ ve Baharat Olarak Tüketilen Otlar

| No | Latince | Türkçe | Kullanım Şekli |
|----|-------------------------------|--|--|
| 1 | Mentha Spicata subsp. Spicata | Eşek nanesi, Nane, Pünk, Su nanesi, Yabancı nane, Yarpuz | Yaprakları taze veya kuru olarak yemekler aroma vermesi için kullanılmaktadır. Salata yapımında da kullanılmaktadır. |

Tablo 2. 3: Baharat Olarak Tüketilen Otlar

| No | Latince | Türkçe | Kullanım Şekli |
|-----------|--------------------------------|---|---|
| 1 | Anethum Graveolens | Börek otu, Çörk otu, Dere otu, Hukar, Tarak otu, Tarakdalı, Tarhana otu, Tere otu | Yaprakları yemekte, dolmalarda, börek ve salatalarda tüketilmektedir. Cacık ve tarhanaya koku ve lezzet vermek için kullanılmaktadır. |
| 2 | Coridothymus Capitatus: | Bal kekiği, Eşek kekiği, Kara kekik, Kekik, Peynir kekiği | Yapraklı bölümleri et ve balık yemeklerine lezzet vermek amacıyla kullanılmaktadır. Aynı zamanda yaprakları ve çiçekleri toz hale getirilerek zeytinyağı ile birleştirilip zeytine aroma ve lezzet vermesi amacıyla sos olarak kullanılmaktadır. Bitkinin yaprak ve çiçekli kısımları incir bandırması içine katılarak tüketilebilmektedir. |
| 3 | Cynodon Dactylon var. Villosus | Ayrık otu | Ekmek yapımında kullanılmıştır |
| 4 | Laser Trilobum | Kefe kimyonu, Kimyon, Sıra, Yabani kimyon | Meyveleri kurutulur ve öğütüldükten sonra baharat olarak kullanılmaktadır. |
| 5 | Laurus Nobilis | Çubukluk, Defne, Har, Haryerpa, Tahnei, Tanel çalısı, Tehnal, Tehnel, Tenel, Tenel çalısı, Teynal, Teynel | Yaprakları salamura zeytinin içine eklenir. Yine yaprakları et ve balık yemeklerinde kullanılmaktadır |
| 6 | Prunella Vulgaris | Acı fesleğen, Gelincikleme otu, Kara gelincik | Yaprakları dolmalara aroma ve lezzet vermesi amacıyla kullanılmaktadır. |

| | | | |
|---|---------------|---|--|
| 7 | Rhus Coriaria | Somak, Sumak, Tahru, Tehra, Tehre, Tutuba | Salatalara ve yemeklere aroma ve lezzet verici baharat olarak eklenmektedir. |
|---|---------------|---|--|

Tablo 2. 4: Baharat ve Çay Olarak Tüketilen Otlar

| No | Latince | Türkçe | Kullanım Şekli |
|----|------------------------------------|---|--|
| 1 | Lavandula Stoechas subsp. Stoechas | Anababakokusu,, Dedeburnu, Fatmaanamumulusu, Hasretkavuşturan, Kara kekik, Karn, Karaan çalısı, Karabaş, Karabaş kekiği, Karabaş otu, Karaburun, Karagan, Karağan, Karahan, Karan, Morbaş, Ötken otu, Peynir kekiği | Yaprak ve çiçek kısımlarından çay yapılarak kullanılmaktadır. |
| 2 | Origanum Onites | Ak kekik, Arı kekiği, Beyaz kekik, Bilyalı kekik, Dağ kekiği, Dali kekik, Eşek kekiği, Güve kekiği, Güve otu, Güvey otu, İncir kekiği, Kara kekik, Karabaş kekik, Kekik, Taş kekiği, Topanbaşı kekik, Tüylü kekik | Taze veya kurutulmuş olarak yemeklere lezzet vermek amacıyla kullanılmaktadır. Yaprak ve çiçekli kısımları çay olarak tüketilmektedir. |
| 3 | Origanum Vulgare | Canter, Güve otu, Kara kekik, Keklik otu, Taş kekiği | Yaprak ve çiçekli kısımlarından çay yapılmaktadır. |
| 4 | Origanum Vulgare subsp. Hirtum | Ayaklı kekik, Çay otu, Güvey otu, Kak otu, Kara kekik, Kaya kekiği, Kekik, Keklik otu, Kır çayı, Köfte otu, Piren kekiği | Yaprakları ve çiçekli kısımları kurutulmuş olarak yemeklere aroma katması amacıyla kullanılmaktadır. Kurutulup incirlerin arasına koruyucu olması amacıyla konulmaktadır. Yaprak ve çiçekli kısımları çay olarak |

| | | | |
|---|------------------------------|---|---|
| | | | tüketilmektedir. |
| 5 | Rosmarinus Officinalis | Ak püren, Biberiye, Kuşdili | Yapraklarından çay, kurutulan yaprakları ise yemeklere lezzet ve koku vermesi amacıyla baharat olarak kullanılmaktadır. |
| 6 | Salvia Fruticosa | Ada çayı, Alme çalısı, Boşşapla, Çalba, Çalba çayı, Dağ çalbası, Dağ elması, Elma çalısı, Elma çalba, Moşapla, Tavşan çalbası | Bitkinin yapraklarından çay yapılmaktadır. Ekmek hamurunu lezzet vermek amacıyla kullanılmaktadır. |
| 7 | Thymbra Spicata var. Spicata | Catiri, Çay kekiği, Eşek kekiği, Eşek zahteri, Karabaş otu, Kaya kekiği, Kekik, Kır çayı, Kır kekiği, Nevazil otu, Zahter | Yaprakları çay olarak tüketilmektedir. Balıkesir bölgesinde Yaprak ve çiçekli kısımları baharat olarak kullanılmaktadır |

Tablo 2. 5: Çay Olarak Tüketilen Otlar

| No | Latince | Türkçe | Kullanım Şekli |
|----|---------------------|--|---|
| 1 | Dryopteris Pallida | Eğrelti, Kaya eğreltisi, Su eğreltisi, Taş eğreltisi | Toprak üstü kısımları çayın içinde kullanılmaktadır. |
| 2 | Humulus Lupulus | Şerbetçi otu | Eski dönemlerde otsu kozalakları ekmek mayası yapımında kullanılmıştır. |
| 3 | Melissa Officinalis | Arı otu, Kocan otu, Limon otu, Oğul otu | Bitkinin üst kısımlarında çay yapılmaktadır. |
| 4 | Micromeria Juliana | Kır çayı | Toprak üstü bölümlerinden çay olarak yapılıp tüketilmektedir. |
| 5 | Origanum Majorana | Guy otu, Kekik otu, Mercanköşk, Sebso, Sebzo | Yaprakları ve çiçekli kısımlarından çay yapılmaktadır. |

| | | | |
|----|--|---|---|
| 6 | Ranunculus Marginatus | Kök çayı, Sarı çiçek, Yağ otu, Yağlı çiçek, Yağlıca | Bitkinin üst kısımlarından çay yapılarak tüketilmektedir. |
| 7 | Rosa Dumalis subsp. Boissieri var. Boissieri | İt gülü, Kuşburnu | Meyvesinden çay yapılmaktadır. |
| 8 | Salvia Tomentosa | Ada çayı, Boz ot, Boz şapla, Şapla, Yakı çalbası, Yakı otu | Bitkinin üst bölümlerinden çay yapılmaktadır. |
| 9 | Sideritis Perfoliata | Eşek çayı, Fenerli çay, Fincan çayı, Kandil çayı, Kandilli çay, Kırkboğum, Yüksük çay | Bitkinin yaprakları ve çiçekli bölümlerinden çay yapılmaktadır. |
| 10 | Sideritis Trojana | Kazdağı çayı, Sarıkız çayı, Tüylü çay | Bitkinin yaprakları ve çiçekli bölümlerinden çay yapılmaktadır. |
| 11 | Thymus Zygoides | Kabe kekiği, Kekik, Limon kokulu kekik | Yemekten sonra tüketilmek üzere sindirimi arttırıcı özelliğinden dolayı çay olarak tüketilmektedir. |

Tablo 2. 6: Çay ve Meyve olarak Tüketilen Otlar

| No | Latince | Türkçe | Kullanım Şekli |
|----|---------------------------------|-------------------------------------|---|
| 1 | Myrtus Communis subsp. Communis | Çakal üzümü, Hambeles, Mersin, Murt | Meyveleri tüketilmektedir. Aynı zamanda ağız kokusunu giderici özelliği olduğundan dolayı bu amaçlarda kullanılmaktadır. Çay olarak da tüketilmektedir. |
| 2 | Rosa Agrestis | İt gülü, Kuşburnu, Yaban gülü | Meyveleri çay yapımında kullanılmaktadır. Meyvelerinden marmelat üretimi de yapılmaktadır. |
| 3 | Rosa Arvensis | İt gülü, Kuşburnu | Meyveleri çay ve marmelat yapımında |

| | | | |
|---|-------------------|---|--|
| | | | kullanılmaktadır. |
| 4 | Rosa Cannina | Deli gül, İt gülü, İtburnu, Köpek gülü, Kuşburnu, Şığka, Yaban gülü, Yabani gül | Çay olarak ve marmelat olarak tüketilmektedir. |
| 5 | Rosa Micrantha | İt gülü, Kuşburnu, Yaban gülü | Meyvelerinden çay ve marmelat üretimi yapılmaktadır. |
| 6 | Rosa Pulverulenta | Deli gül, Gıllıca, İt gülü, Şeytan gülü | Meyvelerinden çay ve reçel üretilmektedir. |

Tablo 2. 7: Meyve Olarak Tüketilen Otlar

| No | Latince İsimleri | Türkçe İsimleri | Kullanım Şekilleri |
|----|--------------------|---|--|
| 1 | Amygdalus Communis | Badem, Payam, çağla, çağla bademi | Balıkesir bölgesinde badem meyvesi yeşilken doğrudan tüketilmektedir. |
| 2 | Arbutus Andrachne | Ak davulgu, Çilek ağacı, Dağ çileği, Davulgu, Hatlap, Sandal, Sandal ağacı, Yabani endirek | Bitkinin meyvesi doğrudan tüketilmektedir. |
| 3 | Arbutus Unedo | Ağaç Çileği, Andrana, Beydin, Çilek ağacı, Dağ çileği, Dağ yemişi, Davulga, Davulgu, Enderek, Endirek, Kara davulgu, Kocakarı yemişi, Kocalaryemişi, Mamıkile, Orman çileği, Piyadin, Yabani çilek, Yemişen | Meyvesi tüketilir. Meyvesinden reçel yapılarak tüketilebilmektedir. Aynı şekilde meyvesinden pekmez üretilmektedir |
| 4 | Celtis Australis | Çıtlık, Çitlembik, Dardağan, Ilıç, Kara çıtlık, Tespih ağacı, Yemiç, Yimiç | Olgunlaşmış siyah meyveleri tüketilmektedir. |
| 5 | Cerasus Avium | Kiraz, Kuş kirazı, Yabani kiraz | Meyvesi tüketilmektedir |
| 6 | Cornus Mas | Delice kız, Ergen, Kızılıcık, Kiren, Kirencik, Yabani Kiraz, Zaye, Zoğal | Meyvesi tüketilmektedir. Meyvesinden reçel ve komposto yapılmaktadır. |

| | | | |
|----|--|---|--|
| 7 | <i>Corylus Avellana</i> var. <i>Avellana</i> | Deli fındık, Yabani fındık, Yoz fındık | Tohumların taze veya kuru tüketilmesi şeklinde kullanılmaktadır. Tohumlar çeşitli tatlılarda da kullanılabilir. |
| 8 | <i>Crataegus Aronia</i> var. <i>Aronia</i> | Gurmut, Hurmut, Sarı alıç | Meyvesi tüketilmektedir |
| 9 | <i>Crataegus x Bornmuelleri</i> | Alıç, Cıvic, Cıvice zar, Gıvice zar | Meyvesi tüketilmektedir |
| 10 | <i>Crataegus Curvisepala</i> | Gelin elması, Yemişen | Meyvesi tüketilmektedir |
| 11 | <i>Crataegus Microphylla</i> | Kocakarı armudu, Kocakarı elması, Kocakarı hurması, Yemişen | Meyvesi tüketilmektedir |
| 12 | <i>Crataegus Monogyna</i> susp. <i>Monogyna</i> | Alıç, Alışan çalısı, Cadı diken, Çakkana, Dikenli orman, Gelin elması, Gıvij, Gıviy, Guij, Guisor, Gvisor, Kız elması, Kızıl alıç, Kızlar yemişi, Öküzgözü, Yemişen, Yemişgen, Yemişgen çalısı, Yemişen diken | Meyveleri tüketilmektedir. Meyveleri aynı zamanda marmelat yapımında kullanılmaktadır. |
| 13 | <i>Crataegus Orientalis</i> var. <i>Orientalis</i> | Alıç, Cıvic, Cıvica sur, Geyik diken, Gıvica sur | Meyveleri tüketilmektedir |
| 14 | <i>Crataegus Pentagyna</i> | Alışan çalısı, Galagun, Karamuk, Kömüş diken, Yemişen, Yemişgen, Yemişken diken | Meyveleri tüketilmektedir |
| 15 | <i>Cydonia Oblonga</i> | Ayva, Beh, Bey | Meyvesi tüketilmektedir. Meyveleri reçel ve komposto yapımında kullanılmaktadır |
| 16 | <i>Cytinus Hypocistis</i> subsp. <i>Kermesinus</i> | Balcık, İnekmemesi, Kırmızı kızılçık, Kızılçık, Saya | Toprak üstü kısımları olduğu gibi tüketilebilmektedir. |
| 17 | <i>Eriolobus Trilobatus</i> | Geyik elması, Keğ elması | Meyveleri tüketilmektedir |
| 18 | <i>Ficus Carica</i> subsp. <i>Carica</i> | Heyir, İncir, Kerik, Yemiş | Meyvelerinden pekmez yapılmaktadır. 2. Dünya Savaşı döneminde tatlılarda şeker yerine kullanılmıştır. Bitkinin sütü yoğurt yapımında |

| | | | |
|----|---|--|--|
| | | | maya olarak kullanılmaktadır. |
| 19 | <i>Fragaria Vesca</i> | Amofta, Col, Çilek, Dağ çileği, Hanıfta, Hanofta, Kır Çileği, Yabani çilek | Meyveleri tüketilmektedir |
| 20 | <i>Juglans Regia</i> | Ceviz, Cuz, Guz, Güz, Hingiş, Koz, Yandak | Tohumları yenmektedir. |
| 21 | <i>Malus Sylvestris</i> subsp. <i>Orientalis</i> var. <i>Orientalis</i> | Domuz elması, Ekşi elma, Kır elması, Yabani ekşi elma, Yabani elma, Yoz elma | Meyveleri tüketilmektedir |
| 22 | <i>Mespilus Germanica</i> | Beşbüyük, Döngel, Muşmula | Meyveleri tüketilmektedir |
| 23 | <i>Morus Alba</i> | Ak dut, Beyaz dut, Dut | Meyvesi yenmektedir. Aynı zamanda meyvesinden reçel üretimi de yapılmaktadır. |
| 24 | <i>Morus Nigra</i> | Ekşi-kara, Ekşi-kara dut, Ekşi dut, Kara dut | Meyveleri tüketilmektedir |
| 25 | <i>Pinus Pinea</i> | Fıstık çamı, Küner çamı, Kürnar | Tohumları doğrudan tüketilmektedir. Tohumları dolmanın içinde kullanılabilir. İrmik helvası yapımında kullanılmaktadır. Pilav ve iç pilav yapımında da kullanılmaktadır. |
| 26 | <i>Pistacia Terebinthus</i> | Çitlenbik, Melengeç, Menengiç, Sakızlık ağacı | Meyveleri taze veya kuru olarak tüketilebilmektedir |
| 27 | <i>Prunus Divaricata</i> subsp. <i>Divaricata</i> | Dağ eriği, Domuz eriği, Erik, Güvem, Yabani erik | Bitkinin meyveleri tüketilmektedir. Kurutulan meyvelerinden hoşaf yapılmaktadır. Meyvelerinden marmelat ve komposto yapılmaktadır. |
| 28 | <i>Prunus Divaricata</i> subsp. <i>Ursina</i> | Domuz eriği, Güven | Meyveleri tüketilmektedir. Aynı zamanda bitkinin meyvesinden marmelat ve komposto yapılmaktadır. |
| 29 | <i>Prunus x Domestica</i> | Erik | Meyveleri tüketilmektedir. Kuru meyvelerinden hoşaf yapılmaktadır. Meyvelerinden pestil üretimi yapılmaktadır. |

| | | | |
|----|--|--|---|
| 30 | Prunus Spinosa subsp. Dasyphylla | Çakal eriği, Gövem, Güvem, Sülor, Veskruş, Yabani erik | Olgunlaşmış meyveleri tüketilmektedir. Meyvelerinden marmelat yapılmaktadır. |
| 31 | Punica Granatum | Hınar, İnar, Nar, Zivzik | Taze suyu veya kaynatılarak hazırlanan soslar şuruplar salata yapımında kullanılmaktadır. Tohumlar olduğu gibide tüketilebilmektedir. |
| 32 | Pyrus Amygdaliformis var. Amygdaliformis | Ahlat, Çöğür armudu, Deli armut, Kel armut | Olgunlaşmış meyveleri tüketilmektedir. Meyveleri sulandırılmış bal veya reçel ile birlikte bir yıl kadar bekletildikten sonra sirke yapımında kullanılmaktadır. |
| 33 | Pyrus Amygdaliformis var. Lanceolata | Ahlat | Meyvelerinden turşu ve komposto yapılmaktadır |
| 34 | Pyrus Elaeagnifolia subsp. Elaeagnifolia | Ahlat, Bozıka hur, Çakal armudu, Küçük armut, Yaban armudu | Olgun meyvelerinde turşu ve komposto yapılmaktadır |
| 35 | Quercus İthaburensis subsp. Macrolepis | Meşe, Palamut ağacı, Palamut meşesi, Pelit | Meyvesi tüketilmektedir |
| 36 | Rosa İberica | İt gülü, Kuşburnu, Yaban gülü | Meyveleri tüketilmektedir ve meyvelerinden marmelat üretimi yapılmaktadır. |
| 37 | Rosa Sempervirens | Deli gül, İtburnu, Kuşburnu, Orman gülü, Sıtma gülü | Marmelat ve reçel yapımında kullanılmaktadır. |
| 38 | Rubus Canescens var. Canescens | Böğürtlen, Börtlen, Kapina, Kara üzüm, Karamık, Karamuk, Karantı, Köşlek, Mora | Meyveleri tüketilmektedir. Meyveleri reçel ve şurup yapımında kullanılmaktadır. |
| 39 | Rubus Canescens var. Glabrastus | Böğürtlen, Börtlen, Gökneş diken, Kapina, Karamık, Karamuk, Karantı, Malina | Meyveleri tüketilmektedir. Meyveleri reçel ve marmelat yapımında kullanılmaktadır. |
| 40 | Rubus Discolor | Böğürtlen, Börtlen, Gökneş diken, Kapani, Karamık, Karamuk, Karantı, Malina | Meyveleri tüketilmektedir. Meyveleri reçel ve marmelat yapımında kullanılmaktadır. |

| | | | |
|----|-----------------------------------|--|---|
| 41 | Rubus Hirtus | Böğütlén, Karamuk, Yaban üzümü | Meyveleri yenmektedir. Meyvelerinden marmelat üretimi yapılmaktadır. |
| 42 | Rubus İdaeus | Ahududu, Böğütlén, Tiriirazi, Totuk | Meyveleri tüketilmektedir. Ülkemizde meyvesi için yetiştirilen bir bitki türüdür. Meyveleri reçel yapımında kullanılmaktadır. |
| 43 | Rubus Sanctus | Böğütlén, Börtlen, Böğütlén ormanı, Dırri, Gökneş dikeni, Kapina, Karamık, Karamuk, Karantı, Kür, Mora, Moramut, Orman üzümü | Meyveleri tüketilmektedir. Meyvelerinden reçel, marmelat üretimi yapılmaktadır. |
| 44 | Rubus Tereticaulis | Böğütlén, Karamık, Karamuk | Meyveleri tüketilmektedir ve meyvesinden marmelat yapılmaktadır. |
| 45 | Sorbus Torminalis var. Orientalis | Geyik elması, Kuş üvezi, Üvez | Olgun meyveleri tüketilmektedir. |
| 46 | Sorbus Torminalis var. Torminalis | Böğütlücen, Dağ elması, Geyik elması, Keg elması | Olgun meyveleri tüketilmektedir. |
| 47 | Styrax Officinalis | Ayı fındığı, Çakıldak, Şeytantespihi, Tespih ağacı, Tespihlik | Çiçeklerindeki balözü emilerek tüketilmektedir. |
| 48 | Vitis Sylvestris | Ak asma, Çivek, Deli asma, Kuş üzümü, Yabani asma, Yabani üzüm | Meyveleri tüketilmektedir. |

Tablo 2. 8: Meyve ve Baharat Olarak Tüketilen Otlar

| No | Latince | Türkçe | Kullanım Şekli |
|----|------------------------|--|---|
| 1 | Paliurus Spina-Christi | Çaltı, Çaltı dikenli, Kara lı, Kuşkonmaz | 1940'lı yıllar ve önceki yıllarda meyveleri öğütülüp ekmek yapımında kullanılmıştır. Olgunlaşmış meyveleri tüketilmektedir. |

Kaynak: (Tuzlacı, 2011), (Kaynak Kişi 2), (Kaynak Kişi 9), (Kaynak Kişi 5)

2.3.3. Kaz Dağlarında Yetişen Yenilebilir Mantarlar

Balıkesir iline bağlı Havran ve Burhaniye yörelerinde yapılan bir araştırmada 10 mantar çeşidinin gıda olarak tüketildiği gözlemlenmiştir. Bu bölgede ilkbahar ve ağırlıklı olarak sonbaharda yağmurlardan sonra çimenlik ve çam ormanı altlarından mantar toplanmaktadır. Mantar hem yöre halkına gıda maddesi olarak kullanılırken hem de önemli bir gelir kaynağıdır (Polat & Satıl, 2010).



Fotoğraf 2. 5: Kuzu Göbeği Mantarı

Kaynak: (Barutçıyan, 2012).



Fotoğraf 2. 6: Melki Mantarı

Kaynak: (Barutçıyan, 2012).

Yörede Yenilen Mantar Çeşitleri:

- Ramaria alt ailesinde “Ramaria Aurea” Yerel adı “Tavuk Ayağı, Tavuk Purçu, Meşe Purçu” olarak bilinmektedir. Yenebilen, kısa dallı bir Ramaria türüdür. Bu ailenin pek çok türü sindirim sorunlarına sebep olmaktadır (Barutçıyan, 2012).

- Agaricus ailesinde “Agaricus Campestris” Yerel adı “Çayır Mantarı, Çim Mantarı, Çimen Mantarı” olarak bilinmektedir. Lezzetli bir mantar türüdür fakat bu mantarı yakın ve zehirli bir tür olan Agaricus Xanthoderma mantarı ile karıştırmamak gerekir (Barutçıyan, 2012).

- Armillaria alt ailesinde “Armillaria Mellea” Yerel adı “Bal Mantarı, Kavak Mantarı” olarak bilinmektedir. 4-7 cm çapında, hafif memeli şapkası bal renginde olan sarı üzerine kıvıllı kahverengi pütürlerle kaplı bir mantar türüdür. Sert, hazmı zor, lezzetsiz bir mantarlardır (Barutçıyan, 2012).

- Morchella ailesinde yaklaşık 250 tür bulunmaktadır. Mantarların şapkaları, peteksi şekilde delikli ve içleri boştur. Bu mantarlar ilkbaharda çıkar. Avrupa mutfağında sadece şapka kısımları kullanılmaktadır. Bacak kısımlarıyla birlikte satılmamaktadır. Morchella (kuzu göbeği) mantarları çiğ ve az pişmiş olarak yenildiğinde zehirlidir. Bu sebeple kurutulmuş tüketilebilmektedir. Böylelikle zehir özelliğini kaybeder (Barutçıyan, 2012).

Bu yörede yetişen iki çeşit morchella türü bulunmaktadır.

1. Morchella Vulgaris (Pers.) Boud (Göbek Mantarı, Beyaz Göbek)

2. Morchella Elata Fr.(Göbek Mantarı, Esmer Göbek) olarak bilinmektedir (Polat & Satıl, 2010).

- Discinaceae ailesinde “Gyromitra Esculenta (Pers.) Fr.” Yerel adı “Aygır Mantarı, Oğlak Göbeği” olarak bilinmektedir (Polat & Satıl, 2010).

- Sparassidaceae ailesinde “Sparassis Crispa (Wulfen) Fr.” Yerel adı Çam Purçu, Purç Mantarı” olarak bilinmektedir (Polat & Satıl, 2010).

- Lactarius ailesinden “Lactarius Deliciosus” Yerel adı “Melki, Kırmızı Melki” olarak bilinmektedir. Şapkası hafif unlu bir görüntüye sahiptir. Çok fazla tüketildiğinde idrarı turuncuya boyama özelliğine sahiptir. Ama bu durum hiçbir sağlık sorununa sebep olmamaktadır (Barutçıyan, 2012).

- Tricholoma ailesinde “Tricholoma Sp.” Yerel adı “Cincile, Cincana Mantarı” olarak bilinmektedir (Polat & Satıl, 2010).

2.4. KAZ DAĞLARI EFSANELERİ

Kaz Dağları tarih öncesi çağlarda çeşitli medeniyetlere ev sahipliği yapmış tarihi bir bölgemizdir. Edremit Körfezini içinde barındıran Kaz Dağları, insanlık tarihinde çeşitli efsanelere tanıklık etmiştir. Bu efsaneler aşağıda yer almaktadır.

2.4.1. Sarıkız Efsanesi

Kaz Dağında geçen Sarıkız Efsanesi'nin birbirine yakın birkaç varyantı bulunmaktadır. Bunlardan bir tanesi; Çanakkale İline bağlı Ayvacık köyünde Sarıkız adında bir kız yaşarmış.

Küçük yaşta annesi vefat eden Sarıkız'ın babası kızına annesini çok sevdiğini, bu köyde çok fazla hatıralarının olduğunu çok üzgün olduğunu söyler ve bu köyden göçmek ister. Kaz Dağlarının eteğinde bulunan Kavurmacılar Köyüne gelerek yerleşirler.

Yıllar geçer Sarıkız büyür ve güzel bir kız olur. Babası yıllar boyunca hep Hacca gitmek ister, yaşı da ilerlemektedir. Sarıkız artık büyüdüğünü kendine bakabileceğini söyler ve babasını Hacca gitmek için ikna eder. Babası da kızını komşulara emanet edip Hac'ın yolunu tutar. O zamanlar Hacca gitmek şimdiki gibi değildir. Belki altı ay, belki bir sene yürüyerek gidilmektedir.

Köyün delikanlıları Sarıkız'a talip olurlar. Sarıkız hiçbirine yüz vermez. Bu sebeple onlarda Sarıkız'a iftira ederler, dedikodu yayarlar. Babası hacdan döndüğünde kimse selamını almaz. Sebebini öğrendiğinde de Sarıkız'ın kötü yola düştüğünü söylerler. Baba kızını çok sevmektedir. Kızına kıyamaz fakat o köyde yaşamaya devam edebilmek için namusunu temizlemesi gerekmektedir. Yanına kızını ve birkaç tane kaz ile birlikte Kaz Dağının zirvesine çıkar. Kızını Kaz Dağının tepesine bırakır, orada yaşayamayıp öleceğini düşünür. Sarıkız bırakıldığı dağda ölmez. Hatta yolunu kaybeden insanlara yardımcı olmaktadır. Dağdan inen insanlar babasına, tepede kazları olan sarı saçlı bir kızın onlara yardım ettiğinden bahsetmektedir. Babası yıllardır özlemini yaşadığı kızının hasretine dayanamaz, hayatta olabileceğine inanır ve yola koyulur. Zirveye vardığında kızını bugün Sarıkız Tepesi diye anılan yerde bulur. Sarıkız babasına saygı gösterir, hürmet eder. Babası namaz kılmak için abdest almak ister. Sarıkız Kaz Dağının tepesinden bakracıyla denizden su alır. Babası kızının ermiş olduğunu anlayıp onu bağışlar. O sırada kara bir bulut gökyüzünü kaplar ve Sarıkız

kaybolur. Babası kızının erdiğine, sırrının açığa çıkması sebebiyle ortadan kaybolmuş olabileceğine inanmaktadır. Köylülerin kızına iftira ettiğini anlar ve beddua eder.

Bugün Kavurmacılar Köyünde yaşayan kimse bulunmamaktadır. Köyde kimse olmadığı için köyün muhtarı, mührünü Kaymakamlığa teslim etmiş ve köyün adı kütükten silinmiştir. Sarıkız'ın öldüğü yere Sarıkız Tepesi, babasının öldüğü yere ise Baba Tepe (Baba Dağı) denmiştir. Her sene Ağustos ayında Sarıkız'ı anmak için yöre halkı bu tepeye çıkmaktadır. Taşlardan bir mezar yapılmış ve “Sarıkız Türbesi” denilmektedir (Duymaz, 2001) (Aydemir, 2013) (Belediyesi T. E., 2016).

2.4.2. Hasan Boğuldu Efsanesi

Zeytinli Köyünde yaşayan Hasan, anne ve babasını kaybettikten sonra baba mesleği olan bahçıvanlık mesleği ile geçimini sağlamaktadır. Hasan yetiştirdiği sebze ve meyveleri Edremit'in Çarşamba pazarına götürüp satmaktadır.

Hasan bir gün Edremit pazarında Emine ile karşılaşır. Emine heybesinde bir şeyler satmaya çalışan obalı bir kızdır. Hasan ve Emine birbirlerine aşık olurlar fakat yaşayış şekilleri birbirinden farklı olan bu iki gencin bir araya gelmesi zordur. Hasan daha çok suyun yoğurduğu bir atmosferin insanıdır. İlk karşılaşmalarında Hasan, bostanları Emine'nin heybesine doldururken “Yükün ağır oldu. Kaz Dağı'nın yolu çetindir, nasıl çıkacaksın” dediğinde Emine'nin cevabı “Ne sandın düz ovalı! Biz dağlıyız, sizin boş çıkamadığınız bayıra bir kırk okka yükü çıkarız!..” demiştir.

Hasan Emine'ye onunla evlenmek istediğini söylemiştir. Emine de Hasan'ı sever fakat Emine'nin ailesi Hasan gibi bir ovalıya kızını vermek istemez. Ancak kırk okka (altmış kilo) tuzu sırtında obaya çıkartabilirse, herkese yiğitliğini kanıtlayacağını ve onu damat olarak kabul edeceklerini söylerler. Emine Hasan'a durumu anlatır. Hasan sevdiği kız için her şeyi yapmaya hazırdır. Başlangıçta her şey yolundadır fakat yolun yarısına geldiklerinde Hasan yorulmaya başlamıştır. Sıcak havasında etkisi ile tuz tenini yakmaya başlamıştır. Hasan buradan sonra devam edemeyecektir. Emine'ye der ki “Ben senin ardından gelemedim, sen benim ardından gel” Emine ardına bakmadan tuz çuvalını sırtlayıp obanın yolunu tutar. Orada yaşayan halkın erini küçümseyeceklerine dayanamayıp Hasan'ı bırakıp obasına dönmüştür. Ancak bir türlü Hasan aklından çıkmaz. Kulaklarında Hasan'ın “Köy'e dönemeyeceğim” sesi yankılanmaktadır. Bu yola çıkarken Hasan geri dönmek zorunda kalırsa sağ dönmeye yemin etmiştir.

Hasan kendini Gök Büvet'e atarak intihar eder. Emine ertesi gün dayanamayıp Hasan'ı bulmak için ayrıldığı noktaya doğru yola koyulur. Gök Büvet'e vardığında Hasan'ı bulamaz. Zeytinliye Hasan'ın annesine gider, Edremit'e gider Hasan'ı ne gören ne duyan olmamıştır. Emine Hasan'ı aramış bulamamıştır. Dönüşte Gök Büvet'te Hasana ait olan gömleği ve ona verdiği çevreyi bulur. Emine ona kavuşmak için Gök Büvet'in başındaki çınar ağacına kendini asar. O günden sonra Gök Büvet'in adı Hasan Boğuldu oraya bakan koca çınar'a ise Emine Çınarı denilmektedir (Balcı, 2007) (Hasdedeoğlu, 2008) (Kıbrıs, 2013).

2.5. KAZ DAĞLARI ARKEOLOJİK BULGULARI

Tarih öncesi çağlardan günümüze uzanan zengin kültürel yapısıyla Kaz Dağları, çeşitli medeniyetleri içinde barındırmıştır. Kentler, kasabalar kurulmuş yıkılmıştır. Günümüze kadar ulaşan arkeolojik bulgulara aşağıda yer verilmektedir.

2.5.1. Antandros Antik Kenti

Antandros Antik Kenti Kaz Dağı'nın güney eteklerinde, Edremit Körfezi'nin kuzey kıyısında, Balıkesir İline bağlı Edremit İlçesinin Altınoluk Mahallesi Avcılar'ın batısında yer almaktadır (Tezgin, Antandros Ve Yemek, 2017). Deniz seviyesinden 215 metre yüksekliğe sahiptir ve Pelasgoslar tarafından inşa edilmiştir. Bu şehirde Hellenistik, Pers ve Roma dönemleri yaşanmıştır. Bizans döneminde ise bir piskoposluk merkezi olmuştur. Tepenin üzerinde bir kale ve mezarlık vardır (Gümüştepe, 1995).

Antandros Antik Kenti ile ilgili eski kaynaklardan çok fazla bilgi bulunamamaktadır fakat "*Kentin adı Atina ile Sparta arasında MÖ 431 yılında başlayan ve MÖ 404 yılında sona eren Peloponnesos Savaşları'nda sıkça geçer. Savaşın ilk evresinde Antandros ile ilgili bilgiyi Thukydides'ten almaktayız.*" (Polat G. , 2017).

Antandros mutfağı hakkında bilgi almak için öncelikle Roma Mutfağı çıkış noktası olmalıdır (Tezgin, 2017).

Antandros Antik Kentinde 15 yıldır kazı çalışmaları devam etmektedir. Yapılan çalışmalarda ulaşılan arkeolojik bulgular; Yamaç Ev, Nekropolis, Sur Açması, Roma Evi, Yolüstü Açması, Dereboyu 2, Yol Açması ve Sualtı Araştırmalarıdır.



Fotoğraf 2. 7 : Antandros Antik Kenti Kazı Çalışmaları

Kaynak: Balıkesir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü – Görsel Sahibi: Firdevs Sayılan

2016 yılında Antandros Antik Kentinde 3000 yıllık Roma Döneminden “Garum sos” bir çeşit balık sosu yeniden yapılmıştır. Sosun yapımında balıkların iç organları, temiz deniz suyu, çeşitli otlar ve tuz kullanılmıştır. Sosun yapımı yaklaşık 5 ay sürmektedir. Küplere doldurularak ağzı sıkıca kapatılır, fermente olması için yer altına gömülmektedir.

Hem mutfak hem de turizm faaliyetleri açısından önemli bir adım atılmıştır. Günümüzde dünyada çeşitli ülkelerde balık sosu yapılmakta ve “avant gadre cooking” olarak karşımıza çıkmaktadır.

2.5.2. Aeneas Destanı

Vergilius tarafından yazılmış olan Aeneas, Troialı kahraman Aeneas’ın efsanesidir (Belediyesi T. E., 2016). Aeneas, aynı zamanda tanrıça Aprodite’nin oğludur. Troia soyunu yüzyıllar boyu devam ettirebileceği topraklarda yeni bir Troia kurma görevi üstlenmektedir. Aeneas yaşlı babası Anchises, küçük oğlu Ascanius ve beraberindeki Troialılar ile birlikte Kaz Dağının eteklerinde Antandros’a (Kuzeybatı Anadolu-Edremit-Altınoluk) gelmiştir. Antandros’un iki limanı ve iki tersanesi bulunmaktadır. Gemilerin hammaddesi olarak kullanılan kereste, İda dağlarından gelmektedir. Aeneas 20 gemi inşa etmiştir ve bahar ayı başlarında beraberindekilerle birlikte yeni vatanını bulmak amacıyla denize açılmıştır (Polat G. , 2017).

İlk olarak Trakya kıyılarında karaya çıkmışlardır ve Ainos (Enez) ismini verdiği kenti kurmaya başlar. Ancak Primos'un oğlu Polydorus'un ruhu bu lanetli topraklardan derhal ayrılmasını ve hedeflenen yurtlarını aramalarını söylemesi ile engellenmiştir. Ainos'dan güneye doğru yola çıkmışlardır ve Apollon tapınağının bulunduğu kutsal Delos adasına varmışlardır. Delos adasından Girit'e gelip burada Pergama isimli bir kent kurmaya başlamışlardır. Ancak yeni vatan burası da değildir. Apollon Aeneas'ın rüyasına girmiştir ve gitmeleri gereken toprakları açıklamıştır. Troyalılar'ın bir diğer atası Dardanos'dur. Hesperia'dan yani batı'dan (İtalya) Troia'ya gelmiştir. Az sayıda Troialıyı Girit'te bırakarak, anayurtlarını bulmak amacıyla İtalya'ya doğru gitmişlerdir. Yolculuk esnasında birçok problem yaşanmıştır. Savaşlar atlatılmıştır ancak Aeneas için en ağır darbe babası Anchises'in Sicilya'nın kuzey-batı kıyısında Drepanum (Sagesta)'da karaya çıktıklarında ölümü olmuştur (Polat G. , 2017).

Aeneas babasını onurlandırmak için cenaze oyunları düzenlemiştir. Oyunlar esnasında Hera gökyüzünden Iris'i Troialı kadınlara göndererek gemilerini yakmalarını söyletmiştir. Kadınlar buranın aradıkları yeni Troia olduğunu düşünerek gemileri yakmaya ikna olmuşlardır. Ancak sonrasında çok pişman olmuşlardır. Aeneas'ın yakarışları üzerine sağanak yağış yalnızca 4 geminin zarar görmesini sağlamıştır. Aeneas bu yolculuklardan yorgun düşmüş yaşlıları kral Acestas ile bırakmaya ve orada yeni bir kent kurup isminden dolayı da Acesta kenti olarak adlandırmaktadır. Cesur ve güçlü olanlar Aeneas önderliğinde İtalya'ya, Cumae'ye varıp Aeneas Apollon tapınağındaki Sibyl'e kehanete gitmişlerdir. Sibyl mağarasındaki kehanet çukuruna indikten sonra Aeneas'ı Apollon'a dua etmesi için çağırmıştır. Tanrıdan babasının yanına yer altı dünyasına gidebilmek için izin istemektedir (Polat G. , 2017).

Aeneas gemilerin başına döner ve kuzeye doğru yönelmektedir. Karaya çıktığında süt ninesi Caieta ölür ve orada gömülür. Burada onun isminden dolayı Caieta adını almaktadır. Daha sonra, Tiber nehri ağına ulaşan Troialılar, Latium'da karaya çıkmışlardır. Aeneas kral Latinius'a bir elçi göndermiştir. Kral onları karşılayarak geliş nedenlerini sormaktadır. Ilioneus kaderin onları İtalya'ya gönderdiğini söyleyerek hediyelerini vermiştir. Rutili'nin önderi Turnus'tur. Bir kahin kızı Latinus'un bir yabancı ile evlenmesi durumunda torunlarının sadece Latium'u değil tüm dünyayı yöneteceğini söylemiştir. Lavinia ile evlenen Aeneas Lavinium kentini kurar.

Efsanevi Roma İmparatorluğu kuran Troialılar tüm çileli yolculuğa rağmen vaat edilen topraklardır (Polat G. , 2017).

Günümüzde ise Aenes'in rotası izlenerek yeniden Lavinium'a gidilmesi planlamalar arasında yer almaktadır.

2.5.3. Zeus Altarı

Homeros, İlyada Destanında Tanrıların İda Dağında yaşadıklarından ve Truva savaşını buradan izleyerek yönettiğinden söz etmektedir. Tanrıların Tanrısı Zeus'un da burada yaşadığı ve savaşı izleyip yönettiği İlyada Destanında yer almaktadır. Edremit körfezine, denize hakim bu tepe üzerinde konumlandırılan mekanın Zeus'a ait olduğu düşünülmektedir. Dede Tepe üzerinde bulunan Zeus Alları, kaya kütlelerinin işlenmesi sonucu oluşturulmuştur. Bu kayaya oyuk basamaklardan oluşan merdiven ile çıkılmaktadır. Sunak nişleri, oturma platformları ve içi oyularak oluşturulan sarnıç mekanı bulunmaktadır. Sunağın alt kısmında içinde su bulunan sarnıca Zeus Mağarası denmektedir (Küçükkuyu.com).

Bilinen bir diğer efsaneye göre ise; mavi ve yeşilin bulunduğu bu bölgede Zeus'un Hera'ya aşık olduğuna inanılmaktadır (Çanakkale.com).

BÖLÜM 3 EDREMIT KÖRFEZİ COĞRAFI, DEMOGRAFİK, SOSYO EKONOMİK VE KÜLTÜREL YAPISI

Balıkesir'e bağlı Edremit ilçesi, tarihi Antik Çağlara kadar uzanmaktadır. Bazı kaynaklarda M.Ö. 1443 yıllarında Pidasus ismi ile kurulduğundan söz etmektedir. Bazı kaynaklarda ise "Adramytteion" olarak geçmektedir. Edremit adının kökeni Luwi dilinden geldiği söylenmektedir. Adra Vadisi anlamında AdraMut olduğu ifade edilmektedir (Belediyesi E. , 2019). Kurulduğu dönem Antik Misya bölgesinde büyük öneme sahip körfezin konumundan deniz ticareti ve savunması anlamında faydalanan bir kent konumundadır. Sonrasında aldığı saldırılar sebebiyle şuan ki konumu olan iç bölgelerde konumlanmıştır (Efe, Soykan, Cürebal, & Sönmez, 2013).

Türkler tarafından ele geçirilişi Alaaddin Keykubat zamanında (1220-1237) olan bölgeye, Anadolu Selçuklu İmparatorluğu döneminde ise Karesi Bey Uç Beyi olarak atanmıştır. Edremit Anadolu Selçuklu İmparatorluğu'nun Balıkesir Beyliği'ne bağlı bir Uç beyliği olarak kalmış, 1335 yılında da Osmanlı hakimiyetine girmiştir (Belediyesi B. B., 2019). Roma kalıntısı su kemerlerinden ötürü o dönem "Kemer Edremit'i" olarak bilinmektedir (Efe, Soykan, Cürebal, & Sönmez, 2013).

Bu bölümde Edremit Körfezi'nin coğrafi, demografik, sosyoekonomik ve kültürel yapısı yer almaktadır.

3.1. COĞRAFI YAPISI

Edremit Körfezi Marmara bölgesinin güney bölümünde bulunan Balıkesir ilinde yer almaktadır. Edremit Körfezi ile kaz dağları arasında ege bölgesi sahillerine kurulmuş olan yerleşimin yüz ölçümü 708 km²'dir. 39 derece 35 enlem dairelerine 27 derece 01 boylam daireleri arasında yer almaktadır. E 87 karayolu üzerinde bulunan Edremit'in deniz seviyesinden yüksekliği 1625 metredir. İlçede 15 mahalle, 5 belde ve 20 köy bulunmaktadır. Batısında ege denizi, Ayvacık ve Ezine ilçesi, kuzeyinde Bayramiç ve Yenice İlçeleri, doğuda Havran İlçesi ve güneyinde Burhaniye İlçeleri yer almaktadır (Belediyesi E. , 2019).

Edremit Körfezi ve Edremit Ovası bir çöküntü sahası olarak bilinmektedir. Edremit ovasının bütünü alüvyonlarla kaplanmıştır. Bu sebeple toprağı verimlidir. Bölgedeki en verimli yükseklik; 1767 m yükseklikteki Kaz Dağları'dır. Kaz Dağı üzerinde önemli tepeler ise: Sarıkız, Kırklar, Babadağ, Koçara ve Dumanlı tepe olarak bilinen Karataş

Tepesidir. Kaz Dağı milli parkı, tarihi ve doğayı içinde barındıran etkileyici bir güzelliğe sahiptir. Yüksek oksijen kaynağı ve biyolojik zenginlikleriyle birçok turizm faaliyetleri rahatlıkla yapılabilmektedir. Bunlardan bazıları dağcılık, yürüyüş, açık hava sporları, aynı zamanda doğal yaşam alanları sayesinde günü birlik turlarlar yapılmakta ve şehrin hızlı ve yorucu hayatından uzaklaşmak isteyen yerli ve yabancı turistlere imkan tanımaktadır (Belediyesi E. , 2019).

3.2. DEMOGRAFİK YAPISI

Edremit Körfezi'nde yaşayan halkın; Nüfusu, Kentleşme ve Demografik Yapısı aşağıdaki tabloda yer almaktadır (Belediyesi E. , 2019).

Tablo 3. 1: Edremit'in Nüfusu, Kentleşme, Demografik Yapısı

| İL | İLÇE | BELEDİYE | TOPLAM | KADIN | ERKEK |
|-----------|---------|----------|---------|------------------|------------------|
| BALIKESİR | EDREMİT | EDREMİT | 129.104 | 64.878 %50,25 | 64.226 %49,75 |

| YIL | ERKEK NÜFUSU | KADIN NÜFUSU | TOPLAM NÜFUS |
|------|--------------|--------------|--------------|
| 2013 | 64.226 | 64.878 | 129.104 |
| 2012 | 63.750 | 63.709 | 127.459 |
| 2011 | 62.504 | 62.514 | 125.018 |
| 2010 | 60.394 | 60.561 | 120.955 |
| 2009 | 57.925 | 58.418 | 116.343 |
| 2008 | 57.045 | 56.408 | 113.453 |
| 2007 | 54.373 | 53.247 | 107.607 |

| İL | İLÇE | MAHALLE | NÜFUS |
|-----------|---------|-------------|--------|
| BALIKESİR | EDREMİT | Akçay | 10.316 |
| BALIKESİR | EDREMİT | Altınoluk | 15.868 |
| BALIKESİR | EDREMİT | Arıtışı | 209 |
| BALIKESİR | EDREMİT | Atatürk | 1.414 |
| BALIKESİR | EDREMİT | Avcılar | 2.136 |
| BALIKESİR | EDREMİT | Beyoba | 158 |
| BALIKESİR | EDREMİT | Bostancı | 1.035 |
| BALIKESİR | EDREMİT | Camivasat | 4.708 |
| BALIKESİR | EDREMİT | Cennetayağı | 7.990 |
| BALIKESİR | EDREMİT | Cumhuriyet | 7.933 |
| BALIKESİR | EDREMİT | Çamcı | 611 |
| BALIKESİR | EDREMİT | Çamlıbel | 1.093 |
| BALIKESİR | EDREMİT | Çıkrıkçı | 611 |
| BALIKESİR | EDREMİT | Darsofa | 3.586 |
| BALIKESİR | EDREMİT | Dereli | 351 |
| BALIKESİR | EDREMİT | Doyran | 338 |

| | | | |
|-----------|---------|---------------|--------|
| BALIKESİR | EDREMİT | Gazicelal | 4.1622 |
| BALIKESİR | EDREMİT | Gaziilyas | 3.129 |
| BALIKESİR | EDREMİT | Güre | 3.747 |
| BALIKESİR | EDREMİT | Hacıarslanlar | 377 |
| BALIKESİR | EDREMİT | Hacıtuğrul | 102 |
| BALIKESİR | EDREMİT | Hamidiye | 5.398 |
| BALIKESİR | EDREMİT | Hekimzade | 1.844 |
| BALIKESİR | EDREMİT | İbrahimce | 3.634 |
| BALIKESİR | EDREMİT | Kadıköy | 6.895 |
| BALIKESİR | EDREMİT | Kapıcıbaşı | 644 |
| BALIKESİR | EDREMİT | Kavlaklar | 201 |
| BALIKESİR | EDREMİT | Kızılkıçlı | 4.158 |
| BALIKESİR | EDREMİT | Mehmetalan | 478 |
| BALIKESİR | EDREMİT | Narlı | 1.171 |
| BALIKESİR | EDREMİT | Ortaoba | 1.611 |
| BALIKESİR | EDREMİT | Pınarbaşı | 150 |
| BALIKESİR | EDREMİT | Soğanyemez | 2.644 |
| BALIKESİR | EDREMİT | Tahtakuşlar | 787 |
| BALIKESİR | EDREMİT | Turhanbey | 730 |
| BALIKESİR | EDREMİT | Tuzcumurat | 8.745 |
| BALIKESİR | EDREMİT | Yaşyer | 470 |
| BALIKESİR | EDREMİT | Yaylaönü | 256 |
| BALIKESİR | EDREMİT | Yolören | 1.100 |
| BALIKESİR | EDREMİT | Zeytinli | 18.306 |

Kaynak: Türkiye İstatistik Kurumu 2013 yılı verileri

3.3. SOSYO EKONOMİK YAPISI

Edremit Körfezinde yaşayan halkın büyük bir bölümü geçimini tarımdan karşılamaktadır. Körfez'in toplam tarım alanları 23.553 hektardır. Bölgede bulunan zeytinlik ise 19.968 hektarlık bir alanı kapsamaktadır. Bu alan içerisinde verimli olarak ürün veren 3.000.000 adet zeytin ağacı olduğu bilinmektedir. Her ağaç ortalama 25 kg'dır. Bölgede iklim şartları ve bakım koşullarına göre 7.000-14.000 ton zeytinyağı ve 40.000-80.000 ton zeytin üretimi yapılmaktadır. Ortalama %10-15 arası çizik zeytin olarak üretilmektedir. 3.585 hektarlık alanda ise tarla ve diğer meyvelik ürünler yetiştirilmektedir. Bunlardan bir kısmı erik, mandalina, incir, nar, üzüm, kivi'dir. İlçede kayıtlı çiftçi sayısı 1.438'dir. 501 çiftçi ise zeytinyağı primi desteğinde kayıtlarda yer almaktadır (Belediyesi E. , 2019).

Körfezde yaşayan halkın bir diğer geçim kaynağı ise hayvancılıktır. Büyükbaş hayvan, küçükbaş hayvan, kanatlı hayvan, arıcılık yapılmaktadır.

Körfezde 325 işletmede toplan 5274 adet büyükbaş hayvan bulunmaktadır. 147 işletmede 11.938 adet küçükbaş hayvan, 5 işletmede 83. 500 adet broiler tipi tavuk yetiştirilmektedir. Aynı zamanda 20 adet işletmede 18.000 adet kovan ve bu kovanlardan yıllık 540.000 kg bal üretimi yapılmaktadır.

Körfezin deniz sularında Akçay ve Ayvalı burun arasında kalan bölgeye ülkemiz kıyılarında denize biyoçeşitliliğin korunması ve büyük ölçekli balıkçılığın desteklenmesi için yapay resif projesi uygulanmıştır. Körfezdeki 7 adet resif tarlasına 12-35 m arası derinliklerde 6120 adet resif bloğu ve 224 adet anti-trol bloğu atılmıştır. Bölgede ise 2 adet balıkçı kooperatifi yer almaktadır. Bu kooperatiflerden bir tanesi Güre bölgesinde, diğeri ise Altınolukta yer almaktadır. Faaliyetlerini sürdürmektedirler.

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü'nün 2014 yılı verilerinde yer alan bilgiler göre; Edremit Körfezi'nde yıllık olarak ortalama tarım ürünlerinin yetiştirilmesi zeytin / 60.000 ton, erik 127 ton, mandalina 16.237 ton, incir 494 ton, nar 145 ton, üzüm 397 ton, kivi 52 ton olarak hesaplanmıştır (Belediyesi E. , 2019).

3.4. KÜLTÜREL YAPISI

Kaz Dağlarında bulunan Edremit Körfezi ve çevresi nüfusunun çoğunu yerli halkı oluşturmaktadır. Osmanlı İmparatorluğunun parçalanması sonucu farklı bölgelerden göçler meydana gelmiştir. Tatarlar, Çerkezler, Arnavutlar, Boşnaklar ve Yunanistan'dan gelen Mübadil göçmenler ile Bulgaristan'dan gelen Pomaklar, Girit ve Midilli muhacirler sonradan gelip bu bölgeye yerleşmişlerdir. Bölgeye yerleşen halk karma bir topluluk oluşturmaktadır. İlçe merkezinde bu kadar kültür bir arada yaşamakta olsa da durum köylerde farklıdır. Bir köyü oluşturan halkın çoğu belli bir etnik gruba dahildir. Kaz Dağı eteklerinde; Edremit Körfezinde birçok Türkmen köyü bulunmaktadır. Bu köylerden bazıları şöyledir; Mehmetalan Köyü, Çamcı Köyü, Hacıaslanlar Köyü, Tahtakuşlar Köyü, Yastıçalı Köyü, Doyuran, Kavlaklar, Poyralı köyleridir (Mutlu, 2010). Körfez civarındaki yükseltilerde ise (Madra, Musluk, At Kayası, Kaz Dağı, Hisar Dağ, Paşa Dağ ve Eybek Dağı yamaçlarında) Yörükler yaşamaktadır (Gümüštepe, 1995). Aynı zamanda Balıkesir İli'ne bazı bölgelerde Manav ve Çepni (Çetmi) olarak bilinen kişilerde yaşamlarını sürdürmektedir.

3.4.1. Türkmen

Günümüzde Balıkesir'deki Tahtacı Türkmenlerinin nüfusu en yoğun olduğu yer Kaz Dağları etekleridir. Tahtacı Türkmenleri etnik köken olarak “Beş Uygur” Türk topluluğu içerisinde bulunan “Ağaçeriler”e dayanmaktadır. Ağaçerilerin günümüzdeki devamı sayılan Tahtacı Türkmenlerinin sonradan diğer boylarla karıştıkları düşünülmektedir. Tahtacılar, dağlık alanlarda yaşadığı ve geçimlerini ormanlık alanlarda kereste işi ile sağladıklarından dolayı bu adı taşımaktadırlar. Meslek olarak başladıkları Tahtacılık zamanla bir mezhep adına dönüşmüştür (Mutlu, 2011). Osmanlı devleti zamanında, kayıtlara göre “Yörük” olduklarını açıkça beyan eden Tahtacılar, kendilerinden bahsederlerken “Türkmen” demektedirler. Buna dayanarak Kaz Dağlarının Edremit Körfezi bölgesinde yaşayan Kültürleri, Türkmen başlığı altında toplanıp bu tez de aktarılmaktadır (Eröz, 2014).

Kaz Dağlarında bulunan Balıkesir İl sınırları içerisinde geleneksel otantik giysi kültürlerini hala devam ettiren küçük gruplar bulunmaktadır. Bunlardan Tahtacı, Ağaçeri, Türkmen adlarıyla bilinen, çok yakın zamana kadar kapalı ekonomi ve sosyal yapıda yaşamlarını sürdürmüşlerdir. Yöre Türkmenleri 13. yüzyıldan beri burada yaşamaktadır. Kendilerine özgü kültürel yapılarını da büyük ölçüde günümüze taşımışlardır. Yöre giysileri kullananların iyi tanıdığı, kolayca algılayabildiği imgelerle yüklüdür. Köylere girdiğinizde evli, dul, bekar, nişanlı kadınları töreyi bilmek koşulu ile giyimlerinden tanınabilmektedir. Özel günlerde örneğin düğün; damadı, gelini, sağdıçları, bayraktarları ve diğer görevlileri giyimlerinden anlaşılmaktadır. Günümüzde bazı köylerde hala bu gelenekler yaşatılmaktadır. Ancak yeni nesiller günümüzün modern tasarım gelinliklerini de giyinmek istediğinden dolayı düğün günü hem geleneksel hem de yöresel kıyafetler ile karşımıza çıkmaktadır. Yörenin geleneksel giysileri renk uyumları, kullanım, rahatlık, estetiği, fonksiyonel zenginlik açısından dikkat çekmektedir. Kıyafetlerini temel olarak; üç etek, uzun don, göynek, öncek, yelek ve çok süslü başlıktan oluşmaktadır (Atilla, 1998).

Gelin başları günümüzde duvaklarda olduğu gibi ailenin maddi durumuna göre çeşitlenmektedir. Tarihi ve estetik anlamda başlık ve başlık süslemeleri etkileyici nitelik taşımaktadır. Kaynak kişiler tarafından kökeninin nereye dayandığı bilinmese de Ata geleneği olarak halen sürdürülmektedir. Gelin başlığı Orta Asya'dan göçen Türk kavimlerinin izlerini hala taşımaktadır. Orta Asya'da da “Teveteyin” denilen başlığın

üstüne uğur getirdiğine inanılan üç tane baykuş tüyü konduğu bilinmektedir (Kahveci, 1997).



Fotoğraf 3. 1 : Gelin Başlığı

Kaynak: (Atilla, 1998).

Bu çevrede evlenmemiş genç kadınlar başlarını örtmezler. “Başı bağlanmak” deyiminden de anlaşılacağı gibi evlendikten sonra özel baş bağlama törenleri yapılır ve gelinin başı bağlanmaktadır (Atilla, 1998).

3.4.1.1. Türkmenlerde Alevilik İnancı

Alevi; Hz. Muhammed’in damadı ve amcaoğlu olan imam Hz. Ali’yi seven, ona bağlı onun yolunda olan veya onun soyundan gelen kimse anlamına gelmektedir. Alevi sözünün terim anlamı; Alevilik başlangıçta sadece siyasal bir devinimdi. Ancak inanç temelli ve inançtan güç alan bir siyasallıktan bahsedilmektedir. Hz. Muhammed’in ölümünden sonra Hz. Ebubekir’in halife seçilmesi, Aleviliğin doğuşudur. Bektaşî sözcüğünün anlamı ise; Anadolu Aleviliği, 13. Yüzyılda yaşamış Hacı Bektaş Veli tarafından sistemleştirilmiş inanç ve kültür iklimidir (Kılıç, 2005).

Türkiye’de Alevi ve Bektaşîlerin yaşadığı bölgeler ilk önce Edirne-Kırklareli çevresi/ Kızılbaş ve Bektaşîleri, ikinci Balıkesir’den Muğla’ya oradan Adana, Hatay ve kısmen Maraş’a kadar uzanan dağlar üzerine ve dağ eteklerinde yaşayan “Tahtacılar”

(Kızılbaz Türkmenerler), üçüncüsü Balıkesir Aydın arasında toplu halde bulunan ve Rize-Trabzon dağlarında seyrek olarak rastlanan, “Çetmi” (Çepni) köyleri. Batı Anadolu Alevileri Çepnileri tamamen Alevilik inancını benimsemiş olup “Çetmi” olarak anılmaktadırlar (Eröz, 2014).

Kaz Dağlarında yaşayan Türkmenerler Alevilik inancını benimsemişlerdir. Alevilik inancının 3 temel noktası bulunmaktadır. “Eline, beline, diline sahip olmak” (Kaynak Kişi 1).

Eline sahip olmak; hırsızlık yapmamak, haram lokma yememek, başkasının malına el uzatmamak anlamına gelmektedir.

Beline sahip olmak; namusuna sahip çıkmak anlamına gelmektedir.

Diline sahip olmak; kötü söz söylememek, yalan söylememek anlamına gelmektedir (Ataman, 1992).

İnsanlar sosyal varlıklardır. Bu sebeple aile, akrabalık, hısımlık gibi kavramlar önem taşımaktadır. İnsanlar gelenekler ve toplumun kurallarıyla sınırlanmakla birlikte kendi iradeleri ile sonradan edinilmiş akrabalık kurabilmektedir. İnsanlar, bir aile de ve o ailenin kültürü içine dünyaya gelirler. Balıkesir yöresinde ve tüm Alevilik inancını benimsemiş toplumlarda “musahip” kavramı görülmektedir. Musahiplik, Alevi/Bektaşî toplumunun toplumsal yaşamının temellerini oluşturmaktadır. Musahiplik yol kardeşliği anlamı taşımaktadır. Yol kardeşliği için, “sağdıç”, “ahret kardeşi” , “ahretlik” kelimelerinin de yan yana kullanıldığı görülmektedir. Sağdıç kelimesi genellikle düğünlerde damada eşlik eden erkek anlamında kullanıldığı bilinmektedir. Ahretlik ise genellikle kadınlar arasında kurulan kardeşlik bağını ifade etmektedir. Musahip kelimesi sözlükte “sohbeti güzel olan, arkadaşlık eden” anlamına gelmektedir. Yöre halkı musahipliği “dört canın bir can olması” şeklinde tanımlamaktadır. Bekarlar musahip olamaz, musahip olabilmek için evli olmak gerekmektedir. Teklif erkeklerden gelir, fakat Aleviliği benimseyen toplumlar kadına değer verdiklerinden dolayı eşlerinde rızası alınmalıdır. Musahipliği erkek teklif etse bile onu yürütecek kişinin kadın olduğuna inanılmaktadır. Bektaşilerde iki kişi arasında olurken, Alevilerde iki aile arasında olmaktadır. Musahiplik, bireylerin her türlü karşılıklı sorumluluk bağıdır (Kılıç, 2005) (Durmaz & Ayaz, 2013).

Musahiplik: “ İkrar vermiş olan ve kan bağı da taşımayan evli iki kişinin eşleri ile birlikte, dedenin ve cem topluluğunun önünde, Hakk’a yürüyünceye kadar kardeş kalacaklarına, birbirlerini koruyup kollayacaklarına, birlik ve beraberlik içinde yaşayacaklarına dair söz vermeleri biçiminde gerçekleştirilen bir törenle kurulan manevi kardeşliktir” (Bulut, 2013).

Anadolu Aleviliğinde “Dede” kavramı yer almaktadır. Dedelik kurumu; yol önderi, yol gösterici anlamında kurumsallaşmış bir yapıyı ifade etmektedir. Dedeler toplumsal ve siyasal tüm alanlarda önderlik yapmaktadır. Dedeler Alevi kültüründe saygın bir konuma sahiptir. Anadolu Alevileri; kadınıyla birlikte ibadetinde, semahında, deyişinde, düvazında, sazında, dolusunda, ceminde yer almaktadır. Dedenin çocukları dede soyunda gelmektedir fakat hepsi dedeliği yürütemez. Bilgi ve görgüsüyle toplumda saygınlık gösterilen makama layık kişiler o mertebeye erişebilmektedir (Er, 1998).

“*Tahtacı Türkmenlerin kültürel kimliklerini şekillendiren unsurlar, Alevilik uygulamalarının yanı sıra, pek çok Türk boyunun veya topluluğunun zamanla terk ettiği kültürel değerlerden oluşmaktadır. Diğer bir ifadeyle Anadolu'nun çeşitli bölgelerinde yaşamakta olan Türk boyları, Orta Asya'dan getirdikleri kültürel değerleri, yeni şartlar içinde değişime uğratmıştır. Ancak Tahtacılar ve Çepniler gibi bazı Türk topluluklarında ise kültürel dokudaki değişim daha yavaş olmuştur. Özellikle bu toplulukların Alevi-Bektaşî inanç değerlerine yaslanmış olmaları pek çok kültürel formun bu gruplar arasında kalıcı olmasını sağlamıştır. Bu yönüyle bu gruplar Türk kültüründeki değişim ve dönüşümleri inceleyen bilim insanlarının dikkatini çekmektedir*” (Şahin, 2012).

3.4.2. Yörük

Yörük kavramı toplumumuzda çok yanlış yorumlanmaktadır. Yörükleri Toroslar'da yaşayan göçebe gruplar olarak tanımlamaktayız. Ancak Toroslar başta olmak üzere Anadolu'nun birçok kıyı şeridinde yakın yerlerle, yüksek yaylalar arasında mevsimlik yer değiştirerek yaşayan Yörük olarak adlandırılan aşiretlerimiz, köylerimiz bulunmaktadır. Bunların tümünü Oğuz ve Türkmen boyları oluşturmaktadır. Oğuz ve Türkmenler tamamen Asya kökenli olup 11.yy başlarından beri Anadolu'ya yoğun gruplar halinde gelmeye başlamışlar ve burada Anadolulaşmışlardır (Atilla, 1998). Herhangi bir etnik tanımlama içermeyen Yörük terimi, göçebe bir yaşam süren Türkmenler için kullanılmaktadır. Göçebe bir hayat sürdürdüklerinden dolayı hayvancılık ile geçimlerini sürdürmektedirler (Nas, 2015).

Yörüklük ve hayvancılık öyle girift bir hal almıştır ki hayvancılık Yörük geleneklerinin ciddi bir simgesi halindedir. Bunlar küçükbaş hayvanlar olduğu gibi beslemesi kolay olan deve de göç sırasında faydalı olma özelliği ile beslendiği bilinmektedir. Yerleşik hayat sürmeye başlayan Yörükler incir ve zeytin gibi meyve bahçelerine zarar vermesinden ötürü deve beslemeyi artık tercih etmemektedir. Günümüz ulaşım yöntemleri ve traktör kullanımıyla birlikte devenin taşımada kullanılma özelliği de kaybolmuştur. Kaz Dağlarında çok nadir de olsa turistik amaçlı Yörüklerin deve beslediği ve güreştirdikleri görülmektedir (Doğan & Doğan, 2005).

Pek çok özellikleri ile Türkmenlerden farklıdırlar. Yörükler de Türkmenler gibi yöresel giyim tarzlarını, törelerini ve mutfaklarını korumayı sürdürmüşlerdir. Fakat Yörükler göçebe bir hayat sürmüşlerdir. Edremit obalarında oturan Yörükler kendilerinin “Kubaş” ve “Kırlı Kubaş” olduklarını söylemektedirler (Gümüştepe, 1995).

3.4.3. Manav

Balıkesir’e bağlı; Sındırgı, Bigadiç, İvrindi köylerinde Karakeçili, Manav olarak tanımlanan kültürler yaşamaktadır (Atilla, 1998).

İvrindi, Balya, Sındırgı köylerinde basit el tezgahlarında hala günümüz yöre giysileri için kumaşlar dokunmaktadır. Son yıllarda geleneksel giysilerin günlük yaşamdan tamamen kalkmaya başladıklarını, bunların ancak özel günlerde düğün ve bayramlarda kullanılmaya yüz tuttıklarını görmekteyiz (Atilla, 1998). Balıkesir merkez şehir yaşantısından etkilenmeden gelenek ve göreneklerine göre yaşamını sürdüren bir toplumdur (Kaynak Kişi 1).

Manavların Etnik kimlikleri çeşitli bölge ve çalışmalara göre değişiklik göstermektedir. TDK gibi bazı kaynaklar “genellikle Romanya ve Bulgaristan’dan göç etmiş kimse” olarak tanımlamaktadır. Romanesler ise sadece Türkçe konuşan çingenece dilini bilmeyen yerli halk için manavı kullanırken farklı görüşlere göre ise manavların Rum olduğu düşünülmektedir. Genel kanı ise Manavların çok önceden yerleşik Türkmen olduğu yönündendir. Ancak Balıkesir yöresi Edremit Körfezi manavları Türkmen olmadıklarını ifade etmektedir. Çünkü manavlar Sünni inancı benimsemektedir. Balıkesir özelinde 124 köyden 52 si manav köyü olmakla birlikte 52 sinde de farklı etnik gruplardan insanlar yaşamını sürdürmektedir. Genellikle manavlar köye ilk yerleşenlerdir. Manav erkeklerinin giyimi diz altı ve alt uçları işlemeli kısa

pantolonlar olarak tarif edilmektedir. Bu giyim şekli günümüz folklor danslarında efelerin giydiği kostüme karşılık gelmektedir (Erol, 2014).

3.4.4. Çepni (Çetmi)

Çepniler Oğuz boylarında biri olarak bilinmektedir. Günümüzde isimleri unutulmaya yüz tutmuştur. Karadeniz'den Ege'ye Anadolu'nun birçok yerinde yaşamlarını sürdürmektedirler. Büyük bir çoğunluğu Balıkesir'in Sındırgı, Bigadiç, İvrindi köylerinde yaşamlarını sürdürmektedirler (Binler, 2015).

Balıkesir yöresindeki Çepniler Müslüman olup Alevi ve Sünni mezheplerine mensup olabilmektedirler. Kimi kadınların 'ağıtçı' adı ile düğün, cem veya ölüm törenleri gibi toplantılarda ağıt icra ettikleri ve bunu bir meslek olarak yaptıkları bilinmektedir. Ve aile mesleği olarak miras alındığı bilgisi mevcuttur (Şahin, 2012).

İlk kez karşımıza Divanû Lügâti't-Türk'te Oğuz boylarının 22 boyundan 21. Sırasında olması özelliği ile bildirilmiştir. 16.yy 'da Camiüt-tevârih adlı yazında çıkmakta olup Çepni isminin tanımı da "*nerede yağı görse savaşır*" şeklinde geçmektedir. Anadolu'daki varlıklarını ilk kez Trabzon Rum İmparatoru'nu yenmeleri ile geçmişlerdir. Türkiye'nin çok çeşitli şehirlerinde yaşamakta olan Çepnilerin Balıkesir'e gelmeleri ve göçebe bir toplumken bölgede yerleşik hayata geçmeleri büyük oranda 1860'lı yıllarda dönemin valisi olan paşa tarafından olmuştur. Osmanlı'nın başta at yetiştiriciliğini karşılayan bu topluluktan orduya asker ihtiyacı, vergi toplama güçlüğü ve düzen ihtiyacı gösterilebilmektedir. Bu iskân uygulaması topluluğun yerleşik yaşayan halkın ürünlerine verdikleri zarar ve karşılıklı huzursuzluğun sona ermesine de sebep olmuştur. Hatta Balıkesir yöresinde Çepnilere ait en eski kayıt olarak 1724 yılı sicil kayıtları konar-göçer Çepni cemaatinin yerleşik halkın bağ-bahçelerine verdikleri zarar üzerine aldıkları ceza ile ilgilidir (Umaç, 2012).

BÖLÜM 4 EDREMIT KÖRFEZİ DÜĞÜN GELENEKLERİ

Eski dönemlerde Orta Asya ve Anadolu’da evlilik, bir kadın ve bir erkeğin dini inançlara, yasalara, gelenek ve göreneklere göre herhangi bir problem yoksa hayatlarını birleştiren kutsal bir müessesedir (Altun).

Yaşamımızın bir parçası olan evlenme, hem bireysel hem de toplumsal bir olgudur. Kadın ve erkeğin bireysel olarak hayatlarını birleştirme isteğinin yanı sıra, evlenen kişilerin aile ve akrabalık ilişkileri kurulması kültürümüzde önemli rol oynamaktadır. Büyüklerimizin söyledikleri sözlerden bir tanesi de aile ilişkilerinin önemini yansıtmaktadır: “Bir kişiyle evlenirken sadece onunla evlenemezsin, o kişinin ailesiyle de evlenirsin” (Kaynak Kişi 7).

Edremit Körfezi düğün geleneklerinde de benzer şekilde kültürel yaklaşımlar söz konusudur. Bu bölümde araştırmanın yöntem, düğün gelenekleri, evlenme şekillerinden bahsedilmektedir. Aynı zamanda Edremit Körfezi düğünlerinde evlilik sürecinin nasıl ilerlediği, düğün günü gelenekleri, düğün sonrası seramonileri yer almaktadır.

4.1. ARAŞTIRMA YÖNTEMLERİ

Balıkesir iline bağlı Edremit Körfezi Tezin çalışma alanını oluşturmaktadır. Tezle ilgili yapılan çalışmalar; ilçe merkezi ve civar köylerinden (Mehmetalan Köyü, Tahtacı Köyü, Tahtakuşlar Köyü, Havran, Zeytinli, Kızılkeçili, Yeşilyurt Köyü) kişilerle görüşülmüştür. Araştırma yöntemi olarak literatür taraması ile yapılandırılmamış mülakat tekniği kullanılarak yüz yüze görüşme gerçekleştirilmiştir.

Yapılan kişisel görüşmelerde Edremit Körfezi’nde yaşayan kültürler, Genel olarak halkın yemek kültürü, düğün gelenekleri, düğün yemekleri ve yemek ritüelleri hakkında veriler toplanmıştır. Tez içerisinde toplanan veriler kaynak kişilerin isimleriyle birlikte aktarılmaktadır.

4.2. EVLİLİK ŞEKİLLERİ

İnsan hayatında iki önemli karar olduğu düşünülmektedir. Bu kararlardan bir tanesi eş seçimi diğeri ise iş seçimidir. Bu iki karar insan hayatındaki dönüm noktalarını oluşturmaktadır. Eğer iki kararda doğru yapılmış ise mutluluğu getireceğine inanılmaktadır.

Sedat Veyis Örnek'in yaptığı bir araştırmaya göre, Anadolu kültüründe birçok evlenme biçimi olduğu gözlemlenmektedir. Bunlardan arasında görücü usulü, beşik kertmesi ve kız kaçırma gibi evlenme biçimleri görülmektedir. Günümüzde görücü usulü yerini "anlaşarak evlenme" ile değiştirmektedir (Büyükokutan, 2007).

Eski dönemlerde birbirini sevip evlenmek isteyen gençler ailelerine bunu belli etmek için bazı yöntemlere başvururlarmış. Erkek babasının ayakkabısını yere çivilermiş. Kız ise mutfakta bulaşık yıkarken çok ses çıkartarak evlilik istediğini ailesine anlatmaya çalışmış. Artık günümüzde gençler aileleri ile daha rahat iletişim kurabilmektedir fakat eskiden evlilik söz konusu olduğunda aile büyüklerine karşı bir çekinme durumu görülmekteydi (Kaynak Kişi 1).

Endüstrileşme ve kentleşmenin artmasıyla birlikte insanlar buldukları yörelerden uzaklaşıp, farklı coğrafyalarda farklı kültürlerin insanlarıyla bir araya gelmektedir. Küçük yerlerde yaşayan insanların geleneklerine bağlılığını, büyük şehirlerde devam ettirmek oldukça zordur. İnsan yaşadığı coğrafyaya zaman içerisinde adapte olur. Bu sebeptendir ki, örf ve adetler kendini korumayı başarmış küçük köylerde sürdürülebilmektedir. İstanbul gibi büyük bir şehirde üç gün üç gece süren bir düğün organizasyonu yapılırsa, büyük şehrin hızlı yaşantısı, trafik yoğunluğu, insanların geçimlerini sürdürmek için çalıştıkları işleri, yorgunluk, ailesi ile bir arada geçireceği zaman gibi faktörler sebebiyle geleneklerimizden kısmen uzaklaşmak zorunda kalmaktadır (Sezen, 2005).

Geçmişten günümüze toplumlara bakıldığında, tarihsel boyutları, ekonomik yapıları, yerleşim düzenleri, üretim ve tüketim ilişkileri, sosyal normları bütün bunları oluşturan kültürel yapı evlilik biçimlerini belirlemede önemli rol oynamaktadır (Özçörekçi, 1997).

Edremit Körfezi'nde yaşayan halkın günümüzde hala devam eden evlilik biçimleri; görücü usulü, akraba evliliği, yabancılarla evlilik, kız kaçırma ve modern evlilik görülmektedir.

4.2.1. Görücü Usulü

Gelenekselliğin ağır bastığı yörelerde sürdürülebilen bir evlenme biçimidir. Erkek ailesi tarafından seçilen bir grup kadın "görücü" olarak adlandırılmaktadır. Bu grup; erkek annesi, kız kardeşi, akrabalar ve komşu kadınlardan oluşmaktadır. Görücüler kız evini ziyaret'e giderler. Eğer ki erkeğin özellikle düşündüğü bir kız yoksa, kız beğenme

yetkisi tamamen bu gruba bırakılmaktadır. Görücü kadınlar evleri, mahalleleri, köyleri tek tek gezerler. Beğendikleri bir kız olursa gizlice ailesi, hamaratlığı soruşturulur. Bir problem çıkmazsa istemeye gidilir. Kız evi naz evidir. Birkaç gün süre isterler. Onlarda erkeğin ailesini, mesleğini, efendiliğini soruştururlar. Olumsuz ise “Verilecek kızımız yok” denilir. Eğer olumlu ise “Allah yazmışsa biz ne diyelim” şeklinde cevap verilir (Sezen, 2005).

Tahtacılar da görücü usulü evlilik çeşidinde beğenilen kıza bir kişi gönderilip gönlü yapılmaktadır. Sonra oğlanın yakınlarından bir karı-koca kızı ister ve bu da gizli gerçekleşmektedir. Eğer kız verilecekse, Pazartesi veya Perşembe gecesı yatsıdan sonra kız evinde toplanılmaktadır. Dışarıda pekmez şerbeti hazırlanmaktadır. Dede veya büyüklerden kızın babasına “Bu işe siz ne dersiniz? Biz münasip gördük” der. Müspet cevap verilmişse, o zaman bir de topluluğa sorulmaktadır. “evet” denildiğinde dede dua etmektedir. Kızın anne ve babası niyaz edip, kendileri için hazırlanan yere oturmaktadır. Dağıtılan şerbetten sonra yeşil bardaktan (testiden) rakı içilmektedir. Herkes bulunduğu yere niyaz edip dağılmaktadır (Binler, 2015).

Anadolu'nun bazı bölgelerinde yaşayan insanlarda henüz çocukları beşikteyken evlenecekleri kararı alınmaktaydı. Bu geleneğin halk arasındaki söylemi “beşik kertmedir. Geleneği sürdüren ailelerin sayısı günümüzde yok denecek kadar azdır. Ailelerin birbirini sevmesi ve hısımlık kurma isteği sebebiyle beşik kertme olayı gerçekleştirilmekteydi (Boratav, 1984).

4.2.2. Akraba Evliliği

Aralarında kan bağı olan insanların yaptığı evliliklere “akraba evliliği” adı verilmektedir. Bu evlilik şeklinin tercih edilme sebepleri din, kültür ve yaşanan coğrafyanın aynı olması, gelenek, görenek, ekonomik etkenler, malvarlığın bölünmemesi, rahat iletişim ve güven duyma gibi sebeplerden dolayı tercih edildiği görülmektedir (Kaynak Kişi 4).

4.2.3. Yabancılarla Evlilik

Kaz Dağlarında yaşayan Tahtacı Türkmenler Alevilik inancını benimseyen toplumlardır. Yabancılarla evlilik, Alevi bir ailenin çocuğu ile Sünni bir ailenin çocuğunun evliliği olarak anlaşılmaktadır. Eski dönemlerde “bizde *yabancıya kız verilmez*” şeklinde cümleler çok yaygındır. Ancak okuyan, kendini geliştiren, farklı

bakış açıları kazanan günümüz gençleri daha çağdaş, insanları dil, din, ırk ayrımı gözetmeksizin sevebilen, gelenek ve göreneklerin, kültürün önemini bilen insanlardır (Kaynak Kişi 3).

Yusuf Ziya Yörükan'ın yaptığı bir araştırmada 1920'li yıllara kadar Tahtacıların sadece kendi toplumlarından insanlarla evlendikleri, bölgeleri dışında kendi inançlarından olan kişilerle bile evlilik ilişkileri yaşanmadığını belirtmektedir. Tahtacı bir kızın Sünni bir erkekle evlenmesi yasak kabul edilmektedir (Büyükokutan, 2007).

4.2.4. Kız Kaçırma

Türkmenlerde kız kaçırma olayı ayıp sayılmaktadır. Kız kaçırma eylemi iki şekilde gerçekleşmektedir. Birincisi kız ve erkek anlaşarak birlikte kaçmaktadır. İkincisi ise kızın gönlü olmadan zorla kaçırılmasıdır. Zorla kız kaçırma Edremit Körfezinde günümüzde görülmemektedir. Kız, oğlana isteyerek kaçmaktadır. Kızın aile büyükleri kızın kaçtığını bilseler dahi aramazlar. Bir süre sonra dönerler ve herkes onları kutlamaktadır ve düğün yapılmaktadır. Evlenme sırası gelen kızlara çar örtülmektedir. Yeni gelinin ise başı bağlanmaktadır (Binler, 2015).

4.2.5. Modern Evlilik

Edremit Körfezi'nde yaşayan gençlerin büyük bir bölümü hem geleneklerine bağlı bir tören ile evliliklerini gerçekleştirmek isterken, aynı zamanda dönemin getirmiş olduğu yenilikleri takip ederek yöresel düğün kıyafetlerinin yanı sıra beyaz gelinlik giyinmeyi de istemektedir. Türkiye'de modern yaşama geçişle birlikte düğün törenlerinde giyilen gelinliklerde de büyük ölçüde değişimler meydana gelmiştir. Batı kültüründen gelen beyaz gelinlik, 1920'leden itibaren git gide yaygınlaşmaya başlamıştır. Günümüzde artık herkes beyaz gelinlik tercih etmektedir. Beyaz gelinlik temizliğin ve saflığın simgesi olarak tercih edilmektedir. 1920'li yıllardan sonra üç etek gelinlikler yerini batı etkisinde işlemeli kumaşlarla hazırlanmış beyaz gelinliklere bırakmıştır (Adanır, Kuleli, & Göknur, 2013).

Aşağıda 4 Kasım 2017 tarihinde Mehmetalan Köyünde gerçekleşen bir Türkmen Düğününden Gelin kızın hem geleneksel hem de modern gelinliğinin görselleri yer almaktadır.



Fotoğraf 4. 1 : Geleneksel Düğün Kıyafetleri ve Modern Gelinlik

Kaynak: Fotoğraflar Sinem Akman tarafından çekilmiştir.

4.3. EVLİLİK SÜRECİ VE DÜĞÜN GÜNÜ GELENEKLERİ

Evlenecek genç kızın kız isteme töreninden söz ve nişanına kadar olan süreci ve bunu takip eden düğün günü ile pratiklerinden söz edilmektedir.

4.3.1. Evlilik Çağı

Balıkesir ve çevresinde evlenmek isteyen erkekler sabahları geç kalkarak, söz dinlemeyerek, iş yapmamakla evlenme isteklerini belli etmeye çalışmaktadır. Benzer şekilde kızlar da evlenme isteğini kedi gibi miyavlayarak dile getirmektedir (Binler, 2015).

Balıkesir’de 17-18 yaşları evlilik yaşı olarak bilinmekteydi fakat günümüzde bu yaş biraz daha artmış bulunmaktadır (Binler, 2015). Evlenecek genç kızların bilmesi gereken ev becerileri olup, beceriler üzerinde ustalaşmaları beklenmektedir. Bunlardan en önemlisi iyi yemek yapabilme yetisidir. Bu nedenledir ki anneler kızlarını mutfakta geliştirmektedir. Toplumumuzda “ev yemeği” kavramı yer almaktadır. Evde yapılan yemek daha kıymetli görülmektedir. Yapımı esnasında emek harcanmaktadır. Aynı

zamanda kalbe giden yol mideden geçer sözü, kültürümüzde yemeğe verilen önemi göstermektedir (Tezcan, 1993).

Eski Türk düğün ve adetlerini incelendiğinde gelin olacak kızlarda aranan önemli özelliklerden bazıları; hamaratlık, eşinin annesine saygı, bele sağlamlıktır. Türkmen toplulukları arasında geçerli bir söz “Sen bir nakış atıncaya dek, Türkmen göçü dolaşır.” Bu deyim ile anlatılmak istenen gelinlik kızların hamaratlık ölçüsüdür. Nakış atmak; kilim dokumada ilmik bağlamak anlamına gelmektedir. Türkmen analarının deyimiyile bir anda 150-200 ilmik atanlar hamarat kabul edilmektedir (Ataman, 1992).

4.3.2. Kız Bakma/ Kız İsteme

Edremit Körfezi’nde evlenmek isteyen erkek için kız bakmaya giden kişiler bulunmaktadır. Bu kişilere “görücü” adı verilmektedir. Öncelikle görücüler bütün kızları görüp incelemektedir. Bu incelemeyi görücü olan oğlanın anası ve bilgili kadınlar gerçekleştirmektedir. Kız aramaya gidene aynı zamanda “vasıta” da denilmektedir (Binler, 2015).

Balıkesir ve çevresinde iki ailenin arasını yapana dünür başı denilmektedir. Kızın verileceği, kız evi tarafından oğlan evi halkına bazı işaretlerle belli edilmektedir. Bu da ayakkabılarının düzeltilmesi ile anlaşılmaktadır (Binler, 2015).

Beğenilen kız istemeye bir karı-koca gitmektedir. Kızın verileceği daha önceden hissedilirse; kız evine şeker, pilav gibi yemekler gönderilmektedir (Binler, 2015).

Kız ve erkek öncesinde kendi aralarında anlaşmış olsalar bile kız ve oğlanın aileleri görücüler ile bir araya gelerek bir merasim düzenlenmektedir (Ögel, 1988).

4.3.3. Söz Kesme

Edremit yöresinde bir diğer adı “yavuklama” olarak bilinmektedir (Özdemir, 2009).

Anadolu’da söz kesme çok değer verilen bir gelenektir. Söz kesiminde gelin kızın evlenmeye rızası olduğunu göstermek amacıyla “rıзалık sembolü” vermesi gerekmektedir. Bu sembol Sibiry’a dan Anadolu’ya uzanan bir gelenek olup Türklerde sembol olarak mendil kullanılmaktadır ve şerbet içilmektedir (Ögel, 1988).

Yörede yapılacak olan söz kesimine bütün oba davet edilir ve isteme işlemi eğer başlık isteniyorsa başlığın neticelenmesi ile son bulmaktadır. Başlık çok olunca bunun yarısı ödenmektedir. Diğer yarısının da taksitle ödendiği bilinmektedir. Başlığın

ödenmemesi halinde, gelinin kaç çocuğu olursa olsun, babası gelini geri götürmektedir. Söz kesildikten sonra bir delikanlı erkek evine gidip damadın kolunu tutup bahşış alır. Burada toplu halde bulunan delikanlılar silah atarak mutluluklarını paylaşmaktadırlar (Binler, 2015).

Söz kesme törenlerinde ilk olarak şerbet ikram edilmektedir. Meyve suyunun kaynatılmadan hazırlanan hafif bir şeker şurubuna katılması ile yapılan şerbet, çok çeşitli meyve ve bitkilerle yapılabilmektedir. Böğürtlen, kızılıcık, kuru üzüm, reyhan verilebilecek örnekler arasındadır. Hazır satılan şerbet şekeri denen ve içinde çok çeşitli baharatları bulunduran kırmızı renkli şeker su ile kaynatılarak da şerbet yapılabilmektedir. Sadece yöre düğünlerinin değil bayram günlerinin ve loğusa toplantılarının sevilerek içilen bir ikram olarak karşımıza çıkmaktadır (Reşad, 2018).

Sonrasında kahve içilmektedir. Kahvenin yanında lokum ve şeker sunulmaktadır (Halıcı, 1981). Kahvenin çabuk ve yavaş içilmesi gelin kızın kayınvalidesi tarafından iyi veya fena ekti yaptığına işaret olarak yorumlanmaktadır (Özdemir, 2009).

4.3.4. Nişan /Büyük Nişan

Nişan, evliliğin gerçekleşeceğine bir vaat aynı zamanda ön anlaşma anlamında gibi kabul edilmektedir (Ögel, 1979). Söz kesildikten bir hafta veya altı ay sonra nişan yapılmaktadır. Nişana sadece kadınlar gitmektedir. Nişanı oğlanın akrabası takar. Gelinin ensesine ve eline kına konulmaktadır. Başına mavi, al, yeşil bezler örtülmektedir. Boynuna üç parça altın ve bir sıra boncuk dizilmektedir. Kulaklarına ise bir çift lira çeyreği küpe olarak takılmaktadır. Ayrıca parmaklarına da bir lira çeyrekli yüzük takılmaktadır. Bu süreç bittikten sonra gelin kaynanasının elini öper ve daha sonra dürü (armağan) verilmeye başlanmaktadır. Bu hediyeler lira çeyreği, basma, yazma gibi şeylerden oluşmaktadır. Oğlan evinden iki kilo tahin helvası, ekmek gelir ve nişan dua ile son bulmaktadır (Binler, 2015).

Tahtacılar da nişan merasiminde kadınlar odada başına filek (tiftik keçisinin postu) örtülmüş, süzüngeç halde duran kızın parmağına yüzüğünü ve gerdanına altınlarını takmaktadır. El ve ayaklarına kına yakıldıktan sonra herkese şerbet ikramı yakılmaktadır. Kız tarafı oğlana nişan yüzüğü takmamaktadır (Binler, 2015).

Yörüklerde ise nişan kızın evinde gerçekleşmektedir. Herkes toplandığında kız evine gidilmektedir. Nişan günü erkek kız evine giderse, kızın erkek kardeşleri, oğlana çadır

direkleri ile vurmaktadır. Erkeğin kızın evine gitmesi adetten değildir. Oğlana babası bir ak bir de kara koyun öne sürmektedir. Koyunları bir çobana götürüp çabanın arkasından nişan bayrağını taşıyan gelmektedir. Bayrakçının arkasından oğlan babası, akrabalar, hoca ve bütün halk yola dizilmektedir. Erkeklerin arkasından kadınlar gelmektedir. Kadınların dizilişi de şu şekildedir: önde oğlanın annesi ile yemek pişirecek olan kadınlar, bunların arkasından bir daylak üstünde çuvallar içinde şeker, kahve, bulgur gibi malzemeler bulunmaktadır. Onu bir kız çocuğu çekmektedir ve devenin arkasından diğer kadınlar gelmektedir (Binler, 2015).

Misafirler gelmeden önce, kız evinde, kıza ağıtlar söylenmektedir. Bundan sonra kızın kardeşleri oğlan tarafından gelenleri sövme ve taşlamalarla karşılamaktadırlar. Bu mücadele sonucunda kız tarafı galip gelirse nişan yapılmamaktadır. Biryandan güreş, silgeç, tura, eş bulma oyunları oynanmaktadır. Kara çadır içinde sofralar kurulur. Sofraya düğün pilavı, et kavurması, ayran, hamur çorbası, sebze yemeği sıra ile konulmaktadır. Sonrasında kahveler içilip karlı şerbet, hocadan başlayarak herkese dağıtılmaktadır (Binler, 2015).

Nişandan bir hafta sonra oğlan kıza mendil göndermektedir. Yörüklerde nişan, nikahtan çok daha önemlidir. Nişanda, oğlan evinden yüzük, altın, boncuk gönderilmesi de gelenekler arasında yer almaktadır (Binler, 2015).

Nişan seremonisine eşlik eden yiyecek ve içecekler; kahve şeker ikramının yanı sıra geline “nöbet şekeri” adı verilen bir şeker gönderilmektedir. Bu şeker tabak gibi kalıp halde bulunan bir tür şekerdir. Geleneklerden bir tanesi ise gelinin başının üzerinde bu şekerin kırılmasıdır (Halıcı, 1981). Şekeri gelinin kaynanası kırar ve bu kırılan şeker dağıtılır. Bu şekerden yiyenin dişinin ağrımadığına inanılmaktadır (Keskin, 2017). Bazen de kaynana gelinin başından aşağıya şeker serpebilir. Serptiği şekerlerden herkes bir şeker alıp yemeye çalışır. Bu da şeker kırmaktaki aynı inanıştan kaynaklanmaktadır (Balıkesir Valiliği, 1999).

Balıkesir ve çevresinde ilk kutlanan nişan birinci nişan olarak adlandırılmaktadır. Bu nişanda kız evinden gönderilenlere küçük heybe denilmektedir. İkinci nişanda beş kat çeşitli basma, on yazma, yüzük, küpe, çeşitli tatlılar kız evine gönderilince, oğlan evinden gelen yemekler pişirilip hep birlikte yenilmektedir. Kızın kardeşleri oğlan evine tatlı ve elbise götürüp, sinileri boş olarak geri almaktadır. Buna kuru sini denilmektedir.

Bundan sonra gelin kızı düğünlere götördüklerinde, eğer orada oynarsa başından para serpilmiştir ve bu şekilde orada yaşayan halk nişanlı olduğunu anlamaktadır (Binler, 2015). Büyük nişan ilk nişandan yaklaşık bir ay sonra yapılmaktadır. Bu sürede aileler iyice birbirini tanıyıp anlamaktadır. Kalaylanmış siniler içerisinde süslü tepsilerde yağlıklar, bohçalar sunulmaktadır. Oğlan evinden gelenler kız evinden içeriye girdiklerinde üzerlerine gülsuyu serpilmiştir. “Hoş geldiniz Safalar getirdiniz” diyerek karşılanmaktadır. Oğlan evinden gelenler eve ilk adım atılırken kız evine para serperler. Aynı şekilde kız evi de oğlan evinden gelenlerin üzerine para serpmektedir. Bu paralar köydeki küçük çocuklar tarafından toplanarak harçlık yapılmaktadır. Bu geleneğin bereketi arttıracağına inanılmaktadır. Nişan merasiminde şerbet içilir ve sonrasında akın akın gelen misafirler nişanı görmek istemektedirler. Bohçalar süslü tepsilerin ortasına oturtur ve gelin tarafından özenle işlenmiş ipekli mendil hazırlanmaktadır. Bu mendilden 20-30 adet konulur ve güveye verilmektedir. Kahveci bir kadın tarafından, hazırlanan tepsi geniş caddelerden geçerek güveyin evine getirilir. Güveye şerbet ikramında bulunulduktan sonra bahşişini alan kahveci kadın gelin evine dönmektedir. Bu geleneklerden sonra her iki aile birbirlerine gitmeye devam etmektedir. Özel günlerde hediyeler yiyecekler gönderilmektedir. Örnek olarak kız tarafının bir tepsi yöreye has kuzu dolması yemeği olan “sura” , bir tepsi baklava bir de büyük ekmek yapıp oğlan tarafına götürmesi, oğlan tarafının da gelen tepsileri bir hafta on gün içinde gelin kıza hediyelerle doldurup göndermesi verilebilir. Kurban bayramında ise oğlan evi kız evine büyük bir koç’a kına yakıp maddi durumlarına göre boynuzuna bileziklerle kız evine armağan etmektedir (Özdemir, 2009).

4.3.5. Kına

Ülkemizin çoğu yöresinde ve evlenme geleneklerinde olduğu gibi kına gecelerinde bolca ikramda bulunmaktadır. Çeşitli yöreler ağır yemekler ikram ederken incelenen bölgede çerez ve şeker ikramı vardır (Nahya, 1981).

Kına yakma adeti Kabe’den geldiği ve dini anlam taşıması ile kutsal sayılmaktadır. Kınanın yeşil renginin ezildikten sonra kırmızıya dönmesi ve kendine has kokusu ile uğurlu olduğuna inanılmaktadır. Bu sebeptendir ki özel günlerde ellere ayaklara kına yakılmasının uğur getireceğine inanılmaktadır (Ataman, 1992). Bu kına ellerin bileklerden parmak uçlarına kadar, aynı şekilde ayak bileklerinin de yine parmak

uçlarına kadar yakılması gerekmektedir. Bu gelenek bekareti temsil etmektedir (Özdemir, 2009).

Balıkesir’de Çarşamba günü kız evine gidilince oturma ve ikindi adı verilen törenler gerçekleştirilmektedir. Bu törende gelin kırmızı renkte bir entari giymektedir. Gelin yanan mumların arasından geçerek gelip kaynanasının elini öptükten sonra oturunca, yenge kadın takıların takılmasının ardından gelini dışarıya çıkartmaktadır. Yemekler yenildikten sonra ikindi kınasındakiler yeniden gelince sabaha karşı tek nikahlı iki kadın, gelinin ayaklarına kına koyulmaktadır (Binler, 2015).

Tahtacılar da ise Perşembe ve Pazartesi gelinin eline kına yakılmaktadır. İlk önce kaynana ve düğün alayı evlenecek olan kızın baba evine gitmektedir. Kız evinde bir kadına erkek kıyafetleri giydirilip erkek tarafından gelen misafirlere eziyet edilmesi de adetler arasında yer almaktadır. Bu kadına “buhur” adı verilmektedir (Binler, 2015).

Anadolu’da gelinin gözyaşlarının bereketi arttıracığına inanılmaktadır. Bu nedendir ki kına gecesinden gelinin ağlaması için büyük çaba harcanmaktadır (Temiz & Çetinsöz, 2016).

4.3.6. Düğün Tarihi Belirleme

Anadolu’da yaşayan Türkmenler düğünlerini genellikle güz döneminde yapılmaktadır. Köylü ve göçebe toplumlarda harman işleri, kış hazırlıkları tamamlanmış, yayladan dönülmüş düğündeki masrafların karşılanabilmesi için yeterli ekonomik güce sahip olmak güz dönemine denk gelmektedir (Boratav, 1984).

Düğün toplumu ilgilendiren bir merasimdir. Erkek ve kızın aynı zamanda onların ailelerinin birbirlerine bağlanması yapılan törenlerle bu bağlanmanın pekiştirilmesi amaçlanmaktadır. Bu sebeple mümkün olduğunca çok insanın düğüne katılabilmesi istenmektedir. Bazı yörelerde ise bu törenler davetli davetsiz, yakın uzak fark etmeksizin herkese açık yapılmaktadır (Boratav, 1984).

Türkmenlerde düğün başlamadan önce, düğün sahibi bütün obayı davet etmektedir. Oba halkı bu daveti uygun bulursa, okuntular düğün başlar ve kadınlar (bacılar) un götürmektedir. Buna “un dürüsü” denilmektedir. Getirilen unlardan birbirlerine serpmektedirler. Bunun bolluk ve bereket getireceğine inanılmaktadır (Binler, 2015).

Düğün zamanı bir cenaze ile aynı zamana geldiyse cenaze kaldırıldığı gibi düğün etkinliği de yapılmaktadır. Düğün sahibinin cenaze sahibinin evine gitmesi ve gönül alması ile hoşgörü ortamı sağlanmış olmaktadır. Düğündeki eğlencelerin abartıya kaçmadan sürdürülmesi cenaze sahibinin de düğüne katılım gösterip hediye vermesi “yas alma” olarak tabir edilen gelenek olarak bilinmektedir (Ercan, 2002).

Kız evinin daveti şu şekilde olmaktadır: Aracı kadın evleri gezmektedir. Gezdiği evlerdeki insanları “kızın düğünü var pazartesi günü salı günü uğurkademe ve sepiye, çarşamba günü kınaya, Perşembe günü gelin bakmaya gelin buyurun” diyerek davet etmektedir. Davetin yapılacağı zaman kızın arkadaşları ve yakın akrabaları hummalı bir çalışma içine girmektedir. Bütün eksikler tamamlanmaya çalışılmaktadır. Davet öncesi aşçı kadından haber gelmektedir. Başta gelin kız olmak üzere pilavın tuzuna bakmak için tek sıra halinde mutfağa gidilmektedir. Pilav tenceresi etrafında daire şeklinde toplanılır ve ilk olarak evin kızı pilavı tadar, aşçı kadına bahşişini verir ve mutfaktan çıkar. Sonrasında sırayla diğer kadınlarda pilavın tuzuna baktıktan sonra bahşişini verir mutfaktan ayrılmaktadır. İkinci zamanında sofralar kurulur ve hazırlanan sofralarda yemekler yenecektir. Gelin kız sıra ile tüm sofralara uğrayarak her sofradan birer lokma almaktadır. Bu gelenekle birlikte her sofrada eğlence hareket olmaktadır. Yemek bitiminde eğlence sona ermektedir. Genç kızların anneleri gelerek ahenk yerine götürmek için kızları alıp evden çıkmaktadır. Ahenk yeri olarak adlandırılan yer genellikle başka bir komşunun evi olmaktadır. Evin en güzel köşesi her daim gelin kıza ayrılmalıdır. Kızın sağına ve soluna evleneceği oğlanın kız kardeşleri varsa onlar oturmaktadır eğer yoksa yakın akrabaları yer almaktadır (Özdemir, 2009).

4.3.7. Çeyiz

Çeyiz ile ilgili en ciddi ritüellerin başlangıcı oğlan evinden davet esnasında yollanan eşyalardır. “*Oğlan evinde hazırlanan eşyalar, mutlaka bir güreş kazanmış, aynalı havutlu çingiraklarla süslenmiş, pehlivan bir deve başta olmak üzere bir katar deve oğlan evine gelir. Pehlivan deveye içinde en kıymetli eşya bulunan sandık ve bunların üzerine dal işleme veya inci işlemeli yorgan örtülür. Ki bu mutlaka gelin ve güveyi üzerine örtülecektir. Çeyizin en mukaddes eşyasıdır.*” (Özdemir, 2009).

Eski dönemlerde gelin kızın çeyizine “sep” denilmekteydi. Batı Anadolu’da “sepi” adını almaktadır (Ögel, 1988). Günümüzde çeyiz, Anadolu’da ve Dış Türklere süs eşyası ve dürü olarak kabul edilmektedir (Ögel, 1979). Gelinin en dikkat çekici

hazırlığı çeyizdir. Yeni kurulacak evde ihtiyaç duyulacak malzemelerin toplanması ve bu amaç için hazırlanan eşyalara “çeyiz” adı verilmektedir. Kız tarafının yakınları, evlenecek kızın arkadaşları kız evine gidip çalgılarla oyunlarla ortamı şenlendirmektedir. Düğün, yemek, çeyiz noksanları tespit edilip tamamlanmaktadır (Güleç, 2007). Evlenecek olan genç kızlar baba evinden ayrılmadan önce kendi el emekleri ile özenle çeyiz eşyaları hazırlamaktadır. Bu hazırlıklar küçük yaşlarda aileden aldıkları bilgi ve beceri ile gerçekleşmektedir. Evlendikten sonra kendi evine götürecekleri bu çeyiz eşyalarının bir bölümü hediyelerden oluşmaktadır. Yeni evlenecek çifte destek olmak amacı ile aile, akraba gelinin yakınlarından armağan edilmektedir (Öztürk, 2007). Hazırlanan çeyiz, kız evinde düğünün son gününe kadar eşe dosta göstermek amacıyla sergilenmektedir (Güleç, 2007). Evlenecek olan kızın gelir durumuna göre çeyiz sandığı donatılır. Birçok çeşit kıyafet, el emeği ile işlenmiş yazmalar, danteller, iğne oyaları, örtüler bu sandıkta yer almaktadır. Yeni evinde kullanacağı yatak odası takımları, halılar, kilimler, mutfak eşyaları sandıklarla birlikte koca evine taşınmaktadır. Gelin kız gelen hediyeler ve çeyizini özel davetlilerin huzurunda ortaya açar bu olaya çeyiz asma denilmektedir. Tüm eşyalar teker teker sandıklardan çıkartılıp gösterilir sonrasında tekrar sandıklara yerleştirilmektedir (Ataman, 1992). Çeyiz sergileme, her yörede farklılık göstermektedir (Öztürk, 2007).

4.3.8. Gelin Hamamı

Gelin kız arkadaş ve akrabalarıyla hamama gitmektedir. Türk gelin hamamı adetlerine bakıldığında giderken yanlarına taşımakta zorlanmayacakları kuru ve dökülmeyecek yiyecekler ve çerezler alındığı görülmektedir (Nahya, 1981). Hamamda tatlısından tuzlusuna ikramlar yapılmaktadır. Bu ikramlardan bir kaçı; börek, sarma, meyve ayrıca mevsim yaz ise kavun, karpuz, üzüm, kış ise hoşaf, kuru üzüm ikramları yapılmaktadır (Halıcı, 1981).

Balıkesir’de Salı günü gelin hamamı gerçekleştirilmektedir. Hamam masraflarını sağdıç karşılamalıdır. Öncelikle gelinin başına bir bez örtülüp birlikte havuz çevresinde üç kere dolaşmaktadır. Gelin yıkanırken, kurnanın iki yanına yanmış halde bulunan mumlar yerleştirmelidir. Kurnanın içine üç elma atılıp, gelinin başından üç tas su dökülmektedir (Binler, 2015).

4.3.9. Düğün

“Düğün” kelimesinin “bağlanmak” anlamına gelen “tüğ-/düğ-“ fiil kökünden geldiği düşünülmektedir. Bazı araştırmacılara göre; evlilik kültürüyle ilgili temel eylemlerin “bağ oluşturma, bağlanma” dan kaynaklandığı düğün / tügen sözcüğü açıkça göstermektedir. (Aydemir, 2013). Türk folklor çalışmalarında insan hayatında üç önemli geçiş dönemi olduğu ifade edilmektedir. Bu geçiş dönemleri doğum, evlenme ve ölümdür (Ataman, 1992). Her birinde değişik şekillerde görülmekle birlikte çeşitli ritüeller yapılmaktadır. Yapılan ritüeller sayesinde kişinin bir statüden bir diğer statüye geçişi sağlanmaktadır (Karaman, 2010).

Türkmen Türkçesinde kızların evlenmesi için “durmuşa çıkmak” fiili kullanılır. Durmuşa çıkmak: hayata atılmak anlamına gelmektedir (Sağlık, 2006). Halk dilinde bir deyim vardır: “*düğün dernek, bürümcük göynek (gömlek) daim üstünüzden eksik olmasın. Bu demektir ki; “günüünüz daim şen, ferah, mutluluk içinde geçsin, evlatlarınızın mürüvvetini görün, karnınız tok, eyniniz pek olsun, temelli sağlık ve varlık içinde yaşayınız”* (Ataman, 1992).

Evlilik; birbirini seven iki insanın aile kurmak ve soyun devamlılığı amacı ile kanunların uygun gördüğü şekilde hayatlarını birleştirmesidir. Her toplumun düğün gelenekleri farklılık göstermektedir. Farklı coğrafyalarda yaşayan, farklı kültürlerin insanları da olsak düğünlerimizde bir takım adetler, törenler, ritüeller benzerlik göstermektedir (Ataman, 1992). Evlilik töreninin en önemli bölümünü oluşturan düğün kelimesi için Türkmen Türkçesinde “toy” kelimesi kullanılmaktadır. Toy eski Türkçede bayram, ziyafet, düğün ziyafeti anlamına gelmektedir (Sağlık, 2006).

Orhun yazıtlarında “törün” sözcüğü geçmektedir. Bilge Han Yazıtında “...Türgiş Kaganka kızımın ertenü ulug törün alı birtim. Türgiş Kagan kızımın ertenü ulug törün oğlıma alı birtim...” yazıtta geçen “törün” sözü ile çok büyük bir düğün yapıldığından söz edilmiştir. (Berber, 2009).

Evlenmeden önce Türkmen geleneklerine göre gelin ve damat adayının ailesinin soylarına kimden geldiklerine bakılır, maddi durumlarına, dış görüntüsüne, terbiyesine, karakterine bakılmaktadır (Sağlık, 2006). Toplumlar buldukları coğrafyadan göç etseler dahi yeni yurtlarına kültürlerini taşımışlardır. Türk düğün gelenekleri incelendiğinde, çeşitli aşamalardan geçtikten sonra, her aşamada meydana gelen adetleri

içine alarak günümüze kadar gelmiştir. Geline “Al duvak” bağlama geleneği kökleri çok eski çağlara uzanmaktadır. Türk toplumunun hayat görüşünün ve dini inançlarının izleri görülebilmektedir. Örtünme, tapınma, kötü ruhlardan korunma, temizlenme, statü değiştirme gibi durumları ifade eden ritüellerden söz edilmektedir (Aydemir, 2013). Bir yanı sıra da insanların iyi vakit geçirmesi sağlanarak, eğlenme ihtiyacını karşılamaktadır (Berber, 2009).

Bu ritüellerde spontane ve geliş güzel hareket edilmeyip sonraki kuşaklara aktarılma işlevinden ötürü değişiklik göstermemektedir. Toplumun bir arada varoluşunu, devamlılığını bütünlüğünü özellikle Türkiye örneğindeki gibi geleneksel toplumlarda bu tür ritüeller sağlamaktadır. Aynı zamanda katılım gösterenlerin duygularıyla birebir alakalı olan ritüeller kişisel bilincin de ötesinde bir toplu bilinç olarak geçmiş ve günümüz arasında karşılıklı ciddi bir iletişim kanalı vazifesi görmektedir (Karaman, 2010).

Yörede düğün ritüeli kız evinde başlayıp erkek evinde sonlanmaktadır (Ögel, 1979). Geleneklerden bir tanesi ise erkek tarafı kız almaya gelirken kişi sayısı tek gelip gelinle birlikte çift sayı dönmektedir. Aynı zamanda Türkmen düğünlerinde bayrak asılması adeti bulunmaktadır. Bu bayrak güveyi gireceği evin kapısının üzerine asılmaktadır (Rıza, 1932). İki ailenin yakın akrabaları tarafından Dede’den evlenmelerine bir mani olmadığı konusunda izinname alınmaktadır. Şahitler hazır olduğunda dede çağırılmaktadır. İlk olarak şahitlerin huzurunda nikah kıyılmaktadır. Bir inanişaya göre Ramazan, Kurban Bayramı aylarında ve bu bayramlar arasında nikah kıyılmamaktadır. Nikah kıyıldıktan sonra harman sonu, zeytin sonu zamanı olarak bilinmektedir (Özdemir, 2009).

Türkmenlerde evlenme gelenekleri ağırlıklı olarak bir tören yapma geleneği oluşturmaktadır. Düğünün başladığı o bölgede gezen gençlerden anlaşılmaktadır. Bu gezi esnasında düğün yakınları, çalgılar eşliğinde eşe dosta giderek, düğün için gerekli malzemeleri toplamaktadır. Aynı sırada diğer çalgı ekibi, çeşitli köylerden düğüne gelen insanların, dallı bir sopaya astıkları hediyelerle paralarıyla eğlendirerek, toplanan parayı düğün evine getirmektedir. Bu evlenecek çiftte destek amaçlı toplanan paraya “dürü” denilmektedir. Bu eylem ise “dürü getirme” olarak adlandırılmaktadır (Güleç, 2007).

4.4. DÜĞÜN YEMEKLERİ

Yemek yemek insanlığın toplumsallaşması itibariyle beslenme amacı dışında rızkı paylaşarak ve imece kültürünü geliştirerek kutsal ve törensel bir anlam kazanmaktadır (Şanlıer, Cömert, & Özkaya, 2012).

Antik Yunan'da düğün günü verilecek ziyafetler için hazırlıklar günler öncesinde başlamaktadır. Çeşitli tahıl ürünleri, tanrılar şerefine kurban edilen hayvanların etlerinden çeşitli et yemekleri yapılmaktaydı. Bereket tanrısı olan "Dionysos Törenleri"nde kullanılan tahılların, buğdayın, lapanın bereketi simgelediği düşünülmektedir (Çetin, 2008).

Anadolu Türk düğünlerinde, Antik Yunanda olduğu gibi bereketi temsil eden, bereket ile ilişkili maddelerle yapılan yemeklerin yenilmesi, evlenecek olan çiftin evliliklerini bereketlendirmek, onların sahip olduğu bereketi gelen misafirlere dağıtma amacı taşımaktadır (Temiz & Çetinsöz, 2016).

Süreç boyunca karşımıza çıkan bereket dileklerinin kökeninde insanlığın toplumsallaşmaya yeni başladığı avcı toplayıcı dönemden kalan kıtlık korkusu vardır. Devrin inanışlarında toprağın verim vermeden önce kabarması gibi kadının da doğurmadan önce karnının büyümesi ile bereket arasında bir ilişki oluşturmuştur. Konya Çatalhöyük kazı çalışmalarında ana tanrıça heykelcikleri hatları abartılarak yapılmış örneklerdir. Bu sebeptendir ki tarımsal kültürü başlatan toplumlarda anlamlandırıldığı gibi kutsal ve doğanın verimliliği ile doğrudan ilgili törenler olarak günümüzde de düğünler kutsal görülmektedir (Çetin, 2008).

Düğün, nişan ve kimi cenaze yemeklerinde olduğu gibi yapılan çalışmalar geçmişten günümüze kadar ulaşan çokça geleneksel uygulamaların günümüzde de aslına yakın şekilde sürdürüldüğünü göstermektedir (Halıcı, 1981).

Türkler ve Türk Mutfağı denildiğinde bolluk, bereket, misafirperverlik akla gelmektedir. Çağlar boyunca bu şekilde devam etmiştir. 1433'te Bursa'da bulunan bir Fransız gezgin, şunları yazmıştır: "*Türkler, yorgunluk nedir bilmezler. Zahmetli ve meşakkatli bir hayata katlanırlar, fakat şen ve coşkun insanlardır. Dillerinden şarkı, türkü düşmez, bu yüzdendir ki, daima güler yüzlü, temiz yürekli, merhametli ve misafir canlı insanlardır. Çok defa gördüm, yemek yerken yanlarından fakir bir kimse geçse, onu derhal yemeğe çağırırlar. Biz ise bunu asla yapmayız*" (Ataman, 1992). Toplumun her kesiminden

kişilerin katıldığı düğün yemeklerinin kaynaştırıcı özelliği bulunmaktadır (Berber, 2009). Edremit Körfezinde “Keşkek” düğünlerin başyemeği olarak kabul edilmektedir.

Kelime kökeni ile başlamak gerekirse Kaşk/ Kışık terimi farklı dil ailelerinde ve kültürlerde çok geniş coğrafyalarda bulunmasıyla ve bölgeler arasındaki büyük farklılıklarla kafa karıştırmaktadır. İran Türkiye ve Arap toplumlarında yaygın olarak bu sözcükle karşılaşılmaktadır. 16. Y.y. da Türkçede görülmeye başlanan Keş Farsça Keşk sözcük kökeninden gelmektedir. Farsça Keşkak, Keşk kelimesinin -ak küçültme eki almasıyla Keşkak halini almaktadır. Dilimize Keşkek olarak geçmiştir (Şenyapılı, 2010). Keşkine kelimesi arpa ekmeği anlamına gelmektedir. Tahıl ve et ile hazırlanan yemekler Suriye’de Kışkak, Türkiye’de Keşkek, Ermenistan’da Kaşika ve yakın doğunun genelinde Keşkek veya Herise adıyla bilinmektedir (Dağdeviren, 2012) (Şenyapılı, 2010). Keşkek kahvaltıda da yenilebilen aynı adla keşkek çorbası olarak da tüketilebilen kullanım çeşitliliği zengin olan bir üründür. Ancak Anadolu’da et ve tahıl ile yapılan yağlı koyun eti ile dövme buğday bol suda haşlanıp, ezilerek sakız gibi bir kıvam elde edilir ve üstüne biberli kızgın yağ ve kimyon, sumak veya tarçın dökülerek servis edilen bir yemekken (Işın, 2010) Mısır’da bir tatlı olarak karşımıza çıkabilmektedir. Burada ağırlıklı olarak yemek niteliğindeki keşkek ele alınmaktadır (Şenyapılı, 2010). Farklı yörelerde keşkek, aşır, gendime, aşur, harise, döğme/dövme aşısı, keşk ve den gibi isimlerle de farklı yapım teknikleri ile yemek kültürümüzü zenginleştirmektedir. İlk kez nerede ve ne şekilde yapıldığının somut belgesi bulunmamaktadır.

Çeşitli medeniyetlerde bulunmuş olma olasılıklarına karşın Unesco’nun Tören Keşkeği geleneğini somut olmayan Türk kültürel mirası listesine alması ile Ermeniler de keşkek üzerinde Harisa (Kaşika) ismi ile Ermenistan’a ait olduğunun iddiasında bulunmuşlardır.

Bir rivayete göre keşkeğin bulunuşu tesadüf eseridir ve Orta Asya’dan Anadolu’ya göçen Türk boylarından birinin mensubu olan Kutlugün ve eşi Hacer tarafından gerçekleştirildiği sanılmaktadır. Çok yorgun ve erzaksız kaldıkları bir noktada yanlarındaki buğdayın içine bir parça kurumuş tuzlu et, nohut, kuru fasulye gibi malzemelerden azar azar ve yanlarındaki derenin suyundan ekleyerek ateşin üstüne koymaktadırlar. Yemek

Yiyemeden uyuyakalıp sabahında birbirine kaynaşmış yoğun bir karışıma dönüşmüştür. Çift sabah karışımı görüp keşkeği keşfettikleri düşünülmektedir (Dağdeviren, 2012).

Günümüz yöntemleri ve arkeolojik bulgular sayesinde geçmişe yönelik bilgiler edinilebileceği düşünülmektedir. Özellikle Şanlıurfa'da 1995'ten bu yana kazı çalışmaları süren Göbeklitepe'de yeni tekniklerle elde edilen arkeozoolojik, arkeobotanik ve arkeometrik veriler dikkat çekicidir. Özellikle arkeometrik Feigl testi ile kazılarda çıkarılmış ve hacimleri 160-240 Litre arasında değişen kireç taşından oyulmuş büyük tekneler içinde bulunan yaban eşiği kemikleri ve oksalik asit tuzu oksalat tahıl ürünlerinin fermente edildiğinin göstergesidir. Yakınoğu kadim ritüelleri açısından bakıldığında buluntular keşkeğin kökenlerinin 10.000 yıl öncesine gidebileceğini düşündürmektedir (Uhri, 2016).

Tarihi olarak karşımıza yazılı kaynak bazında 15. y.y. da tarifıyla birlikte Herise adıyla Muhammed Bin Mahmud Şirvani'nin Kitabü't Tabih eserinde karşımıza şu şekilde çıkmaktadır:

“tarifi: 2,4 kg. yağlı et alınır, şerit şerit doğranıp çömleğe bırakılıp (üstünü örtecek kadar) su ilave edilir. Çömleğin altındaki ateş, et pişirmeye yüz tutana kadar beslenir. Sonra (et) çömlekten çıkarılır, kemikleri ayıklanan et didilip tekrar çömleğe konur. 1,6 kg. kavuzu alınmış, yıkanıp dövülmüş kaliteli buğday alınıp etin üstüne dökülür. Akşamın başlangıcından (gecenin ilk) çeyreğinin (sonuna kadar) ateş sürekli beslenerek çömlektekiler devamlı karıştırılır. Sonra kuvvetli ateşe oturtulup eklemelerinden parçalara ayrılmış birkaç tavuk ve birkaç adet çubuk tarçın ilave edildikten sonra gece yarısına kadar ateşte bırakılır. Daha sonra pürüzsüz, koyu bir kıvama gelene kadar iyice dövülür. Üstüne gereken miktarda tuz atılır. Su eklemek gerekiyorsa sıcak su eklenir. Seher vaktine kadar dinlenmeye bırakılıp tekrar dövülüp ateşten indirilir. Taze kuyruk yağı eritilir, yemek çömlekten çıkarıldıktan sonra üstüne dökülür. İyi dövülmüş kimyon ile iyi dövülmüş tarçın ayrı ayrı serpilir. Yıllanmış murrî ve taze limon suyu dökülerek yenilir” (El-Kerim, 2009).

Bu tarif günümüzde ve ege bölgesinde bu tezdeki tarifıyla ciddi benzerlik göstermektedir. Ve geçerli kaynak kabul edilmektedir. Ancak İbn Battûta'nın 14. y.y. da kaleme aldığı İbn Battûta Seyahatnâmesinde:

“[Şeyh Ebû İshâk'ın Ünü] İkinci gün akşamüzeri İkinci gün akşamüzeri Kazerun'a vardık. Şeyh Ebu İshak Hazretleri'nin kabrini ziyarete giderek oradaki zaviyede geceledik. Burası, adet

üzere -gelen kim olursa olsun- et, buğday ve yağdan yapılan; yufkayla yenilen "herise" [=keşkek] ikramıyla meşhur" şeklinde geçmektedir (Muhammed & Tanci, 2004).

Sonrasında 18.y.y. da Osmanlı'da buğdaycı başının bir alışveriş listesinde keşkeklik buğday tabiriyle buğday istettiği bilinmektedir. Edebi literatürde de:

"312 Gümüş altun idi tepsi çanaklar

Dolu dolu içi nimet tabaklar

313 Herise, kaly vü dane,tudurgan

Kuş etleriyle, koyun, cümlebiryan

590 Gedür dane vu irişür herise

Dahı zerde ve her ne aş erlse"

şeklinde yine 14.y.y.da karşımıza çıkmaktadır. Bunun örnekleri çoğaltılabilmektedir (Çekiç, 2015).

Ülkemizin coğrafi bölgelerine göre bakıldığında Marmara Bölgesi ve Batı Karadeniz'de keşkek adıyla bilinmekte ancak Doğu Anadolu bölgesinde ismi çeşitlilik göstermektedir. Antakya'da: Herise, Herse, Aşşir, Aşur isimleri ile bilinirken malzemeler: buğday, nohut, et, biber, kimyon, tereyağı ve ceviz şeklinde kullanılmaktadır.

Güneydoğu'da keşkeğe salça eklenmektedir ve keşkek adıyla bilinmemektedir. Farklı isimleri bulunmaktadır. Antep, Maraş ve Urfa bölgelerinde keşkek; buğday, nohut, soğan ve biber ile yapılan bir çeşit pilav türüdür ve etli veya etsiz olabildiği gibi bir tören yemeği olarak pişirilmemektedir.

Van, Muş, Kars gibi şehirlerimizde ise Harse, Haşıl, Den, Gendime gibi isimlerle bilinmektedir (Dağdeviren, 2012).

Osmanlı saray mutfağında günümüzdeki halinden çok farklı bir tatlı olarak ve herise ismi ile karşımıza çıkmaktadır çeşitleri ise;

Fıstık herisesi:

15. yüzyılda didilmiş tavukgöğsü, badem sütü, şeker, pirinç unu ile yapılan, üzerine şeker, gülsuyu ve fıstık serpilerek hazırlanmaktadır.

Pirinç herisesi:

16 yüzyılda Osmanlı saraylarında bahar aylarında badem, pirinç, şeker ve yağ ile yapılmaktadır (Işın, 2010).

Özetle Türk mutfak kültürümüzde yemek hali ile ele aldığımızda Keşkek temel malzemeleri ile ilgili;

Koyun eti yerine: tavuk, hindi ya da kaz eti

Buğday yerine: pirinç, mısır veya patates kullanılabilen çeşitleri bulunmaktadır diyebiliriz (Işın, 2010).

Farklı yörelere veya yapım farklılıklarına göre bazı keşkek tariflerini şu şekilde örneklendirmek mümkündür:

(Bingöl yöresinde) Keşk yapımı:

Çok miktarda ayran güneş alan damlarda kurutulur ve yuvarlak şekilde parçalara bölünür. Kurutulur.

Bu malzeme sıcak su içinde ısıtılıp toprak kaplarda ılık su da çözdürülür. Yeniden ayran haline gelen keşk kızmış yağ ve kırmızı biberle pişirilerek pişmiş buğday ile birleştirilip yenir.

Aynı malzeme ile (kurutulmuş ayran)

Kaynayan suya keşkek koyulup pişirilir. Hindi göğüs didilerek eklenir ve ezilir. Üzerine salçalı kızgın yağ gezdirilerek servis edilir (Phili Hamit Zübeyir Koşay, 2011).

(Tunceli Yöresinde) Keşkek

Malzemeler:

- Bulgur 2,5 sb
- Yoğurt 4 sb
- Su 4 sb
- Tuz
- Un 1 sb
- Tereyağı 300 gr

Yapılışı:

Bir kenarda su yoğurt ve tuzu çırparak ayran yapın. Bulgurları yıkayın. Bulgur ve hazırladığınız ayranı bir tencereye alın. 20 dk kadar karıştırarak pişirin ve unu ekleyip koyu bir karışım elde edinceye dek karıştırarak pişirmeye devam edin. Yemeği genişçe bir servis kabına aktararak ortasını hafifçe çukur yapın. Üzerine tavada tereyağı kızdırıp gezdin. Sıcak olarak servis edin (Şavkay, 2005).

(Kilis yöresinde) Keşkek:

Malzemeler

- | | |
|---------------------|--------------|
| - Nohut | 1 sb |
| - Buğday | 2 sb |
| - Soğan | 1 adet |
| - Kemikli kuzu eti | 750 gr |
| - Su | 10 sb |
| - Tuz | |
| - Kimyon | 2 yk |
| - Kırmızı toz biber | 1 yk (tatlı) |
| - Katı yağ | 2 yk |

Yapılışı

Buğdayları ve nohutları bir gece yahut en az 6 saat önceden suda bekletin. Soğanları ince biçimde halka doğrayın. Bir tencerenin içine sırasıyla etler nohutlu buğday ve soğanlar olacak şekilde malzemelerinizi koyun. Bir taşım pişirin. üstü köpüklendikçe köpüğünü alın ve baharatlarını ekleyerek kısık ateşte kapağı kapalı suyunu çekene kadar pişirin. Yemeği büyük bir servis kabına alın. Etleri içinden çıkarıp didin. Tavada yağ kızdırıp etleri bu yağda soteleyin. Sotelediğiniz etleri servis kabındaki malzemelerin üzerine yağıyla birlikte boca edin. Sıcak servis yapın (Şavkay, 2005).

Yalancı Keşkek:

Malzemeler:

- Tereyağı 4 yk
- Un 1 sb
- Dana eti ½ kg
- Et suyu 3 sb

Yapılışı:

Tereyağını tencerede eritin. Un ekleyip helva gibi kavurun. Etleri ince doğrayıp suda haşlayın. Haşladığınız sudan 3 su bardağı ayırın ve soğumaya bırakın. Eterinizi un ve tereyağının üzerine ekleyip karıştırarak pişirin. Pişirme işlemi tamamladığınızda etler dağılana kadar dövün. Bir müddet daha pişirme işlemi sürdürün. Servis edin (Güldemir, 2015).

(Farklı yapım tekniği ile) Keşkek:

Malzemeler

- Döğme 300 gr
- Kuzu gerdan veya tavuk 1 adet
- Su 10 sb
- Soğan 3 adet
- Tereyağı 7 yk
- Kırmızıbiber 1 tatlı kaşığı
- Tuz
- Kimyon 1 tatlı kaşığı

Yapılışı:

Buğdayları gecedan ayıklayıp ıslatın. Eti yıkayıp buğday ve su ile birlikte tencereye alın. Buğdaylar yumuşayınca dek orta ateşte pişirin. Eti çıkarıp kemiklerinden ayırın ve diderek tencereye tekrar ekleyin. Soğanlarınızı yemeklik doğrayıp 3 kaşık tereyağında toz kırmızıbiberle birlikte soteleyin ve tencereye ilave edin. Yemek pişerken tahta kepçe yardımı ile ezin. Koyu bir kıvam elde ettiğinizde servis tabağına alın. Üzerine kalan tereyağını kızdırarak kimyon döküp sıcak olarak servis edin (Halıcı, 2009).

(Balıkesir yöresi: Dursunbey Mısır Keşkeği):

Malzemeler

- Mısır 1 kg
- Kuru fasulye 1 sb
- Kemikli et 5-6 parça
- Tereyağı 3 yk
- Tuz

Yapılışı:

Mısırı dövün ve bir gece önceden kuru fasulye ile birlikte ıslatın. Pişirme kabının tabanına etleri dizin ve geceden ıslattığınız mısır ve kuru fasulyeyi ekleyin. Su ve tuzunu da ilave ederek yumuşayınca dek pişirin. Etleri kemiklerinden sıyırın ve yemeği döverek karıştırın. Üzerine tereyağı kızdırın ve sıcak olarak servis edin (Taşlı & Kahraman, 2015).



Fotoğraf 4. 2 : Kara Kazan

Kaynak: <http://aregem.kulturturizm.gov.tr/TR-202350/toren-keskegi-gelenegi.html>

Düğünlerin başyemeği olan Keşkek; Unesco'nun İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Listesi'nde "Tören Keşkeği Geleneği (2011)" olarak yer almaktadır (Temiz & Çetinsöz, 2016).



Fotoğraf 4. 3 : Keşkek

Kaynak: <https://www.trthaber.com/haber/kultur-sanat/aydinda-736-dedebag-keskek-hayri-duzenlendi-381775.html>

Coğrafi İşaretli Ürünlerin artması gastronomi literatürüne katkıda bulunmayı sağlayacaktır. Aynı zamanda coğrafi işaretler gıdaların tescillenmesi işlevini üstlenmektedir (Karaca, 2016).

Düğünlerde Yapılan Yemekler:

- Keşkek (düğünlerde yanında mutlaka nohutlu pilav yapılmaktadır) (Kaynak Kişi 2).
- Yoğurtlu Kızartmalar (patates, patlıcan, biber olup yoğurt sarımsaklı yapılmaktadır.)
- Patlıcan Yemeği
- Sarma
- Fasulye Piyazı
- Nohut Yahnisi (Dağdeviren, 2012).
- Düğün Tiridi
- Tavuklu Mantı
- Avunya Mantısı
- Börülce
- Sura
- Manav Tarhanası (Manav düğünlerinde yapılmaktadır)
- Güveç
- Höşmerim
- Zerde
- Baklava gibi yemekler ve tatlılar dikkat çekmektedir (Valiliği, 1999).



Fotoğraf 4. 4 : Tahtacı Köyü Düğün Yemekleri

Kaynak: Tahtacı Köyü 22.10.2017 tarihinde Sinem Akman tarafından çekilmiştir.

Her yörede görülmeyen ve bezelye gibi yetişen bir bitkinin tohumları olan öğütme işlemi tahta yapılan, bulgura benzeyen mürdük bitkisinin yemeği olan mürdük aşı da yöre düğünlerinde görülmektedir (Bozok & Kahraman, 2015).

Bahsi geçen yemeklerin tarifleri sırasıyla aşağıda yer almaktadır.

Keşkek:



Fotoğraf 4. 5 : Keşkek

Kaynak: (Taşlı & Kahraman, 2015).

Malzemeler:

- Etli Kuzu Kaburgası 20 kg
- Buğday 10 kg
- Tereyağı 5 kg
- Domates Salça
- Tuz

Yapılışı:

Bir gün önceden keşkeklik buğdayı yıkadıktan sonra haşlayın. Kazanın tabanına etli kuzu kaburgası dizilip üzerine haşlanmış buğday koyun. Buğdayın üzerine basacak kadar su ekleyin. Buğdaylar ezilinceye dek ihtiyaç olması halinde su ekleyerek yemeği pişirin. Et ve buğday piştikten sonra etleri içerisinde bırakarak kemikleri çıkartın. Keşkek küreği ile döverek yemeği macun kıvamına getirin. Eritilmiş kızgın tereyağında salçayı pişirerek yemeğin üzerine ekleyip sıcak olarak servis yapın (Taşlı & Kahraman, 2015).

Nohutlu Pilav:



Fotoğraf 4. 6 : Nohutlu Pilav

Kaynak: Edremit Körfezi kültür, turizm, yöre mutfağı proje kitabından alınmıştır (Mısır, 2018).

Malzemeler:

- Nohut ½ sb
- Pirinç (baldo) 2 sb
- Tereyağı 3 yk
- Su (haşlamak için) 3 sb
- Tuz
- Karabiber

Yapılışı:

Bir kapta tuzlu su hazırlayıp pirinçleri bu suda bekletin. Bir gece önceden ıslattığınız nohutu süzüp bir tencereye alın. Yeni su ekleyip haşlayın. Nohutlar pişince süzüp bir kenara ayırın. Tereyağını tencerede eritin. Tuzlu suda beklettiğiniz pirinçleri süzüp tencereye alın. Tereyağında kavurun. 3 bardak su, nohut, tuz ekleyip tencerenin kapağı kapalı biçimde suyunu çekene kadar pişirin. Suyunu çekince üzerine kağıt havlu koyup kapağı geri kapatıp dinlendirin. Karabiber ile lezzetlendirerek sıcak servis yapın (Erdoğan & Ünal, 2012).

Yoğurtlu Kızartmalar:



Fotoğraf 4. 7 : Yoğurtlu Kızartmalar

Kaynak: (Türkan, 2000).

Malzemeler:

- Patlıcan 4 adet
- Kabak 4 adet
- Sivribiber 16 adet
- Patates 2 adet
- Sıvı yağ (kızartmak için)
- Soğan 1 adet
- Domates 4 adet
- Sarımsak 6 diş
- Şeker 1 çay kaşığı
- Yoğurt 2 sb
- Tuz
- Biber
- Kekik
- Maydanoz

Yapılışı:

Patlıcanları şeritler halinde, kabakların tamamını soyup halka şekilde kesin. Patlıcanları tuzlu suda bekletin. Biberleri kabakların ve patlıcanların kalınlığında doğrayın. Patatesleri küp şeklinde doğrayıp suda bekletin. Bir kızartma tavaında yağınızı kızdırın. Süzdürüp kuruladığınız patlıcanları derin yağda kızartın. Daha sonra

süzdürüp kuruladığınız patatesleri ve sebzeleri sıra ile kızartın. Kızarttığımız sebzeleri servis tabağına alın.

Diğer yanda bir tavaya sıvı yağ ekleyip küçük doğradığınız soğanları ve 3 diş sarımsağı pembeleşinceye kadar sotelerin. Domateslerinizin kabuklarını soyduktan sonra rendeleyip bu tavaya alın. Tuz, biber, şeker ve kekiği ekleyip pişirin. Bir kapta kalan sarımsakları ezip yoğurda katın ve kızarmış sebzelerin üstüne dökün. Pişirdiğiniz domates sosu yoğurdun üstüne son kat olarak döküp kıyılmış maydanozla süsleyerek servis edin (Türkan, 2000).

Patlıcan Yemeği:



Fotoğraf 4. 8: Patlıcan Yemeği

Kaynak: <http://www.zeymurancafee.com/patlican-yemegi-tarifi/>

Malzemeler:

- Patlıcan 4 adet
- Domates 3 adet
- Soğan 1 adet
- Salçalık kırmızıbiber 1 adet
- Sivri biber 1 adet
- Sarımsak 7 diş
- Salça 1 tatlı kaşığı
- Ay çiçek yağı 5 yk
- Kırmızı pul biber
- Tuz
- Karabiber

Yapılışı:

Patlıcanı şeritler halinde soyarak kare doğrayın. Bir kabın içine tuzlu su hazırlayıp doğranan patlıcanları kararmaması için bu suda bekletin. Soğanı, domatesi ve biberleri de doğrayın. Sarımsakları soyduktan sonra bütün olarak kullanın. Pişirilecek olan kabın içine domates ve salça dışındaki diğer tüm malzemeleri karıştırarak ekleyin. En üstte domatesler olacak şekilde dizin, salçayı soğuk suda eriterek tüm malzemenin üzerine dökün. Yaklaşık 30 dk pişirin (Erdoğan & Ünal, 2012).

Sarma:



Fotoğraf 4. 9: Sarma

Kaynak: <https://www.yemektarifleri.com/tarif/124416/yaprak-sarma>

Malzemeler:

- Üzüm yaprağı 45 adet
- Zeytinyağı 20 cl
- Çamfistiği 50 gr
- Soğan 500 gr
- Pirinç 250 gr
- Kuş üzümü 50 gr
- Şeker 5 gr
- Maydanoz 1 demet
- Dereotu 1 demet
- Tarçın 5 gr
- Yenibahar 5 gr
- Toz biber 2 gr
- Nane 5 gr

- Limon 2 adet
- Tuz

Yapılışı:

Pirinçleri yıkadıktan sonra yarım saat suda bekletin. Soğanları yarım ay şeklinde doğrayın. Kuş üzümünün kullanmadan önce ılık suda bekletin. Zeytinyağında çamfistiğini kavurun sonra soğanları ekleyin. Soğanlar da 5 dakika kavrulduktan sonra pirinçleri ilave edin. Kuş üzümünü de ekledikten sonra yaklaşık 1,5 su bardağı sıcak su ekleyin. Tuz ve şekerini ekledikten sonra bir taşım kaynatın ve demlenmeye bırakın.

Hazırlanan için üzerine maydanoz, dereotu ve baharatları ekleyin. Geniş bir tencerenin dibine tabak kapatın. Fazla yapraklardan bir iki kat dizin. Limon dilimleri yerleştirin. Üzerine yaprağı açıp hazırlanan içten bir kaşık koyarak sarın ve dizin. Sarmalar pişirileceğinde üzerine de bir tabak kapatın. Tencerenin 1/3'ü kadar su ekleyerek pişirin (Türkan, 2000).

Fasulye Piyazı:



Fotoğraf 4. 10: Fasulye Piyazı

Kaynak: <https://www.nefisyemektarifleri.com/video/duru-pratik-fasulye-piyazi-tarifi/>

Malzemeler:

- Fasulye 1 sb
- Domates 2 adet

- Yeşil sivri biber 2 adet
- Yumurta 2 adet (katı pişmiş)
- Soğan 2 adet
- Zeytinyağı ¼ sb
- Limonsuyu ¼ sb
- Kırmızı turp 1 demet
- Maydanoz ½ demet
- Tuz

Yapılışı:

Fasulyeleri bir gün önceden ıslatıp, haşlayın. Haşlanan fasulyeyi süzdükten sonra soğuk sudan geçirin. Soğanı piyazlık doğrayın. Tuzla ovduktan sonra yeşilbiberle birlikte fasulyelerle karıştırın. Hazırladığınız karışımı servis tabağına alın. Üzerine domates, turp, haşlanmış yumurta ve maydanozu ekleyin. En son zeytinyağı ve limon gezdirerek servis yapın (Eryılmaz, 1974).

Nohut Yahnisi:



Fotoğraf 4. 11: Nohut Yahnisi

Kaynak: Edremit Körfezi kültür, turizm, yöre mutfağı proje kitabından alınmıştır (Mısır, 2018).

Malzemeler:

- Nohut 2 sb
- Su 4 sb
- Patates 2 adet
- Havuç 2 adet
- Arpacık soğan 8 adet
- Salça 2 yk

- Sıvı yağ 5 yk
- Tuz
- Karabiber

Yapılışı:

Bir gece önceden nohutları suda bekletin. Bekleyen nohutları tencereye alın. Soğan, patates ve havuçları doğradıktan sonra tencereye ekleyin. Kalan diğer malzemeleri de sıcak suyla birlikte tencereye ekledikten sonra pişirin. 30-40 dk pişirin. Sıcak servis edin (Ermiş, 2002).

Düğün Tiridi:



Fotoğraf 4. 12: Düğün Tiridi

Kaynak: (Taşlı & Kahraman, 2015).

Yörede yaşayan kişiler tarafından parça pideli ve etli bir yemek olarak bilinmektedir.

Tirit yapımında tirit ekmeği olarak pide kullanılmaktadır. Bir gece önceden pideleri küp şekilde doğrayın, tirit tavaında bekletin. Kara kazan içinde kemikli dana etini ve koyun etini pişirin. Etlerin suyunu süzün ve etleri didin. Ertesi gün bir kazan içinde tereyağı ve salçayı kavurun. Üzerine etlerin suyundan kepçe ile ilave edip bir süre kaynatın. Kaynayan karışıma didilmiş etleri ekleyin.

Geceden hazırlanan pideleri servis tabağına alın üzerine et suyu dökün. Hazırlanan etleri sıcak olarak tiritlik pidelerin üstüne ekleyin. En son üstüne maydanoz ekleyerek servis edin (Taşlı & Kahraman, 2015).

Yöre halkından görüşülen kişi tarafından edinilen bilgiye göre tirit; bu bölgede İskender Kebabın atası olabileceği düşünülmektedir (Kaynak Kişi 8).

Tavuklu Mantı:



Fotoğraf 4. 13: Tavuklu Mantı

Kaynak: Edremit Körfezi kültür, turizm, yöre mutfağı proje kitabından alınmıştır (Mısır, 2018).

Tavuklu mantı yapılırken hamuru yoğurun. İçi boş kalacak şekilde dört tarafından kıvrarak şekil verip fırına verin. Tavuk suyu içerisinde mantıları haşlayın. Piştikten sonra üzerine tavuk eti ve haşlanmış nohutları ekleyin. En son sarımsaklı yoğurt ve biberli yağ ile servis edin (BalıkesirValiliği, 1999).

Yukarıda yapılışı verilen “Tavuklu Mantı” Edremit Körfezi’nde “Avunya Mantısı” olarak bilinmektedir. İki mantı arasında küçük farklılıklara bulunmaktadır:

Avunya Mantısı:

Malzemeler:

- Erişte ½ kg
- Kuşbaşı et 250 gr
- Nohut 1 kase
- Tereyağı 2 yk
- Kuru soğan 1 adet
- Domates 1 adet
- Sarımsak 3 diş

- Yoğurt 2 sb
- Kırmızı biber toz 1 tatlı kaşığı
- Karabiber ve tuz

Yapılışı:

Erişteyi tuzlu suda 10 dakika haşlayın. Sonrasında 10 dakika fırına verin.

Bir gün öncesinden ıslatılmış nohutları haşlayın.

Tavada tereyağını eritin. Soğan ve etlerini ekleyip kavurun. Üzerine domatesleri ekleyin kavurmaya devam edin. Haşlanan nohutları da ekledikten sonra tuz ve karabiberi de ekleyerek altını kapatın.

Fırından alınan eriştenin üzerine etli karışımı ilave edin. Sarımsaklı yoğurt ve yağda yakılmış kırmızı biber ile birlikte servis edin (Gürsoy, 2005).

Börülce:



Fotoğraf 4. 14: Börülce

Kaynak: Edremit Körfezi kültür, turizm, yöre mutfacı proje kitabından alınmıştır (Mısır, 2018).

Malzemeler:

- Taze börülce ½ kg
- Limonsuyu veya koruk suyu ½ sb
- Zeytinyağı 1/3 sb
- Sarımsak 5 diş
- Tuz

Yapılışı:

Börülcenin uçlarını ve kılçıklarını ayırın. Yıkayıp süzdükten sonra tuzlu suda haşlayın. Haşlanan börülceleri bir tabağa alın. Soğuduktan sonra üzerine ayrı bir kaptaki karıştırılan sarımsak, limon, suyu, tuz ve zeytinyağını üzerine gezdirin (Gürsoy, 2005).

Sura:



Fotoğraf 4. 15: Sura

Kaynak: (Taşlı & Kahraman, 2015).

Balıkesir'in Havran ilçesinde ve köylerinde çok sık yapılan bir yemek türüdür. Bazı bölgelerde iç pilav sade olarak yapılmamaktadır. İçerisine isteğe göre fıstık, badem, dereotu gibi malzemeler konulmaktadır.

Yapılışı:

Pirinci yağla birlikte kavurun. İçine sıcak su ekleyin sarma içi yapar gibi pirinci az pişirin. Pirinç etle birlikte tekrar pişeceği için biraz diri kalmalıdır. Kuzunun ön kol kaburgasını dirseğe kadar alın. Kaburga üzerindeki etleri cep gibi açın, içine hazırlanan iç pilavı doldurun. Mutfak ipi ile etleri diki. Fırında gece boyunca pişirin (Taşlı & Kahraman, 2015). “Taş fırında pişecek dışı da nar gibi kızaracak” (Saltuksoy, 2017).

Manav Tarhanası:



Fotoğraf 4. 16: Manav Tarhanası

Kaynak: (Taşlı & Kahraman, 2015).

Malzemeler:

- Yoğurt 15 kg (inek ve koyun karışımı sütün üretilmiş)
- Nohut 5 kg
- Domates 8 kg
- Un 25 kg
- Tuz iki avuç

Yapılışı:

Yoğurt ve rendelenmiş domatesi kazanın içerisine koyun ve kaynatın. Kaynara çıkınca içine tarhana küreği koyun. Unun yarısını eleyerek karışıma ekleyin. Eklediğiniz unun üzerine su çıkmaya başlayınca tekrar un ekleyin. Un piştikten sonra tarhana küreğiyle döverek iyice pişirin. Hazırlanan hamuru pamuklu bezlerin üzerine çıkartın. Güneşe sererek kurutun. Bez torbalarda saklayın.

Çorbanın Yapılışı:

Domates ve sarımsak rendeleyin biber ile zeytinyağında kavurun. Üzerine su ekleyin kaynara çıkınca bir litre su için bir buçuk çay bardağı ölçüde tarhana ekleyin. Sürekli karıştırarak yoğunlaşmaya kadar pişirin. Ocaktan almaya yakın haşlanmış nohut ekleyin. Başka bir şekilde taze börülcenin haşlama suyu da pişirmede kullanılabilir. Bu şekilde yapıldığı zaman içerisine börülce taneleri eklenerek üzerine zeytinyağı gezdirilip servis edilmektedir (Taşlı & Kahraman, 2015).

Güveç (yaz türlüsü):



Fotoğraf 4. 17: Güveç (Yaz Türüsü)

Kaynak: (Akkor, 2017).

Malzemeler:

- | | |
|--------------------------------|--------|
| - Kuzu eti (kuşbaşı doğranmış) | 300 gr |
| - Kuru soğan | 2 adet |
| - Yeşil fasulye | 100 gr |
| - Kabak | 1 adet |
| - Patlıcan | 1 adet |
| - Bamya | 100gr |
| - Domates | 1 adet |
| - Yeşilbiber | 3 adet |
| - Sirke | ¼ sb |
| - Et suyu | 4 sb |
| - Tereyağı | 6 yk |
| - Tuz | |

Yapılışı:

Küp küp doğranmış etleri ve yemeklik doğranmış soğanları tuz ekleyip pişireceğiniz kabın içine alın. Etleri 20-25 dk pişirin. Bu aşamada etlerin sulanıp suyunu çekmesi gerekmektedir. Etler pişince bir kenarda beklemeye alın. Bir kaptta tuzlu su hazırlayıp patlıcanlarınızı bu suda bekletirken bamyaların temizliğini üstleri külah şeklinde kalak biçimde tamamlayıp bir kaptta tuzlu sirke içinde bekletin. Fasulye ve kabaklarınızı da temizleyip doğradıktan sonra bir tencereye alıp içine bir bardak et suyu ekleyip sebzeler suyunu çekene kadar pişirin. Bu esnada patlıcanlarınızı süzüp kızgın yağda kızartın. Bu

pişme işlemi de bittikten sonra fasulye ve kabakların olduğu tencereye sırasıyla bamya, etler, patlıcanlar, doğranmış domates ve sivri biberler olacak şekilde ekleyin. Kalan et suyunu ve tuzu da ekleyip 15-20 dk pişirin. Sıcak olarak servis yapın (Gürsoy, 2013).

Höşmerim:



Fotoğraf 4. 18: Höşmerim

Kaynak: <http://www.gazeteavsa.com/balikesirin-hosmerim-tatlisi/>

Höşmerim yapımında; un, tereyağı, tuzsuz taze peynir ya da kaymak ve şekerden kullanılmaktadır. Un pembeleşinceye kadar tereyağı ile kavrulmaktadır. Başka bir kaptaki ateşte karıştırılarak eritilen tuzsuz taze peynir veya kaymak içerisine un ilave edilmektedir. Karışım sakız kıvamına gelinceye dek karıştırılmalıdır. Üzerine ince dövülmüş şeker ilave edilmektedir. Höşmerim tatlısı üretiminde kullanılan peynir ya da kaymağın yağ oranları yüksek olması duyuşsal ve tekstürel özellikleri olumlu yönde etkilediği gözlemlenmiştir.

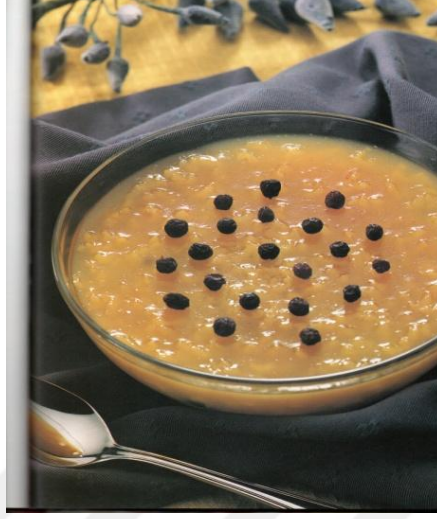
Endüstriyel Höşmerim üretim aşamaları:

“Çiğ süt => Klarifikasyon => Koyulaştırma => Sütün Isıtılması (32 °C) => Maya İlavesi (32 °C) => Sütün Pıhtılaştırılması => Yumurta İlavesi => Karıştırma => Eleme Eldesi => Renklendirici İlavesi => Telemenin Pişirilmesi => Şekerin Pişirilmesi (65 °C) => Karıştırma => İrmik ilavesi (85 °C) => Karıştırma => Ambalajlama => Soğutma => Depolama”

Yukarıda verilen üretim aşamasına ek olarak telemeye %75 oranında şeker ilavesi yapılmalı, teleme sıcaklığı 85 °C olduğunda %10 oranında irmik ilavesi yapılmalıdır (Özcan, Ersan, Bayizit, & Aydınal, 2009).

Balıkesir Höşmerim Tatlısı 21.02.2011 tarihinde koruma altına alınmıştır. Tescil bilgileri Ek D' de yer almaktadır.

Zerde:



Fotoğraf 4. 19: Zerde

Kaynak: (Şavkay, 2000).

Malzemeler:

- Pirinç 1/2 sb
- Su 5 sb
- Toz şeker 2 sb
- Gül suyu 1/3 sb
- Zerdeçal ve safran 3 gr
- Ararot 3 yk (patates nişastası da kullanılabilir.)
- Dolmalık fıstık 2 yk
- Kuş üzümü 2 yk
- Nar 1 adet (taneleri)

Yapılışı:

Kaynayan suyun içine(4su bardağı) pirinçleri ekleyip pişirin. Pirinç piştikten sonra şekeri ilave edin. Ayrı bir kabın içinde safran, zerdeçal ve ararotu gülsuyu ve soğuk su(1 su bardağı)karışımı içinde karıştırın. Hazırlanan karışımı pirince ekleyin. Ocağın altını kapatın. Servis kaplarına aldıktan sonra soğumaya bırakın. Soğuyan zerdenin üzerine fıstık, üzüm ve nar taneleri ekleyerek servis edin (Gürsoy, 2013).

Baklava:



Fotoğraf 4. 20: Baklava

Kaynak: <https://www.balikesirirehberi.com/senguloglu-baklava.html>

Malzemeler:

- Un 1kg
- Yumurta 3 adet
- Tuz 20gr
- Ay çiçek yağı ¼ sb
- Su 250 ml
- Buğday nişastası 500 gr
- Antep fıstığı 250 gr
- Margarin (eritilmiş) 900ml

Şerbet için:

- Toz şeker 1,5 kg
- Su 600 ml
- Limon suyu 1 adet

Yapılışı:

Mermer tezgâhın üzerine unu eleyin. Unun ortasını havuz oluşturacak şekilde açın. İçine çırpılmış yumurta, tuz, ay çiçek yağı ve suyu ilave ettikten sonra yavaş yavaş undan alarak hamur haline getirin. Hazırlanan hamuru yaklaşık 10 dk yoğurun ve dinlenmeye bırakın.

Dinlenen hamuru avuç içi tekniği ile tekrar yoğurun. Hamuru nemli bir bez örtterek tekrar dinlendirin. İkinci kez dinlendikten sonra hamuru 16 eşit parçaya ayırın. Ayrılan

bezelerin etrafını nişastayla kaplayarak bekletin. Her bezeyi oklava ile 40 cm çapında açın. Her açtığımız bezenin üzerine nişasta ekleyin ve üst üste dizin. Tek tek açtığımız gibi bir aradaki hali ile de açmaya devam edin. Açtıktan sonra fazla nişastayı süpürün. Yufkaları oklavaya sararak 80 cm' e ulaşıncaya dek açın. Fırın tepsisini yağlayın. Hazırlanan yufkaların arasına Antep fıstığı serpererek baklava şeklinde kesin. Üzerine en son yağ eritip dökün. Önceden ısıtılmış fırında pişirin. Başka bir tarafta şeker, su ve limon suyunu kaynatarak şerbeti hazırlayın. Sıcak baklava üzerine ılık şerbeti döküp dinlendirdikten sonra servis yapın (Şavkay, 2000).

Mürdük Aşı:



Fotoğraf 4. 21: Mürdük Aşı

Kaynak: (Taşlı & Kahraman, 2015).

Mürdüklere ayıklayıp yıkayın. Yumuşaması için üzerine ılık su dökülerek ıslatın. Aralarında kalan kabukları ayıklayarak temizleyin. Pişirilmesi için çömlek kullanılmaktadır. İçine tuz ilave edin. Mürdükler tamamen haşlanana kadar kaynatın. Daha sonra farklı bir tava içerisinde soğan ve yağ kavurun. Çömleğin içine ilave edin. Bir taşım kaynatarak ocaktan alın.

Mürdük aşı yenirken kuru soğan kaşık şeklinde kullanarak tüketilmektedir. Soğan ortadan bölünür, içi çıkartılır, dış kısımlardan iki kat soğan alınarak kaşık şeklinde kullanılmaktadır (Taşlı & Kahraman, 2015).

4.4.1. Genel Olarak Halkın Yemek Kültürü

Kültür kavramı; insana ilişkin bir kavramdır. Maslow'un ihtiyaçlar hiyerarşisinde giderilmesi gereken en önemli gereksinim yeme-içme kavramıdır. İnsan yaşamını sürdürebilmek için fizyolojik ihtiyaçlarını karşılayabilmelidir. (Kesin, Örgün, & Abnulut, 2017). Küçük yaşlarda öğrenilen, nesilden nesile aktarılabilen ne yiyeceğimizin temel belirtisini oluşturmaktadır. Yiyecekler kültürün bütünleyici parçalarıdır (Beşeri, 2010). Yiyecek üretimlerinin bölgesel ürünlerle şekil aldığı mutfak kültürü özellikle Türk Mutfağında dünyaca ünlüdür. Bunun sebebi de malzemelerin farklı biçimlerde kullanılıp çok çeşitli gastronomik unsurlar yelpazesi oluşturmasıdır (Tayfur, 2002). Ve Osmanlı Devleti'nin çok uluslu olma özelliği sebebiyle kültür alışverişleri yapılarak Türk Mutfağının zenginleşmesine çok ciddi katkı sağlamıştır (Şanlıer, Cömert, & Özkaya, 2012).

Geleneksel yemek kültürü ise toplumları tanımlayan kimlik niteliği taşımaktadır (Kesin, Örgün, & Abnulut, 2017). Türk yemek kültürü içinde geleneksel yemek kültürü değişime uğramadan varlığını sürdürmekte olan bir alanıdır. (Toygur & Berkok, 1998).

Kaz Dağı bölgesinin Edremit Körfezi zeytinyağları, Edremit yeşil çizik zeytin, Kelle peyniri, Sepet peyniri, Yerli (pembe) domates, Börülce, Bamya, Havran yoğurdu, Balya sucuğu, Balıkesir köftesi, Tavuklu mantı, Keşkek, Kaz Dağı çorbası, Düğün çorbası, Etlı çorba, Kabak çiçeği kızartması, Helva, Höşmerim tatlısı, Mandalina, Sabun, Kolonya gibi kendine has ürünleri bulunmaktadır (Tuna, Y, 2019). Balıkesir il bazında yöresel yemek ve tatlılar; Tarhana Çorbası, Hamur Çorbası, Sarma İçi, Taze Börülce Salatası, Sultan Kebabı, Sura, Tirit, Soslu Uskumru, Yumurta Dolması, Zeytinyağlı Taze Börülce, Etlı Hıngal, Kalçunya, Kabaklı Börek, Lor Baklavası, Lor Kurabiyesi, Mafış şeklinde listelenebilir (Şavkay, 2005).

Edremit Körfezinde yaşayan insanların büyük bir bölümü zeytincilik ile geçimlerini sürdürmektedir. Anadolu'da özellikle Ayvalık ve Edremit'in zeytinyağları dünyanın en kaliteli yağları arasında kabul edilmektedir. Zeytin, kutsal kitapların ağacı olarak kabul edilmektedir. Museviler, Hıristiyanlar ve Müslümanlar için simgesel olarak "bereket, barış, akıl, uzun ömür, olgunluk" anlamı taşımaktadır. Bektaşilikte zeytinin tinsel anlamı büyük önem taşımaktadır. Payitaht İstanbul, zamanının en büyük zeytinyağı tüketicisi konumundadır. İstanbul'da genellikle en çok tercih edilen yağlar Girit,

Peloponez ve Edremit bölgelerinden geldiği gözlemlenmiştir. 1764 tarihli “*İstanbul’a gelecek yağlara dair*” Ayvalık Körfezi civarındaki kamu görevlilerini uyaran Osmanlı belgesinde; zeytinyağında fiyat patlaması yaşandığı anlaşılmaktadır. Zeytinyağı diyarı olarak bilinen Edremit’te, Edremit Mahkeme-i Şer’iyye sicillerindeki kayıtlara göre 1776 yılında zeytinyağının bir “maşrapası” (6okka) 4 kuruşa satılmaktaydı. Yöre tarihçisi Gıyas Yetkin’den öğrenilen bilgiye göre Edremit surları ve çeşmeleri için 1819’da hayırseverlerin 2635 adet zeytin ağacını kasabaya vakfedilmiştir (Ünsal, 2000).

Türkiye’de zeytinin kullanım alanları çok geniştir. Zeytin ağacından tabak, kaşık, çatal, masa, kış mevsiminde ısınmak için veya ateşte ekmek pişirmek için yakacak odun, meyvesinden tesbih, bilezik ya da kolye, yağından besin ya da besin koruyucu, sabun yapılabilen, küspesi gübre ya da yakacak olarak kullanılmıştır. Aynı zamanda ilaç olarak abseli ve akıntılı yaralarda “Mürsafı, mesteki, sabır, çam sakızı, terabantın birer tatlı kaşığı alınarak yeteri kadar zeytinyağı ile karıştırılıp merhem olarak yaralara kullanılmaktadır. Ağız içi yaralarda ise zeytin yaprağı çiğnenmekteydi, cildi güzelleştirmek amacıyla veya saç bakımı gibi amaçlarla kullanılabilen önemli bir üründür. 1. Dünya Savaşı zamanında İspanya’da zeytinyağı tütsülenerek burna çekilmekte baş ağrısı, öksürük tedavisi, bazı deri hastalıkları ve zehirlenmelerde kullanılmıştır. Aynı zamanda doğal yaşamın hakim olduğu bu dönemlerde evlere yılan girmemesi için keselere zeytin konulup asılmaktaydı. Tarih öncesi çağlarda yanma süresi uzun olması sebebiyle yapay aydınlatma olarak saf zeytinyağı kullanılmaktaydı (Ünsal, 2000) (Küçükömürler & Ekmen, 2018).

Türk mutfağının gelişimine bakıldığında sadeyağ “Türkler tuzlanmış tereyağına sadeyağ demektedir” (Kandemir, 2017) ve zeytinyağının güzel birleşiminin büyük katkısı olduğunu görmekteyiz. Ege bölgesinde otlar, sebzeler, salatalar, her mevsimde her türden yemeklerde, pilavlarda ve böreklerde hatta tatlılarda zeytinyağı kullanılmaktadır. Zeytin ve zeytinyağı o kadar önemli bir yere sahiptir ki Edremit’te bir zamanlar çok sık kullanılan bir deyim ile karşımıza çıkmaktadır: “Bir kabak yağlık iş” Bir kabak yağ, bir kepçe yağ’ı ifade etmektedir. Örneğin: bir mahalleye su künkleri döşenecek ya da fakir ailelere yardım edilecek, her evden “bir kabak yağ” toplanırmış. Herkes itirazsız kilerinden bu yağı verir, toplanan yağ paraya çevrilir, imar ve hayır işlerine harcanırmış. Bu da zeytinyağı imecesi olarak kabul edilir. İlçenin balı da bir

zamanlar çok ünlüydü “Edremit’in bir sokağında bal, bir sokağında yağ akar” benzetmesi de o dönemden kalmaktadır (Ünsal, 2000).

Balıkesir’e bağlı Savaştepe Sarıbeyler Köyünde bir çeşit susam ekmeği yapılmaktadır. Bu ekmek doğal malzemeler kullanılarak ve el mahareti gerektiren bir reçeteye sahiptir. Seferberlik çöreği olarak da bilinen bu ekmek uzun süre muhafaza edilebilmektedir. Savaş zamanlarında askerlere yolculuk esnasında vazgeçilmez bir gıda maddesi haline gelmiştir. Uzun süre bayatlamaması, besin değerinin yüksek olması nedeniyle insanların en çok tükettikleri besin haline gelmiştir. Doğal kaynaklarımız hızla tükenmektedir. İnsanlığın kültürel mirasına sahip çıkması bu ürünleri gelecek kuşaklara aktarabilmesi çok önemlidir. Türk Mutfağı; dünyanın en büyük mutfakları arasında gösterilmektedir. Aynı zamanda bölgesel olarak da zengin bir mutfak kültürüne sahip olduğu görülmektedir. Sarıbeyler 1958’de belediye haline gelmiştir. İçerisinde 7 köy barındırmaktadır. Bölgenin beslenme kültürünü yansıtan Sarıbeyler Seferberlik Çöreği özellikle kahvaltılarda başrol oynamaktadır. Batı Anadolu ekonomisinde önemli rol oynayan meşe ağaçlarının külü kullanılmaktadır. Susamın kabuğunu atma sürecinde doğal meşe külü ve tam buğday unu kullanılmaktadır. Sarıbeyler’e özel sarı-siyah pamuk kullanılarak dokunan koyunyünü de dağ köylerinde satılmaktadır. Böylelikle kültürel ve sosyal yaşamda zenginleşmektedir. Dini bayramlarda da bir ritüel halini alan bu çörek komşu kadınlar toplanarak üretim yaparlar. Düğün törenlerinde ailenin gelir durumuna göre bir sepet hazırlaması gerekir. Bu sepette yaklaşık 100 adet çörek ve çöreklerin içine konulması için oğlan evinden gelen helva bulunur. Bu da davetiye olarak akrabalara dağıtılır. Ritüeller, bayramlar ve yemek kültürleri alanında bu ürünü dünya mirası listesine almaya yönelik girişimler başlatılmıştır (Narin, Polater, & Yörük, 2014).

Sarıbeyler Seferberlik Çöreği Yapılışı:

2,5 kg’lık elenmiş meşe külü, derin olmayan bir havza içerisine alınır. 2,5 kg kaynar su ve 2 kg ham susam ilave edilir. Susam beyaz renge ulaşıncaya dek yaklaşık 20 dakika karıştırılır. Bu süreçte susam ezilmemelidir. Daha sonra metal bir elek içerisine dökülür. Susam beyaza gelene kadar soğuk su ile yıkanır. Susamı nemli ve serin bir yerde kuru bir pamuk bez üzerine konur.

Sonraki aşama olarak hamurun hazırlanması: 1 kg una 350 gram maya ilave edilir. Yeterli miktarda su ile yoğrulur. Ardından sıcak bir yerde üzerine bir bez bırakılır. Hamurun mayalanıp yükselmesi için yaklaşık iki saat dinlendirilir. Ekmek havzasına 8 kg kepekli un konulur. Bu una yükselen hamur ilave edilir. Suda eritilen bir çorba kaşığı tuz eklenir. Bu karışım hamur haline gelene dek ılık su ilave edilerek yoğrulur. Hazır olan hamur 2 saat dinlendirilir.

Hamurun şekillendirilmesi: mayalanan hamur 450-500 gram parçalara ayrılır. Hamurun iki tarafı önceden hazırlanmış susam ile kaplanır. 15-20 cm çapınca yuvarlak çörekler hazırlanır. Odun fırınlarında pişirilir.

İki ay boyunca tüketilebilir. Hamurun şekillendirilme aşamasında ortasına delik şekilde hazırlanır, bunun amacı bir sopayla tavana asılı olarak muhafaza edebilmektir. Isıtıldığında ilk piştiğindeki gibi tazeliğe ulaşmaktadır (Narin, Polater, & Yörük, 2014).

Bu tür gelenekler insanların kültürel mirası olarak adlandırılmaktadır. “*Kültür ve Turizm Bakanlığı, Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğü’nün 19.09.2014 tarih ve 181373 sayılı yazısı ile Somut Olmayan Kültürel Miras İl Envanteri’ne kaydedilmesi uygun bulunmuştur*” (Taşlı & Kahraman, 2015). Gelecek nesillerin sağlıklı yetişmesi için, sosyal ilişkilerinin devamlılığı, doğal beslenme büyük önem taşımaktadır. Kaz Dağlarında köylerde ortak kullanım amacıyla yapılan evlerin dışında yer alan odun fırınları bulunmaktadır. İnsanlar yemeklerini pişirecekleri zaman ateş yakılır, birbirlerine haber gönderirler. Bu durum birlik ve beraberliğin, dostlukların, sosyal ilişkilerin kuvvetli bağıni bizlere göstermektedir.

Edremit Körfezinde yaşayan halkın yemek kültürü incelendiğinde “Edremit Saçaklı Mantı” olarak bilinen sunumu 5000 yıllık yöre tarihinin izlerini taşıyan bir mantı çeşidi karşımıza çıkmaktadır. Misya’lılara, Troyalılara ve Osmanlı ordusu donanması ile ilişkilendirilmektedir. Saçaklı mantının sunumu; merkezi simetrik yuvarlak düzenlemesi ile yerleşim merkezi ve miğfer ile simgesel benzerlik taşımaktadır. Aynı zamanda üçgen forma sahip mantı taneleri asker gibi düzenli bir şekilde sıralanmıştır (Baysal, Çevik, & Çimen, 2017).

Yörede kurutulmuş sebzeler (patlıcan, fasülye vb.) ve bakliyalardan yapılan yaş kuru adıyla bilinen bir çeşit yemek de bulunmaktadır (Ünal, 2017).

Yerel halkın zeytinyağı üretiminin yoğunluğu kadar tüketimi de gözlenmektedir. Günümüzde farklı pişirme yöntemleri ile hazırlanan Kaz Dağlarının otları, zeytinyağı ve çeşitli baharatlarla bir araya gelmesiyle farklı lezzetler ortaya çıkmaktadır. Kaz Dağlarını oluşturan Balıkesir ve Çanakkale illerinde tarım ve hayvancılık yapılmaktadır. Süt ve süt ürünlerinin farklı yöntemler kullanılarak peynir, yoğurt, tatlı yapımlarında kullanıldığı gözlemlenmektedir.

Peynir; Farsça süten yapılmış anlamına gelen “panir” kelimesinden Türkçe’ye geçmiştir. Kaşgarlı Mahmud tarafından yazılan “Divanü Lugati’t Türk” kitabında uyutmak, uyumuş süt ve peynir anlamlarında “udma veya udhitma” kelimeleri karşımıza çıkmaktadır. Tarihi kaynaklarda ilk peynir tesisinin Roma’da 1851’de kurulduğu yer almaktadır. M.Ö. 4000 yıllarında yapılan arkeolojik çalışmalarda şarap, yoğurt, peynir yapıldığı gözlemlenmektedir. Süt insan bünyesi için gereken protein yağ, karbonhidrat, vitamin ve mineral maddeleri bileşiminde yeterli miktarda bulundurmaktadır. Aynı zamanda süten birçok çeşit ürün elde edilebilmektedir. Ülkemizde her yöre kendine özgü örf ve adetlerine, bilgisine göre çeşitli peynirler üretmektedir. 130’dan fazla çeşidi bulunan yöresel peynirlerimizin üretim aşamaları birbirine benzerlik göstermektedir. Ancak kullanılan malzemelerin o yöreye özgü olması peynire farklılık katmaktadır. Üretilen bu peynirler kendilerine özgü kimyasal ve duysal nitelikler, tat, tekstür ve görünüm kazanmaktadır (Karaca, 2016).

Turizm sektöründe yerel gıda maddeleri büyük önem taşımaktadır. Günümüzde gastronomi turizmi olarak adlandırılan bir sektör yer almaktadır. Çanakkale ilinde yapılan çalışmalarda Ezine Peyniri ve Peynir Helvasının ilin tanıtımında en önemli yiyecekler olduğu belirtilmektedir. İnsanların gün geçtikçe sağlıklı gıda ürünleri tercih etmeye başlamasıyla yerel üreticilerin satışlarının teşvik edilmesi gerektiği araştırma sonuçlarında görülmektedir (Karaca, 2016).

Balıkesir’e bağlı Savaştepe’de; Lor ve Milahiç peyniri. Burhaniye’de; Sepet Peyniri. Ayvalık’ta; Ayvalık Teneke Tulum, Kirlihanım, Lor ve Kelle Sepet Peyniri. Gönen’de; Çerkez, Tam Yağlı Beyaz Peynir, Küflü Acı Peynir. Susurluk’ta; Beyaz Peynir ve Taze Kaşar. Çanakkale’nin Ezine İlçesinde; Ezine Peyniri, Tam Yağlı Koyun ve İnek Peyniri üretimi yapılmaktadır.

Ege Denizi'nin her iki yakasında bilinen Kirlihanım peyniri; Ayvalık, Foça ve Karaburun'da lor peynirinden üretilmektedir. Bu peynir'e sızma zeytinyağı ve süzme yoğurt ile karıştırıldığında yörede "paşa mezesi" olarak tanınmaktadır.

Kirlihanım Peyniri Yapımı: Tam yağlı koyun veya keçi sütünden peynir altı suyu gerekmektedir. Sadece koyun veya sadece keçi sütünden yapılacağı gibi karıştırılarak da kullanılabilir. Lor kıvamında pişirilmelidir. Hava sıcaklığına göre 80-90 derecelerde yapılabilir. Kaymak kıvamında bir lor meydana gelecektir. Sepet kalıplarda süzülür. Ertesi gün kalıptan çıkartılıp tuzlanır. Serin bir yerde dinlendirilir. Hava akılıının olduğu yerde olgunlaşmaya bırakılır. Her gün alt üst çevrilmelidir. 15-20 gün sonra peynirin dış kısmında küflenmeler başlayacaktır fakat bu küfler iç kısımlara doğru ilerlemez. Taze olarak 20-25 gün tüketilebilir. Yumuşak beyaz peynir kıvamındadır. Oluşan küf sıyrılarak tüketilir. Tuz sayesinde tekrar küflenme görülmez (Ünsal, 2000).

Balıkesir'e bağlı Gönen İlçesinde ise Yörük Peyniri; halk arasında "köylü peyniri" olarak bilinen bir çeşit peynir bulunmaktadır. Küçük gözenekli, sıkı bir peynirdir. Yöre halkı bu peyniri tereyağında kızartarak tüketmektedir.

Yörük Peyniri Yapım: Keçi sütü sağılır. Kaplara süzülür. Isıtılıp maya ilave edilir. Eski dönemlerde şirdenden yapılan bu peynir için günümüzde "şişe mayası" kullanılmaktadır. Pıhtılaşma olduğunda "cendele" bezine alınır. 2,5-3 saat askıda bekletilmelidir. Sonra kazanda sıcak suyla kırılır, karıştırılır. Pıhtısı dibe çöker ve süzgece alınır. Bir kez daha cendeleye koyup asılır. 10-12 saat asılı olarak bekletilmelidir. Sonra salamuraya atılır ve kelle halini alır. Tuz peyniri sıkılaştırır (Ünsal, 2000).

Milahiç Peyniri: Balıkesir'de en çok tanınan peynir çeşididir. 200 yıldır Savaştepe İlçesinde üretimi yapılmaktadır. Çoğunlukla tam yağlı çiğ "kıvırcık" koyun sütünden üretilmektedir. Dışı beyaz renkte, iç kısmı açık sarı, 3-4 mm. çapında yuvarlak gözeneklere sahip, sert ve 2-3 mm. kalınlığında pürüzlü bir dokuda peynir türüdür. Küçük gözenekli olanlar çok tercih edilmemektedir, iri gözenekli olanlar makbuldür. Oldukça sert ve tuzlu bir peynirdir. Yağ oranı %11 civarındadır. Manyas, Gönen ve Bandırma yörelerinde "kelle" adıyla da bilinmektedir. Standart bir üretim şekli yoktur. Yaz aylarında 2,5-3 kg.'lık kelleler şeklinde kışın ise 4-5 kg.'lık olarak üretim yapılmaktadır.

Mihaliç Peyniri Yapımı: İlk önce taze koyun sütü süzgeçten geçirilir. Daha sonra Amerikan bezinden geçirilir. Akabinde tahta bir fıçıya aktarılır ve çiğ sütün üzerine (100 lt. süte 10 cl.) sıvı maya ilave edilir. Mayalanma işlemi yaz aylarında yapılıyorsa 27-28, kış aylarında yapılıyorsa 33-35, geçiş dönemlerinde ise 30 derecede uygulanmalıdır. Süt 1-2 saate pıhtılaşacaktır. Elde edilen teleme parçaları, uç kısmı t şeklinde sopalar yardımıyla bulgur tanesi küçüklüğüne ulaşınca kadar karıştırılır. Aynı zamanda karıştırılan pıhtı parçaları üzerine on dakika boyunca kaynar su dökülür. Kazan ısısının 38-45 derecelerde olması gerekmektedir. Karıştırılan kitle 2 saat dinlendirilir. Pıhtı dibe çöker. Dipte biriken peynir kitlesine elle bastırılarak yuvarlak bir şekil verilir. Bez bir torba içerisinde kanca yardımıyla asılır ve dinlenmeye bırakılır. 20-30 dakika boyunca peynir kitlesinin çeşitli yerlerinden alttan üste olacak şekilde şiş yardımıyla serum kısmının dışarı akması sağlanmalıdır. Daha sonra 3 - 5 kg.'lık parçalara ayrılıp salamuraya yatırılır. Fıçının tabanına bir miktar sert salamura ya da bolca tuz konur. Peynir kelleleri tek tek üzerine yerleştirilir. Fıçıya dezenfektasyon olarak %1 oranında çöven içeren sert salamuradan da ilave edilir. Fıçı üzerine bir kapak kapatılıp 3 ay boyunca serin bir yerde bekletilir (Ünsal, 2000).

Türk yemek kültüründe tatlılar ayrı bir yere sahiptir. Edremit Körfezinde iyi tanınan adı "höşmerim" olarak bilinen bir çeşit tatlı vardır. Höşmerim farklı bölgelerde peynir helvası olarak da karşımıza çıkmaktadır. Geçmişi 100 yıl veya daha öncesine kadar gitmekte olup ticari olarak 50-55 yıldır devam ettiği bilinmektedir. Geleneksel bir tatlımız olan höşmerim protein bakımından zengin bir gıda maddesidir (Dönmez, Sağdıç, & Cankurtaran, 2009). Bu tatlının bir de efsanesi vardır. Kurtuluş Savaşı zamanında Yunanlılar ile savaşan Türk askerleri, Işıklar köyünde bir ninenin evine konuk olurlar. Dönemin zorlu şartlarından dolayı ninenin askerlere ikram edebileceği bir şeyi yoktur. Nine de evde ne varsa süt, yağ, şeker ve un ile hemen bir tatlı hazırlar. Askerler tatlıyı ikram ederken "hoş mu erim?" diye sorar. Bu şekilde tatlının adı da günümüze höşmerim olarak ulaşır (Kandemir, 2017).

Osmanlı döneminde Balıkesir'e bağlı Havran ilçesinde evli hanımlar eşlerine "Er" ya da "Erim" şeklinde hitap etmekteydi. Höşmerim tatlısının adının nereden geldiği ile ilgili bir çok kaynakta farklı hikayeler bulunmaktadır (Özcan, Ersan, Bayizit, & Aydınal, 2009). Bir rivayete göre köyde yaşayan bir kadın vardır. Eşi askerden izne gelir ve karısı ona tatlı yapmak ister. Savaş ve yokluk zamanıdır. Evde un, yağ ve

şekerden başka malzeme bulunmamaktadır. Bu malzemeleri kullanarak bir tatlı hazırlar ve eşine ikram eder. Eşi tatlıyı tadarken sorar “hoş mu erim?”. Tatlının ismi günümüze kadar bu şekilde gelmektedir (Gökşen, 2009).

4.4.2. Geleneklerin Yemek Kültürüne Etkisi

Gastronomi kelimesi mide ve yasa sözcüklerinden meydana gelmektedir. Gastronomi multidisipliner bir alan olup sadece yiyecek ve içeceklerin hazırlanması ve sunulmasını değil; kültürel, ekonomik, sosyal ve politik bir yapı içerisinde yer bulmaktadır (Kesin, Örgün, & Abnulut, 2017). Kadınların eğitim seviyesinin artması, çalışma hayatında aktif rol oynaması ev mutfaklarında bir boşluk oluşturmaya başlamıştır. Kadınlarında çalışma hayatına girmesi ile Türk sofraları eski çeşitliliğini, zenginliğini yitirmiş olsa da özel günlere verilen önem her zaman yerini korumuştur. Düğünler, bayram sofraları, doğum yemekleri, ölüm yemekleri gibi ritüeller günümüzde hala devam etmektedir.

Yemek, kültürümüzün vazgeçilmez bir ögesidir. Beslenmeye insanların biyolojik gereksinimleri olduğu gibi bireysel olarak da bazı fonksiyonları bulunmaktadır. Bunlar;

- statü simgesi,
- dostluk, arkadaşlık ve iletişim,
- hediyeleşerek paylaşma,
- festivaller, ziyaretlerde eğlence aracı,
- törenlerde yiyecekler,
- toplumsallaştırma aracı olarak yiyecekler,
- ailenin yüceltilmesi, üstün tutulması,
- turizm yoluyla ülkelerin yaklaşması sayılabilmektedir.

Mutfak kültürü, sosyo kültürel açıdan ulusun ve kültürün özgün bir yönünü oluşturmakla birlikte ulusların birbirine kaynaşmasını sağlayan önemli bir araçtır. Farklı kültürleri tanımak ve anlamak için yemek kültürlerini incelemek güzel bir yöntemdir. Yiyeceklerini hazırlama yöntemlerinden dağıtımına, nasıl tükettiklerine bakılarak toplumsal ilişkileri incelenebilmektedir (Tezcan, 1993).

Anadolu’da, tarım kültürünün mutfaka yön verdiği coğrafyalarda tahıl ürünleri, tohumlu bitkiler bu malzemelerden yapılan ekmekler ve çöreklerden bereketi simgeleyen unsurlar arasında yerini her zaman korumuştur. Buğdaydan üretilen un,

Anadolu'nun hem antik dönemlerinde hem de yaşadığımız dönemin Türk toplumunda bereket unsuru olarak yerini korumaktadır (Çetin, 2008).

4.4.3. Düğünlerde Yemek Ritüelleri

Köyler düğün ve evlenme seremonilerinin geleneksel karakterlerini yitirmeden canlı şekilde yaşandığı yerlerdir (Valiliği, 1999).

“Anadolu Türk Halkı için düğün, kuralları toplumlar tarafından belirlenerek kesinleştirilmiş kutsal bir törendir” (Temiz & Çetinsöz, 2016). Kutsal evlilik (Hieros Gamos) ritüeli Anadolu ve Orta Doğu tarım topluluklarında karşılaştığımız bereket tarım ve tanrıçalarının cinsel olarak birleşimlerini kapsayan mit ve ritüel olarak bilinmektedir. Günümüzde Türk Halkı'nın düğünlerdeki geleneklerinde eski dönemlere ait ritüellere sembolik olarak da olsa yer verilmektedir. Anadolu çevresinde tarım kültürünü sürdüren tüm eski uygarlıklarda Kutsal evlilik ritüeli görülmektedir. Geleneğin sürdürülmesindeki amaç doğayı etkilemek ve sonuç olarak bol miktarda ürünlerin yaşamın sürdürülmesinde kullanılmasını sağlamak aynı zamanda soyun devamlılığı için önem taşımaktadır (Çetin, 2008).

Yöre düğünlerinde davetliler düğüne gelirken imkanlarına göre getirdikleri hediyeleri süsleyip köy girişinden itibaren bir gösteri niteliğinde sunmaktadırlar. Yaptıkları bir ekme dahi olsa o ekmeğin tepsisinin ortasına yarılmış bir çubuk dikip çubuğun arasına para sıkıştırırlar veya maddi durumlarına göre davetliler koç, horoz, tavuk gibi besi hayvanları hediye edeceklerse kınalayıp süsleyip getirmektedirler. Buradaki düğün ritüelinin başlangıcında izlemesi zevkli bölümlerindedir (Erol, 2014).

Düzenlenen düğün törenlerinde Türk adetlerinin genelinde de olduğu gibi misafirlerin en şerefli ve önemli görüleni için başköşe ayrılmaktadır (Talas). Düğün seremonisinin başrolü olan gelin düğünün odak noktasıdır.

Türkiye'nin ve Anadolu'nun hemen hemen her bölgesinde olduğu gibi düğünlerde yemek vermek düğünün olmazsa olmazı olarak kabul edilmektedir (Topaloğlu, 2006). Türk töresindeki öneminden de ötürü yemek düğünlerinde esas unsuru olmaktadır (Talas). Her yörede yapılan yemekler farklılık gösterse de en önemli ortak noktalarından biri de suni herhangi bir gıda ürününe yer verilmemesidir (Topaloğlu, 2006).

Bir gün önceden yemekler hazırlanmaya başlanmaktadır. Her yeni gelen misafirle birlikte bir yeni sofraya koyulmaktadır. İmece köy düğünlerinin çok önemli bir parçası olup yemeklerin hazırlanması, sofraların kurulması ve toplanması, bulaşıkların yıkanması gibi işler imece usulü görülmektedir (Erol, 2014). İmeceye katılan kişilerin ailelerinde yapılacak olası düğünlerde gittikleri düğünlerde onların düğününe geleceği ve yardım edeceği için toplumsallaşma ve bir olma güdüsü beslenmektedir (Ercan, 2002). Düğünlerde aşçı ve garson tutulmamaktadır. Yemeklerden köyün tecrübeli ve yaşlı kadınları sorumluyken, sofranın kurulması ve bulaşıklardan köyün genç kızları, servis ve sofranın toplanması cinsiyet ayrımı olmadan köyün gençleri tarafından yapılmaktadır.



Fotoğraf 4. 22: Tahtacı Köyü Düğün Yemeği Hazırlayan Kadınlar

Kaynak: Fotoğraf Sinem Akman tarafından çekilmiştir.

Keşkek dövme seremonisi gibi işler damadın sağdıçları tarafından tecrübeli kadınların yönlendirmesi ile yapılmaktadır. Düğün sahipleri yemek yapımında çalışmayıp gelen misafirlerini karşılamayı ve onlarla ilgilenme görevlerini yerine getirmektedirler. Bütün sorumluluk bu tecrübeli kadınlarda olup imece sayesinde düğün yemeğinin sorunsuz ikramı sağlanmaktadır. Yemekler bolca ve çok çeşitli yapılmaktadır. Bu yemekler düğün sonrasında yakın akrabaların evlerine götürülüp yenecektir (Erol, 2014).



Fotoğraf 4. 23: Keşkek Yapımı

Kaynak: <https://www.trthaber.com/haber/kultur-sanat/aydinda-736-dedebag-keskek-hayri-duzenlendi-381775.html>

Düğün yemeklerinde çok çeşit olmasına karşın keşkek ve nohutlu pilav ana yemek olarak kabul edilmektedir. Yöreye ait bu iki yemeğin yanında düğün günü yapılan diğer yemekler köyden köye farklılık gösterse de yapı itibariyle bölgesel özelliklerini koruyan yemeklerdir. İnsanlar düğüne davet edilirken; düğün saatini ayrı, keşkek dövme saatini ayrı bildirerek keşkek dövme eğlencesinin parçası olmaları amaçlanmaktadır (Erol, 2014). Köy halkları tarafından izlemesi çok sevilen bir etkinliktir (Dağdeviren, 2012). Sağdıçlar bir örnek giyiniş omuzlarına damadın annesinin verdiği havluları atıp keşkeği davullar eşliğinde dövmektedirler. İki ellerinde iki tokmakla keşkeği döverken bir yandan oynayıp bir yandan türkü söylemektedirler. Nadir de olsa düğün sahibinin maddi durumuna göre çeşitli oyunlar ve eğlenceler tertip edilerek ödülleri verilebilmektedir. Bu yörenin düğünlerindeki yemek kültürünün karakterinin oluşmasının en önemli ögesidir (Erol, 2014).



Fotoğraf 4. 24: Keşkek Dövme Ritüeli

Kaynak: <https://www.youtube.com/watch?v=DVA3s0FMmCQ>

4.5. DÜĞÜN SONRASI SERAMONİLERİ

4.5.1. Gelin Alma

Gelin alma günü, düğün başladıktan sonra geçen üçüncü veya dördüncü güne denk gelmektedir. Genellikle Pazar gününe rastlamaktadır. O günün sabahında kız evinde gelin çıkarma, oğlan evinde gelin alma hazırlıkları başlamaktadır (Temiz & Çetinsöz, 2016). Oğlan evinde yapılan hazırlıkları kız evine götürme görevini; erkeğin yengesi yok ise yengeliği üstlenen ve at binebilen kadınlar üstlenmektedir. Yanlarında götürdükleri ve bir heybe içinde taşıdıkları bir koyun bacak eti kız evi halkına hediye etmektedirler (Valiliği, 1999). Bu süreçte kız evi, kızını yeni evine göndereceğinden dolayı hüznü, oğlan evi aileye katılacak yeni birey için heyecan ve mutluluk duymaktadır (Temiz & Çetinsöz, 2016).

Anadolu'da kız evden çıkmadan önce gelin elbisesini giyer ve özel başlığını takmaktadır. Bu durum kızlığın bitip kadınlığın başladığının bir göstergesi olarak kabul edilen bir semboldür (Ögel, 1979). Kızılderili toplumlarında aynı ritüelin yapıldığı bilinmekte olan gelinin başlığına buğday başağı tutturma geleneği Anadolu'nun birçok köyünde de sürdürülmektedir (Tezcan, 1998). Bkz: Fotoğraf 3.1

Bağımsızlık ve egemenlik simgesi olan bayrak Türk kültürümüzün önemli bir parçasıdır. Kız almanın başladığını bildirmek amacıyla bayrak dikme/ kaldırma töreni düzenlenmektedir. İlk olarak kız evinin uygun gördüğü basma oğlan evi tarafından alınmaktadır. Kız tarafı alınan basmayı (hediyelik kumaş) konu komşuya dağıtarak davet düzenlemektedir. Düğün işareti olarak oğlan evine bayrak dikilmektedir. Bu bayrak kapının tam üstüne asılmaktadır (Binler, 2015).



Fotoğraf 4. 25: Bayrak Dikme/ Kaldırma Ritüeli

Kaynak: Fotoğraf Sinem Akman tarafından çekilmiştir.

22 Ekim 2017 tarihinde Tahtacı Köyünde katıldığım düğünde köyün muhtarı Ahmet Dönmez ile yapmış olduğum görüşmede; gelin kızın baba evinden ayrılmadan önce ağlatıldığını bu geleneğin bereketi arttıracığına işaret olduğunu aktarmıştır. Aynı ağlatma geleneğine evlilik süreci boyunca rastlanmaktadır (Kaynak Kişi 6). Literatürde geçen Türk düğün gelenekleri ve evlilik ritüelleri ile ilgili bir makalede Anadolu’da gelin kızın gözyaşlarının bereket getireceğine inanılması aktarılmaktadır. Bu makale ile kaynak kişinin vermiş olduğu bilginin doğruluğu teyit edilmektedir (Çetin, 2008).

Kız alma gününde damat evinde hazırlıkları yapmaktadır. Davul zurna eşliğinde gelin evine gelinir. Gelinin kız kardeşi varsa kapıyı o açacaktır yoksa gelinin yakınlarından bir kişi kapıyı açmaktadır. Açmadan önce “kapı parası” denilen hediye alınmaktadır. Gelinin yakınları çeyizi saklar, sandığın üzerine oturarak bahşış almaktadır. Gelin evinin önünde; para, şeker ve buğday serpilmektedir. Para “bolluğu”; şeker “tatlılığı”; buğday ise “bereketi” simgelemektedir (Güleç, 2007).

Benzer şekilde Çanakkale İline bağlı olan Lapseki ilçesinde de gelin arabası güvey evine vardığında arabanın üzerine arpa saçma geleneği bulunmaktadır (Çetin, 2008).



Fotoğraf 4. 26: Buğday Atma Geleneği

Kaynak: Fotoğraf Sinem Akman tarafından çekilmiştir.

Edremit yöresinde gelin güveyin kolunda odaya girmektedir. Bu olaya “koltuk” denilmektedir. Odaya girdiğinde gelin yüzünü açmadan önce “yüz görümlüğü” hediyesi almaktadır (Güleç, 2007).

4.5.2. Gelin İndirme

Gelin indirme denildiğinde büyük bir tören olduğu bilinmektedir. Bu tören birkaç geleneği kapsamaktadır. Saçı denilen kökeni Şamanizm’e dayanan çok eski bir gelenek bulunmaktadır. Türklerde “saçuv” veya “çaçılama” isimleriyle bilinmektedir. Eski dönemlerde gelinin atının, yele ve kuyruğuna kırmızı serpilmektedir. Sonraki yıllarda un serpmeye, daha ileriki yıllarda ise para, şeker, buğday olarak karşımıza çıkmaktadır. Anadolu’da gelin uğru olarak bilinmektedir. İkinci tören; kurban kesmedir. Uğru kesme adı ile anılmaktadır. Bir diğer gelenek ise gelinin eşige basmaması sağlanmaktadır. Halı veya bir çeşit kumaş eşige sererler ve gelin bunun üzerinden geçerek evine adım atmaktadır (Ögel, 1988).

Evlilik geleneğinde düğün esnasında erkek yengeleri kız evinden tuz ve çivi alırlar. Tuzu evlenecek çiftin mutfağına yerleştirip çiviye de kapıya çakarlar. Bu uygulamanın amacı, gelinin evine bağlı olması içindir. Bir de yeni evli çiftin kapısına yağ ve bal sürülmektedir. Evliliklerinde yağ gibi geçinmeleri bal gibi uzun ömürlü ve tatlı olması temenni edilmektedir (Güleç, 2007).

Gelin indirmede gelinin kollarının altından çörekler taşınıp dışarıda bekleyen genç delikanlılara verilir. Bu çöreklerden yiyenlerin nişan adetlerindeki şeker serpmeye geleneğinde olduğu gibi dişinin sızlamadığına inanılmaktadır (BalıkesirValiliği, 1999).

Geline, eve girmeden önce kapıda testi kırdırılmaktadır. Buradaki amaç gelin iyi huylu olup kötü huylarının da düzelmesi içindir. Tatlı dilli, güzel sözlü olması için ise şerbet içirilmektedir. Gelin evine geldiğinde ise kucağına erkek çocuk oturtulur ki yuvası şenlensin, çocuk doğursun isteğinin sonucu bir harekettir. (Güleç, 2007). Türk düğün geleneklerindeki yemek ve ikram içeren bir bölümde gerdek gecesidir. Yengelerin getirdiği kız evi tarafından hazırlanmış genellikle pilavın yanında tavuk gibi çok çeşitli olmasa da hemen her yörede birbirine yakın türde yemekler ikram edilmektedir. Tatlı biraz daha çeşitlidir. Baklava, helva, un kurabiyesi, içecek olarak da şerbet gönderilmektedir. Bu ikram gelin ve damada yapılmaktadır. Gösteriştan uzak ama geleneksel olarak sürdürülen bir ritüeldir (Nahya, 1981).

Aşağıda 22 Ekim 2017 tarihinde Tahtacı Köyünde katıldığım düğünde, gelin ve kucağına verilen erkek bebeğin fotoğrafı yer almaktadır. Eski geleneklerin günümüzde de devam ettiğinin göstergesi olarak kabul edilmektedir.



Fotoğraf 4. 27: Gelin ve Bebek

Kaynak: Fotoğraf Sinem Akman tarafından çekilmiştir.

4.5.3. Gerdek

Düğün geleneklerinin sonuncusu olarak kabul edilen gerdekte gelin oğlan evine geldikten sonra odasına götürülmektedir. Damatta arkadaşları tarafından çeşitli şakalarla sırtı yumruklanarak odaya gönderilmektedir. Gerdekten sonraki birkaç gün kız evi ve erkek evi ziyaretleri yapılmaktadır. El öpmeye birlikte evlilik ritüelleri sonlanmaktadır (BalıkesirBelediyesi, 2019).

BÖLÜM 5 SONUÇ VE ÖNERİLER

Geleneksel toplumlarda çok önemli bir yere sahip olan ve sosyal bütünleşmenin önemli bir ögesi olan düğün ritüellerinin bölgede büyük oranla aslına uygun olarak sürdürüldüğü gözlemlenmektedir.

Bölge düğünleri çok kapsamlı ve detayları özenle uygulanan ciddi bir geleneksel eğlenme aracıdır.

Bölgede keşkek yapım tekniklerinin kendi içinde gösterdiği farklılıkların yanı sıra ülke genelinde ve yakın doğuda da farklılıklar göstermektedir.

Topluma kimlik kazandıran öğelerinden olan yöresel ‘düğün keşkeği geleneğinin’ aslına uygun yaşatılıyor olmasına rağmen (Kazdağı yöresine ait) coğrafi işareti alınmasına yönelik çalışmalar yapılması gerekmektedir.

Ekonomik ve teknolojik gelişmelerin yaygınlaşması, eğitim düzeyinin değişmesi ve bunun sonucu olarak yöre ortamından farklı iş kollarına yönelim vardır. Bununla birlikte gençlerde kırsaldan uzaklaşma eğilimi ve modern evlilik şekillerine özenme yaşanmaktadır. Ancak gençler geleneksel ritüellerden de hoşlanmakta ve sürdürülmesinden memnun olmaktadır. Bu da küreselleşmenin bir sonucu olan tektipleşme ve kültürel yapının zedelenmesinin önüne geçmektedir.

Geleneksel yapıdan ileri gelen ve geçmişteki evlilik şekillerinden olan görücü usulünün azaldığı gözlemlenmektedir.

Toplumun her kesimine yöresel yemeklerin tanıtımının özellikle asıllarına uygun yapılması sağlanmalıdır.

Gelecek nesillerin eğitimlerinde; eğitim hayatları süresince başta kendi yaşadıkları bölgeler olmak üzere mutfak kültürü ve yemek ritüelleri ile ilgili bilgilere ağırlık verilmesi gerekmektedir. Bu yolla kültürlerin sevdirilerek yaşatılması amaçlanmalıdır.

Yemek tanıtım fuarlarının ve organizasyonlarının çoğaltılması bu sayede çocukların ve gençlerin ülkelerindeki mutfak zenginliğini tanımaları ve deneyimlemeleri sağlanmalıdır.

Kaz dağları bölgesinde bulunan çok çeşitli yapılan ot yemekleri olmasına karşın düğünlerde bu yemeklere rastlanmamaktadır. Bu konu hakkında yazılı bir metin bulunmadığından, kaynak kişilerden alınan bilgiye ve köy yaşantısı geleneklerine dayanarak bir çıkarım yapmak yerinde olacaktır.

Öncelikle düğün yemeklerinin törensel yanı ve kutlama yemeği olması niteliği göz önünde bulundurulmalıdır. Bu sebeple dünyanın ve Türkiye özelinin geleneksel tüm toplumlarına bakarak; modern olsun veya olmasın yapılan düğün törenlerinin yemekleri incelendiğinde günlük hayatta çok sıklıkla tüketilmeyen, simgesel ve çoğunlukla bereket dileklerini belli eden yiyecekler olduğunu görmek mümkündür. Ele alınım yörede de düğün ikramları olanaklar dahilinde her gün yapılmayan (örneğin: kırsal bir bölgede bir hayvan kesip etini paylaşmak veya modern toplumlarda çok katlı pasta kesmek gibi) yemeklere öncelik vermektedir. Bölgede bulunan çok çeşitli otları halk severek tüketmekte ancak günlük yaşantı içinde üç öğünlük yemek ihtiyacında da bu tüketim sürmektedir. Yani halk için özel bir ikram görülmemektedir. Bireysel olarak pişirimi sağlanan ve hemen her mevsim farklı çeşitleri olmakla birlikte sofraların ana öğelerinden biri olan ot yemekleri tercih edilmemektedir. Yerine üretimine özellikle topluca katılım sağlanan ve bu katılımın gönüllü olması özelliği ile toplumsal olarak bir olma, evlenen çifte katkı sağlama ve hemşeri olma duygusunu pekiştiren keşkek gibi yemeklerin tercih edildiği görülmektedir.

Bu durum yörede geleneksel düğün keşkeği yemeğinin yaşatılmasının olasılığını pekiştirmekte, geleceğe dair umut verici kabul edilebilmektedir (Kaynak Kişi 2) (Kaynak Kişi 3).

Edremit Körfezi düğünlerinde karşılıklı hediye alışverişleri önemli bir yere sahiptir. Kız tarafının yaptığı yemek ikramları azımsanacak ölçüde olmasa da genellikle erkek tarafının yüklüce yemek ikramı yapması dikkat çekici bir unsurdur. Bu alışverişler Türk aile yapısının paylaşımcı ve kaynaştırıcı olma özelliğinin bir göstergesidir.

Yörenin yemek kültürünü gelecek nesillere aktarabilmek için yazılı kaynakların artırılması gerekmektedir. Yerel ürünlerin coğrafi işaret alması da tanıtımının artırılması da önemli rol oynamaktadır. Balıkesir Höşmerim Tatlısı 2011 yılında koruma altına alınmıştır. Yöreye has diğer ürünlerinde koruma altına alınarak, aşçılık ve gastronomi eğitimi veren üniversiteler de bölgelere ayrılarak ders olarak verilmesi, yemek kültürümüzün ve ritüellerimizin yaşatılmasında katkı sağlayacaktır.

KAYNAKÇA

- Adanır, E. Ö., Kuleli, S., & Göknur, Ö. D. (2013). Kızılcaölük Dokumalarının Gelinlik ve Kınalık Tasarımında Kullanımı Üzerine Öneriler. *Akdeniz Sant Dergisi*, 6(11), 1-10.
- Akkor, Ö. (2017). *Osmanlı'dan Günümüze Türk Mutfağı*. İstanbul: Olimpos Yayınları.
- Albayrak, C., Bozyel, M. E., Batmaca, D., & Merdamert. *Çanakka'nin Doğal Zenginliğinden Alternatif Bir Ürün: Kazdağı Çayı*. Çanakkale: Çanakkale 18 Mart Üniversitesi.
- Altun, I. *Kandıra Türkmenlerinde Doğum, Evlenme ve Ölüm*. Yayıncı Yayınları.
- Ataman, S. Y. (1992). *Eski Türk Düğünleri Ve Evlenme Ritleri*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Atilla, E. (1998). *Anadolu Giysi Kültürü*. Ankara: Dumat Offset.
- Aydemir, A. (2013). Sarıkız Efsanelerindeki Sarıkız Ve Eski Türk İnançlarındaki Albız Üzerine. *International Periodical For The Languages, Literature And History Of Turkish*, 61-67.
- Aydemir, A. (2013). Türk Dünyasında Bazı Düğün Terimleri Ve Al Duvak Geleneği Üzerine. *International Periodical For The Language Literature And History Of Turkish*, 619-655.
- Balcı, Y. (2007). Gaston Bachelard'ın Eleştiri Methodu Ve Sabahattin Ali'nin "Hasan Boğuldu" Hikayesi Üzerine Bir Uygulama Denemesi. *Uluslararası Asya Ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi* (s. 299-308). Ankara: Atatürk Kültür Dil Ve Tarih Yüksek Kurumu.
- Barutçıyan, J. (2012). *Türkiye'nin Mantarları-1*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Baysal, A. (2004). Mutfak Kültürümüzde OtlarBeslenme ve Sağlık Yönünden Bir Değerlendirme. K. Toygar içinde, *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar* (Cilt 11, s. 1-8). Ankara: Birlik Matbaacılık .
- Baysal, D., Çevik, S., & Çimen, H. (2017). Yöresel Lezzetlerin Sunumunda Estetik. *Social Sciences Studies Journa*, 197-204.
- Berber, O. (2009). Türk Kültüründe Eğlence ve Birlik unsuru Olarak Düğünler. *Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 1-11.
- Beşeri, H. (2010). Yemek Kültürü Ve Kimlik. *Milli Folklor*, 159-169.
- Binler, M. Z. (2015). *Dünden Bugüne Türk Düğünleri*. Ankara: TÜHİS Yayını.
- Boratav, P. N. (tarih yok). *Türk Halkbilimi 100 Soruda Türk Folkloru (İnanışlar, Töre ve Törenler, Oyunlar)*. İstanbul: Gerçek Yayınevi.

- Bozok, D., & Kahraman, K. (2015). Kırsal Turizmde Yöresel Yemek Kültürünün Rolü: Balıkesir. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 85-90.
- Bulut, H. İ. (2013). Alevi Bektaşî Türkmen Geleneğinde Sosyal Dayanışma Ve Kardeşlik Kurumu Olarak Müsahiplik. *Türk Kültürü Ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, 101-118.
- Büyükokutan, A. (2007). Muğla Yöresi Alevi Türkmenlerde Evlilikle İlgili İnanç Ve Pratikler. *Türk Kültürü Ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, 1-28.
- Çekiç, İ. (2015). *Geçmişten Günümüze Törensel Bir Yemek: Keşkek*. Gaziantep: Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Çetin, C. (2008). Türk Düğün Gelenekleri ve Kutsal Evlilik Ritüeli. *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Dergisi*, 111-126.
- Dağdeviren, M. (2012). Buğday idim eridim, et ile özleştim: keşkek ve harise. *Yemek ve Kültür*, 120-130.
- Doğan, S., & Doğan, C. (2005). Yörüklerin Hayat Tarzı. *Sosyal Siyaset Konferansları Dergisi*, 677-708.
- Dönmez, M., Sağdıç, O., & Cankurtaran, M. (2009). Farklı Reçetelerde Hazırlanan Peynir Helvası (Höşmerim) Üretimi . 2. *Geleneksel Gıdalar Sempozyumu* (s. 367-371). Van: Korza Basım.
- Durmaz, A., & Ayaz, B. (2013). Balıkesir Yöresinde Kan Bağı Ve Evlilik Dışı Akraba İlişkilerinde Ant. *Avta Turcica Çevrimiçi Tematik Türkoloji Dergisi* , 1-28.
- Duymaz, A. (2001). Kaz Dağı Ve Sarıkız Efsaneleri Üzerine Bir Değerlendirme. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 88-102.
- Efe, R., Soykan, A., Cürebal, İ., & Sönmez, S. (2013). *Edremit Yöresi Yağhaneleri Geçmişten Günümüze Zeytin, Zeytinyağı ve Sabun Sanayii*. İstanbul: Mataş Matbaacılık A.Ş. .
- Efe, R., Soykan, A., Cürebal, İ., & Sönmez, S. (2013). Kazdağları'nın Güneybatı Bölümünde Ekocoğrafik Özelliklerin Hava Kalitesine Etkisi. *The 2nd International Symposium on Kaz Mountains (Mount Ida) and Edremit* (s. 112-123). İzmir: Meta Basım.
- El-Kerim, M. (2009). *Kitabü't Tabih*. İstanbul: kitap yayın evi.
- Er, P. (1998). Anadolu Aleviliğinde Dedelik Kurumu, İşlevleri Ve Güncel Konumu. *II. Türk Halk Kültürü Araştırma Sonuçları Sempozyumu Bildirileri* (s. 268-275). Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Ercan, A. M. (2002). *Gelibolu Yarımadası'nın Geçiş Dönemi Adetleri Üzerine Bir İnceleme (Doğum-Düğün-Ölüm)*. Çanakkale: Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Erdoğan, E., & Ünal, E. (2012). *Gençliğin Günümüze Türk Mutfağı*. İstanbul: Doğan Burada Dergi Yayıncılık.
- Ermış, D. (2002). *Vejetaryen Yemekleri*. İstanbul: Gün Yayıncılık.
- Erol, K. İ. (2014). *Balıkesir Merkez İlçe Manav Köyleri Halk Edebiyatı ve Folklor Derlemeleri*. Balıkesir: Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

- Eröz, M. (2014). *Türkiyede Alevilik Bektaşilik*. İstanbul: Ötüken.
- Ertin, G. (1992). Edremit Körfezi Kuzey Kıyılarının Coğrafi Yönden İncelenmesi. *Türk Coğrafya Dergisi*, 187-209.
- Eryılmaz, L. C. (1974). *Yemek Pişirme Teknikleri-Çeşitleri Beslenme Yemek Görgü Kuralları*. İstanbul: Remzi Kitapevi.
- Gökşen, C. (2009). Geleneksel Yemeklerimizden Bazılarının Efsaneleri. 2. *Geleneksel Gıdalar Sempozyumu* (s. 42-45). Van: Korza Basım.
- Güldemir, O. (2015). *Kitabüt Tabbahin*. İstanbul: Oğlak Yayınevi.
- Güleç, H. (2007). Çanakkale Yöresi Düğünlerinde Hediye. E. ü. Naskali, & A. Koç içinde, *Kültür Tarihimizde Çeyiz* (s. 164-169). İstanbul: Picus Yayıncılık.
- Gümüştepe, F. (1995). Edremit'te Turizm . *Türk Coğrafya Dergisi*, 267-297.
- Günel, N. (2013). Türkiye'de İklimin Doğal Bitki Örtüsü Üzerindeki Etkileri. *Acta Turcica Çevrimiçi Tematik Türkoloji Dergisi*, 1-22.
- Gündoğan, M. (2012). *Balıkesir'de Turizmin Bugünü Ve Geleceği: Balıkesir Turizm Çalıştayı Raporu*. Balıkesir: Güney Marmara Kalkınma Ajansı.
- Gürsoy, D. (2005). *Kuzeyden Güneye Doğudan Batıya Yöresel Mutfağımız*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Gürsoy, D. (2013). *Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Gürsoy, D. (2013). *Yiyelim İçelim Tarihini Bilelim Dünden Bugüne Gastronomi*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Halıcı, N. (1981). Anadolu Mutfacı. *Türk Mutfacı Sempozyumu Bildirileri* (s. 105-111). Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi.
- Halıcı, N. (1981). *Ege Bölgesi Yemekleri*. Ankara: Güven Matbaası.
- Halıcı, N. (2009). *Türk Mutfacı*. İstanbul: Oğlak Yayınları.
- Hasdedeoğlu, M. O. (2008). *Toplumcu Gerçekçilik ve Sabahattin Ali'nin Hikaye Kişileri*. İstanbul: İstanbul Kültür Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- İlgar, R. (2008). Kaz Dağı'nın Üstü "Altın"dan Kıymetli Mi? . *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 170-182.
- Işın, P. M. (2010). *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*. İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Kahveci, M. (1997). Anadolu'da Tüylele Hazırlanan Gelin Baş Giyimlerinden Bazı Örnekler. *V. Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi Maddi Kültür Sektörünün Bildirileri* (s. 202-212). Ankara: T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları .
- Kandemir, D. (2017). Anadolu Beyliklerinde Yemek Kültürü. *Muş Alparslan Üniversitesi Tarih Araştırmaları Topluluğu Dergisi*, 37-51.
- Karaca, O. B. (2016). Geleneksel Peynirlerimizin Gastronomi Turizmindeki Önemi. *Journal Of Tourism And Gastronomy Studies*, 17-39.
- Karaman, K. (2010). Ritüellerin Toplumsal Etkileri. *SDÜ Fen Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 227-236.

- Kesin, E., Örgün, E., & Abnulut, B. A. (2017). Gastronomi Kavranının Kelime İlişkilendirme Testi Aracılığıyla Analizi. *Journal Of Tourism And Gastronomy Studies*, 255-267.
- Kıbrıs, İ. (2013). Sabahattin Ali'nin Hasan Boğuldu Öyküsündeki Betimlemelerle İlgili Bir Değerlendirme. 2. *Uluslararası Kazdağları Ve Edremit Sempozyumu Bildiriler Ve Özetler*, (s. 340-349). Balıkesir.
- Kılıç, M. C. (2005). *Laik Türkiye İçin Yükselen Alevilik*. İstanbul : Kum Saati Yayınları.
- Merdol, T. K. (1999). Otlar Tarihçesi - Kullanımı. K. Toygar içinde, *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar* (s. 189-200). Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı.
- Mısır, E. *Edremit Körfezi Kültür, Turizm, Yöre Mutfağı Rehberi*. İzmir: Sahra Matbaası.
- Muhammed, E. A., & Tanci, İ. B. (2004). *İbn Battüta Seyahatnamesi I*. İstanbul: Yapı kredi Yayınları.
- Mutlu, H. K. (2010). Balıkesir Tahtacı Türkmenleri Ağzının Fonetik Özellikleri. *Diyalektolog*, 21-46.
- Mutlu, H. K. (2011). Balıkesir Ve Batı Anadolu Yöresi Tahtacı Türkmenleri. *International Periodical For The Language Literature And History Of Turkic Volume*, 1557-1566.
- Nahya, Z. (1981). Özel Gün Yemekleri. *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri* (s. 189-196). Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi.
- Narin, M., Polater, I., & Yörük, B. (2014). Asaribeyler Mobilization Scone. *Ifoam Organic World Congress "Building Organic Bridges"*.
- Nas, G. E. (2015). Yörük Kültüründe Düğün Ölüm Adetleri Ve Adlandırılmaları Anamur Örneği . *Journal Of Turkish Language And Literature*, 25-32.
- Ögel, B. (1979). *Türk Kültürünün Gelişme Çağları*. Ankara: Kömen Yayınları.
- Ögel, B. (1988). *Dünden Bugüne Türk Kültürünün Gelişme Çağları*. İstanbul: Türk Dünya Araştırmaları Vakfı.
- Özcan, T., Ersan, L. Y., Bayizit, A. A., & Aydınal, P. (2009). Höşmerim Tatlısı Üretimi Ve Özellikleri . 2. *Geleneksel Gıdalar Sempozyumu* (s. 100-103). Van : Korza Basım .
- Özçörekçi, N. Z. (1997). Gaziantep İli Evlenme Adetlerinin Kültürel Değişim Yönünden İncelenmesi. *V. Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi* (s. 308-330). Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Özdemir, Z. (2009). *Adramyttion'dan Efeler Toprağı Edremit'e*. Ankara: Buluş Tasarım ve Matbaacılık Hizmetleri San. ve Tic.
- Öztürk, İ. (2007). Evlilik Sürecinde Hediyeler. E. G. Naskali, & A. Koç içinde, *Kültür Tarihimizde Çeyiz* (s. 159-163). İstanbul: Picus Yayıncılık.
- Phili Hamit Zübeyir Koşay, A. Ü. (2011). *Anadolu Yemekleri ve Türk Mutfağı*. İstanbul: Çiya Yayınları.

- Polat, R., & Satıl, F. (2010). Havran Ve Burhaniye'de (Balıkesir) Etnobotanik Araştırmaları . *Tüba-Ked*, 65-100.
- Reşad, M. (2018). *Fenn-i Tabâhat*. İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Rezafar, A. (2013). Edremit Tarihi, Doğal Güzellikleri ve Turizm. 2. *Uluslararası Kazdağları ve Edremit Sempozyumu* (s. 391-393). Balıkesir: Meta Basım.
- Rıza, A. (1932). *Türkmen Oymakları*. İstanbul: Bürhaneddin Matbaası.
- Sağlık, G. S. (2006). Türkmen Düğün Geleneği. *Modern Türklük Araştırmaları Dergisi*, 71-85.
- Satıl, F., Dirmenci, T., & Tümen, G. (2006). Kazdağı Milli Parkının Öncelikli Koruma Alanlarının Sınıflandırılması Ve Önemli Bitkiler. *Kazdağları 2. Ulusal Sempozyum Bildirileri*, (s. 391-401). Çanakkale.
- Sefa, K. (2014). *Entegre Katı Atık Yönetimi: Edremit Örneği*. İstanbul: Yıldız Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü.
- Selvi, S., Dağdelen, A., & Kara, S. (2013). Kazdağlarından (Balıkesir-Edremit) Toplanan Ve Çay Olarak Tüketilen Tıbbi Ve Aromatik Bitkiler. *Namık Kemal Üniversitesi Tekirdağ Ziraat Fakültesi Dergisi*, 26-33.
- Sezen, L. (2005). Türkiye'de Evlenme Biçimleri . *Atatürk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü*, 185-195.
- Sezgin, A. C., & Onur, M. (2017). Kültürel Mirası Düğün Yemekleri'nin Gastronomi Turizmi Açısından İncelenmesi: Erzincan İli Örneği. *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 203-214.
- Şahin, H. İ. (2012). Balıkesir Çepnilerinde Ağıt Geleneği ve Ağıtçı Kadınlar. *Balıkesir University The Journal of Social Sciences Institute*, 189-189.
- Şahin, H. İ. (2012). Kazdağlarında Ayin ve Şiir: Tahtacı Türkmenlerinin Sazandarlık / Zakirlik Geleneği Üzerine. *Kazdağları III. Ulusal Sempozyumu* (s. 275-295). Balıkesir: Balıkesir Üniversitesi.
- Şanlıer, N., Cömert, M., & Özkaya, F. D. (2012). Gençlerin Türk Mutfağına Bakış Açısı. *Millifolklor*, 152-161.
- Şavkay, T. (2000). *Tatlı Kitap Türk Ve Dünya Tatlıları*. İstanbul: Şekerbank.
- Şavkay, T. (2005). *Halk Mutfağımız 1*. İstanbul: Kültür Sanat Yayın A.Ş.
- Şenyapılı, Ö. (2010). *Damakta Kalan Tatların Akılda Kalan Adları*. Ankara: ODTÜ Yayıncılık.
- Talas, M. (tarih yok). Tarihi Süreçte Türk Beslenme Kültürü ve Mehmet Eröz'e göre Türk Yemekleri . *Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, 273-283.
- Taşlı, M., & Kahraman, K. (2015). *Balıkesir Aşısı*. Balıkesir: Kese Kağıtçı Ambalaj Matbaa.
- Tayfur, M. (2002). Batı Trakya Mutfak Kültürü. K. Toygar içinde, *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar* (s. 209). Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.

- Temiz, G., & Çetinsöz, B. C. (2016). 1. Uluslararası Sosyal Bilimler Sempozyumu Asoa Congress Bildiri Kitabı. *Somut Olmayan Kültürel Mirasın Sürdürülebilirliği: Anamur'da Düğün Geleneği* (s. 2594-2605). Elazığ: Asos Yayınları.
- Tezcan, M. (1993). Yemeklerin Toplumsal Fonksiyonları. K. Toygar içinde, *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 1993* (s. 54-61). Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı Yayın No:3.
- Tezcan, M. (1998). Yemek Kültüründe Cinsel Farklılaşma. K. Toygar içinde, *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar* (s. 158-160). Ankara: Türk Halk Kültürünü Arştırma ve Tanıtma Vakfı.
- Tezgin, N. Ç. (2019). *Edremit'in Anaları Zeytin Kokar Sofraları*. İzmir: Nezih-er Yayınları.
- Topaloğlu, İ. (2006). *Rize'de Eski Köy Düğünleri*. Rize: Eser Ofset Matbaacılık.
- Toygar, K., & Berkok, N. (1998). Yöresel Mutfak Etnoğrafyası Üzerine Notlar. K. Toygar içinde, *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Arştırmalar* (s. 161-168). Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı.
- Tuzlacı, E. (2011). *Türkiye'nin Yabani Besin Bitkileri ve Ot Yemekleri*. İstanbul: Alfa.
- Türkan, C. (2000). *Uygulamalı Yemek Yapma Temel Tekniği*. Ankara: İnkılap.
- Türkeş, M., & Koç, T. (2007). Kaz Dağı Yöresi Ve Dağlık Alan (Dağ Sistemi) Kavramları Üzerine Düşünceler. *Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Fen Edebiyat Fakültesi Coğrafya Bölümü*, 1-4.
- Uhri, A. (2016). *Arkeolojik, Arkeometrik, Dilsel, Tarihsel ve Etnolojik Veriler Işığında Anadolu Mutfak Kültürünün Kökenleri*. İstanbul: Ege Yayınları.
- Umaç, Z. Ş. (2012). Balıkesir Çepnilerinde Göçebelik ve İskan İzleri. *Balıkesir University The Journal of Social Sciences Institute*, 177-187.
- Ünsal, A. (2000). *Ölmez Ağacın Peşinde Türkiyede Zeytin Ve Zeytinyağı*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Ünsal, A. (2000). *Süt Uyuyunca Türkiye Peynirleri*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Valiliği, B. (1999). *Türkiye Cumhuriyeti'nin 75. Yılında Balıkesir*. Balıkesir: Tşof Plaka Matbaa.
- Yılmaz, G. Ö., & Gürol, N. K. (2012). Balıkesir İlinin Turizm Potansiyelinin Değerlendirilmesi . *Karamanoğlu Mehmet Bey Üniversitesi Sosyal Ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 23-32.

ELEKTRONİK KAYNAKLAR

- WEB_1:** Kurumu, T. P. (2019, Nisan 10). *Türk Patent ve Marka Kurumu*. Türk Patent ve Marka Kurumu : <https://www.turkpatent.gov.tr/TURKPATENT/resources/temp/C644A96E-1547-4BC2-949E-7453F5D9678F.pdf> adresinden alınmıştır
- WEB_2:** Belediyesi, B. B. (2019, 01 29). *Balıkesir Kent Portalı*. Balıkesir.com: <http://www.balikesir.com.tr/tr/ilceler/edremit> adresinden alınmıştır
- WEB_3:** Belediyesi, E. (2019, Şubat 3). *Edremit Belediyesi Coğrafi Özellikler* . T.C.Edremit Belediyesi: <http://www.edremit.bel.tr/2016/07/22/cografiozellikler/> adresinden alınmıştır
- WEB_4:** Belediyesi, E. *Edremit Belediyesi 2015-2019 Stratejik Planı*. Şubat 10, 2019 tarihinde www.edremit.bel.tr: http://www.edremit.bel.tr/wp-content/uploads/2016/10/2015-2016_Stratejik_Planlar.pdf adresinden alındı
- WEB_5:** Belediyesi, T. E. (2016, 10 1). *Kültür & Turizm Aeneas Destanı*. 7 18, 2018 tarihinde T.C. Edremit Belediyesi: <http://www.edremit.bel.tr/2016/10/01/aeneas-destani/> adresinden alındı
- WEB_6:** Belediyesi, T. E. (2016, 7 28). *Kültür & Turizm Sarıkız Efsanesi*. 10 29, 2017 tarihinde T.C. Edremit Belediyesi: <http://www.edremit.bel.tr/index.php/2016/07/26/sarikiz-efsanesi/> adresinden alındı
- WEB_7:** Çanakkale.com. *Çanakkale Zeus Altarı*. 7 18, 2018 tarihinde Çanakkale: <https://canakkale.com/gezilecek-yerler/zeus-altari> adresinden alındı
- WEB_8:** ÇanakkaleBelediyesi. (2005). *Çanakkale Gezi Rehberi*. 11 1, 2017 tarihinde Çanakkale Belediyesi: <http://www.canakkale.bel.tr/icerik/2023/idakazdaglari/> adresinden alındı
- WEB_9:** Küçükkuşu.com. *Gezilecek Yerler Zeus Altarı*. 7 18, 2018 tarihinde Küçükkuşu.com: <https://www.kucukkuyu.com/zeus-altari/> adresinden alındı
- WEB_10:** Küçükömürler, S., & Ekmen, Z. *Barışın Simgesi Zeytin Ve Anadolu Kültürü* . 01 14, 2018 tarihinde T.C. Başkanlık Kültür, Dil, Tarih Yüksek Kurumu: <http://www.ayk.gov.tr/icanas38/maddi-kultur-material-culture-%D0%BC%D0%B0%D1%82%D0%B5%D1%80%D0%B8%D0%B0%D0%B%D1%8C%D0%BD%D0%B0%D1%8F-%D0%BA%D1%83%D0%BB%D1%8C%D1%82%D1%83%D1%80%D0%B0/> adresinden alındı
- WEB_11:** Tezgin, N. Ç. (2017, 05 12). *Antandros Ve Yemek*. 01 22, 2018 tarihinde Aşçı Fok: <http://www.ascifok.com/default.asp?sayfa=10&id=1172> adresinden alındı

- WEB_12:** Sunal, B. (2017, 4 7). *Kazdağları Nerededir? Kazdağları'nda Gezilecek Yerler Nerelerdir?* . 10 27, 2017 tarihinde Makaleler.com : <https://www.makaleler.com/kazdaglari-nerededir-kazdaglari-gezilecek-yerler> adresinden alındı
- WEB_13:** Müdürlüğü, T. K. (2019, Ocak 9). *Genel Bilgiler, Coğrafi Konum, Fiziki Özellikler*. T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Balıkesir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü: <http://www.balikesirkulturturizm.gov.tr/TR-65836/fiziki-ozellikler.html> adresinden alınmıştır
- WEB_14:** Polat, G. (2017, 07 24). *TC Kültür Ve Turizm Bakanlığı Antandros Antik Kenti Kazıları* . 11 20, 2017 tarihinde Antandros: <http://www.antandros.org/tarihce.html> adresinden alındı
- WEB_15:** Turkpatent.gov.tr. (2019, Nisan 3). *Turkpatent.gov.tr*. Türk Patent Marka Kurumu : <https://www.turkpatent.gov.tr/TURKPATENT/resources/temp/A5D196BF-0F97-4330-864A-1BC294CF484F.pdf> adresinden alınmıştır
- WEB_16:** Turkpatent.gov.tr. (2019, Şubat 30). *Turkpatent.gov.tr*. Türk Patent Marka Kurumu: <https://www.turkpatent.gov.tr/TURKPATENT/resources/temp/1F125CBC-21FB-4967-8F6C-E84C3FE35AC1.pdf;jsessionid=B7A0DAF33D069B787FE9ACEB8BA6C515> adresinden alınmıştır
- WEB_17:** Turkpatent.gov.tr. (2019, Nisan 2). *Turkpatent.gov.tr*. Türk Patent Marka Kurumu: <https://www.turkpatent.gov.tr/TURKPATENT/resources/temp/45816A10-3DDD-4330-B158-AD65DD46DA8B.pdf> adresinden alınmıştır

KİŞİSEL GÖRÜŞMELER

Kaynak Kişi 1: Karaaslan, F, (2018), Kişisel Görüşme (29.10.2018), Akçay/Balıkesir

Kaynak Kişi 2: Saltuksoy, S, (2017), Kişisel Görüşme (4.11.2017), Mehmetalan Köyü/Balıkesir

Kaynak Kişi 3: Saltuksoy, E, (2017), Kişisel Görüşme (4.11.2017), Mehmetalan Köyü/Balıkesir

Kaynak Kişi 4: Keskin, B, (2017), Kişisel Görüşme (7.11.2017), Havran/Balıkesir

Kaynak Kişi 5: Ünal, S, (2017), Kişisel Görüşme (16.12.2017), Yeşilyurt Köyü/Çanakkale

Kaynak Kişi 6: Dönmez, A, (2017), Kişisel Görüşme (22.10.2017), Tahtacı Köyü/Balıkesir

Kaynak Kişi 7: Tuna, Y, (2019), Kişisel Görüşme (6.1.2019), Tahtakuşlar Köyü/Edremit

Kaynak Kişi 8: Demir, D, (2018), Kişisel Görüşme (14.7.2018), Kızılkçeçili Köyü/Edremit

Kaynak Kişi 9: Şentürk, A, (2018), Kişisel Görüşme (23.1.2018) Zeytinli/ Edremit

EKLER

EK A MERZIFON KEŞKEĞİ TESCİL BELGESİ

| | |
|--|--|
| Tescil No | : 186 |
| Koruma Tarihi | : 06.12.2011 |
| Başvuru No | : C2011/086 |
| Başvuru Sahibi | : Merzifon Belediyesi |
| Başvuru Sahibinin Adresi | : Sofular Mah. Cumhuriyet Cad. No:163/A Merzifon AMASYA |
| Coğrafi İşaretin Adı | : Merzifon Keşkeği |
| Ürünün Adı | : Keşkek |
| Coğrafi İşaretin Türü | : Mahreç İşareti |
| Coğrafi Sınırı | : Türkiye |
| Coğrafi İşaretin Kaynaklandığı Alan | : Merzifon |
| Kullanıl Biçimi | : Markalama |

15.03.2014 tarih ve 28942 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname'nin 12 nci maddesi gereğinde 06.12.2011 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir (Turkpatent.gov.tr, Turkpatent.gov.tr, 2019).

EK B ADAPAZARI DARTILI KEŞKEK TESCİL BELGESİ

| | |
|--|---|
| Tescil No | : 168 |
| Koruma Tarihi | : 26.10.2009 |
| Başvuru No | : C2009/037 |
| Başvuru Sahibi | : Sakarya Ticaret ve Sanayi Odası |
| Başvuru Sahibinin Adresi | : Sakarya Mah. Şehit Onbaşı Zekeriya Göz yuman Cad. No: 19 Arifiye SAKARYA |
| Coğrafi İşaretin Adı | : Adapazarı Dartılı Keşkek |
| Ürünün Adı | : Keşkek |
| Coğrafi İşaretin Türü | : Mahreç İşareti |
| Coğrafi Sınırı | : Türkiye |
| Coğrafi İşaretin Kaynaklandığı Alan | : Adapazarı |
| Kullanıl Biçimi | : Markalama |

30.05.2012 tarih ve 28308 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname'nin 12 nci maddesi gereğince 26.10.2009 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir (Turkpatent.gov.tr, Turkpatent.gov.tr, 2019).

EK C ŞUHUT KEŞKEĞİ TESCİL BELGESİ

| | |
|------------------------------|---|
| Tescil No | : 399 |
| Koruma Tarihi | : 11.12.2018 |
| Başvuru No | : C2017/012 |
| Coğrafi İşaretin Adı | : Şuhut Keşkeği |
| Ürün / Ürün Grubu | : Keşkek / Yemekler |
| Coğrafi İşaretin Türü | : Mahreç İşareti |
| Başvuru Yapan | : Şuhut Belediye Başkanlığı |
| Başvuru Yapan Adresi | : Pazar Mah. Cumhuriyet Cad. Şuhut/AFYON |
| Coğrafi Sınırı | : Afyon İli Şuhut İlçesi |
| Kullanıl Biçimi | : Denetimlerde tescile uygun üretim yaptığı |

belirtilen üreticiler Şuhut Keşkeğini simgeleyen logoyu ürün etiketinde kullanma yetkisine sahip olacaktır. İlgili coğrafi işaret logosu ve “Şuhut Keşkeği” coğrafi işareti üreticinin firma logosu ile birlikte aynı etikette bulunabilecektir (Turkpatent.gov.tr, Turkpatent.gov.tr, 2019).



Fotoğraf EkC 1: Şuhut Keşkeği Logo

Kaynak: <http://mobil.tobb.org.tr/DuyuruResimleri/2664-1.pdf>

EK D BALIKESİR HÖŞMERİM TATLISI TESCİL BELGESİ

Tescil No : 187
Koruma Tarihi : 21.02.2011
Başvuru No : C2011/010
Başvuru Sahibi : Balıkesir Aşçı Köfteci ve Benzerleri Esnaf

Odası

Başvuru Sahibinin Adresi : Hasanbaba Çarşısı Kat:5 No:436 Merkez

BALIKESİR

Coğrafi İşaretin Adı : Balıkesir Höşmerim Tatlısı
Ürünün Adı : Höşmerim
Coğrafi İşaretin Türü : Mahreç İşareti
Coğrafi Sınırı : Türkiye
Coğrafi İşaretin : Balıkesir
Kaynaklandığı Alan
Kullanıl Biçimi : Markalama

22.09.2014 tarih ve 29127 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname'nin 12 nci maddesi gereğinde 21.02.2011 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2019).

ÖZGEÇMİŞ

KİŞİSEL BİLGİLER

İsim: Sinem AKMAN

Doğum Yeri: Üsküdar/İstanbul

Doğum Tarihi: 11.08.1991

Unvan: Öğretim Görevlisi

İŞ TECRÜBELERİ

| | |
|------------|---|
| 2018-halen | Öğretim Görevlisi, İstanbul Arel Üniversitesi |
| 2016-2017 | Öğretmen, Şenesenevler Mualla Selcanoğlu Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi |
| 2015-2015 | Eğitmen Şef (freelancer), Rational Ag |
| 2015-2016 | Aşçı, Venüs Termal Butik Otel |
| 2015-2015 | Aşçı, Corvus Wine Bite |
| 2013-2015 | Aşçı, Garaj Gıda-Plus Kitchen |
| 2013-2013 | Aşçı, Mikla Restaurant |
| 2011-2011 | Aşçı, Cercle'd'orient Büyük Kulüp |
| 2010-2011 | Aşçı, Taksim Hacı Baba Restoran |

ÖĞRENİM BİLGİSİ

| | | |
|---------------|------|--|
| Yüksek Lisans | 2019 | İstanbul Okan Üniversitesi/ Gastronomi |
| Lisans | 2014 | Okan Üniversitesi/ Gastronomi |
| Ön Lisans | 2012 | Okan Üniversitesi/ Aşçılık |

ESERLER

Uluslararası Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler:

1. AKMAN SINEM, ERBİL KÜBRA (2018). Modern Yaşamın Sanayi Devrimi ile Birlikte Mutfakta Kadına Etkileri. Asos Journal The Journal of Academic Social Science(86), 284-292., Doi: <http://dx.doi.org/10.16992/ASOS.14512> (Yayın No: 4630117)

Uluslararası Bilimsel Toplantılarda Sunulan Ve Bildiri Kitaplarında

(Proceedings) Basılan Bildiriler:

1. AKMAN SINEM, YILMAZ GÜL, ASLAN MUSTAFA (2019). Tekirdağ Köftesinin Niteliksel Farklılıkları İle Tekirdağ Turizminin Geliştirilmesine Olası Katkılarının Araştırılması. III. Uluslararası Sosyal ve Beşeri Bilimler Berlin Konferansı (Özet Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No:5059382)
2. ERBİL KÜBRA, AKMAN SINEM (2018). Slow Food ve Cittaslow Hareketi İle Coğrafi İşaretli Ürünlerin Gastronomi Turizmine Etkileri. V. Uluslararası Sosyal Beşeri ve İdari Bilimler Sempozyumu, 175-175. (Özet Bildiri/ Sözlü Sunum) (Yayın No:4400889)
3. AKMAN SINEM, ERBİL KÜBRA (2018). Modern Yaşamın Sanayi Devrimi İle Birlikte Mutfakta Kadına Etkileri. V. Uluslararası Sosyal Beşeri ve İdari Bilimler Sempozyumu, 150-150. (Özet Bildiri/ Sözlü Sunum) (Yayın No:4400879)

Yazılan Ulusal/Uluslararası Kitaplardaki Bölümler:

1. Mutfak Mirası ve Yadigar Ürünler, Bölüm adı:(Yadigar Ürünler: Ata Geleneklerimizden Günümüze Miras Kalan Helva Kültürü) (2019)., YILMAZ GÜL, AKMAN SINEM, Detay Yayıncılık, Editör: Harman Serhat, Kaya Ozan, Yurtseven Rıdvan, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 232, ISBN:978-605-254-099-2, Türkçe (Araştırma (Tez Hariç) Kitabı), (Yayın No: 4935024)

Ulusal Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler:

1. YILMAZ GÜL, AKMAN SINEM (2018). Sürdürülebilir Gastronomi Çerçevesinde Edremit Körfezi Yöresel Mutfakları. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 6(4), 852-872, Doi:10.21325/jotags.2018.337 (Kontrol No: 4815302)

Ulusal Bilimsel Toplantılarda Sunulan Ve Bildiri Kitaplarında Basılan Bildiriler:

1. YILMAZ GÜL, AKMAN SINEM (2018). "Ata Geleneklerimizden Günümüze Miras Kalan Helva Kültürü". III. Eko-Gastronomi Kongresi, 42-43. (Özet Bildiri/ Sözlü Sunum) (Yayın No:4367007)