

## Kırsal Turizmde Yöresel Yemek Kültürünün Rolü: Balıkesir

Düriye Bozok<sup>1</sup>

Kadirye Kahraman<sup>2</sup>

1Balıkesir Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Balıkesir

2 İMKB Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Gıda Teknolojisi Bölümü, Balıkesir

\* Sorumlu Yazar:

Email: dbozok@balikesir.edu.tr

Geliş Tarihi: 19 Ekim 2015

Kabul Tarihi: 03 Aralık 2015

### ÖZET

Günümüz insanının yaşadığı stresli kent yaşamından uzaklaşıp, doğaya yönelme ihtiyaçlarının artmasıyla birlikte kırsal turizm önem kazanmıştır. Kırsal turizm de yöreye ait yemek kültürü ve o bölgedeki gıda ürünleri çeşitliliği turistlerin yöre seçimini de kolaylaştırmaktadır. Bölgedeki kırsal turizmin gelişmesi, işletmelerde sunulan ürün çeşitliliğinin artmasına, saklı kalmış geleneksel lezzetlerin gün yüzüne çıkarılmasına ve yerel ekonominin gelişmesine katkı sağlayacaktır. Çünkü kırsal turizm tercihi yapan turistler geleneksel usulde hazırlanmış, yerel ürünleri tanımanın yanı sıra tüketimine de önem vermektedir. Bu çalışmada Balıkesir’de kırsal turizm örnekleri incelenmiş ve bölgenin kırsal turizm yönünden gelişimine katkı sağlayacak yöresel yemek kültürü araştırılmıştır. Bölgede oluşturulabilecek örnek kırsal turizm modeli için zengin yiyecek- içecek kültürünün yaşatılması, tanıtımı kırsal turizm ve gastronomi turizmi açısından oldukça önemlidir. Ancak yöresel çoğu yiyecek-içecek kayıt altına alınmadığı için bazıları unutulmuş ve belki de orijinalliğini yitirmiş veya kaybolmaya yüz tutmuştur. Yörenin yiyecek-içecek değerlerini tespit ederek kırsal turizmde yemek kültürünün rolüne dikkat çekmek üzere hazırlanan bu çalışmanın sonunda, Balıkesir yemek kültürünün korunması ve sürdürülebilirliğinin sağlanması hakkında öneriler sunulmuştur.

**Anahtar Kelimeler:** Kırsal Turizm, Yöresel Yiyecek ve İçecek, Yemek Kültürü, Balıkesir

## The Role of Local Food and Beverage Culture in Rural Tourism in Balıkesir Region

### ABSTRACT

Stressful lives of today’s people away from city life to nature, the need to pursue that with the increase of rural tourism has gained importance. In rural tourism, regional food culture and variety of food products increases potential of tourist interest. The development of rural tourism in the region, operating in an increase in the variety of products offered, and the unearthing of traditional dishes has remained hidden and would contribute to the development of the local economy. Because tourists who prefer rural tourism prepared in conventional manner, takes care of the recognition, as well as consumption of local products. This study examined samples of rural tourism and local food culture has been investigated in Balıkesir will contribute towards the development of rural tourism in the region. For rural tourism that can be created in the area, awareness of food culture and promotion works is very important for rural and gastronomy tourism. However, because some local food formalization has forgotten perhaps has lost its originality or faced extinction. At the end of this study, Balıkesir food culture of proposals has been made with ensuring the sustainability by fixing the value of the region’s food attention into the role of rural tourism.

**Key Words:** Rural Tourism, Local Food and Beverage, Food Culture, Balıkesir

## GİRİŞ

Gittikçe şiddetlenen rekabet koşulları nedeniyle tüm dünya ülkelerinde, turizm sektöründen elde edilecek kazanımların turistik ürünün çeşitlendirilerek en üst düzeye çıkarılması ve bu yöndeki faaliyetlerin sürdürülebilirlik ilkesi doğrultusunda gerçekleştirilmesi, üzerinde hassasiyetle durulan bir konu olmaktadır. Diğer ülkeler gibi Türkiye de, ortaya çıkan yeni turizm çeşitlerinin geliştirilmesine önem vermektedir. Nitekim ülkenin, Beş Yıllık Kalkınma Planlarında turizm sektörüne yönelik olarak bu yönde yeni hedef ve ilkeler belirlenmiştir. Zira değişen ve çeşitlenen turist beklenti ve ihtiyaçlarına paralel olarak turistik ürün arzının da çeşitlenmesi zaruri bir hal almıştır. Bu günün turisti, artık daha farklı deneyimler talep eden, seyahatler yönünde daha bilgili, çevreye daha duyarlı, yöresel değerleri ve otantik özelliğini koruyarak sürdürülen farklı kültürleri araştıran ve tüm bunlarla birlikte özel ilgilerine dayalı olarak satın

alma kararını veren tüketiciler haline gelmiştir.

Turizm endüstrisi, mevcut sınırlı zaman içerisinde en ideal deneyimleri kendilerine sunmayı sağlayacak seyahat organizatörlerine ödeme yapmaya istekli turistlerle giderek bir deneyim endüstrisi kimliğine sahip olmaktadır [18]. Turistik tüketim olgusu, kısıtlı zamana, tatil için ayrılacak bütçeye ve farklı deneyimler yaşama isteğine dayalı olarak değişmektedir ve turistik ürün çeşitlerinden olan kırsal turizm talep de giderek artmaktadır. Diğer taraftan kırsal turizm, yerel ekonomilerin gelişmesi, yeni iş imkanlarının yaratılması, özgün değerlerin kaybolmasının önlenerek ekonomik kazanımlara dönüştürülmesi, kısacası kırsal kalkınmanın bir aracı olarak turist kabul eden ülke ve yöreler açısından önemli bir turizm çeşidi olmaktadır. Yöresel yemek kültürünün özgün şekliyle ve otantik bir ortamda turistlere sunulması da kırsal turizm kapsamında gerçekleştirilen bir faaliyet olarak ele alınmaktadır. Kırsal turizmin, çekiciliğinin artırılmasında konaklama mekanlarının çekiciliği, yöreye

ait geleneksel motiflerle bezenmiş yardımcı turistik ürünlerin iyi bir şekilde oluşturulması ne kadar önemli olsa da bu olguların başında bölge geleneğini yansıtan, çok zengin yöresel yiyecek ve içecek kültürü de yer almaktadır. Bu değerler günümüzde “Gastronomi Turizmi” adı altında farklı bir turizm çeşidi olarak ele alınmakla birlikte, birçok kırsal alandaki turizm uygulamaları için yöresel mutfak kültürü ve uygulamalarının kırsal turizm faaliyeti kapsamında değerlendirildiği görülmektedir.

## KIRSAL TURİZM KAVRAMI

Kırsal alanların ve kırsal turizm uygulamalarının ülkeden ülkeye farklı ele alınışı nedeniyle çeşitli tanımları yapılmakla birlikte; kırsal turizm, “insanların devamlı ikamet ettikleri yerler dışındaki kırsal yörelere ziyaretleri, buralarda tarım üreticilerinin ürettikleri mal ve hizmetleri, yörenin doğal dokusuna uygun mekânlarda talep ederek ve yörede para arttırma arzularını minimize ederek geçici konaklamalarından doğan olaylar ve ilişkilerin bütünüdür” [13]. Bir başka tanıma göre de kırsal turizm, “Amacı tarımsal ya da yerel değerlerle iç içe bulunmak olan turistlere beklentileri doğrultusunda konaklama, yiyecek-içecek ve diğer hizmetleri veren küçük ölçekli işletmelerin yer aldığı küçük yerleşimlerde gerçekleştirilen faaliyetler bütünüdür” [3] olarak tanımlanmaktadır. Kiper, 2006’ya göre ise; Türkiye’de kırsal turizm; kırsal alanlarda yöresel yiyecek, el sanatları gibi folklorik değerlerin üretimi ve tanıtımını ön planda tutan bir turizm türüdür. Kırsal turizm tesisleri ise; Turizm Bakanlığı’nca sınırları ve mevkii tespit edilen kırsal alanlarda geliştirilmeleri planlanan veya köy ve çiftlik evleri gibi kırsal alanlardaki mevcut yapılaşmanın iyileştirilmesiyle turizme kazandırılan veya bu türde yeni yapılan mekanlarda düzenlenen yerler olarak tanımlanmaktadır [16]. Bu tanımlardan da hareketle denilebilir ki, geleneksel usullerle üretilmiş doğal gıdalar, organik gıdalar ve yöresel yemeklerin daha çok ilgi görmesiyle kırsal turizme olan talep daha da artmaktadır. Bunun en büyük kanıtı da yöresel yiyecek- içecek kültürü ve gastronomiyle ilgili basında yer alan haber ve televizyon programlarıdır. Ayrıca insanların sadece karın doyurma amaçlı yemek yemeleri değil, sağlıklı ve dengeli beslenme yönündeki bilgilenmeleri ve eğilimleri de artmıştır. Bununla birlikte yöresel mutfakların turizm uygulamalarında kendine yer bulması destinasyon çekiciliğini de artırıcı bir unsur olmuştur. Böylece yöresel mutfak kültürü destinasyonun kültürel tanıtımında önemli bir araç haline gelmiştir. Türkiye, tarihi, doğal ve folklorik değerlerinin yanı sıra zengin mutfak kültürüyle de kırsal turizmde pek çok ülkeye kıyasla avantajlı durumdadır [11]. Kırsal turizm, doğal ortamlarda konaklama ve yöreye ait farklı yiyecek ve içecekleri yemenin yanı sıra bizzat yapma gibi sosyal etkinlikler sunan kapsamlı bir turizm faaliyetidir.

Günümüz insanının yaşadığı stresli kent yaşamından uzaklaşıp, doğaya yönelme ihtiyaçlarının artmasıyla birlikte daha çok önem kazanan kırsal turizmde, yöreye ait yemek kültürü ve o bölgedeki ürünlerin çeşitliliği turistlerin yöre seçimini de kolaylaştırmaktadır.

İnsanlar sürekli yaşadıkları yerlerin dışında bulunan bölgelerdeki kırsal alanlara gittiklerinde yerleşim biçimlerini ve çevreyi gözlemlemeleri esnasında bölgeye ait doğal gıdaların geleneksel usulde hazırlanıp pişirilmesini ve yöreye ait farklı sunum tekniklerini de görebilmekte ve yöre mutfağına ilgileri daha da artmaktadır. Bu farkındalığın hem talebi hem de arzı oluşturan kesimler tarafından gelişmesi ise kırsal turizm çeşitliliğinde yöre mutfak kültürünün bir

turistik değer olarak yaygınlaşmasını sağlamaktadır. Diğer taraftan toplumda sağlıklı beslenme ve doğal ürün döngüsü bilincinin artmasının da etkisiyle ve yöresel yemeklerin çeşitliliği nedeniyle karşılıklı bir etkileşim içerisinde kırsal turizme olan talep de artmıştır.

## BALIKESİR’DE YİYECEK VE İÇECEK KÜLTÜRÜ

“Kültür; bir toplumda geçerli olan ve gelenek halinde devam eden her türlü dil, duyu, düşünce, inanç, sanat ve yaşayış öğelerinin tümüdür” [17]. Yiyecekler ve yemekler, sosyo- kültürel anlamı olan kültür öğeleridir. Kültürel ve toplumsal ortamlarda, insanların yemek yeme alışkanlıklarıyla doğrudan ilişkilidirler ve yiyecek-içecekler bir kültürün maddi öğelerindedir [15]. Türk toplumunun yeme içme alışkanlıklarında; tarımsal yapı ve göçebe kültürünün etkisi, başka toplumlardan etkilenme, sosyo-ekonomik düzeye göre farklılaşma, davranış kalıpları, yemeklerin bölgelere göre farklılık göstermesi ve toplu yemek yeme geleneği gibi faktörlerin etkili olduğu görülmektedir [8].

Türk mutfağı Osmanlı Başkentleri ve büyük kentlerinde “Saray Mutfağı” ve Türk köylü mutfağı da denilen “Yöresel Türk Mutfağı” denilen iki sınıflamadan oluşmaktadır. Saray Mutfağı, geliştirilmiş bir Anadolu mutfağı sonucunda oluşmuştur. Yöresel Türk Mutfağı, yörenin gelenek, görenek ve alışkanlıklarını, ekonomik imkanlarını, kendine özgü yemek hazırlama ve şekillerini oluşturmaktadır Anadolu yemek geleneği de hoşgörülü ve zengin ortamda imparatorluğun her yöresindeki mutfak gelenekleri ile beslenmiş, gelişmiş ve zenginleşmiştir [1].

Antropolojik çalışmalarda da yer alan ve kültürel bir olgu olarak belirtilen yemek tüketim isteği ile yiyecek ve içeceklerin tüketilmesinden haz almak ve etkilenmek konusunda her kültürün farklı güdülerle tüketimi söz konusudur. Ancak turizm faaliyeti içerisinde yöresel mutfak kültürüyle tanışmak ve değişik lezzetlere ulaşmak da bu güdülerden biri olarak görülebilmektedir [12]. Bir yörenin mutfak kültürünün farklı coğrafyada yaşayan insanlara tanıtılması ve yemeklerin yapımına da katılımlarının sağlanmasıyla kendilerine farklı bir deneyimin sunulması kırsal turizm faaliyetleri içerisinde kendine bir yer bulmaktadır.

Toplumsallık içinde lezzetler doğal ve kültürel dir. Her farklı toplum kültüründe de, bireyleri ait oldukları topluma göre normal yapan “norm” lar vardır [5].

Mutfak kavramı ile ulusların yalnızca mutfaklarına ilişkin yiyecek ve içecekler değil aynı zamanda bu yiyecek ve içeceklerin hazırlanışı, pişirimi, tüketimi, saklanması ve servisine yönelik teknikler, servis esnasında tercih edilen araç ve gereçler, mutfağın konumu ve mimarisi, toplu yemek törenleri ve bu noktada gelişen inanç ve uygulamaları da kapsayan, özlü bir kültürel yapı aklı gelmelidir [7].

Balıkesir mutfak kültüründe de bu doğal ve kültürel lezzetler en çarpıcı şekliyle karşımıza çıkmaktadır.

İlin bulunduğu coğrafi konumu, iklim ve bitki örtüsünün yanında toplumu Yörük, Çerkez, Muhacir, Manav, Türkmen, Çetmi gibi çok çeşitli kökenden gelen toplulukların oluşturmasından kaynaklanan zengin bir mutfak kültürüne sahiptir. Ege mutfak kültürü ile birlikte 30 Ocak 1923 tarihinde Lozan’da Türkiye ile Yunanistan arasında imzalanan anlaşma çerçevesinde gerçekleştirilen nüfus mübadelesi sonrasında Balıkesir yöresine yerleşen Giritli Müslüman halkın yeme içme alışkanlıkları, mutfak kültürü ve özellikle yabancı otlardan yapılan çok çeşitli yemeklerinin var olması ile etkileşimi neticesinde bölgenin yemek çeşitliliği daha da

zenginleşmiştir [10].

Balıkesir kırsal bölgelerdeki mutfak kültürü de, kırsalda yaşayan insanların beslenmesini sağlayan yiyecekler- içecekler, bunların hazırlanması, pişirilmesi, saklanma yöntemleri, işlenmesi, sunumu ve bu işlemler için kullanılan araç-gereçlerin yanısıra yeme içme adabı ve mutfak çevresinde gelişen gelenekler ve inanışları yansıtmaktadır. Balıkesir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü tarafından hazırlanan “Balıkesir Aşı” isimli çalışmanın içeriğini oluşturan çoğu inceleme ve derlemeler, kıyı bölgelerden ziyade Balıkesir kırsal bölgelerinden sağlanmıştır. Balıkesir’de kırsalda yemeklikler tarım ve hayvansal ürünlere dayanır. Yemekler yöre halkının yaşadığı coğrafi konuma, bitki örtüsüne ve sosyal yapıya göre değişiklikler göstermektedir.

İnsan hayatının doğum, evlenme ve ölüm olmak üzere başlıca üç geçiş dönemi vardır. Her bir aşamada da birçok inanç, gelenek ve görenekler, törenler ve ayinler söz konusu geçişleri bağlı buldukları kültürün beklentilerine ve kalıplarına uygun olarak biçimlendirmekte ve yönetmektedirler [2]. Türk yemekleri de özel günler ve törenlere göre değişiklikler göstermektedir. Gelenek ve görenekler ile dini inanç yemek çeşitlerini etkilemiştir. Bu özellikler Balıkesir mutfağının çeşitliliğini oluşturmuş ve özellikle kırsal bölgelerde doğallığını bozmadan, kendine özgü kalmasını sağlamıştır. Kış hazırlıkları olarak yiyecek yapımı ve saklama-muhafaza etme yöntemlerine dayalı bölgesel ürünlerle sayısız maddeler meydana getirilmektedir. Bu hazırlıklar sırasında “imece” denilen yardımlaşma yaygındır [9]. Bölgede alabalık yetiştiriciliği, avcılığın geleneksel usullerde devam etmesi, endemik bitki örtüsü zenginliği, semt ve köy pazarlarının zengin çeşitliliği ve köy hayırları gelenekleriyle yöreye diğer yörelere göre farklı olma avantajını sağlamaktadır.

Balıkesir yemekleri çok ve çeşitlidir. Bunda coğrafya kadar tarihin de etkisi vardır. Bu kentın sofralarına ata yurdundan göçüp gelirken birlikte getirip korudukları yemeklerle, göçmen halk zenginlik katmıştır. Balıkesir yemeklerinin yapımında kullanılan manda kaymağı, kaşar lor, yoğurt, peynir teleme, peynir suyu gibi süt ürünleri bazı yöresel lezzetler, yemeğin tadında önemli etkidir. Bu konuya örnek olarak telem peynirle yapılan kırma böreği, lorlu yaprak sarması, peynir suyuyla pişirilen yemek ve sarmalar, kaymaklı bakla, kaymaklı dolmalar ve kaymaklı tatlılardır. Balıkesir mutfağında zeytin ve zeytinyağının önemli bir yeri vardır. Sayılamayacak kadar zengin olan zeytinyağı ile yapılan salata, yemek, ekme ve börekler oluşturur. Zeytin ve zeytin ürünlerinin bu bölgede gıda maddesi olarak kullanımıyla eşsiz lezzetler ortaya çıkmaktadır. Başlı başına kahvaltılık ve atıştırmalıklarda çok kullanıldığından yöre halkı geleneksel usullerle zeytini kendileri yapmaktadırlar. Zeytin ezmesinden, zeytin reçeline ve zeytin yaprağı çayından hatta yemeğine ve zeytin yaprağı ekstratına kadar olan ürün çeşitliliği, Balıkesir mutfak zenginliğine katkı sağlamıştır. Dursunbey ve Kepsut yörelerine gidildiğinde ise mısırın keşkeğinden, ekmeğine, çeşitli yemeklere hatta süt mısırının kavulmasıyla yapılan çerezine kadar rastlamak mümkündür ki, bu da Balıkesir kırsalında mısırın mutfak kültüründe önemli yer tuttuğu fikrini vermektedir.

Balıkesir mutfak kültüründe çeşitli pişirme teknikleri de yemeklerin lezzetinde önemli rol oynamıştır. Özellikle fırında pişirilen sura, Bigadiç güvenci, et kapama, kaz kapama, oğlak dolması. Kor ateşinde pişen oğlak çevirme, kuzu çevirme, tenekede tavuk, kuzu kapama ( fokuduk), kiremitte alabalık gibi et yemekleri eşsiz lezzettedir.

Kazdağlarının zengin bitki örtüsü, Savaştepe, Sındırgı, Bigadiç, Gönen, Dursunbey gibi bölgelerde bulunan sebze

çeşitliliği ve yabani otların bolluğu sofralardaki sebze yemekleri, ot yemekleri, salata ve börek çeşitliliğine yansımıştır. Özellikle börülcenin taze ve kurusu, deniz börülcesi, acı ve tatlı filiz, develik, gerdeme, kazayağı, eşigina, akız, ısırgan, kuzukulağı ve daha niceleri Balıkesir sofralarına renk ve lezzet cümbüşü katmaktadır. Tatlılar denilince akla ilk gelen hoşmerim olsa da kaymaklı (Balıkesir Kaymaklısı) susamlı, sütlü çeşitleriyle saraylı (saralı) tatlısı Balıkesir yöresinde mutlaka tadımı yapılması gereken ve unutulmuş bir çeşit geleneksel lezzettir.

Bir de günümüzde unutulmaya başlamış ev yemek listelerinden çıkarılmış, kırsal bölgelere gidildiğinde ender karşımıza çıkan yemek çeşitleri bulunmaktadır. Bu yemeklerin kırsal turizm alanlarında yeniden yapılması ve yöreye gelen yerli ve yabancı turistlere uygun araç-gereçlerle ve sunum şekillerine bağlı kalarak yaşatılması yörede geliştirilecek kırsal turizm uygulamalarına önemli katkı sağlayacaktır.

## BALIKESİR KIRSAL YÖRE MUTFAĞINDAN ÖRNEKLER

Balıkesir kırsal yörelerindeki özellikle yiyecek ürünlerini çorbalar, sebze ve ot yemekleri, et yemekleri, mısır aşıları, hamur işleri ve börekler, ekme-kerevizler-pilavlar-keşkekler ve tatlılar olarak gruplanabilir. Her bir grupta çeşitli pek çok yiyecek yer almaktadır. Bunlardan; çorbalara örnek olarak, Ramazan ayındaki ziyafet sofralarında tercih edilen yine Balıkesir’de ki düğünlerde “tirit dökmek” meşhurdur ve tiritten artan etler ve suyu ile yapılan “Etili Çorba” ve Mürdük Aşı” verilebilir. Mürdük, bezelye gibi yetişen bir bitkinin tohumlarıdır. Minik çakıl taşlarına benzeyen mürdük, kullanmadan önce bulgur gibi taşa çekilip öğütüldükten sonra kullanılmaktadır.

Balıkesir sulanabilir arazi, kırsal ve dağlık geniş alanlara ve farklı iklim çeşitliliğine sahip olmasından dolayı sebze, meyve ve özel üretim şartları gerektirmeyen çok çeşitli yabani otlar bakımından zengindir. Halk bu zenginliği yemek kültürüne de yansıtmıştır. Merkezinde, ilçeler ve köylerinde her türlü sebze ve meyve yetiştirilmektedir. Hemen her gün şehir merkezlerinde kurulan semt pazarlarında, yol kenarlarına kurulan köylü pazarlarında günlük toplanmış mevsime uygun sebze, meyve ve ot çeşitlerine ulaşılması mümkün olmaktadır. Börülce, bakla, iç bakla, taze fasulye, iç fasulye, banya, enginar, Girit kabağı, kereviz, kabak çiçeği, kelem (lahana) gibi sebzeler zeytinyağı yemekler ve kızartmaların yanı sıra kaymakla sunulan sarma ve dolmaların yapımında sıkça kullanılmaktadır. Zira Kazdağlarının, Madra dağlarının zengin bitki örtüsü, Savaştepe, Sındırgı, Gönen, Dursunbey gibi kırsal bölgelerde bulunan sebze ve yabani otların bolluğu yöre mutfağında zeytinyağlılar, ot yemekleri, salata ve börek çeşitliliğine katkı yapmaktadır. İstifno (köpek üzümü), acı diken, mühlîye, akız, şevketi bostan, develik (ebe gümeci), ısırgan, labada, deniz börülcesi, eşi gına, gerdeme, acı filiz, kazayağı, kayımcık, hanımotu, sarıçiçek, kuzukulağı, hardal (turpotu), arapsaçı, tere, susam otu, radika, hindiba gibi yenilebilir otların yanında nane, kekik, adaçayı, kuşburnu, kapari gibi lezzet verici özelliği olan bitkiler ile davulgu, güvem gibi yabani meyveler çeşitli şekillerde kullanılmaktadır. Pek çok ot cinsi, genelde çiğden zeytinyağı, limon, koruk karışımıyla salata olarak tüketilmektedir. Bu otların yemeği yapılacaksa mutlaka zeytinyağı kullanılır ve çok az pişirilerek yenir, isteğe göre üzerine yumurta kırılır. Sebze ve ot yemeklerinde Ege ve Girit mutfağından örneklerde görülmektedir. Balıkesir’de kırsal geçim kaynağı olan besicilik önemli gelir kaynağı olarak göze çarpmaktadır.

Kırmızı et üretiminde sığır ve dana eti ağırlıklı bir üretilmektedir. Bunun yanında koyun eti üretimi de oldukça önemli bir yere sahip bulunmaktadır [4]. Sındırgı, Dursunbey'e doğru gidildiğinde keçi üretiminin de yaygın olduğu görülmektedir. Kırmızı et doğrudan kullanılmakla beraber, et ürünlerinden sucuk, pastırma, kavurma ve Balıkesir köftesi yapılmaktadır. Kavurmalı ve Etli Tirit, Yuka Tiriti, Bigadiç Güveci, Gömlek Sarma (Ciğer Sarma), Balıkesir Izgara Köftesi (Kasap Köftesi), Sucuk Köftesi (Ev Sucuğu), Dağar Kebabı, Çoban Kaptı (Yörük Usulü Oğlak Kebabı), Oğlak Çevirme, Oğlak Dolması, Çelebi Aşı, Kapama, Devedongur, Sura yörede yapılan özel yemeklerdir [14].

Türkiye genelinde sahip oldukları teknoloji ve entegre sistemleriyle dünya standartlarında üretim yapan kanatlı et üretim işletmelerinin önemli bir bölümü il sınırları içindedir. Kanatlı hayvan yetiştiriciliği başta Bandırma olmak üzere Manyas, Susurluk, Gönen, Erdek, Bigadiç, İvrindi ve merkez ilçelerde yoğun bir şekilde yapılmaktadır [4]. Bunun yanında balıkçılıkla birlikte, avcılığında yaygın olarak yapıldığı görülmektedir. Tavuk, hindi kanatlı etleri ve kaz, ördek, tavşan gibi av hayvanlarının etleri de yöresel yemeklerde sıkça kullanılmaktadır. Örnek olarak Tavuk Dolma, Çerkez Tavuğu, Damat Paçası, Sarhoş Tavuğu, Hindi Kapama, Şıpsı, Tavşan Güveci, Tavşan Yahnisi, Yaban Ördeği (Ev Kazı), Kaz Kapaması verilebilir [14].

Balıkesir Merkez, Gönen, Susurluk, Manyas, Savaştepe, Havran, İvrindi başta olmak üzere hemen hemen tüm ilçelerde süt ve süt ürünleri önemli ölçüde üretilmektedir. Bu ürünlerin bazıları yöre adıyla ön plana çıkmıştır. Manyas Peyniri, Gönen Yoğurdu, Susurluk Ayrani, İvrindi, Burhaniye Sepet Peyniri vb. Sındırgı, Bigadiç, Kepsut ve Dursunbey ilçelerinin keçi peynirinin yanı sıra kaşar lor ve manda kaymağı Balıkesir'e özgü önemli süt ürünleri olarak ön plana çıkmaktadır [4]. Süt ve ürünleri doğrudan ve yemeklerin besin değeri ve lezzetini artırmak amacıyla kullanılmasının yanı sıra süttan mamul kaymak, kahvaltılık, tatlı, sarma ve dolmaların sunumunda kullanılmaktadır. Hayvancılığın yaygın olduğu bölgelerde çorba, sarma, ekmeğin yapımında peynir altı suyunun kullanılması da dikkat çekicidir.

Her bölgede olduğu gibi Balıkesir'de de hububat ve ürünleri, ekşi maya köy ekmeği sofralarda daha fazla yerini almaktadır. Keşkek, Tokmak Hamuru, Mısır Hamur, Kaçamak, Kaşa, Çoban Hamuru, Haluj, Tıktık Aşı, Topalak Aşı, Piruhi, Nohutlu Koca Kulak, Tatar Kulağı, Metez, Balıkesir Mantısı, Saçaklı Manti, Balkabağı Böreği (Tatlı Börek), Nohutlu Dolama Börek, Fırın Böreği (Basma Börek), Kundak Böreği (Tatar Böreği) bunlardan birkaçıdır. Özellikle Dursunbey ve köylerinde mısır; çerez, yemek, keşkek ve ekmeğin yapımında çok kullanılmaktadır. Gönen pirinci de bölge özelliğini yansıtmaktadır.

Balıkesir yemek kültüründe, her yörede olduğu gibi farklı yapımlar ve sunumlarıyla tatlılar arasında Balıkesir Höşmerimi, Bigadiç Höşmerimi, Mafiş, Saraylı (Balıkesir Kaymaklısı), Gelin Göbeği, Ayvalık Lor Tatlısı, Cici Bici, Sütlü Kabak, Kara Helva, Tez Pişti, Nişan Helvası, Tel Helva, Kaymak Hamuru, tarihte ilk defa Balıkesir Havranda üretilen Zeytin Reçeli en öne çıkanlardır. Balıkesir Höşmeriminin yapımında peynir telemesi ve irmik ile yapılırken, Saraylı tatlısının en önemli özelliği de manda kaymağı ile sunulmasıdır. Mafişin küllü su ile yoğrulması tatlıya özellik katsa da günümüzde hamur, süt ile yoğrulmaktadır. Çıtırık ise bal ve kavurulmuş susamla yapılan unutulmuş kış çerezidir.

## BALIKESİR'DE YÖRESEL YİYECEKLERİN KIRSAL TURİZMDE ROLÜ

Yiyecek ve içecek, tarih öncesi çağlardan beri seyahat ile ilişkilendirilmiştir. Bu örneklerin yazıtlarda ve seyahatnamelerde görülmesi mümkündür. Turizm olgusuna katılım, bu olgunun barındırdığı etkinliklerden yararlanma şekli ve derecesi, yemeğin toplumda oluşturduğu farklarla benzerlik göstermektedir. Diğer yandan turizm sektörünün birincil bütünleyicisinin yiyecek ve içecek faaliyetleri olduğu genel bir yargıdır [6].

Farklı kültürleri birbirine yakınlaştıran ve etkileşimi sağlayan turizm olgusu içerisinde ziyaret edilen yörelerin mutfağı da artık önemli bir konuma gelmektedir. Günümüzde gastronomi, turistlerin tatil yerini seçme sebeplerinin en önemlilerinden biri haline gelmiştir [14]. Başka bir ülkeyi veya bölgeyi ziyaret eden insanların beklentileri arasında, yeni yerler görmenin yanında farklı mutfak kültürlerini keşfetme yeni tatlarla tanışarak farklı deneyimler yaşama arzusu da yatmaktadır [6]. Kırsal turizm de yöreye ait yemek kültürü ve o bölgedeki gıda ürünleri çeşitliliği turistlerin yöre seçimini de kolaylaştırmaktadır. İnsanlar farklı tatlar tatmanın yanında bu tatları yapmayı öğrenmek istemektedirler. Tatilde yöreye ait yiyecek ve içeceklerin özelliklerini tanımak, bir sosyal etkinlik olarak sebze, ot ve bostan toplamak, yemek pişirmek, pişirme tekniklerini izlemek ve farklı yöntemlerle hazırlanıp sunulan yiyecekleri zevkle yemek de kırsal bölgelere seyahat nedenlerinden biridir. Yiyecek ve içecek her yönüyle turizm etkinlikleri için çekicilik öğesidir. Çünkü yemek ziyaretçilerin yeni ve egzotik yerleri tanıması için en iyi yollarından biridir. Dünyada ve Türkiye'de yöresel ürünler piyasası geleceğin en önemli ve ilgi çeken gıda piyasası olma yolunda ilerlemektedir. Balıkesir'de de doğal ve yöresel ürünlerin çok zengin olması kırsal turizmin gelişmesine katkı sağlayacaktır. Bölgede kırsal turizmin gelişimine katkı sağlayan yöresel yiyecek ve içecek kültürünün rolü ise gelişme aşamasındadır.

Balıkesir ilinin farklı ilçelerinin köylerindeki kırsal yaşam ve yöresel mutfaklarının zenginliği, kırsal turizmin gelişmesine oldukça avantajlı durumdadır. Nitekim Kaz Dağları, Manyas Kuş Cenneti gibi bölgelerde kırsal turizm olgusu yaygın olmasına karşın Bigadiç, Sındırgı, Dursunbey Sarnıç Suçuktı, Alaçam Dağı, Karyağmaz, Madra Dağları gibi bölgelerde kırsal turizm, üzerinde yeni durulan bir turizm türü olmaktadır. Nitekim Madra dağları ve Kazdağları'nın eteklerinde üreticilerle birlikte zeytinin toplanması ve yapımı yöreye gelen kişilere farklı bir tatil ve dinlenme deneyimi yaşamalarını sağlamakta, Kazdağları'nda bulunan butik otel işletmeleri gelen konukları için özel çeşitli yemek yapım kursları, yarışmalar düzenlenmekte ve ilgi her geçen gün artmaktadır.

Balıkesir'de kırsal turizm bölgelerinden Kaz Dağları'ndaki geleneksel taş evlerde ve otellerde konaklayıp geleneksel usullerle üretilmiş, sunulmuş yiyecekleri tatmanın yanı sıra, yörede yetişen sebze ve otların toplanması, hazırlanması, pişirilmesi ve sunumu aşamalarına katılarak şehir yaşamından bir süre uzaklaşılması ve doğal ortamın vereceği huzur yöreye gelen insanları rahatlatmaktadır.

Doğal ortamda en besili ve eti oldukça lezzetli hayvancılık üretim ve kesiminin yapıldığı ve dolayısıyla yöresel et yemekleri ile Bigadiç ilçesi, kiremitte canlı alabalığı, kiremitte sucuk, saç kavurma, tarhana çorbası, börek çeşitleri ile Dursunbey Sarnıç Suçuktı [18], otlu pidesi ve çeşitli yabani otlardan yapılan yiyecekleri ile Alaçam Dağı'nın doğa gü-

zelliği içinde yer alan ve farklı etnik kültürlerin etkileşimiyle zenginleşen köyleri, yöresel mutfağın değerlendirilerek kırsal turizm uygulama imkanlarının geliştirilebileceği yerler olmaktadır.

## SONUÇ VE ÖNERİLER

Yaşamın sürekliliğini sağlayan en önemli ihtiyaçlardan olan yeme-içme insanlığın varoluşundan beri büyük önem arz eden bir uğraş olarak karşımıza çıkmıştır. Bu uğraş insanlığın gelişimine, yaşadığı yerin iklimine ve coğrafyasına bağlı olarak çeşitlenmiş ve gelişme göstermiştir.

Günümüzde kültürünü, doğal dokuyu ve geleneksel yapısını koruyan, geleneksel yöntemlerle hazırlanmış yöresel yiyeceklerine önem veren bölgeler turistlerin destinasyon tercihlerinde önemli rol oynamaktadır. Dolayısıyla yöresel yemekler, Balıkesir ilinin turistik tanıtımın önemli bir ögesi olarak ele alınmalı ve otantik bir ortamda yöresel sunum şekillerine bağlı olarak konuklara sunulacak mekanlar oluşturulmalıdır.

Bölgenin kültürel yapısına uygun konaklamanın yanında etkinlikler ve yardımcı faaliyetlerden de öte doğal lezzet turlarına önem verilmelidir. Geleneksel işleme yöntemlerine uygun hazırlanmış yöresel yiyecekler ve sunum ortamlarına önem veren bölgeler turistlerin destinasyon tercihlerinde öncelikli olarak yer almaktadır.

Dünyada yerel ve organik gıda ürünlerinin ilgi gördüğü bu dönemde Balıkesir'in zengin tarım, hayvancılık ve yöresel değerleri ön plana çıkarılarak bölge ekonomisine katkı sağlanabilir. Binlerce yıllık tarihi ve kültürel geçmişi olan, çok çeşitli turizme uygun olan coğrafi konumuyla geleneksel ve yöresel gıda çeşitliliği ile birleştiğinde kırsal turizm de Balıkesir örneği diğer bölgelere örnek olacak boyutta gelişebilme potansiyeline sahiptir. Çalışma da değinilen yöresel yiyeceklerin korunması, gelecek kuşaklara aktarılması kültürel mirasa sahip çıkma adına önem arz etmektedir. Balıkesir'de bulunan Turizm Fakültesi, Fen Edebiyat Fakültesi Halk Edebiyatı Ana Bilim Dalı, Turizm Meslek Lisesi, Gıda Teknolojisi Alanı okullar, Halk Eğitim Merkezi, Mesleki Eğitim Merkezi ve Karem Akademi işbirliği ve girişimleri ile "Balıkesir Mutfak Kültürünü" korumaya ve tanıtmaya yönelik çalışmalar yapması kırsal turizmin gelişmesine katkı sağlayacaktır.

- Yöresel Mutfağın sürdürülebilir korunması için İŞ-KUR- Mesleki Eğitim Merkezi ve Halk Eğitim Merkezleri "Balıkesir Mutfağı" yetiştirme kursları açmalı, bu kurslarda eğitilen gurupların Turizm İşletmelerinde istihdamı sağlanmalıdır.

- Kırsal turizm kapsamında turistlerin zeytinyağı müze gezileri, dört yüz yıllık geleceğe uygun üretime devam eden "Edremit Vakıflar Zeytin İşleme" merkezine turlar düzenlenmelidir.

- Turistlerin üreticiler ile birlikte zeytin toplama aktiviteleri yapmaları geleneksel zeytinyağı imalathanelerini görmeleri ve zeytinyağı tadım turlarına yönelik çalışmalar yapması kırsal turizmin gelişmesine katkı sağlayacaktır.

Odası, STK'ların yöresel mutfak kültürünü koruma adına çalışmalar ve projeler yapması öncelikle ele alınmalıdır.

- Balıkesir yöresel yemekleri konusunda "Balıkesir Mutfağı" eğitim programı hazırlanarak hayat boyu öğrenme programlarında yer alması sağlandıktan sonra, örgün ve yaygın eğitim kurumlarında "Türk Mutfağı" katılması sağlanmalıdır. Bu etkinlikler bölge için çekicilik unsuru olabilir. Faaliyetlerin düzenlenmesi ve reklam promosyonlarının yapılması seyahat acentaları tarafından sağlanmalıdır.

- Kırsal turizm mekanlarında kurulan yeme içmeye yönelik işletmeler denetlenmeli, doğal yapıyı bozmayacak usulde dizayn edilmelidir. Mönü planlamaları yapılırken o yöre kültürünü yansıtan yiyecek ve içecekler seçilmeli, sunumda kullanılan araç gereçler de doğallık korunmalıdır. İşletmelerin kuruluş aşamasında genel dokuya uygun malzemeler kullanılıp kullanılmadığı denetlenmelidir. Faaliyet aşamasında da yerel yönetimler tarafından sık sık mekan hijyeni, personel hijyeni ve atık denetimleri gerçekleştirilmelidir.

- Turistlere uygulamalı mutfak etkinlikleri ve kısa workshoplar yaptırılarak yöre yemeklerini öğrenmeleri sağlanıp, gittiklerinde unutulmaz anılarla dönmeleri Balıkesir'de kırsal turizmi çekici hale getirebilir.

- Balıkesir semt ve köy pazarları turları, bostan toplama, yabani ot toplama turları, mantar toplama etkinlikleriyle geziler cazip hale getirilip konu ile ilgili ödüllü yarışmalar ve festivallerin düzenlenmesiyle bu etkinliklere katılıp yerel tatlıları tadan turistlerin tekrar gelme isteği artırılmış olacaktır.

- Hem kamu hem de özel sektörün katılımı ile gerçekleştirilecek etkin tanıtım faaliyetleri ile bölgeye özgü kırsal turistik değerlerin duyurulması gerekmektedir. Tanıtım konusunda seyahat acentelerine önemli görevler düşmektedir.

- Ekonomik gelişimi düşük olan Bigadiç, Sındırgı ve Dursunbey de yerel yönetimler ve turizm işletmeleri işbirliği ile kırsal turizmin gelişmesi sağlanarak bölge halkının sosyo ekonomik düzeyleri artacaktır.

- Balıkesir'in geleneksel gıdalar envanterinin çıkarılması ve yöresel yemek formülasyonlarının belirlenmesi için ilgili kurumlar tarafından çeşitli projelerin yapılması desteklenmelidir.

- Kırsal Turizm ve Kültürel değerleri konu alan mahalli ve ulusal düzeyde panel ve sempozyumlar düzenlenerek, üreticiler ve işletmecilerin katılımı sağlanmalı, halkın bu konudaki farkındalığı artırılmalıdır.

- Kırsal turizme yönelik yapılan projelere ayrılan destek miktarları artırılarak ya da eş finansman oranı düşük hibe destekleri artırılarak, üretici ve işletmeciler proje hazırlamaya teşvik edilmeli, girişimcilerin ilgileri bölgeye çekilmelidir

- Balıkesir ilindeki tüm kurum ve kuruluşlar (Valilik, Belediye, Üniversite, İl Gıda Tarım Hayvancılık Müdürlüğü, Güney Marmara Kalkınma Ajansı, Sivil Toplum Kuruluşları, Odalar, Muhtarlar, İşadamları vb) işbirliği içinde kırsal turizmin geliştirilmesi ve geleneksel gıdaların korunması için strateji ve programlar hazırlamalıdır.

## KAYNAKÇA

[1] Akman, M. (1998). "Yabancı Turistlerin Türk Mutfağından Beklentileri, Yararlanma Durumları ve Türk Mutfağının Turizme Katkısı Üzerine Bir Araştırma". Yayınlanmamış Doktora Tezi. Fen Bilimleri Enstitüsü. Ankara Üniversitesi.

[2] Artun, E. "Adana'da Törenlere, Adaklara, Özel Günlere Ait İnançlar, Pratikler ve Bunlara Bağlı Mutfak Kültürü". <http://turkoloji.cu.edu.tr>, (1.10.2015).

[3] 3Avcıkurt, C., & Köroğlu, Ö. (2008). Kırsal turizm. N. Hacıoğlu & C. Avcıkurt (Edt). Turistik ürün çeşitlendirmesi içinde (pp. 61-82). Ankara: Nobel Yayın Dağıtım.

[4] Balıkesir Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. (2011). "Gıda da Marka Şehir". Tanıtım Kitapçığı. Balıkesir

[5] Belge M. (2001) "Tarih Boyunca Yemek Kültürü". İletişim Yayınları. İstanbul

[6] Doğdubay M., Sarıoğlu M., Saatçi G., Sü Eroz S. (2011) Destinasyon Pazarlamasında Yerel Yönetimlerin Gastronomik Öğeleri Kullanma Eğilimlerinin Ölçülmesi

Yönelik Bir Araştırma V. Ulusal Gastronomi Sempozyumu. 26-33

[7] Düzgün, D., Özkaya, F.,D. (2015). “Mezopotamya’dan Günümüze Mutfak Kültürü (Culinary Culture from Mesopotamia to the Present)” Journal of Tourism and Gastronomy Studies 3/1 41-47

[8] Güler, S.( 2010). “Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları”. Dumlupınar Üniversitesi. Sosyal Bilimler Dergisi. Sayı:26. ss.24-30

[9] Halıcı Nevin (1986) “Birinci Milletler Arası Yemek Kongresi Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayını”

[10] Karaca O. B., Yıldırım O., Çakıcı, A.,C.(2015). “Girit Yemek Kültürü ve Sürdürülebilirliği (Cretan Food Culture and It’s Sustainability)” Journal of Tourism and Gastronomy Studies 3/1. 3-13

[11] Kesici, M. (2012). “Kırsal Turizme Olan Talepte Yöresel Yiyecek ve İçecek Kültürünün Rolü”. KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi, 14 (23): 33-37.

[12] Kodaş, D., Dikici, E. (2012). “Ahlat, Kırsal Bölgesinde Gastronomi Turizminin Muhtemel Toplumsal Etkileri Üzerine Nitel Bir Çalışma”. Aksaray Üniversitesi İİBF Dergisi, Temmuz 2012, Cilt: 4, Sayı: 2

[13] Küçükaltan, D. ( 1997). “Trakya Ekonomisi İçin Bir Bölgesel Kalkınma Modeli: Kırsal Turizm”. 7. Ulusal Bölge Bilimi Bölge Planlama Kongresi, 1. Kitap, İzmir 20-22 Ekim, Pro-Ofset Matbaacılık, İzmir.

[14] Taşlı M., Kahraman K. (2014)” Balıkesir Aşı Yöre Mutfağı Üzerine Bir Derleme”T.C. Balıkesir Valiliği

[15] Tezcan M. (2000) “Türk Yemek Antropolojisi Yazıları”. T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları

[16] Torun, E. (2013).” Kırsal Turizmin Bölge İnsanına Katkıları”. KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi 15 (24): 31-37

[17] Turan Şerafettin ( 2001).”Türk Kültür Tarihi, Türk Kültüründen Türkiye Kültürü ve Evrenselliğe” s.17. İletişim Yayınları

[18] <http://www.yerelnet.org.tr/koyler/koy.php?koyid=248345.01.10.2015>