



Araştırma Makalesi (Research Article)

SOMUT OLMAYAN KÜLTÜREL MİRAS DEĞERİ OLARAK YÖRESEL YİYECEKLERİN DUYULMA, TÜKETİLME VE BEĞENİLME DÜZEYLERİNİN BELİRLENMESİ: EDREMIT KÖRFEZİ ÖRNEĞİ (DETERMINING THE LEVELS OF HEARING, CONSUMING AND LIKING OF LOCAL FOOD AS AN INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE VALUE: THE CASE OF EDREMIT GULF)**

Hayriye DUMAN^{1*} (orcid.org/ 0000-0002-1605-6418)

Cevdet AVCIKURT² (orcid.org/ 0000-0002-9169-9763)

¹Batman Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Batman, Türkiye

²Balıkesir Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm İşletmeciliği Bölümü, Balıkesir, Türkiye

Özet

Son yıllarda turizm hareketlerinde değişim yaşanmaktadır. Klasik turizm hareketi olan deniz-güneş-kum üçlüsü ile beraber kültürel mirasa dayalı turizm hareketine doğru bir eğilim gerçekleşmektedir. Kültürel mirasa dayalı turizm hareketinin etkin bir şekilde gerçekleşebilmesi için kültürel miras kaynaklarının sürdürülebilir turizm felsefesi çerçevesinde belirlenerek gün ışığına çıkarılması ve gelecek nesillere aktarılması gerekmektedir. Kültürel miras kaynaklarından biri olan yöresel yiyecekler, turistlerin tatil kalitesinin artırılması açısından büyük önem taşımaktadır. Araştırmanın amacı Edremit Körfezi mutfağında somut olmayan kültürel miras değeri kapsamında değerlendirilen yöresel yiyeceklerin duyulma, tüketilme ve beğenilme düzeylerini belirlemektir. Araştırma kapsamında, Edremit Körfezi'nde yerli turistlerden toplanan anketler içerisinde 512 anket değerlendirmeye alınmıştır. Araştırma sonucunda, Edremit Körfezi mutfağında somut olmayan kültürel miras değeri kapsamında değerlendirilen yöresel yiyeceklerin yerli turistler tarafından genel olarak beğenildiği belirlenmiştir. Ayrıca bazı yöresel yiyeceklerin daha önce duyulmadığı, bazı yöresel yiyeceklerin ise duyulmasına rağmen tüketilmediği tespit edilmiştir. Araştırma sonuçları doğrultusunda öneriler geliştirilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Somut Olmayan Kültürel Miras, Yöresel Yiyecekler, Edremit Körfezi, Balıkesir

Abstract

In recent years, there has been a change in tourism movements. Along with the classical tourism movement of sea-sun-sand trio, there is a trend towards cultural heritage-based tourism movement. In order for the tourism movement based on cultural heritage to be realized effectively, cultural heritage resources must be identified within the framework of sustainable tourism philosophy, brought to light and transferred to future generations. Local foods, which are one of the cultural heritage resources, are of great importance in improving the holiday quality of tourists. The aim of the research is to determine the levels of hearing, consumption and appreciation of local foods, which are considered within the scope of intangible cultural heritage value in the Edremit Gulf cuisine. Within the scope of the research, 512 surveys were evaluated among the surveys collected from local tourists in Edremit Gulf. As a result of the research, it was determined that local foods, which are considered within the scope of intangible cultural heritage value in the Edremit Gulf cuisine, are generally liked by local tourists. In addition, it has been determined that some local foods have not been heard of before, and some local foods have not been consumed even though they have heard about them. Recommendations have been developed in line with the research results.

Keywords: Intangible Cultural Heritage, Local Foods, Edremit Gulf, Balıkesir

Giriş

Günümüzde turistler, gittiği bölgenin kültürüyle bütünleşmekten keyif alan, kültürün farklı yönlerini deneyimlemek istemelerinden dolayı ülkeler de turizm pazarında meydana gelen bu değişime uyum sağlamak için yerel ve kültürel değerlerini vurgulayarak, kendilerini diğer bölgelerden farklılaştırmaya çalışmaktadırlar (Şahin vd., 2021). Bu farklılaşma çabası içerisinde giren tüm ülkeler kültürel değerlerini turistik çekicilik unsuru

**Bu makale, 2024 yılı Ocak ayında Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Doktora Programında doktora tezi olarak gerçekleştirilmiştir.

*Sorumlu yazar: hayriye.duman@batman.edu.tr

DOI: 10.33083/joghat.2024.408

olarak kullanmaya başlamışlardır. Özellikle küreselleşme ile her destinasyon günden güne birbirine daha fazla benzemeye başladığından turistlerde farklı kültürlerle sahip destinasyonlara gitme isteği oluşmuştur (Çorman, 2023; Çorman ve Yılmaz, 2024; Soylu ve Şahin, 2023). Böylece günümüzdeki turizm hareketlerinde; geleneksel deniz-güneş-kum anlayışı ile beraber yeni turistik çekiciliklerin oluşturulması elzem hal almıştır. Turistlerin kültürel mirasa dayalı turizm türlerine yönelimi, kültürel mirasa dayalı turizme olan talebin artmasına yol açarken (Soylu ve Şahin, 2024), ekonomik kazanımları itibari ile önem arz etmesine rağmen, söz konusu turistik türler kültürel mirasa zarar verebilecek yapıya bürünmüştür. Bu nedenle, turizm faaliyetlerinin yol açabileceği zararı asgari düzeye çekmek üzere dengeli ve sürdürülebilir bir yaklaşım benimsemek önemli hal almıştır. Kültürel mirasın sürdürülebilir kılınması turistlerin deneyimden keyif almasını sağlarken, aynı zamanda çekiciliklerin gelecek nesillere aktarılmasını güvence altına almaktadır.

Turistlerin kültürel mirasa olan ilgilerine bağlı olarak kültürel mirasın korunması ve gelecek nesillere aktarılması gerektiği gerçeğini ortaya çıkarmıştır. Tarih boyunca kültürel mirasın korunması konusunda çalışmalar yapan ulusal ve uluslararası kuruluşlar, başlangıçta somut kültürel değerlere odaklanmışlardır. Ancak, zaman içinde kültürel mirasın sadece fiziksel yapılar değil, aynı zamanda somut olmayan öğeler, gelenekler, ritüeller gibi unsurları da içerdiği daha iyi anlaşılması ile koruma çabaları genişletilerek somut olmayan kültürel mirasa daha fazla önem verilmeye başlanmıştır. UNESCO, bu konuda öncü bir rol oynamıştır. 1952 yılında Yazar Hakları Evrensel Sözleşmesi'ni hazırlayarak kültürel ifade çeşitliliğine vurgu yapmıştır. Ancak, somut olmayan kültürel mirasın korunması konusundaki atılacak adımların tespiti daha uzun bir süre alabilmiştir. Bu alandaki çabalar, 2003 yılında UNESCO tarafından kabul edilen “Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Hakkında Sözleşme” ile daha somut bir şekilde ifade bulmuştur (Sarıca, Taşarar ve Batman, 2023). Bu sözleşme kapsamında; sözlü gelenekler, gösteri sanatları, ritüeller, şölenler, el sanatları geleneği, doğa ve evrenle ilgili bilgi ve uygulamalar başlıklı somut olmayan kültürel miras alanları koruma altına alınarak gelecek nesillere aktarılması amaçlanmıştır. Doğa ve evrenle ilgili bilgi ve uygulamalar başlığı altında yer alan mutfak kültürü, geçmişten günümüze insanoğlunun yaşamını devam ettirebilmesi için en önemli ihtiyaç olarak karşımıza çıkmaktadır.

Mutfak kültürü, bir bölgenin veya bir topluluğun yemek pişirme yöntemleri, yemeklerin hazırlanması ve sunumu, beslenme alışkanlıkları, yemek saatleri, yemeğe verilen sosyal ve kültürel anlamlar gibi unsurları kapsayan geniş bir kavramdır (Aşkın Uzel, 2018: 38; Duman ve Avcıkurt, 2023: 548; Şeyhanlıoğlu, 2023). Mutfak kültürü, bir toplumun geçmişten günümüze taşıdığı ve yaşattığı kültürel mirasın önemli bir parçasını oluşturur (Timothy ve Ron, 2013: 99; Şat, Sezen ve Doğdubay, 2023: Köksal, Şeyhanlıoğlu ve Oğuz, 2023: 1457). Edremit Körfezi, tarih boyunca farklı medeniyetlere ev sahipliği yapmış ve bu çeşitlilik bölgenin mutfak kültürünü zenginleştirmiştir. Bu zenginlik, bölgeye özgü lezzetlerin ve yemeklerin ortaya çıkmasına katkıda bulunmuştur (Yılmaz ve Akman, 2018: 852). Ancak, bu zengin mutfak kültürüne rağmen, bu konuda sınırlı sayıda araştırma yapılmıştır. Bu araştırmaların genellikle bölge mutfağının turizme kazandırılması (Yalın, 2020) veya sürdürülebilir gastronomi çerçevesinde ele alınması (Yılmaz ve Akman, 2018) üzerine yoğunlaştığı belirlenmiştir. Bu tespit, Edremit Körfezi'nin turizm ve gastronomi potansiyelini daha iyi anlamak ve değerlendirmek için daha fazla araştırma yapılması gerektiğini göstermektedir. Özellikle turistlerin yöresel yiyeceklerle olan etkileşimi, bu yiyeceklerin duyulma, tüketilme ve beğenilme düzeyleri gibi konuların detaylı bir şekilde incelenmesi, bölgenin kültürel mirasının korunması ve sürdürülebilirliği açısından kritik bir rol oynamaktadır. Bu nedenle mevcut araştırmanın amacı, Edremit Körfezi mutfağında somut olmayan kültürel miras değeri kapsamında değerlendirilen yöresel yiyeceklerin duyulma, tüketilme ve beğenilme düzeylerinin belirlenmesidir.

Kavramsal Çerçeve

Somut Olmayan Kültürel Miras Değeri Olarak Yöresel Yiyecekler

Yöresel yiyecekler, aynı yörede uzun yıllar bir arada yaşayan insanların gelenek haline getirdiği, özel günlerde tüketilen ve yöre halkının diğer yiyeceklerle tercih ettiği kültür içerisine yerleştirilmiş yiyeceklerdir (Hatipoğlu vd., 2013: 6). Başka bir tanıma göre yöresel yiyecekler, belli bir bölge ve yörede yetişen ürünlerle yapılan, kendine özel üretimi, pişirilmesi, tüketilmesi ve sunumuyla merak uyandıran yiyeceklerdir (Yenipınar ve Kart Gölgeci, 2015: 314). Yöresel yiyecek kültürü, sadece coğrafi ve iklimsel faktörlerle sınırlı kalmamakta; aynı zamanda yöre halkının yaşam tarzı, kültürel kimliği, inançları ve tarihi geçmişi gibi somut olmayan kültürel değerlerle de şekillenmektedir (Çakır, Sezer ve Küçükaltan 2014: 49).

Miras açısından mutfaklar, bölgelerin kültürel değerlerine ve özelliklerine katkıda bulunan somut (örneğin, malzemeler ve pişirme gereçleri) ve somut olmayan (örneğin, tatlar, kokular, tarifler ve yemek yeme gelenekleri) unsurların bir karışımıdır (Timoty ve Ron, 2013: 99). Kaşlı, Cankül, Köz ve Ekici (2015: 32) de

miras kavramından yola çıkarak bir milletin mutfağının, o milletin gastronomik mirası olarak kabul edildiğini belirtmiştir. Bu miras, o milletin tarihini, coğrafi konumunu, iklim koşullarını, yerel tarım ürünlerini ve kültürel kimliğini yansıtarak kendine özgü bir karakter kazanmaktadır. Gastronomik miras, sadece yemek tarifleriyle sınırlı kalmamakta, aynı zamanda o milletin yaşam tarzını, gelenek ve göreneklerini, toplumsal yapıyı, ekonomik faaliyetlerini ve günlük hayatını da içermektedir. Bayram'a (2018: 362) göre gastronomik kültürel miras, bir toplumun tarihsel süreç içinde yiyecek sağlama ve tüketme alışkanlıklarını, gelenek ve göreneklerini, kullanılan araç-gereçleri, sunum tarzlarını ve etkinlikleri kapsayan geniş bir kavramdır. Bu unsurlar, bir toplumun kültürel kimliğini belirleyen önemli unsurlardır ve bu kültürel kimlik gelecek nesillere aktarılabilirliği süreci korunmaktadır. Buradan da anlaşılacağı üzere, gastronomik kültürel miras, bir toplumun tarihini ve kültürünü yansıtan önemli bir unsurdur ve bu mirasın sürdürülebilirliği, o toplumun kültürel kimliğinin korunmasına önemli bir katkı sağlamaktadır.

Somut olmayan kültürel miras değeri taşıyan yöresel mutfakların korunması toplumlar için büyük önem taşımaktadır. Ancak, bu koruma çabaları bir dizi zorlukla karşı karşıya kalabilmektedir. Bu tür mirasların kayıt altına alınamamış olması ve bu mirasları yaşatan bireylerin ölümleriyle birlikte unutulma riski bulunmaktadır (Fereli ve Alyakut, 2018: 476). Birçok topluluk, yerel yönetimler ve sivil toplum kuruluşları, geleneksel mutfakları koruma çabalarını desteklemekte ve bu önemli kültürel mirası gelecek nesillere aktarmak için çeşitli stratejiler geliştirmektedir. Bu çabalar, yerel mutfakları yaşatmak ve kültürel çeşitliliği korumak adına kritik öneme sahiptir (Ağcakaya ve Can, 2019). UNESCO, Fransız mutfağını 2010 yılında "Dünya Kültür Mirası" listesine dahil etmiştir. Bu kararlar birlikte, ilk kez bir dünya mutfağı, sanat ve kültür kolu olarak korunması gereken eserler listesine alınmıştır. Fransız mutfağının bu özel statüye alınması, onun dünya çapında benzersiz bir kültürel miras ve gastronomik değer taşıdığını vurgulamaktadır (Kaşlı, Cankül, Köz ve Ekici, 2015: 32). Yemeklerin somut olmayan kültürel miras olarak kabul edilmesiyle birlikte bu yemeklerin gelenekleri ve diğer kültürel bileşenleri de koruma altına alınmaktadır. Böylece söz konusu kültürün devamlılığı sağlanmaktadır (Yeşilyurt ve Kurnaz, 2021: 798).

Edremit Körfezi'nin Somut Olmayan Kültürel Miras Değeri Olarak Yöresel Yiyecekleri

Edremit Körfezi, Balıkesir iline bağlı olarak Ayvalık, Burhaniye, Edremit ve Gömeç olmak üzere toplamda dört ilçeyi kapsamaktadır. Her biri kendine özgü kültürü, tarihi ve doğal güzellikleriyle tanınan bu ilçeler, Edremit Körfezi'nin zenginliğini oluşturan önemli bölgelerdir. Bu bölge, tarih boyunca Lidyalılar, Persler, Helenistik Krallıklar, Roma İmparatorluğu, Bizans İmparatorluğu ve Osmanlı İmparatorluğu gibi birçok farklı medeniyetin egemenliğine girmiştir. Her medeniyetin kendi mutfak gelenekleri, tarım alışkanlıkları, baharat kullanımı ve yemek pişirme teknikleri vardır. Edremit Körfezi'nin tarih boyunca farklı medeniyetlere ev sahipliği yapması, bölgenin mutfak kültürünü zenginleştirmiş ve çeşitlendirmiştir. Bu durum, bölgeye özgü lezzetlerin ve yemeklerin ortaya çıkmasına katkıda bulunmuştur (Yılmaz ve Akman, 2018). Edremit Körfezi'nin somut olmayan kültürel miras değeri olarak yöresel yiyecekleri; çorbalar, hamur işleri, yemekler ve tatlılar olarak gruplara ayrılmış ve her bir grupta yer alan yiyecekler Tablo 1, Tablo 2, Tablo 3 ve Tablo 4'te detaylı olarak açıklanmıştır.

Çorbalar: Edremit Körfezi'ne ait çorbaların (şeker çorbası, düğün çorbası, Manav tarhanası ve etli çorba) somut olmayan kültürel miras değerine yönelik bilgileri Tablo 1'de yer almaktadır.

Tablo 1. Edremit Körfezi'ne Ait Çorbalar ve Somut Olmayan Kültürel Miras Değeri

Çorbalar	Somut Olmayan Kültürel Miras Değeri
Şeker Çorbası	Şeker çorbası veya doğum çorbası, Edremit yöresine özgü geleneksel bir çorba çeşididir. Genellikle özel günlerde, özellikle de doğum sonrası annenin güçlenmesi amacıyla yapılan bir çorbadır.
Manav Tarhanası	Ayvalık ve Edremit yörelerine özgü geleneksel bir çorba çeşididir. Genellikle düğün, hayır gibi törensel toplantılarda hazırlanır ve ikram edilir.
Düğün Çorbası	Edremit yöresinde düğünlerin vazgeçilmez lezzetlerinden biridir. Yöredeki toplu yemeklerde de sıkça yapılmaktadır. Hayır cemiyetlerinde veya düğünlerde pişirildiğinde içine "cennetten bir tas su" döküldüğüne inanılır. Bu inanış, düğün çorbasının enfes lezzetini ifade etmektedir. Rivayete göre, cennetten gelen suyun çorbanın hem tadını hem de bereketini arttırdığı söylenir.
Etlü Çorba	Balıkesir düğünlerinde ve özellikle Ramazan ayındaki ziyafet sofralarında sıklıkla hazırlanan bir çorba çeşididir. Balıkesir yöresindeki düğünlerde "tirit" çorbası meşhurdur ve genellikle bu tirit çorbasından artan etlerle etli çorba yapılır.

Kaynak: Sarıoğlan ve Yalın, 2021; Taşlı ve Kahraman, 2015.

Hamur İşleri: Edremit Körfezi'ne ait hamur işlerinin (saçaklı mantı, sakandırık, kol böreği/çarşaf böreği, bayram ekmeği/ damla sakızlı/ karanfilli ekmeği, küllü mantı, Boşnak böreği, oturtma mantı, nohut böreği) somut olmayan kültürel miras değerine yönelik bilgileri Tablo 2'de yer almaktadır.

Tablo 2. Edremit Körfezi'ne Ait Hamur İşleri ve Somut Olmayan Kültürel Miras Değeri

Hamur İşleri	Somut Olmayan Kültürel Miras Değeri
Saçaklı Mantı	Edremit Körfezi'ne özgü bir yemek çeşididir ve Ramazan ayında sahur için özel olarak hazırlanmaktadır. Saçaklı mantının Ramazan ayında sahur için tercih edilmesinin arkasında pratik hazırlanışı ve doyurucu özelliği bulunmaktadır.
Kol Böreği/Çarşaf Böreği	Burhaniye ilçesinde düğünlerde ve bayramlarda hazırlanır. Bu böreğin diğer adı "çarşaf böreği" olarak da bilinir. İsimleri, böreğin hazırlanışındaki yufka şekillerinden kaynaklanır.
Sakandırık	Edremit yöresine özgü bir hamur işidir ve genellikle düğün, mevlit gibi törenlerde ve Ramazan Bayramı hazırlıklarında yapılmaktadır. Saçaklı mantıya benzemektedir. Kesim şekli ve servisinde değişiklikler bulunmaktadır.
Bayram Ekmeği/ Damla Sakızlı/ Karanfilli Ekmeği	Bayram ekmeği, özellikle bayramlarda hazırlanan ve genellikle içine karanfil tozu konulan bir çeşit ekmeğdir. Bu ekmeği, genellikle damla sakızı ve karanfil ile aromalandırılarak özel bir lezzet elde edilir. Karanfiller genellikle havanda dövülerek toz haline getirilir ve ekmeğin içine katılır. Bu nedenle, bayram ekmeği adını karanfilin eklenmesi ve bayramlarda hazırlanmasından almaktadır.
Küllü Mantı	Burhaniye yöresine özgü bir hamur işidir ve genellikle düğünler gibi özel günlerde hazırlanır. Bu yemek, topluluk etkinliklerinde komşuların bir araya gelerek birlikte hazırladığı ve pişirdiği geleneksel bir tarif olarak bilinir.
Boşnak Böreği	Ayvalık ve Gömeç yöresine ait geleneksel bir hamur işidir. Özellikle Ayvalık'ın Küçükköy bölgesinde düğün yemeklerinde sıklıkla hazırlanır. Ancak, sadece düğünlerde değil, günlük yemeklerde de sıkça tercih edilen bir lezzettir.
Oturtma Mantı	Edremit yöresine özgü bir hamur işidir ve genellikle Ramazan Bayramı gibi özel günlerde hazırlanır.
Nohut Böreği	Ayvalık yöresine özgü geleneksel bir hamur işidir. Genellikle bayramlarda ve misafir yemeklerinde sıklıkla hazırlanan bu börek, Ayvalık'ın diğer özel günlerinde de sıkça tercih edilen bir lezzettir.

Kaynak: Sarıoğlan ve Yalın, 2021; Taşlı ve Kahraman, 2015.

Yemekler: Edremit Körfezi'ne ait yemeklerin (Sura, fasulye tiridi, kuzu etli mühliye, keşkek) somut olmayan kültürel miras değerine yönelik bilgileri Tablo 3'te yer almaktadır.

Tablo 3. Edremit Körfezi'ne Ait Yemekler ve Somut Olmayan Kültürel Miras Değeri

Yemekler	Somut Olmayan Kültürel Miras Değeri
Sura	Balıkesir ilinin tüm ilçelerinde geleneksel olarak yapılan bir yemektir. Ancak, özellikle Balıkesir'in iç kesimlerinde ve kırsal bölgelerinde daha yaygın olarak tüketilmektedir. Sura, sadece bir yemekten öte, bir ritüel ve geleneksel bir uygulamadır. Genellikle Kurban Bayramı'nın ilk günü yapılan bir yemektir ve bugünün özel bir simgesi haline gelmiştir.
Fasulye Tiridi	Gömeç yöresine özgü bir yemektir ve genellikle Ramazan ayında hazırlanır. Bu yemek, bölgenin geleneksel mutfak kültürünün bir parçasıdır ve özellikle iftar sofralarında sıklıkla tercih edilir.
Kuzu Etli Mühliye	Ayvalık yöresine özgü bir yemektir ve genellikle "mühliye" olarak adlandırılan yabancı nane benzer bir bitkinin kullanıldığı bir yemektir. Mühliye bitkisinin sapları oldukça uzun olabilir, bazen yarım metre kadar uzanabilir. Ancak, sadece yaprak kısımları kullanılarak yemek yapılır. Bu yemek genellikle yaz aylarında toplanan taze mühliye ile yapılır. Yazın tazedir ve tazeliğiyle lezzetini artırır. Ancak, kış aylarında da kurutulmuş mühliye kullanılarak yapılabilir. Kurutulmuş mühliye, kışın taze olanın yerini alır ve yemeğin hazırlanmasında kullanılır.
Keşkek Yemeği	Keşkek yemeği, Balıkesir'in çeşitli ova ve dağ köylerinde geleneksel olarak yapılan bir yemektir. Bu yemek genellikle Hıdrellez günü ve sonrasında gelen Cuma günü gibi özel günlerde "hayır" adı verilen toplu dua ve yemek etkinliklerinde hazırlanır. Keşkek, Balıkesir'in tüm ilçelerinde yapılırsa da ilçeler arasında bazı farklılıklar gösterebilir. Özellikle Edremit yöresinde yapılan keşkek, diğerlerinden farklı bir sunuma sahiptir. Genellikle yufka ve pilav ile birlikte servis edilir.

Kaynak: Balıkesir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2022; Sarıoğlan ve Yalın, 2021; Taşlı ve Kahraman, 2015.

Tatlılar: Edremit Körfezi'ne ait tatlıların (lokma tatlısı, basma helva, hoşmerim, pelte, dible, lor tatlısı, mafiş, Balıkesir kaymaklısı, kalburabastı) somut olmayan kültürel miras değerine yönelik bilgileri Tablo 4'te yer almaktadır.

Tablo 4. Edremit Körfezi'ne Ait Tatlılar ve Somut Olmayan Kültürel Miras Değeri

Tatlılar	Somut Olmayan Kültürel Miras Değeri
Lokma Tatlısı	Ayvalık, Burhaniye, Edremit ve Gömeç yörelerinin özel günlerde ve hayır günlerinde sıkça hazırlanan geleneksel bir tatlıdır. Bu yörelerde lokma tatlısı, genellikle toplu dua etkinliklerinde, cenaze sonrası taziyelerde veya diğer dini ve sosyal etkinliklerde sunulan bir tatlıdır.
Basma Helva	Gömeç yöresine özgü olan ve genellikle düğünlerde, nişanlarda ve sünnet düğünlerinde hazırlanan geleneksel bir tatlıdır.
Höşmerim	Balıkesir yöresine özgü bir lezzettir. Bu tatlı, yörede oldukça popülerdir ve yöre halkı tarafından sevilerek tüketilir. Yörükler arasında, "Höşmerim bile olsa yemem!" şeklinde bir deyim kullanılması, bu tatlıya duyulan sevgiyi ve değeri gösterir. Balıkesir havalisinde hoşmerime dair bir hikaye anlatılır. Bu hikayeye göre, Kurtuluş Savaşı sırasında evinin yanından geçen bir er, elindeki imkanlarla karısı tarafından hazırlanan tatlıyı yemiştir. Ardından karısına "Hoş mu erim?" diye sormuştur, bu da tatlıya "höşmerim" adının verilmesine neden olmuştur.
Pelte	Gömeç yöresinde özellikle doğumlar ve özel günler gibi sevinçli olaylarda hazırlanan geleneksel bir tatlıdır. Doğum sonrasında yeni anne ve babaya ziyaretlerde bulunulduğunda, misafirlere ikram edilen tatlılardan biridir.
Dible	Burhaniye yöresinde özellikle Ramazan akşamlarında tüketilen geleneksel bir tatlıdır. Bu tatlı, eskiden baklava yapımından kalan hamur parçaları kullanılarak yapılırdı, bu nedenle adı "dible"dir. Burhaniye'de özellikle Ramazan ayında iftar sofralarında sıkça yapılan ve sevilen bir tatlı olarak bilinir.
Lor Tatlısı	Ayvalık yöresine özgü bir tatlıdır. Ayvalık'ın yöresel mutfağının önemli bir parçası olan lor tatlısı, genellikle misafirlere için hazırlanan ve özel günlerde ikram edilen bir lezzettir.
Mafiş	Ayvalık yöresine özgü bir tatlıdır. Adını, "kalmadı bitti", "yok oldu" anlamında "mafiiiiışışış" şeklinde söylenen bir sözden almıştır. Genellikle köylerde, hayırlarda veya kalabalık gruplar için hazırlandığında, kelebek veya fiyonk biçiminde pratik bir şekilde yapılır. Özel sofralarda ise farklı şekillerde, genellikle daire biçiminde büyük parçalar halinde hazırlanır. Bu tatlı, odun külü ile hazırlanmış su ile yoğrulmasıyla öne çıkar. Günümüzde ise farklı malzemelerle yapılan ve "maviş" adı altında sunulan çeşitleri de bulunmaktadır.
Balıkesir Kaymaklısı	Balıkesir yöresine özgü bir tatlıdır. Genellikle bayramlarda ve özel günlerde hazırlanır.
Kalburabastı	Burhaniye yöresine özgü bir tatlıdır ve genellikle düğün ve bayram gibi özel günlerde hazırlanır.

Kaynak: Metro Gastro Türkiye'nin Yemek Kültürü Dergisi, 2022; Sarioğlan ve Yalın, 2021; Taşlı ve Kahraman, 2015.

Tablo 1, Tablo 2, Tablo 3 ve Tablo 4'den anlaşılacağı üzere Edremit Körfezi, zengin bir mutfak kültürüne sahiptir. Çeşitli çorbalar, hamur işleri, yemekler ve tatlılar gibi birçok yöresel lezzet bu bölgede bulunmaktadır. Bu yiyecekler genellikle özel günlerde, törenlerde veya geleneksel etkinliklerde hazırlanmakta ve tüketilmektedir. Bu yiyecekler, bölgenin tarihi ve kültürel mirasının önemli bir bölümünü oluşturmakta ve Edremit Körfezi'nin mutfak kültürünün zenginliğini yansıtmaktadır. Çeşitli kültürel etkileşimlerin bir yansıması olan bu zenginlik, bölgenin farklı medeniyetlere ev sahipliği yapmasının bir sonucudur. Dolayısıyla, Edremit Körfezi'nin mutfak kültürü, bölgenin tarihini, coğrafyasını ve yaşam tarzını yansıtan önemli bir unsurdur.

Yöntem

Edremit Körfezi'nde somut olmayan kültürel miras kapsamındaki yöresel yiyecekleri satın alan yerli turistler bu araştırmanın evrenini oluşturmaktadır. Araştırmada kolayda örnekleme yöntemi tercih edilmiştir. Örnekleme büyüklüğü hesaplanırken araştırmadaki %95 güvenirlilik düzeyi ve evrenin heterojen olduğu varsayımı dikkate alınarak 384 katılımcıya ulaşan örneklem büyüklüğünün araştırma için yeterli olacağı düşüncesi dikkate alınmıştır (Çoşkun vd., 2015: 137). Araştırma kapsamında öncelikle, Balıkesir Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler etik kurulu tarafından 08.06.2022 tarih ve 150643 sayılı etik kurul onayı alınmıştır. 15 Ağustos-30 Eylül 2022 tarihleri arasında, araştırmacı tarafından Edremit Körfezi'ne (Ayvalık, Burhaniye, Edremit,

Gömeç) tatil amaçlı giden 650 yerli turiste yüz yüze görüşmeler yapılmıştır. Eksik veri içeren ve basım hatası olan anketler tespit edilmiş, analize dahil edilmemiştir. Sonuç olarak çalışmaya 512 anket ile devam edilmiştir.

Araştırmada nicel veri toplama teknikleri arasında en çok tercih edilmekte olan anket tekniği (Ural ve Kılıç, 2013: 53) kullanılmıştır. Araştırmada kullanılan anket formu iki bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde katılımcıların sosyo-demografik özelliklerini belirlemek için sekiz (cinsiyet, yaş, medeni durum, eğitim durumu, aylık gelir, yaşanılan bölge, Edremit Körfezi'ne geliş amacı ve tatil tipi) adet değişkene yer verilmiştir. İkinci bölümde ise, Edremit Körfezi'ne ait yöresel yiyeceklerin duyulma, tüketilme ve beğenilme düzeylerini ölçmek için değişkenler yer almaktadır. Araştırmada elde edilen veriler SPSS programı ile analiz edilmiştir.

Bu araştırmanın amacı Edremit Körfezi mutfağında somut olmayan kültürel miras değeri kapsamında değerlendirilen yöresel yiyeceklerin duyulma, tüketilme ve beğenilme düzeylerini belirlemektir. Bu amaç doğrultusunda, aşağıdaki sorulara yanıt bulunmaya çalışılmıştır:

1. Yerli turistlerin Edremit Körfezi mutfağında somut olmayan kültürel miras değeri kapsamında değerlendirilen yöresel yiyeceklere yönelik duyum düzeyleri nedir?
2. Yerli turistlerin Edremit Körfezi mutfağında somut olmayan kültürel miras değeri kapsamında değerlendirilen yöresel yiyeceklere yönelik tüketim düzeyleri nedir?
3. Yerli turistlerin Edremit Körfezi mutfağında somut olmayan kültürel miras değeri kapsamında değerlendirilen yöresel yiyeceklere yönelik beğeni düzeyleri nedir?

Bulgular

Araştırmaya katılan yerli turistlerin sosyo-demografik özelliklerini belirlemeye yönelik olarak cinsiyetleri, yaşları, medeni durumları, eğitim durumları, gelir durumları ve yaşadıkları bölge sorulmuştur. Araştırmaya katılanların detaylı sosyo-demografik özellikleri Tablo 5'te görülmektedir.

Tablo 5. Yerli Turistlerin Sosyo-Demografik Özellikleri

Sosyo-Demografik Değişkenler		n	%	Sosyo-Demografik Değişkenler		n	%
Cinsiyet	Kadın	241	47,1	Medeni Durum	Evli	274	53,5
	Erkek	271	52,9		Bekar	238	46,5
Yaş	18-24	87	17,0	Eğitim Durumu	İlköğretim	11	2,1
	25-34	156	30,5		Ortaöğretim	21	4,1
	35-44	106	20,7		Lise	104	20,3
	45-54	83	16,2		Ön Lisans	90	17,6
	55-64	59	11,5		Lisans	181	35,4
	65 ve üzeri	21	4,1		Lisansüstü	105	20,5
Yaşanılan Bölge	Akdeniz Bölgesi	42	8,2	Gelir Durumu	Düşük	86	16,8
	Marmara Bölgesi	188	36,7		Orta	252	49,2
	Ege Bölgesi	176	34,4		Yüksek	174	34
	İç Anadolu Bölgesi	60	11,7				
	Karadeniz Bölgesi	36	7,0				
	Doğu Anadolu Bölgesi	5	1,0				
	Güneydoğu Anadolu Bölgesi	5	1,0				
Toplam		512	100	Toplam		512	100

Tablo 5'e göre, göre araştırmaya katılan yerli turistlerin %47,1'i kadın, %52,9'u erkektir. Yerli turistlerin %17,0'si 18-24 yaş aralığında, %30,5'i 25-34 yaş aralığında, %20,7'si 35-44 yaş aralığında, %16,2'si 45-54 yaş aralığında, %11,5'i 55-64 yaş aralığında, %4,1'i 65 ve üzeri yaş aralığındadır. Yerli turistlerin %53,5'i evli, %46,5'i bekardır. İlköğretim, ortaöğretim, lise, ön lisans, lisans ve lisansüstü mezunlarının yüzdesel oranları sırasıyla 2,1; 4,1; 20,3; 17,6; 35,4 ve 20,5'dir. Yerli turistlerin %16,8'i düşük, %49,2'si orta, %34'ü yüksek gelire sahiptir. Araştırmaya katılan yerli turistlerin yaşadıkları bölgeye ilişkin elde edilen bulgulara göre, %8,2'si Akdeniz Bölgesi, %36,7'si Marmara Bölgesi, %34,4'ü Ege Bölgesi, %11,7'si İç Anadolu Bölgesi, %7,0'si Karadeniz Bölgesi, %1,0'i Doğu Anadolu Bölgesi, %1,0'i Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde yaşamaktadır.

Araştırmaya katılan yerli turistlerin seyahatlerine yönelik bulgular Tablo 6'da görülmektedir.

Tablo 6. Yerli Turistlerin Seyahat Tercihleri

Edremit Körfezi’ni Seyahat Etme Amacı	n	%
Eğlence	245	47,9
Alışveriş	6	1,2
Sağlık	10	2,0
İş	45	8,8
Yöresel yiyecekler	8	1,6
Kültür	67	13,1
Arkadaş/Akraba ziyareti	107	20,9
Merak	18	3,5
Diğer	6	1,2
Toplam	512	100,0
Tatil Tipi	n	%
Gece Konaklamalı	404	78,9
Günübirlik	108	21,1
Toplam	512	100,0

Tablo 6’ya göre araştırmaya katılan yerli turistlerin %47,9’u eğlence, %1,2’si alışveriş, %2,0’si sağlık, %8,8’i iş, %1,6’sı yöresel yiyecekler, %13,1’i kültür, %20,9’u arkadaş/akraba ziyareti, %3,5’i merak, %1,2’si diğer amaçlarla Edremit Körfezi’ne seyahat etmişlerdir. Yerli turistlerin tatil tipi incelendiğinde, %78,9’unun gece konaklamalı, %21,1’inin günübirlik olduğu görülmektedir.

Araştırmaya katılan yerli turistlerin Edremit Körfezi’ne ait çorba çeşitlerini duyma, tüketme ve beğenme durumlarına yönelik dağılımları Tablo 7’de yer almaktadır.

Tablo 7. Yerli Turistlerin Edremit Körfezi’ne Ait Çorbaları Duyma, Tüketme ve Beğenme Durumları

ÇORBALAR	Yiyen									
	Duyan Yemeyen		Beğenen				Beğenmeyen		Hiç Yemeyen	
	n	%	n	%	n	%	n	%		
Düğün çorbası	78	15,2	360	70,3	2	0,4	72	14,1		
Manav tarhanası	23	4,5	102	19,9	6	1,2	381	74,4		
Şeker çorbası	22	4,3	36	7,0	7	1,4	447	87,3		
Etli çorba	51	10,0	374	73,0	3	0,6	84	16,4		

Yerli turistlerin Edremit Körfezi’ne ait çorbaları duyma, tüketme ve beğenme durumları incelendiğinde, en fazla beğenilen çorba çeşidinin %73,0 ile etli çorba olduğu görülmektedir. Etli çorbayı %70,3 ile düğün çorbası takip etmektedir. Hiç tüketilmeyen çorbalar en fazla %87,3 ile şeker çorbası ve %74,4 ile manav tarhanasıdır. Yerli turistlerin duyduğu ama yemediği çorba çeşidine bakıldığında, birinci sırada %15,2 ile düğün çorbası, ikinci sırada %10,0 etli çorbanın yer aldığı görülmektedir.

Araştırmaya katılan yerli turistlerin Edremit Körfezi’ne ait hamur işleri çeşitlerini duyma, tüketme ve beğenme durumlarına yönelik dağılımları Tablo 8’de yer almaktadır.

Tablo 8. Yerli Turistlerin Edremit Körfezi’ne Ait Hamur İşlerini Duyma, Tüketme ve Beğenme Durumları

HAMUR İŞLERİ	Yiyen									
	Duyan Yemeyen		Beğenen				Beğenmeyen		Hiç Yemeyen	
	n	%	n	%	n	%	n	%		
Saçaklı mantı	57	11,1	156	30,5	9	1,8	290	56,6		

Sakandırık	19	3,7	47	9,2	3	0,6	443	86,5
Kol böreği/Çarşaf böreği	33	6,4	401	78,3	11	2,1	67	13,1
Bayram ekmeği/ Damla sakızlı/ Karanfilli ekmeği	38	7,4	107	20,9	8	1,6	359	70,1
Küllü mantı	34	6,6	82	16,0	5	1,0	391	76,4
Boşnak böreği	58	11,3	377	73,6	9	1,8	68	13,3
Oturma mantı	51	10,0	120	23,4	10	2,0	331	64,6
Nohut böreği	63	12,3	136	26,6	8	1,6	305	59,6

Tablo 8’de görüldüğü üzere, yerli turistlerin Edremit Körfezi’ne ait hamur işleri çeşidinden en çok beğendiği %78,3 ile kol böreği/çarşaf böreği olmuştur. Bunu takiben ikinci sırada %73,6 ile Boşnak böreği ve üçüncü sırada %30,5 ile saçaklı mantı yer almaktadır. Yerli turistlerin duyduğu ama yemediği hamur işleri çeşidine bakıldığında, birinci sırada %12,3 ile nohut böreği, ikinci sırada %11,3 ile Boşnak böreği ve üçüncü sırada %11,1 ile saçaklı mantı olduğu görülmektedir.

Araştırmaya katılan yerli turistlerin Edremit Körfezi’ne ait yemek çeşitlerini duyma, tüketme ve beğenme durumlarına yönelik dağılımları Tablo 9’da yer almaktadır.

Tablo 9. Yerli Turistlerin Edremit Körfezi’ne Ait Yemekleri Duyma, Tüketme ve Beğenme Durumları

YEMEKLER	Yiyen									
	Duyan Yemeyen		Beğenen				Beğenmeyen		Hiç Yemeyen	
	n	%	n	%	n	%	n	%		
Tirit	70	13,7	368	71,9	17	3,3	57	11,1		
Sura	50	9,8	67	13,1	6	1,2	389	76,0		
Fasulye tiridi	46	9,0	66	12,9	10	2,0	390	76,2		
Kuzu etli mülhiye	40	7,8	64	12,5	7	1,4	401	78,3		
Keşkek yemeği	53	10,4	384	75,0	38	7,4	37	7,2		

Yerli turistlerin Edremit Körfezi’ne ait yemekleri duyma, tüketme ve beğenme durumları incelendiğinde, en fazla beğenilen yemek çeşidinin %75,0 ile keşkek yemeği olduğu görülmektedir. Keşkek yemeğini takiben ikinci sırada %71,9 ile tirit yer almaktadır. Hiç tüketilmeyen yemekler en fazla %78,3 ile kuzu etli mülhiye ve %76,2 ile fasulye tirididir. Yerli turistlerin duyduğu ama yemediği yemek çeşidine bakıldığında, birinci sırada %13,7 ile tirit, ikinci sırada %10,4 ile keşkek yemeği olduğu görülmektedir.

Araştırmaya katılan yerli turistlerin Edremit Körfezi’ne ait tatlı çeşitlerini duyma, tüketme ve beğenme durumlarına yönelik dağılımları Tablo 10’da yer almaktadır.

Tablo 10. Yerli Turistlerin Edremit Körfezi’ne Ait Tatlıları Duyma, Tüketme ve Beğenme Durumları

TATLILAR	Yiyen									
	Duyan Yemeyen		Beğenen				Beğenmeyen		Hiç Yemeyen	
	n	%	n	%	n	%	n	%		
Lokma tatlısı	18	3,5	440	85,9	14	2,7	40	7,8		
Basma helva	48	9,4	138	27,0	5	1,0	321	62,7		
Höşmerim	49	9,6	373	72,9	52	10,2	38	7,4		
Pelte	73	14,3	119	23,2	32	6,3	288	56,3		
Dible	31	6,1	59	11,5	10	2,0	412	80,5		
Lor tatlısı	80	15,6	281	54,9	20	3,9	131	25,6		
Mafış	41	8,0	92	18,0	6	1,2	373	72,9		

Balıkesir kaymaklısı	65	12,7	272	53,1	6	1,2	169	33,0
Kalburabastı	42	8,2	328	64,1	13	2,5	129	25,2

Tablo 10’da görüldüğü üzere, yerli turistlerin Edremit Körfezi’ne ait tatlı çeşidinden en çok beğendiği %85,9 ile lokma tatlısı olmuştur. Bunu takiben ikinci sırada %72,9 ile hoşmerim ve üçüncü sırada %64,1 ile kalburabastı yer almaktadır. En az beğenilen tatlı çeşidi ise, %10,2 ile hoşmerim olmuştur. Yerli turistlerin duyduğu ama yemediği tatlı çeşidine bakıldığında, birinci sırada %15,6 ile lor tatlısı, ikinci sırada %14,3 ile pelte ve üçüncü sırada %12,7 ile Balıkesir kaymaklısı olduğu görülmektedir.

Sonuç ve Öneriler

Somut olmayan kültürel miras değeri olarak yöresel yiyecekler; bir bölgenin tarihini, coğrafyasını, iklimini, yerel malzemelerini ve kültürel değerlerini yansıtan önemli bir unsurdur. Bu yiyecekler, yıllar boyunca kuşaktan kuşağa aktarılan geleneksel tarifler ve pişirme yöntemleri aracılığıyla bölgenin kültürel kimliğini oluşturmaktadır. Somut olmayan kültürel miras değeri olarak yöresel yiyeceklerin tüketilme, duyulma ve beğenilme düzeylerinin belirlenmesi, bir bölgenin kültürel mirasının korunması, turizm potansiyelinin artırılması, yerel ekonominin desteklenmesi, sağlıklı beslenmeyi teşvik etme ve kültürel çeşitliliğin korunması açısından büyük önem taşımaktadır.

Edremit Körfezi mutfağında somut olmayan kültürel miras değeri kapsamında değerlendirilen çorba çeşitleri arasında en çok tüketilen ve beğenilen çorba çeşidinin etli çorba olduğu sonucuna varılmıştır. Beğenilmeyen çorba çeşidinde en yüksek oranın şeker çorbası olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Hiç tüketilmeyen çorba çeşidinde en yüksek oranın şekerli çorba olduğu, adı duyulan ancak daha önce hiç tüketilmeyen çorba çeşidinde ise en yüksek oranın düğün çorbası olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Hamur işleri çeşitleri arasında en çok tüketilen ve beğenilenin kol böreği/çarşaf böreği olduğu, adı duyulan ancak daha önce hiç tüketilmeyen hamur işleri çeşidinde ise en yüksek oranın nohut böreği olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Yemek çeşitleri arasında en çok tüketilen ve beğenilen yemeğin keşkek olduğu, hiç tüketilmeyen yemek çeşidinde en yüksek oranın kuzu etli mülhiye olduğu, adı duyulan ancak daha önce hiç tüketilmeyen yemek çeşidinde ise en yüksek oranın tirit olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Tatlı çeşitleri arasında en çok tüketilen ve beğenilen tatlının lokma tatlısı olduğu, adı duyulan ancak daha önce hiç tüketilmeyen tatlı çeşidinde ise en yüksek oranın lor tatlısı olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Beğenilmeyen tatlı çeşidinde en yüksek oranın hoşmerim olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Bu araştırmanın sonucunda, Edremit Körfezi mutfağında somut olmayan kültürel miras değeri kapsamında değerlendirilen yöresel yiyeceklerin yerli turistler tarafından genel olarak beğenildiği belirlenmiştir. Ancak bazı yöresel yiyeceklerin daha önce duyulmadığı, bazı yöresel yiyeceklerin ise duyulmasına rağmen tüketilmediği tespit edilmiştir. Bu noktada;

- Bölgede faaliyet gösteren konaklama işletmeleri ve yiyecek-içecek işletmeleri, menülerinde veya açık büfelerinde yöre mutfağına özgü yemeklere daha fazla yer verebilirler.
- Konaklama işletmelerinin ve yiyecek-içecek işletmelerinin haftanın belirli günleri yöresel yiyecek günleri düzenlemesi, hem yerel mutfak kültürünü koruma hem de turistlere yöresel lezzetleri tanıtmaya açısından etkili bir strateji olabilir.
- Her yöresel yemeğin bir hikâyesi vardır. Bu hikâyeler kullanılarak, yemeğin kökeni ve kültürel değeri vurgulanarak turistlerin yöresel yiyecekleri satın almaları teşvik edilebilir.
- Yöresel yiyecekleri tadım menülerine eklemek, hem yerel kültürü tanıtmak hem de turistlere benzersiz bir lezzet deneyimi sunmak için etkili bir yol olabilir. Tadım menüsü, turistlere birçok farklı yöresel lezzeti küçük porsiyonlarda deneme şansı verir. Böylece, turistler favori lezzetlerini keşfetme ve daha sonra tam boyutta deneme fırsatı bulabilirler.
- Yöresel yiyeceklerin özellikleri, yapılış şekilleri, içerdikleri malzemeler ve kültürel bağları hakkında bilgi veren etkinlikler düzenlenebilir. Yemek kursları, yerel pazar gezileri ve yemek etkinlikleri düzenlemek bu açıdan faydalı olabilir.
- Yerel restoranlar, şefler, gıda blok yazarları ve influencer'lar ile işbirliği yaparak yöresel yiyeceklerin tanıtımını ve promosyonunu yapılabilir. Bu kişilerin ve kurumların desteği, yöresel yiyeceklerin daha geniş bir kitleye ulaşmasını sağlayabilir.

Yöresel yiyeceklerin bazılarının beğenilmediği tespit edilmiştir. Yöresel yiyeceklerin bazılarının beğenilmemesi durumu, kişisel damak zevkleri, alışkanlıklar ve kültürel farklılıklardan kaynaklanabilir.

Ancak, bu durumu ele almak ve yöresel yiyeceklerin daha geniş bir kitle tarafından benimsenmesini teşvik etmek için aşağıdaki öneriler sunulmaktadır:

- İnsanların beğenmediği yiyeceklerin nedenlerini anlamak ve gerekli değişiklikleri yapmak için açık ve esnek bir yaklaşım benimsemek önemlidir. Sürekli geri bildirim olarak ve iyileştirmeler yaparak yöresel yiyeceklerin daha geniş bir kitle tarafından benimsenmesi sağlanabilir.
- Yöresel yiyecekleri modern ve çekici bir şekilde sunarak, görsel olarak daha çekici hale getirilebilir.
- Farklı sunum teknikleri veya tabak düzenlemeleri ile yaratıcı ve estetik bir deneyim sunulabilir.

Kaynakça

- Ağcakaya, H. ve Can, İ. I. (2019). Somut olmayan kültürel miras kapsamında mutfak kültürünün sürdürülebilirliği: Türkiye'deki gastronomi müzeleri örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 3,788-804.
- Aşkın Uzel, R. (2018). Geleneksel mutfak kültürü ve tarımsal ürün çeşitliliğinin, üniversite öğrencileri beslenme durumu üzerine etkisi. *Ege Üniv. Ziraat Fak. Derg.*, 55(1), 37-44.
- Balıkesir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. (2022). Balıkesir mutfak ve yemek kültürü. Erişim tarihi: 22.02.2022, <https://balikesir.ktb.gov.tr/TR-65896/mutfak-ve-yemek-kulturu.html>.
- Bayram, Ü. (2018). Gastronomik kültürel miras olarak Buldan Günbalı. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(1), 361-371.
- Çakır, A., Sezer, B. ve Küçükaltan, D. (2014). Trakya mutfağında kültürel unsurlar: Kırklareli örneği. *Eko-Gastronomi Dergisi*, 1(1), 49-67.
- Çorman, G. (2023). Destinasyon çekicilik unsuru olarak otantiklik. İçinde Ünal, A., Çelen, O., Çilesiz, E. ve Karaçar, E. (Ed.), *Turizm ve destinasyon araştırmaları V* (s. 423-440). Çanakkale: Paradigma Akademi Yayınları.
- Çorman, G. ve Yılmaz, G. Ö. (2024). Gastro-kültürel turlara katılan yerli ziyaretçilerin otantiklik algısı ve tur deneyim kalitesi: turist rehberlerinin yorumlayıcı rolünün etkisi (Perception of authenticity and tour experience quality of domestic visitors participating in gastro-cultural. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 12(1), 332-352.
- Çoşkun, R., Altunışık, R., Bayraktaroğlu, S. ve Yıldırım, E. (2015). Sosyal bilimlerde araştırma yöntemleri SPSS uygulamalı. Adapazarı: Sakarya Yayıncılık.
- Duman, H. and Avcıkurt, C. (2023). Evaluation of local dishes as an intangible cultural heritage value in terms of gastronomy tourism: the case of Ayvalık. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 6(2), 548-557.
- Fereli, S. ve Alyakut, Ö. (2018). Dünya kültür mirası listesine alınan tarihi Uzunköprü ilçesinin somut olmayan kültürel mirası: geleneksel yemekleri. *Uluslararası Turizm, İşletme, Ekonomi Dergisi*, 2(2), 476-494.
- Hatipoğlu, A., Zengin, B., Batman, O. ve Şengül, S. (2013). Yöresel yemeklerin, kırsal turizm işletmeleri mönülerinde kullanım düzeyleri: Gelveri örneği. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimleri Dergisi*, 3(1), 06-11.
- Kaşlı, M., Cankül, D., Köz, E.N. ve Ekici, A. (2015). Gastronomik miras ve sürdürülebilirlik: Eskişehir örneği. *Eko-Gastronomi Dergisi*, 1(2), 27-46.
- Köksal, Y., Şeyhanlıoğlu, H. Ö. ve Oğuz, O. (2023). Yöresel mutfak kültürünün bölgesel kalkınmadaki rolü ve yerel halkın algılarının belirlenmesi: Ağrı örneği. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 6(3), 1456-1476.
- Metro Gastro Türkiye'nin Yemek Kültürü Dergisi. (2022). Balıkesir mutfak kültürü. Erişim tarihi: 20.02.2022, https://www.metro-tr.com/hakkimizda/metro-gastro-dergi?itm_pm=cookie_consent_accept_button.
- Sarıca, V., Taşarer, E. ve Batman, O. (2023). UNESCO Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi'nde yer alan türk geleneksel sohbet toplantılarına helal turizm ürünü perspektifinden bakış. *Academic Platform Journal of Halal Lifestyle*, 5(1), 37-52.
- Sarıoğlan, M. ve Yalın, G. (2021). *Edremit Körfezine özgü yöresel yiyecek-içecek öğelerinin gastronomi turizmine kazandırılması*. Lyon France: Livre de Lyon.

- Soylu, B. Ç. ve Şahin, B. (2023). Somut olmayan kültürel miras araştırmalarında koruma-kullanma ve turizm. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 7(2), 359-377.
- Soylu, B. Ç. ve Şahin, B. (2024). Miras turizmi kapsamında turist motivasyonunun ve unutulmaz turizm deneyiminin değerlendirilmesi. *GSI Journals Serie A: Advancements in Tourism Recreation and Sports Sciences*, 7(1), 280-300.
- Şat, R., Sezen, T. S. ve Doğdubay, M. (2023). Türkiye’de gastronomi eğitiminin tarihi ve gelişimi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 34(3), 318-334.
- Şeyhanlıoğlu, H. Ö. (2023). Gastronomi turizmine karşı yerel halkın bilgi ve tutum düzeyinin belirlenmesine yönelik araştırma: Ağrı ili örneği. *Journal of Eurasia Tourism Research*, 4(Türk Turizminin Geçmiş ve Gelecek Yüzyılı), 34-45.
- Taşlı, M. ve Kahraman, K. (2015). *Balıkesir aşu yöre mutfağı üzerine bir derleme*. Balıkesir: Balıkesir Valiliği.
- Timothy, D. J. and Ron, A. S. (2013). Understanding heritage cuisines and tourism: identity, image, authenticity, and change. *Journal of Heritage Tourism*, 8(2-3), 99-104.
- Ural, A. ve Kılıç, İ. (2013). *Bilimsel araştırma süreci ve SPSS ile veri analizi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Yalın, G. (2020). *Kaybolmakta olan yerel mutfak kültürünün turizme kazandırılması: Balıkesir ili Edremit Körfezi örneği* (Yayımlanmamış Doktora tezi), Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir.
- Yenipınar, U. ve Kart Gölgeci, Ü. (2015). Yerel yiyeceklerin gastronomi turizmindeki yeri ve önemi: Anamur örneği. I. Eurasia International Tourism Congress: Current Issues, Trends, and Indicators. Konya.
- Yeşilyurt, B. ve Kurnaz, A. (2021). Somut olmayan kültürel miras listesine gastronomik bir bakış. 2nd International Congress of New Generations and New Trends in Tourism. Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Sakarya.
- Yılmaz, G. ve Akman, S. (2018). Sürdürülebilir gastronomi çerçevesinde Edremit Körfezi yöresel mutfakları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(4), 852-872.