



Sürdürülebilir Gastronomi Çerçevesinde Edremit Körfezi Yöresel Mutfakları (Edremit Gulf Regional Cuisine in Sustainable within the Framework of Gastronomy)

*Gül YILMAZ^a , Sinem AKMAN^a 

^a İstanbul Arel University, Vocational School, Department of Hotel, Restaurant and Catering Services, İstanbul /Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim

Tarihi:11.09.2018

Kabul Tarihi:21.11.2018

Anahtar Kelimeler

Sürdürülebilirlik

Gastronomi

Yöresel mutfaklar

Öz

Yeme-içme davranışları bütün kültürlerde evrensel bir nitelik taşımaktadır. Bu kültürlerin parçası olarak insanlar kimliklerinin yanı sıra kültürlerinin belirli özelliklerini yansıtmaktadırlar. Bir ülkede, bir toplulukta, bir yörede mutfak ve yemek kültürü hakkında bilgi sahibi olabilmek ve yemek kültürünü keşfetmek için toplumların tarihlerine, yeme alışkanlıkları, yiyeceği hazırlama ve pişirme yöntemleri, inançlarına, toprağı ekip biçme şekillerine bakmak gerekir. Geleneksel yeme içme alışkanlığı toplumların kimliklerini oluşturmaktadır. Hemen hemen her toplumun yemek kültüründe kendine has özellikler bulunmaktadır. Marmara Bölgesi Edremit Körfezi de ülkemizin hem Ege Denizi ve çevresinin hem de Marmara Bölgesinin izlerini taşımaktadır. Ayrıca savaşlar ve mübadeleler nedeniyle göçmenlerin yerleşim yeri olma özelliğindedir. Çalışmada sürdürülebilir gastronomi çerçevesinde Edremit Körfezinde yapılan yöresel yemekler ve pişirme tekniklerine değinilmektedir. Çalışmada, Edremit Körfezi yöresel mutfağı literatür taraması yapılarak araştırılmıştır. Ayrıca yarı yapılandırılmış görüşme tekniğı uygulanarak yörede yaşayan kişilerle mülakat tekniğı ile betimsel analiz yapılmıştır. Sonuç olarak unutulmaya yüz tutmuş olan yöre yemeklerin kayıt altına alınması sağlanmış ve gelecek nesillere aktarılmasına çaba gösterilmiştir.

Keywords

Sustainability

Gastronomy

Regional cuisine

Abstract

Eating and drinking behaviors are universal in all cultures. As part of these cultures, people reflect certain characteristics of their culture as well as their identity. In order to be able to know about the cuisine and culinary culture in a country, a community, a community, and to discover a culinary culture, it is necessary to look at the history of the people, eating habits, preparing food and cooking methods, beliefs. Traditional eating habits constitute the identities of societies. Almost every community has its own characteristics in the food culture. Edremit Gulf of Marmara Region carries traces of both the Aegean Sea and its surroundings as well as the Marmara Region of Turkey. In addition, this region is a settlement of migrants because of wars and struggles. Within the scope of sustainable gastronomy in the study, local dishes and cooking techniques made in the Gulf of Edremit are mentioned. In this study, Edremit Gulf regional cuisine was investigated by literature review. In addition, by using semi-structured interview technique, descriptive analysis was conducted with interviewers. As a result, it was ensured that the local dishes were forgotten and transferred to future generations.

* Sorumlu Yazar.

E-posta: gulyilmaz@arel.edu.tr (G. Yılmaz)

Makale Künyesi: Gül, Y. & Akman, S. (2018). Sürdürülebilir Gastronomi Çerçevesinde Edremit Körfezi Yöresel Mutfakları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(4), 852-872.