



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BALIKESİR AYVALIK MUTFAK KÜLTÜRÜ

Mehmet Sarıoğlan - Gülhan Yalın

Ayvalık ilçesi Ege bölgesi kıyısında yer alan Gömeç, Dikili ve Bergama ilçeleriyle çevrili bir ilçedir. Tarihsel süreç boyunca pek çok medeniyete ev sahipliği yapması, verimli toprak yapısı, tarihi değerleri ve turizm potansiyeli ile ön planda olan ilçedir. Ayvalık ilçesinin ilk nüfus sayımı 1891 yılında yapılmış ve o dönemde Rum nüfusu Türk nüfusuna oranla oldukça fazla çıkmıştır. Mübadele sonrası ise ilçede sadece Türk nüfusu kalmıştır. Ayvalık ilçe ve köylerde dahil olmak üzere geçim kaynağı zeytincilik ve zeytinyağıdır.

İlçenin 15 milyon yıl öncesinde tektonik hareketler sonucunda oluşan lav akıntıları bölgede "sarımsak taşı" oluşturmuştur. İlçedeki tüm tarihi dokularda bu taş kullanılmıştır. Diđer tarihi değer ise yine lavlar ile oluşmuş "Şeytan Sofrası" olarak bilinen alandır. Toprağın sahip olduğu granit ile de kumsallar etkilenmiş ve yöreye en temiz plajlar kazandırmıştır. Ayvalık ilçesinin tarihsel sürecinde antik çağlarda karşımıza Mysialılar çıkmaktadır. Zaten bölgenin antik dönemdeki adı da Mysia olarak geçmektedir. Antik çağlardan sonra ise ilçenin kuruluş tarihi 16. yy başlarına denk gelmektedir. Günümüz tarihine geldiğimizde ise, özellikle 19. yy da Osmanlı devletinin sınırları içerisinde görölmektedir. O dönemde ilçe halkının tamamı Rumlardan oluşmaktaydı. İlçenin kuruluş rivayetlerine bir başka bakış açısı ise Ayvalık'ın Türkmenler tarafından kurulmasıdır.

Fakat yazılı kaynaklarda bunu kanıtlayan bir belge bulunmamaktadır. Mübadele sonrası ise göçün zorunlu olduğu bilinmektedir. Bütün bu gelişmeler sonucunda Ayvalık ilçesi mutfak kültürü de oldukça etkilenmiştir. Girit, Bulgar, Midilli, Boşnak gibi kültürlerin etkisi ile Ayvalık mutfağı da bu doğrultuda çeşitlenmiş ve zenginleşmiştir.

