



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALIKESİR GÖMEÇ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Mehmet Sarioğlu - Gülhan Yalın

Burhaniye, Ayvalık ve Edremit ilçeleri ile çevrili olan Gömeç ilçesi Balıkesir ilinin ilçelerinden birisidir. Tarihi geçmişine bakıldığında zaman 16. yy da Dikili ve Edremit civarında yer alan köylerden biri olarak tanınmaktaydı. Gömeç ilçesinin geçim kaynakları olarak yazılı kaynaklarda tarımsal faaliyetlerin yapıldığı, soğan, bamya, arıcılık yapıldığı, zeytin yetiştirildiği görülmektedir.

Gömeç ilçesinin ismi bal peteği anlamına gelmektedir. İlçenin asırlık çınar ağaçları ve Ulu Önder Mustafa Kemal Atatürk'ün silüetini yansıtan tepeleri ile ünlüdür,

Gömeç ilçesinin tarihsel süreci incelendiğinde ise bulunduğu alanda ilk yerleşim hakkında bilgi bulunmamaktadır. Ancak ilçenin bilinen ilk adı "Passawanda"dır. Bu isimden sonra ise "Kisthene" adını almıştır. Erken Tunç Çağı ile Kızılırmak Höyüğü bulunmuştur. Yapılan kazı çalışmaları sonucunda ise seramik kaplar ile bölgenin M.Ö. 1200 lerden de önceye dayandığı ve ticari ilişkilerin yapıldığı bilinmektedir. İlçe merkezinin "Ağaköy" adıyla yaklaşık 500 yıl önce kurulduğu söylenmektedir. Sonrasında ise şuan ki konumuna taşınmış ve adı Armutova olmuştur. Merkezde arıcılık da yapıldığı için ilçeye bal peteği anlamına gelen Gömeç adı uygun görülmüştür.

2019 verilerine göre Gömeç ilçesi nüfusu 14.175 olarak bilinmektedir. İlin sahip olduğu coğrafi konumu, ikliminin yanı sıra Yörük kültürü, Boşnaklar, Türkmenler olmak üzere pek çok etnik yapıyı da bünyesinde barındırdığından dolayı mutfak kültürü de çeşitlidir.

Gömeç ilçesinin geçim kaynağı tarımdır yani topraklarının verimliliği nedeniyle özellikle zeytinin yanı sıra bamya üretiminin oldukça fazla olması dikkat çekicidir. Gömeç halkının sofrası kültürü sosyoekonomik ilerlemelerle gelişmişlik göstermektedir. Özellikle ramazan ayında gelenek ve göreneklerine uygun şekilde yemeği servis etme ve yemek yeme biçimleri bulunmaktadır. Hacıoğlu köyünde yaşayan 64 yaşındaki Mehmet amcanın aktardıklarına göre, Ramazan ayı boyunca "Gezek" adı verilen bir geleneğin olduğu ve her gün cami önünde bir kişi tarafından bütün köye yemek verildiği ve Ramazan ayı bitene kadar herkesin yapmış olduğu eski bir gelenektir. 72 yaşındaki Ayşe teyzenin aktardıklarına göre "Eski yemeklerimizden yufka böreği yapılır ve elle yeriz, pate katıklısı, fasulye tiridi, gülle yemeği, torik ve helvalık otunun yemeği de vardır bizde, tatlı olarak ise dibile tatlısı yaparız." ifade edilmiştir. servis etme ve yemek yeme biçimleri bulunmaktadır. Hacıoğlu köyünde yaşayan 64 yaşındaki Mehmet amcanın aktardıklarına göre, Ramazan ayı boyunca "Gezek" adı verilen bir geleneğin olduğu ve her gün cami önünde bir kişi tarafından bütün köye yemek verildiği ve Ramazan ayı bitene kadar herkesin yapmış olduğu eski bir gelenektir. 72 yaşındaki Ayşe teyzenin aktardıklarına göre "Eski yemeklerimizden yufka böreği yapılır ve elle yeriz, pate katıklısı, fasulye tiridi, gülle yemeği, torik ve helvalık otunun yemeği de vardır bizde, tatlı olarak ise dibile tatlısı yaparız." ifade edilmiştir.