



JOURNAL OF SOCIAL AND HUMANITIES SCIENCES RESEARCH

Uluslararası Sosyal ve Beşeri Bilimler Araştırma Dergisi

Open Access Refereed e-Journal & Refereed & Indexed

Article Type	Research Article	Accepted / Makale Kabul	30.11.2019
Received / Makale Geliş	30.09.2019	Published / Yayınlanma	30.11.2019

BİR BAYRAM TADI; GENCER MACUNU A FEAST TASTE; GENCER PASTE

Öğr. Gör. Kadir BAYSAL

Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, Marmaris Turizm MYO, Muğla / TÜRKİYE,
ORCID: 0000-0003-2652-6767



Doi Number: <http://dx.doi.org/10.26450/jshsr.1605>

Reference: Baysal, K. (2019). Bir bayram tadı; Gencer Macunu. *Journal of Social and Humanities Sciences Research*, 6(45), 3822-3833.

ÖZET

Gencer, Aydın ilinin birbirine yakın bazı ilçelerinde dini bayramlar sonrasında yüzyıllardır devam eden bir gelenektir. Bölgenin somut olmayan kültürel miras zenginliklerinden biri olan Gencer, yörede bayram kadar özlenmekte ve insanları bir araya getiren büyük bir panayır olarak kurulmaktadır. Gencer'in özelliklerinden biri de Gencer'e has yapılan ve satışa sunulan yiyeceklerdir. Gencer macunu, Gencer geleneği ile özdeşleşmiş en önemli yöresel tatlardan biridir. Günümüzün getirdiği koşullar nedeniyle eski Gencerler önemini kaybetmeye başlamış ve bu durum Gencer'de sunulan yiyeceklere de yansımıştır. Gencer macunu imalatı yapan ve sunan ustaların sayısı hızla azalmaktadır. Bu çalışmanın amacı, yörede unutulmaya yüz tutmaya başlayan Gencer macununun yöre halkı için ifade ettiği kültürel değeri ortaya koyarak hazırlanışı, sunumu ve yöreye katkıları hakkında bilgi vermektir. Çalışmada nitel araştırma yöntemlerinden sözlü tarih kullanılmıştır. Ayrıca çalışma, görüşme ve açık uçlu sorular ile desteklenmiştir. Nazilli'de Gencer gününe katılarak gözlem yapılmıştır. Gencer macunuyla ilgili olarak elde edilen bulgular doğrultusunda kültür turizmi ve gastronomi turizmi açısından birtakım önerilerde bulunulmuştur.

Anahtar Kelimeler: Gencer, Gencer Macunu, Yöresel Tatlar, Kültürel Miras.

ABSTRACT

Gencer is a tradition that has been going on for centuries after religious holidays in some close districts of Aydın. Gencer, one of the region's intangible cultural heritage riches, is longed as much as a festival and is set up as a big fair that brings people together. One of Gencer's specialities is the food made and sold for Gencer. Gencer paste is one of the most important regional flavours associated with the Gencer tradition. Due to the conditions of our time, the former Gencer has begun to lose importance and this has been reflected in the food offered at Gencer. The number of masters producing and presenting Gencer paste is rapidly decreasing. This study aims to give information about the preparation, presentation and contribution of Gencer paste which has started to be forgotten by expressing the cultural value of Gencer paste for the local people. In the study oral history was used as a qualitative research method. Also, the necessary support was obtained by using interviews and open-ended questions. And by joining the Gencer Day in Nazilli, the necessary observation was accomplished. According to the findings obtained from Gencer paste, some suggestions were made in terms of cultural tourism and gastronomy tourism.

Keywords: Gencer, Gencer Paste, Local Food, Cultural Heritage

1. GİRİŞ

Yöresel yemeklerin bir turizm ürünü olarak sunulabildiği destinasyonların, diğer bölgelere göre turistik avantaj sağladığı açıktır. Dolayısıyla yemek kültürü turistik destinasyonlar için önemlidir (Saçılık ve Çevik, 2014). Yemek kültürü yılların getirdiği değişme ve eklemelerle birlikte ortaya çıktığı yerde halkın karakteristik özellikleriyle özdeşleşen bir bellek gibidir. İnsanoğlunun yemekle olan ilişkisi beslenme, yeme alışkanlıkları ve simgesel tüketimdir. Simgesel tüketim toplumun yemeğe yüklediği değerler, duygularla ilgilidir (Kara, 2015). Yemek kültürel bir unsur olarak toplumların temel özelliklerinden biridir. Toplumda gelenekler, özel günler ve olaylar bağlamında simgesel işaretler ve

manalar taşınması nedeniyle ziyaret edilen yere ait kültürü deneyimlemeye yararlar (Chang, Kivela ve Mak, 2011). Geleneksel yemek kültürünü farklı kriterlere göre sınıflamak mümkündür. Yemeğin pişirildiği gün ve etkinlik bağlamında sınıflandırılabilir (URL-1).

- ❖ Dini bayramlar ve özel günler (Ramazan Bayramı, Kurban Bayramı, Muharrem Ayı, kandiller vb.)
- ❖ Mevsimlik bayramlar (Hıdırellez, Nevruz vb.),
- ❖ Evlenme (Söz kesme, nişan, kına gecesi vb.),
- ❖ Sünnet,
- ❖ Yağmur Duası

Özel günler ve yöresel yemekler gastronominin kültürel bir unsurudur. Yöresel yemekleri önemli kılan, yaşanan özel güne özdeşleşmesi ve toplumun örf, adet, geleneklerini sonraki nesillere aktarmasıdır.

İnsanoğlunun özellikle son yüzyılda bilim ve teknolojiye gerçekleştirmiş olduğu muazzam yenilik ve ilerlemeler, toplumların sadece bu alanlarda değil, yaşam biçimlerinde, sosyal ve kültürel yapılarında, ekonomik sistem ve faaliyetlerinde, eğitim yapılarında ve daha pek çok alanda olumlu ya da olumsuz değişim ve dönüşümler yaşamasına neden olmuştur (Özdemir, 2011). Belli bir zaman sürecinde toplumda meydana gelen farklılaşmaları tanımlayan toplumsal değişim, bütün toplumlarda görülen evrensel bir olgu olarak içinde bulunduğu toplumun din, aile, eğitim, ekonomi, siyaset gibi bütün kurumlarında meydana gelmekle beraber yemek kültürünü de etkisi altına almaktadır. Bu durum bazen yemeğin değişen anlamlarında bazen yemek yeme alışkanlıklarındaki farklılaşmalarda bazen de sofrada adabındaki değişikliklerde gözlemlenebilmektedir (Gürhan, 2017).

Söz konusu toplumsal değişim ve farklılıklar yöresel gastronomik unsurların yaşatılması ve aktarılmasında da sorunları meydana getirmektedir. Richards, (2002) gastronominin yerel, bölgesel ve ulusal kimlikler arasındaki yakın ilişkisi belirgin bir biçimde küreselleşme sürecinden dolayı tehdit altında olduğunu belirtmiştir. Yazara göre hızla değişen bir gastronomik zeminde küreselleşme ve yerelleşme güçleri yeme-içme alışkanlıklarımıza baskı uygulamaktadır. Yazar aynı zamanda somut mirasın birçok türünde olduğu gibi, bazı insanlar küreselleşmenin ve özellikle *McDonaldlaşmanın* etkisiyle yok olmadan önce gastronomik miraslarının kurtarılması gerektiğinin düşüncesinde olduğunu da savunmaktadır (Saçılık ve Toptaş, 2017).

Yöresel yemekler gibi somut olmayan kültürel varlıklar, somut kültürel varlıklara göre kolay yıpranan, daha hızlı ortadan kaybolan öğeler olup bu öğelerin yaratıldığı ve yaşandığı yöreler dışında deneyimlenme çabaları onu o yapan özellikler ve öz değerlerinden ayırmaktadır. Bu durumda sürdürülebilirliğini kaybetmekte yeni nesil tarafından bilinmemekte ya da zamanla yok olma tehlikesi ile karşı karşıya kalmaktadır (Diker, Türker ve Çetinkaya, 2017). Kültürün yaygınlaştırılması, nesilden nesle aktarılması ve sürekliliğinin sağlanması, genç kuşakların bilinçlenmesi ve kültürüne sahip çıkması ile mümkündür (Saçılık ve Toptaş, 2017).

Kültürel bir unsur ve gastronomik mirasın önemli taşıyıcılarından biri olan Gencer geleneği toplumsal değişimden etkilenecek düzenlendiği bölgede önemini kaybetmeye başlamış ve bu durum, Gencer geleneği ile birlikte anılan Gencer macununa da yansımıştır. Gencer macunu imalatı yapan ve sunan ustaların sayısı azalmıştır. Bu durum, kendi yemek kültürünü unutmaya başlayan, özellikle fast-food yiyeceklerine daha fazla ilgi gösteren ve bununla birlikte ve Gencer macunu gibi değerleri gelecek nesillere aktarımında zorlanan bir nesil ve sürecin bir sonucudur. Bu gerekçeye dayanarak çalışmada yörede unutulmaya yüz tutmaya başlayan Gencer macununun yöre halkı için ifade ettiği kültürel değeri ortaya koyarak hazırlanışı, sunumu ve yöreye katkıları ele alınmıştır. Sürdürülebilirliğini sağlamak için önerilerde bulunulmuştur.

2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE

2.1. Gastronomik Miras

Gastronomi, yiyecek-içeceğin üretimi ve hazırlanışı ile bunların nasıl, nerede, ne zaman, neden tüketildiğine kadar pek çok konuyu kapsamaktadır. Gastronomik miras sadece neyi, neden yediğimizi değil aynı zamanda nasıl yediğimizi ve pişirdiğimizi, yiyeceklerle, pişirme ve yeme alışkanlıklarıyla ilgili inançlarımızı ve değerlerimizi de kapsayan bir terimdir. Gastronomik miras, bir topluma özgü yerel

mutfak özelliklerini, geçmiş nesillerden kalan yerel lezzetleri, bu lezzetlerin hazırlanışını ve sunumunu içeren kültürel miras unsurlarından biridir (Saçılık, Çevik ve Toptaş, 2018, Santich, 2004, Santich, 2012).

Bölgeler kültürler içerisinde var olurlar ve genellikle geniş çaplı bir yemek kültürünü yerelleştirmelerinin yanı sıra o coğrafi alana özgü benzersiz bir yemek kültürünü de sunarlar (Long, 2004). Destinasyonların sundukları, kendilerine has olan yerel yemek kültürü bir destinasyonun sahip olduğu en değerli çekiciliklerden biri olarak nitelendirilir (Özdemir, 2008). Toplumun gastronomik mirasının nesilden nesle aktararak sürdürülebilirliğinin sağlanması, destinasyonların özgün gastronomik kimliklerini oluşturabilmeleri açısından önemlidir (Saçılık, vd., 2018). Gastronomik miras, turistlerin bir bölgeye seyahat etme noktasında çok önemli bir motivasyon kaynağıdır. Çünkü bu yerel mutfaklar destinasyonun mirasının bir dışavurumudur ve bu ürünü tüketen turistler otantik kültürel bir deneyim yaşamaktadırlar (Okumuş, Okumuş ve McKercher, 2007).

Son yıllarda somut olmayan kültürel varlıklara olan ilginin artması, kültür turizmi, gastronomi turizmi ve gastronomik miras ile ilgili çalışmaları arttırmıştır. Zengin bir yiyecek-içecek kültürüne sahip ülkemizde yerel gastronomik ürünlerle ilgili çalışmalar, bu yemeklerin hatırlanmasını sağlamakta ve sürdürülebilirliği konusunda katkı sağlamaktadır.

Gastronomi etkinlikleri, etkinlik turizmi içerisinde yapıyor ise bu etkinlik niş pazar niteliği olarak değerlendirilebilir. Bölgenin sahip olduğu gastronomik miras, yiyecek içecek hizmetleri bazında o yörenin üstünlüklerini ortaya çıkartarak, turistlerin istek ve beklentilerine cevap vererek destinasyonun pazarlanmasında kullanılmaktadır (Bucak ve Erdoğan, 2013). Yöresel yiyecekler bir bölgenin sahip olduğu kültürel değeri yükselten önemli etkenlerden biridir. Bunun yanında yöresel yiyecek- içecekleri yaparken kullandığımız hammaddelerin üretiminin devamına, yerel ekonomiye ciddi bir etki sağlanmasına ve istihdam konusunda bölgeye katkıda bulunmasını sağlar. Yöresel yemeklerin turizm alanında bir kültürel öge olması insanların destinasyon tercihinde bir rol oynarken, bölgede gelenek göreneklere sahip çıkılmasına, kültürel mirasın korunup gelecek nesiller arasında sürdürülebilmesini sağlar (Çapar ve Yenipınar, 2016). Benzer sonuçlara Güneş, Ülke ve Karakoç, (2008), tarafından da ulaşılmıştır. Çalışmada gastronomik miras, ziyaret edilen bölgenin kendine has özellikleriyle beraber çekicilik unsuru olarak tanımlanmıştır. Ekonomiye katkı sağlamanın yanında, yerel halkı çalışmalara katmak, kültürel değerlerin korunması, yaşatılması, tanıtılmasının önemi vurgulanmıştır. Saçılık ve Toptaş, (2017), geleceğin şekillenmesi, kültürel değerlerimizin bozulmadan gelecek kuşaklara aktarılması ve Türkiye gibi gelişmekte olan ülkelerin en önemli arz kaynağı olan kültürden turizm alanında doğru bir biçimde yararlanılması, sürdürülebilir büyüme ve kalkınma için büyük önem taşıdığını belirtmişlerdir.

Yıldız (2016), yapmış olduğu çalışmada gastronomik miras varlıklarının, mekânla beraber yerel kültürün aktarılmasına, bu varlıkların bir çekim unsuru olarak turistik deneyimin bir parçasını oluşturduğunu ve böylece rekabet gücüne katkı verdiği sonucuna ulaşmıştır. Işıldar' a (2016) göre gastronomik miras ve kültürel değerlerin küreselleşme nedeni ile unutulmaya yüz tutması, gastronomi turizminin kendi değerlerini korumasını, yöresel yemeklerin üretilmesini ve satışını, yerel gastronomi kültürünün yaşatılmasını ve aktarılmasını gerekli kılmaktadır.

3. GENCER GELENEĞİ

Aydın'ın Bozdoğan, Yenipazar, Nazilli ilçeleri ile Çine ilçesinin Akçaova mahallesinde tamamıyla halk tarafından kendiliğinden organize edilen, şenlik havası içerisinde geçen panayırdır. Yenipazar'da Ramazan ve Kurban bayramlarının ikinci gününde, Akçaova'da Ramazan Bayramı'nın ikinci gününde, Bozdoğan'da Ramazan ve Kurban bayramlarının üçüncü gününde, Nazilli'de Ramazan ve Kurban bayramlarının dördüncü gününde düzenlenmektedir. Dini bayramlardan hemen sonra düzenlenmesine rağmen dinsel bir tören içermez.

Gencer, Ege Bölgesi'nin ve Aydın ilinin halk yaşamının, tarihsel ve kültürel dokusunun bir örneği olup günümüze kadar gelmiş ve yoğun biçimde yaşayan bir gelenek olarak sürmektedir (URL-1). Çevre illerin bazı ilçelerinde ve yine Aydın'ın bazı beldelerinde eskiden bir bayram eğlencesi olan Gencer şu anda bahsettiğimiz dört ilçede kurulmaktadır. 200 yıllık aşkın tarihi ve kültürel bir geçmişe sahip Gencer; genç, delikanlı, yiğit anlamına gelmektedir. Eskiden birbirlerini görüp tanışma imkânı sınırlı olan gençlerin, birbirini görerek tanıştıkları, genç erkek ve kızların birbirini beğenmeleri halinde tarak mendil

hediye ettikleri ve belki de evliliğe ilk adımın atıldığı bir etkinliktir (Veren, 2014). Sonu evlilikle biten bayram şöleni, yuva kuran asırlık bir gelenek olan Gencer' de en güzel bayram elbiselerini giyen bekâr erkekler ve kızlar panayırda birbirini görüp beğenirlerse önce kendileri tanışıp sonra ailelere görücü gönderirdi. Gencer' in vesilesiyle o dönemlerde çok sayıda aile kurulmuş ve sosyal etkileri günümüze kadar gelmiştir (URL-3). Bölgede söylenen "Gencer' e gencelmeye gidelim " sözü de buradan gelmektedir.

Gencer, özellikle kırsal kesimde merkeze gelemeyen ve çarşıya çıkmayan genç kızların ve kadınların ve çocukların ilçe merkezlerine gelip gezmesini, eğlenmesini, sosyalleşmesini, alışveriş etmesini sağlayan sosyal ve kültürel bir faaliyettir (URL-4). Halkın birbiriyle bayramlaştığı, kaynaştığı, dışarıda yaşayanların memleket özlemini giderdikleri bir bayram geleneğidir.

Günümüzde Gencer günü ekonomik özellikleri ön plana çıkan büyük bir pazar halini almıştır. İlçe halkına, kırsaldan gelen ziyaretçilere, ilçe dışında yaşayan ve bayram nedeniyle memleketine gelen ziyaretçilere, misafirlere; yöresel yiyecek, giyim eşyası, ev gereçleri, takı, sebze meyve, hediye eşya, yöresel el sanatı ürünlerinin satışı yapılır. Çocuklar için oyuncak stantları ve lunaparklar açılır (Baysal ve Özgürel, 2018).

Gencer' in kutlandığı yerlerde o güne has ekonomik canlılığın nedenlerinden biri de yöresel ürünlerin tüketilmesidir. Bölge insanı için eğlenceyle geçirilecek bir gün olması, insanların gün boyunca Gencer kurulan bölgelerde yer almak istediklerinden günü doldurabilecek önemli etkinliklerden biri de yeme-içmedir. Gencer' in özel bir gün kabul edilmesi nedeniyle bu ilçelerde yaşayan halk, dışarıda yaşayan ve bayram dolayısıyla memleketlerini ziyarete gelenler ile misafirlere bölgede üretilen ve nesilden nesile aktarılan yiyecekler sunulur. Başta Gencer macunu olmak üzere, bölge ilçelerinin meşhur pide çeşitleri, Gencer yaz aylarına denk geliyorsa Kar Helvası ve dondurma çeşitleri, Susam Helvası, Kıtır Helva, tatlı çeşitleri ve Bozdoğan Nişasta Sucuğu Gencer' de tüketilen yiyeceklerdir.

Çine ilçesinin Akçaova Mahallesi'nde düzenlenen Gencer şenliğinin en önemli sembolü ise Bıyran ve Tandır olarak isimlendirilen ve ailece beraber yenilen yemektir. Tandır Kebabı ve bu tandırın yağından yapılan bir tür pilav olan Bıyran, Akçaova'daki Gencer geleneğinin olmazsa olmazıdır. Ramazan Bayramı'nın ikinci günü gerçekleştirilen Akçaova Gencer şenliğinde bölge halkı maddi gücü ile orantılı olarak ya kasaptan et alır, ya da oğlak keser. Beldedeki evlerin hemen hemen hepsinin bahçesinde bulunan kuyularda Tandır, kuyunun altında biriken ateş üzerinde kendi özel tavalarında ise Bıyran pişirilir. Aile fertleri ile beraberce Gencer gününe özel yapılan bu yemek yenilir (URL-5). Akçaova' da yıllardır süren Gencer şenliği, Çine Belediyesi Geleneksel Akçaova Gencer Festivali adıyla 2017 yılından itibaren festival özelliği kazanmıştır (URL-6).

4. GENCER MACUNU

Türk Dil Kurumu sözlüklerine göre macunu, üç farklı anlama gelmektedir. Bunlar (URL-9);

- ❖ Hamur kıvamına getirilmiş madde,
- ❖ Boyacılıkta çatlak ve aralıkları kapamak, camcılıkta camları tutturmak için kullanılan hamur kıvamında karışım,
- ❖ Baharlı, tarçınlı, yumuşak ve yapışkan şekerleme olarak tanımlanmaktadır

Türk mutfağında macun değişik maddelerin karışımıyla yapılan akışkan, yoğun, yumuşak ve tatlı özellikleri olan yiyeceklere denilmektedir. Macun özellikle Osmanlı mutfağında önemli bir yer tutmaktadır.

Osmanlı Saray mutfağının önemli bir birimi sayılan Helvahane de çeşitli tathıllar, reçeller, şuruplar, şerbetler ve macunların yapıldığı bölümdür. Tüm saray halkı için yapılan bu ürünlerden şerbet, tatlı ve macunların Osmanlı'nın son dönemlerinde devlet erkânına, sarayda para karşılığı satıldığı bilinmektedir (Özdoğan ve Işık, 2008). 16. yüzyılda Helvahane'de Helvacıbaşı'nın denetiminde 812 kişi çalıştığı yer almaktadır. Macunların da yapıldığı bu mekân Osmanlı Sarayı'nın tatlı imalathanesi olmasının yanında eczanesi olarak da değerlendirilmiştir (Eliacık, 2012; Özlü, 2011). Türk mutfağında macunların sadece tatlı olarak değil, çoğunlukla hastalıkların tedavisinde şifa kaynağı olarak, üretildiği ve tüketildiği görülmektedir.

Türkiye'de bilinen en ünlü macun, Mesir Macunu'dur. Merkez Efendi tarafından Kanuni Sultan Süleyman'ın annesi Hafsa Sultan'ın hastalığını tedavi etmek amacıyla 41 çeşitli madde ve baharattan yapılan bir macundur. Hafsa Sultan iyileştikten sonra bu karışımın halk tarafındanda bilinmesini istemiş ve bunun üzerine baharın habercisi Nevruz gününde Manisa Sultan Cami kubbelerinden halka saçılmıştır. Günümüzde bu tören Uluslararası Manisa Mesir Festivaline dönüştürülmüş olup, 2012 yılında UNESCO İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Temsilî Listesi kapsamına alınmıştır. Odağında mesir macunu olan bu gelenek 478 yıldır sürdürülmektedir (Aksu, 2017). Manisa' da düzenlenen bu uluslararası festivalin sembol ögesi mesir macunudur ve bu macun etrafında toplanan unutulmayan kültürdür. Bu macun ve festivalle ortak tarih ve kültürün yaşatılması sonucu paylaşma, arınma, kutsama ve kutlama temelinde bir etkinlik gerçekleştirilmektedir. Bu etkinlikle eski Türk kültüründeki "saçı kültürünün" günümüze uydurularak aktarıldığını görmekteyiz (Veren, 2018).

Nazilli ve çevresinde yine Aydın'a bağlı ilçelerde kutlanılan Gencer etkinliğinde bu günle özdeşleşen en önemli yiyecek Gencer macunudur. 200 yılın ötesinde bir geçmişe sahip olduğu düşünülen Gencer geleneği değişerek günümüze kadar gelmiş olsada değişmeyen ve bu günü temsil eden tek ürün Gencer macunudur. Gencere katılan hemen herkes Gencer macunu satın alır, misafirlerine Gencer macunu ikram ederler. Gencer macunu imalatı yapılan dükkânların önüne açılan tezgâhlarda satışa sunulur. Bu macun somut olmayan kültürel varlıklarımızdan biri olan Gencer geleneğinin kültürel ve ekonomik etkilerini bize anlatan en güzel örnektir.

Aydın bölgesinde Gencer macunu olarak bilinen bu tatlı, ülkemizin bazı bölgelerinde değişik isimlerle bilinmekte ve yapılmaktadır. En yaygın kullanılan ismi Köpük Helva'dır (Veren, 2014). Gencer günü büyük kazanlar içerisinde yapılan ve yine büyük tahta kaşık aracılığıyla kaplara aktarılarak satışı yapılan Gencer macunu, Gencer' in en önemli tadıdır. Bölgede Gencer günü, Gencer macunu tüketen eşlerin bir yıl kavga etmeyeceklerine inanılmaktadır (Oğuz, Kösemek, Çiçekoğlu ve Yıldız, 2012). Gencer macunu, beyaz renkli akışkan, bir tatlıdır. Malzeme sayısı az ve kolay bulunabilen şeker, çöven otu, limon tuzu ve sudan oluşmaktadır. Bu tatlının ana maddesi olan ve macuna beyaz rengi veren çöven otu halk arasında sabun otu, çamaşırcı sabunu ve helvacı kökü olarak da bilinir.

Çöven Otu, Karanfilgiller familyasından olup, iki çenekliler sınıfındandır. Kalın köklere sahip bitki Haziran, Temmuz aylarında açan beyaz ve pembe renkli çiçeklere sahiptir. Ülkemizin birçok bölgesinde yetişebilen Çöven daha çok Orta Anadolu ve Doğu Anadolu' da yetişmektedir. Ateş düşürücü, balgam söktürücü, idrar söktürücü, ter atımını kolaylaştırıcı, vücudu rahatlatıcı, göğsü yumuşatıcı özellikleriyle insan sağlığına faydalı olduğu bilinmektedir (URL-7). Doğada kendiliğinden yetişen çöven bitkisi, 50-60 cm büyüklüğünde kazık köklü ve çok dallı otsu bir bitkidir. Gıda sanayinde helva ve lokum üretiminde yoğun bir şekilde kullanılmaktadır (Pazır, Özdikicierler ve Dirim, 2013). Çöven Otu'nun genelde kökü kullanılmakta olup, eczacılık sanayisinde ilaç yapımında, temizlik sanayisinde ise sabun, şampuan ve yumuşatıcı yapımında da değerlendirilmektedir (URL-8). Türkiye' de 46 farklı çöven türü yetişmektedir. Çöven kökü ve toprak altında kalan gövdesinin kaynatılmasıyla elde edilen çöven ekstraktı saponin içermektedir. Gıda üretiminde kullanılan çöven ekstraktı ürünlerin rengini açmak, beyazlatmak, kıvam ve hacim kazandırmak, özellikle helva yaparken susam yağının ayrılmasının önüne geçmek, helvanın temel özelliklerini kazandırmak için kullanılır. Bu özellikleriyle çöven, geleneksel ürünlerimiz olan paşa lokumu, tahin helvası, koz helva, köpük helva yapımında önemli bir katkı maddesidir (Battal, Sarı ve Velioglu, 2003).



Fotoğraf-1. Gencer Macunu İmalatı

Kaynak: Yazar tarafından çekilmiştir.

5. ARAŞTIRMANIN AMACI, ÖNEMİ VE YÖNTEMİ

Aydın ilinin bazı ilçelerinde düzenlenen ve tarihi ve kültürel bir derinliğe sahip Gencer geleneğiyle özdeşleşmiş bir tat olan Gencer macunun dünü, bugünü, yapılışı, kültür özellikleri, sürdürülebilirliği gibi konuları ortaya koymak çalışmanın amacını oluşturmaktadır.

Gencer macunu bölgenin kültürel yaşamının parçası olan gastronomik bir üründür. Bu ürünün kaybolmaya başlaması, eski ilgiyi görememesi, tüketiminin azalması ve bundan sonraki kuşaklara var olduğu kültürel değerlerle beraber aktarılma gerekliliği çalışmanın önemini ortaya koymaktadır. Gencer macunu özelinde konu kültür turizmi ve gastronomi turizmi açısından da ele alınmış ve bu açıdan önerilerde bulunulmuştur. Bölgede Gencer geleneğinin sadece dini bayramlarda ve bir gün olarak düzenlenmesi, Gencer macununu satan ustaların azalması, Nazilli’de imalatını yapan 1-2 usta kalması çalışmanın kısıtlarını oluşturmaktadır.

Çalışma da nitel araştırma yöntemlerinden olan sözlü tarih deseni seçilmiştir. Sözlü tarih, tarihsel açıdan önem arz eden hatıra ve kişisel açıklamaların yapılan görüşme ile kaydedilmesidir (Ritchie, 2003). Sözlü tarih yöntemi, görüşme ve açık uçlu sorularla desteklenmiş, Ayrıca 2019 yılı kurban bayramının dördüncü günü Nazilli’de gerçekleştirilen Gencer etkinliğine katılım sağlanmış ve gözlem yapılmıştır.

Teknolojik cihazların gelişmesi ile görüşmenin kaydedilmesi, incelenmesi ve bunların somut bilgiye dönüştürülmesi kolaylaştığından günümüzde etkinliği artan bir veri toplama yöntemidir. Sözlü tarih çalışmaları belirli bir döneme, olaya, yaşantıya tanıklık eden ve konu hakkında bilgisi olan kişilerden bilgilerin derlenmesine dayandığından toplumların tarihlerini yeniden kurmalarına, günümüze taşımalarına katkı sağlar (Yazıcıoğlu ve Erdoğan, 2014). Sözlü tarih kaynaklar, araştırması yapılacak olay ya da incelenen dönemleri bilen, izleyen, yaşayan genellikle ileri yaşlarda bulunan insanlardan seçilir. Bu kişiler incelenen konu hakkında bildiklerini kendi cümleleri ve dilleriyle ifade ederler (Bilim ve Sanat Vakfı Türkiye Araştırmaları Merkezi, 2006). Gencer macunu üreticisi, satıcısı 70 yaşındaki Mehmet Güder’den randevu alınmış, kendisi ile birebir görüşme yapılmış, görüşme kayıt cihazı ve alınan notlarla kayıt altına alınmış, önceden hazırlanan sorular ile veriler elde edilmiştir.

6. BULGULAR

Adı-Soyadı: Mehmet Güder

Yaşı: 70

Görüşme yapılan yer/tarih: Nazilli - 19.09.2019

Adres; Altıntaş mah. Kıbrıs cad. No:64 Nazilli/Aydın

İşi; Helva, tahin, macun, tatlı imalatçısı ve satıcısı.

Gencer kapsamında hangi etkinlikler düzenlenmektedir?

“Gencer bizim kültürümüzde var. Eskiden tüm aile Gencer' de olurdu. Özellikle gençler için tanışma vesilesiydi. Çocukların doyasıya eğlendiği bir ortam olurdu. Ramazan ve Kurban bayramını tamamlayan bir gündür. Son yıllarda büyük bir pazar haline geldi.”

Eskiden Gencer günü, gençlerin evliliğe ilk adımlarını attıkları sembol bir gün niteliğinde idi. Gencer gününde özellikle bayanların dışarıya çıkıp, gezdikleri, alışveriş yaptıkları bir ortam sağlanırdı. İnsanlar bir araya gelerek bayramlaşırlardı. Çocuklar için de bayram harçlıklarını diledikleri gibi harcayabilecekleri lunaparklar ve oyuncakçılar olurdu. Gencer günü, günümüzde büyük bir panayır halini almıştır. Bu yüzden ekonomik özellikleri daha fazla ortaya çıkmıştır.

Gencer ile özdeşleşen yöresel yiyecekler nelerdir, Gencer macununun bu gelenek içerisindeki yerinden bahsedebilir misiniz?

“Gencer macunu, Ktır Helva, Susam Helvası, Kar Helvasını sayabiliriz.”

Gencer macunu, Gencer' de yenilenen en önemli tattır. Abi, Gencer denilince akla gelen ilk yiyecektir. Bizim buralarda insanlar Gencer' i bayram nedeniyle özel bir gün olarak kutluyor. Bayramın getirdiği neşe ve mutluluk içinde geçen bir gün olması nedeniyle macun ağızları tatlandıran bir üründür. Bazı bayramlarda tonlarca gencer macunu yaptığımız oldu.

Nazilli Gencer geleneğinde Gencer macunu en önemli yöresel yiyecek olarak hala bilinmektedir. Gencer macunu bu gelenekle özdeşleşmiş ve ismini bu günden almıştır.

Gencer macununun tarihi hakkında bilgi verir misiniz?

“Gencer Nazilli' nin kuruluşundan beri devam eden bir gelenek olduğunu biliyoruz. Gencer macununun yapılıp satılması da Gencer kadar eskidir. Özellikle eski Gencerler' de en fazla satılan ürün Gencer macunudur.”

Gencer macunu imalatını kaç yıldır sürdürüyorsunuz? Çevrenizdeki hangi Gencerlere katılıyorsunuz?

“Ben kendimi bildim bileli yapıyoruz. Biz 5 kuşaktır bu işi yapıyoruz. Şimdi sadece Nazilli Genceri'ne katılıyoruz. Çok öncelerden macun ustaları çevredeki ilçelerdeki Gencer'lere katılıyordu. O zamanlar üretici sayısı da fazla idi.”

Gencer macunu yapmayı ne zaman, kimden öğrendiniz?

“Ben 12 yaşımdan beri imalatın içindeyim. Babamdan öğrendim. 58 yıldır mesleğin içindeyim.”

Gencer macunu hangi malzemelerden yapılır?

“Şeker, Çöven, ve bildiğimiz şehir suyundan imal edilir. Gencer macunu içerisine kesinlikle herhangi bir katkı maddesi girmez. Yapılışından itibaren 1 yıllık ömrü var.”

Gencer macununun, ana maddesi sağlık açısından zengin bir bitki olan Çöven Otu ve şekerdir. Bu yöresel ürünün içerisine herhangi bir katkı maddesi girmez. Çok çabuk bozulmayan bir ürün olmasının yanında, serin ve kuru bir ortamda muhafaza edilmesi yeterlidir.

Gencer macununun yapılışını anlatır mısınız?

“Yapılışı ne oluyo, bizde 100 er kg.lık kazanlar var. Şeker şerbetini kaynatıyoruz. Başka bir kaptan çöven otu kaynatıp suyunu ayırıyoruz. Kaynatılan şeker şerbeti içerisine çöven suyu katılır ve kaynatılmaya devam edilir. Oluşan macun beyaz rengi alıncaya kadar ocakta pişirilir. Beyazını veren çövendir. Helvanında öyledir. Çöven en faydalı şey, senin eczanedeki ilacından çok çok daha üstün bir şey, o da yerden ağaç olarak çıkar kaynatılır ve su haline gelir. Su haline gelince şeker piştiği zaman ilave edilir.”

Gencer macunu büyük kazanlar içerisinde yapılan ve yapılışı kolay bir üründür. Kaynatılarak su haline gelen çöven otu ile şeker şerbetinin karışımından elde edilir. Özellikle pişirirken kıvamını bilmek gerekir.

Gencer macununun satışı ve servisi hakkında bilgi verir misiniz?

"Gencer macununu büyük kazanlarda yaptığımızdan tahta kürek ya da tahta kaşık ile genelde plastik tabaklara akıtarak satışını yapıyoruz. Gencer' de kaşıktan tabaklara aktarma işi insanların dikkatini çeker. İnsanlar bu macunu almak için evlerinden tencereler getirirlerdi. Kaşıkla yenirdi. Şimdi ambalajını biz veriyoruz. Onun dışında özellikle köpük helva olarak sattığımız bölgeler var. Bunlar için üretimden sonra yarım kiloluk, bir kiloluk ambalajlara içerisine koyup toptan satışını yapıyoruz."



Fotoğraf -2 Gencer Gününde Gencer Macunu Satışı

Kaynak: Yazar tarafından çekilmiştir

Gencer geleneğinde eskiye göre nasıl değişimler oldu? Gencer macunu bu değişimlerden nasıl etkilendi?

"Eskiden şu Gencer' de dağ köylerinin hepisi aşağıya iniyordu. Özellikle bütün köylerden ve çevre ilçelerden çok sayıda insan Gencer' e katılmak için gelirdi. Katılımcı sayıları azaldı. Gencer' le ilgili bazı gelenekler unutuldu. Eski adamlar doğal gıdayla besleniyordu. Eskiden herşey organikti, üretim tarihi, son kullanma tarihi olmazdı. Raf ömrü yoktu. Gencer' de Gencer macunu satışları katılanlara göre azaldı. Eski adamlar ne yapardı biliyomusun mesala baklavanın üzerine 1 kg macun dökülüp yerlerdi. Eskiden bu ürün kaşıkla yenirdi. Gençlik bunları unuttu. Bunlar en doğal gıda, hiç katkı maddesi yok. Sadece şeker su ve çöven. Ama şimdi aldığınız çok şey doğal değil. Sistem çok değişti. Gençlik doğal gıdayı yemiyor, fason ürünleri yiyor. Gençlik şimdi yemiyo. Eskiden bizim ürettiğimiz birçok ürün kahvaltılık üründü. Eski Gencer' ler dedik ya abi, şimdiki gençler bedava yaşıyo abi."

Gencer macunu düzenlenen Gencer etkinliğinde yine en fazla satışı yapılan yöresel ürünlerden biri durumdadır. Nüfusun artması sonucu Gencer gününde, eski Gencer'lere oranla daha fazla kalabalık olmasına rağmen kişi başı Gencer macunu tüketimi çok azalmıştır. Bunun nedenini görüşmecimiz gençlerin bu yöresel ürünleri bilmemesine ve doğal olamayan ürünlere yönelmelerine bağlamaktadır. Gençlerin sağlıklı ve uygun fiyatlı bu ürünler yerine pahalı ve işlenmiş gıdaları tercih etmelerini gerçek tehlike olarak görmektedir.

Gencer macunu için kaybolmaya yüz tutmuş yöresel tatlarımızdan biri diyebilirmiyiz?

“Ben bunu kabul etmiyorum. Çünkü hiçbir tat kaybolmaz. Evet, Gencer macunu ustaları çok azaldı. Hatta şu anda Gencer macunu konusunda Nazilli’de tek imalatçı biziz. Bizde üretmeye devam edeceğiz. Ayrıca Türkiye’nin çok bölgesine biz bu ürünü köpük helva olarak satıyoruz. Tabii hep satıyoruz ama burda Gencer’de daha fazla satıyoruz. Özellikle Denizli’den sonraki soğuk illere, serin bölgelere hem helva, hemde macun satışı çok yüksek.”

Aslında görüştüğümüz Mehmet usta, Gencer macununun, Gencer geleneği ile beraber eski Gencer günlerinden uzak olduğu gerçeğini dile getiriyor. Fakat Nazilli bölgesinde bu tadın kaybolmaması için mücadelesini dile getiriyor. *“Hiç bir tat kaybolmaz”* gibi iddialı bir ifadeyi kullanması bu geleneğin sürdürülebilmesi açısından sevindiricidir.

Gencer macunu odaklı olarak ürettiğiniz ürünlerle ilgili başlıca sıkıntılarınız nelerdir?

“Olaya sadece Gencer macunu olarak bakmamak lazım. İnsanların yeme alışkanlıkları değişti. İşlenmiş ürünlerin pazardaki yeri çok fazla. Biz daha organik, sağlıklı ve ucuz ürün satıyoruz. Bunun gibi bizim ürettiğimiz mamullerde en fazla kullandığımız ürün susamdır. Bu bölge taa Tire’den başlar, Sarayköy’e kadar susam bölgesiydi. Atlar arabalar varken bizim buraya hergün 3-5 at arabası susam gelirdi aşağı Nazilli’den. Bozdoğan, Yazıkent susam ambarydı. Şimdi gençlik toprağı unuttu. Susamda unuttu. Susam şimdi sahillerde var. Bodrum bölgesinden başlıyor, Antalya bölgesine kadar var. Ama Allah’ın cavuru gelip bizim susamları 5 liraysa 15 liraya alıyor. Bizim iç piyasadaki satışlarımıza yüksek geliyor. Şimdi susamı Afrika öğrendi, herhalde hava durumlarında elverişli galiba, biz susamı Afrika’dan alıyoruz. Şimdi siz gelip bize bu susam ithal mi diye soruyosunuz, onuda geçtik, Ama bunu soran teyzem pirinç, fasulye, nohut, buğday ithal mi diye sormuyor. Dolayısıyla tarımın geldiği nokta hammadde konusunda bizi de zorluyor. Şimdi bizim mesleğimizde abi eskiden az zarla çok kar yapıyordu, şimdi karlar düştü. Sadece girdilerin artması değil artık herşey ambalaja bindi.”

Özellikle son yıllarda bazı ürünlerde üretimin düşmesi, ihracat gibi faktörlerden dolayı helva, tahin, macun gibi ürünlerin hammaddelerinin fiyatlarının çok artması imalatçıyı olumsuz etkilemektedir. Bu durumda ana hammaddeler ithal edilmektedir. Ayrıca üretim için diğer girdilerin artışı ve ürünlerin ambalajının zorunlu hale getirilmesi, eskiden olmayan ambalaj maliyetlerinin ortaya çıkmasına neden oldu.

Gencer macununun sürdürülebilmesi ve gençlerin bu tadı gelecek kuşaklara taşınması için önerileriniz nelerdir?

“Artık gençler bu tadları bilmiyor. Fast food yiyecekleri tüketiyorlar. Gençlerin bu tatların farkına varmalarını sağlamalıyız. Bizim ürünlerimiz organik, içerisinde sağlık açısından sakıncalı hiç bir madde yok. Örneğin Gencer macunu baklava gibi tatlıların üzerine dökülerek, tahinle beraber karıştırılarak tüketilebilir. Dolayısıyla eski damak tatlarımıza geri dönmeliyiz. En azından Gencer geleneğine ve yöresel ürünlerimize tüketiciler olarak sahip çıkmalıyız. Biz bu işe bizden sonraki kuşaklarla da devam edeceğiz. Benden sonra oğlum sürdürecektir.”

Gencer macununun gastronomi turizmi içerisinde önemli bir yöresel değer olabilmesi için sizce neler yapılmalıdır?

“Bazı imalatçılar kendi vicdanına göre hareket etmiyor, etmediği için kaliteyi bozuyor. Şimdi biz burda ufacık bir imalatçıyız. Hemen şu parmak kadar, 5 parmak yok, 1 parmak kadar, ama yöresel gibi kendini tutabiliyorsan, düzgün yapabiliyorsan ayakta kalırsın. Bizim üretim kapasitemiz çok arttı ama gençlik ürünleri bilmiyor, onun için yaşlılarda bizim şekerimiz var, tansiyonumuz var diye yemek istemiyor. Bilen bazı yaşlılarda eskiden aldığı gibi almak istiyor yani bazen fiyatı fazla geliyor. Bence Gencer devam ettiği sürece macun da devam edecektir. Çok sağlıklı ve doğal bir üretimimiz var. İnsanlarda ağırlara iyi gelen bir özelliği var. Yediğimiz yiyeceklerden hasta olduğumuz bu zamanda helvanın, macunun sağlıklı taraflarını ortaya koymalıyız. Gencer ve macunun reklamı yapılmalı.”

Tanıtımı yapılmalı. Bu konuda herkeze iş düşüyor. Ayrıca bir sorunumuzda mesleği öğretmiyoruz. Çünkü arkadan gelen yok. Macun ustaları giderek azalıyor. Yapılışını bilen ustalar olsa bile yeni maliyetler ortaya çıktığı ve maliyetler çok yükseldiği imalat yapmıyorlar. Tek imalatçı biziz. Bazıları bizden alıp satıyor. Bazı insanlar farklı ürünler üretmeye yöneliyor. Ustalar çeşitli şekilde desteklenmelidir.”

7. SONUÇ VE ÖNERİLER

Gencer geleneği Aydın'ın dört ilçesinde dini bayramların farklı günlerinde halk tarafından kutlanan bayramlaşma, kaynaşma, sosyalleşme, alış-veriş ve eğlenmenin sağlandığı kültürel bir mirastır. İki asrı aşkın tarihi, değişik şekillerde kutlanması ile bugüne kadar nesilden nesile taşınmıştır.

Son yıllarda bölgedeki Gencer'lerin eski dönemdeki Gencer'ler kadar ilgi görmediği, hayatımıza giren teknolojik cihazlarla insanlarla iletişim kurmanın şeklinin değiştiği bir gerçektir. Dini bayramların daha çok tatil olarak algılandığı, akraba, dost, arkadaşlık ilişkilerinin eskisi kadar samimi olmadığı bir dönemi yaşıyoruz. Gencerler eski ilgiden uzak, unutulmaya başlanan bir gelenektir. Bu durum Gencer günü ile özdeşleşen yöresel yiyecekler içinde aynıdır. Gencer etkinliğinin daha büyük kitlelere duyurulması ve çok sayıda katılımcıyı çekmek gerekmektedir.

Kültür turizmi ve gastronomi turizmi çerçevesinde Gencerde üretilen ve tüketilen yöresel yiyeceklere sahip çıkılmalı ve bu ürünlerin tanıtımı yapılmalıdır (Baysal ve Özgürel, 2018). Hem Gencer, hemde Gencer macunu için en önemli eksiklik tanıtım ve reklam faaliyetlerinin eksikliğidir. Bölgenin zengin mutfak kültürünün parçası olan Gencer macunu ve diğer yöresel yemeklerin tanıtımına gereken önem verilmelidir. Gencer macunu sadece Gencer gününde değil, bölgedeki diğer etkinliklerde de sunulmalıdır. Turizm amaçlı fuarlar, panayırarlar, festivallerde Gencer macunun da tanıtımı yapılmalıdır. Ayrıca Gencer macunu tek başına tüketildiği gibi, diğer tatlılarla beraberde tüketilebilmektedir. Bu anlamda tamamlayıcı ürün olarakta tavsiye edilmelidir.

Gencer günü yöresel bir festival olarakta düzenlenebilir. Böylelikle Gencer var olduğu şekliyle kutlanırken, eski Gencerlerdeki özgün sembollere sahip çıkılarak, daha düzenli, daha canlı, daha büyük kitlelerin katıldığı bir organizasyona dönüştürülebilir. Gencer macunu gibi Gencer' in önemli bir ögesi olan yerel ürünler ön plana çıkartılabilir. Bu konuda ön güzel örnek Manisa Mesir Macunu Festivalidir.

Öncelikli olarak bölgede Gencer macunu için azalan imalatçı sayısı arttırılmalı, bu ürünü üreten üreticiler teşvik edilmeli, Gencer macunu kültürünü yaşatacak ve sonraki kuşaklara aktarılmasını sağlayacak önlemler bugünden alınmalıdır. Bu konulardaki sorumluluk sadece Gencer macunu üreticilerinin sırtında kalmamalı ve paylaşılmalıdır. Kamu kurum ve kuruluşları, belediyeler, sivil toplum kuruluşları, dernekler vb. üzerine düşeni yapmalıdır. Son yıllardaki Gencer etkinliklerinde bu konuda belediye yetkililerinin yaptığı açıklamalar sevindiricidir.

Gencer' in düzenlendiği dört ilçe ekonomisi tarıma dayanan, iklimi ılıman, doğal güzelliklerinin ön plana çıktığı, organik her türlü sebze ve meyvenin yetiştirilebildiği, zengin yemek kültürüne sahip kırsal alanlardır. Gencer macununda olduğu gibi yerel ürünlerinin organik, zararlı hammaddelerden uzak, insan sağlığına uygun üretim sistemlerinin sürdürülebilirliği önemlidir.

Bugüne kadar yapılamayan tescil ve coğrafi işaret gibi, Gencer macununun bu toprakların, bu kültürün bir ürünü olduğunu kanıtlayan faaliyetlere başlanmalıdır.

Somut olmayan kültürel miraslarımızın en güzel örneklerinden biri olan Gencer ve Gencer macununun bölgede kültür turizmi ve gastronomi turizmi için önemli değerlerdir. Bu değerlerden başta çevre il ve ilçeler olmak üzere tüm ülkemizin haberdar olması, etkinliklere katılmaları, yöresel ürünleri tüketmeleri önemlidir.

KAYNAKÇA

AKSU, H. E. (2017). Eller Havaya Eller Şifaya: Uluslararası Manisa Mesir Festivali Üzerine Bir İnceleme, *Millî Folklor*, 29(115), 91-105.

BATTAL, H., SARI, F. ve VELİOĞLU, S. (2003). Çöven Ekstraktı Üretimi Üzerine Bir Araştırma. *Anadolu Üniversitesi Bilim ve Teknoloji Dergisi*, 4(1), 75-84.

- BAYSAL, K. VE ÖZGÜREL, G. (2018). Aydın Yöresi Gencer Geleneğinin Kültür Turizmi Açısından Değerlendirilmesi. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 8 (1), 97-104.
- BİLİM VE SANAT VAKFI TÜRKİYE ARAŞTIRMALARI MERKEZİ, (2006). *Sözlü Tarih Araştırmacıları İçin Pratik El Kılavuzu*. İstanbul, 5
- BUCAK, T. ve ERDOĞAN, Ü. (2013).Türkiye’de Gastronomi Turizmi Üzerine Genel Bir Değerlendirme. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 16(30),203-216.
- CHANG,R.C., KIVELA, J. & MAK, A. H. (2011). Attributes that Influence the Evulation of Travel Dining Experince: When East Meets West. *Tourism Managemet*, 32, 307-316
- ÇAPAR, G. ve YENİPİNAR, U. (2016). Somut Olmayan Kültürel Miras Kaynağı Olarak Yöresel Yiyeceklerin Turizm Endüstrisinde Kullanılması. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1),100-115.
- DİKER,O., TÜRKER, N. ve ÇETİNKAYA, A. (2017). *Yemek Kültürlerine Ait Karakteristik Özelliklerin Bozulması: Türk Yemek Kültürü Örneği*. Bozok, D., Avcıkurt, C., Doğdubay, M., Sarioğlan, M. ve Girgin, G.K. (Ed.), Gastronomi Üzerine Araştırmalar, Detay Yayıncılık, 40-54.
- ELİAÇIK, M. (2012). Baklavaname. *The Journal of Academic Social Science Studies International Journal of Social Science*, 5(4), 1-9.
- GÜNEŞ, G., ÜLKER, H. İ. ve KARAKOÇ, G.(2008). Sürdürülebilir Turizmde Yöresel Yemek Kültürünün Önemi. *II. Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikler*, Antalya: Akdeniz Üniversitesi Alanya İşletme Fakültesi.
- GÜRHAN, N. (2017). Toplumsal Değişme ve Yemek Kültürü Üzerine Sosyolojik Bir Çözümleme: Mardin Örneği. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 10(54), 561-570.
- IŞILDAR, P.(2016). *Sürdürülebilirlik ve Gastronomi*. Kurgun, H. ve Özşeker D.B.(Ed.), Gastronomi ve Turizm, Ankara: Detay Yayıncılık. 45-63.
- KARA, Ç. (2015). *Türkiye’de Mutfak ve Yeme İçme Kültürü*, Parla C. (Ed.), *Türkiye'nin Kültürel Mirası II*, Ankara: Anadolu Üniversitesi Yayınları, 209-238.
- LONG, L. M. (2004). *Culinary Tourism*. Kentucky: The University Press of Kentucky.
- OĞUZ,M.Ö., KÖSEMEK, M., ÇİÇEKOĞLU, N. VE YILDIZ, T., (2012). *Türkiye’de 2011 Yılında Yaşayan Ramazan Ve Kurban Bayramı Geleneksel Kutlamaları*, Ankara: Gazi Üniversitesi, Türk Halkbilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi (thbmer) Yayınları, 53
- OKUMUŞ, B., OKUMUŞ, F. ve MCKERCHER, B. (2007). Incorporating Local and International Cuisines in The Marketing of Tourism Destinations: The Cases of Hong Kong and Turkey. *Tourism Management*, 28, 253-261.
- ÖZDEMİR, G. (2008). *Destinasyon Pazarlaması*. Ankara: Detay Yayıncılık
- ÖZDEMİR, M., Ö. (2011). Toplumsal Değişme ve Küreselleşme Bağlamında Eğitim ve Eğitim Programları: Kavramsal Bir Çözümleme. *Ahi Evran Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 12(1), 85-110.
- ÖZDOĞAN, Y. ve IŞIK, N. (2008). Geleneksel Türk Mutfağında Şerbet, *Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu*, 38. *ICANAS Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi Bildiri Kitabı*, Ankara, 3.cilt, 1059-1078.
- ÖZLÜ, Z. (2011). Osmanlı Saray Şekerleme ve Şekerlemecileri ile İlgili Notlar, *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, 58, 171-190
- PAZIR, F., ÖZDİKİCİERLER, O. ve DİRİM, N.,(2013). Tahin Helvası Üretiminde Çöven Ekstraktı Tozunun Kullanılması. *Gıda*, 38(2), 95-101
- RICHARDS, G. (2002). Gastronomy: An Essential Ingredient in Tourism Production and Consumption. A. M. Hjalager ve G. Richards (Ed.), *Tourism and Gastronomy*. London – New York: Routledge. 3-20.

- RITCHIE, D. A. (2003). *Doing Oral History: A Practical Guide* (2. Basım)., New York: Oxford University Press
- SAÇILIK, Y. M. ve TOPTAŞ, A. (2017). Kültür Turizmi ve Etkileri Konusunda Turizm Öğrencilerinin Algılarının Belirlenmesi, *Turizm Akademik Dergisi*, 4(2), 107-119.
- SAÇILIK, Y. M., ÇEVİK, S. ve TOPTAŞ, A. (2018). Geçmişin Mutfağından Gelecekteki Sofralara: Bandırma-Erdek Yöresinin Gastronomik Mirası. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(1), 300-319.
- SAÇILIK, Y. M. ve ÇEVİK, S.(2014). Pomak Yemek kültürünün Yaşayan İzleri: Bir Sözlü Tarih Çalışması, *III. Disiplinlerarası Turizm Araştırmaları Kongresi Bildiri Kitabı*, 628-638.
- SANTICH, B. (2004). The Study of Gastronomy and Its Relevance to Hospitality Education and Training. *International Journal of Hospitality Management*, 23, 15-24.
- SANTICH, B. (2012). Bold Palates: Australia's Gastronomic Heritage. *South Australia: Wakefield Press*.
- VEREN, E. (2014). Aydın Yöresinde "Gencer" ve "Gencer Macunu" Geleneği. *Aydın Efesi Kültür Sanat Edebiyat Dergisi*, 18, 18-23.
- VEREN, E. (2018). Manisa Kültürel Belleğinde Mesir Macunu Festivali. *Geçmişten Günümüze Manisa*, Cilt 1, Manisa: Manisa Celal Bayar Üniversitesi Yayınları, 655-669.
- YAZICIOĞLU, Y. ve ERDOĞAN, S. (2014). *SPSS Uygulamalı Bilimsel Araştırma Yöntemleri* (4.Baskı). Ankara: Detay Yayıncılık.
- YILDIZ, Ö.E, (2016), Turistik Ürün Olarak Gastronomi, Kurgun, H. ve Özşeker D.B.(Ed.), *Gastronomi ve Turizm*, Ankara; Detay Yayıncılık, 25-44.

İNTERNET KAYNAKLARI

- URL-1 Turkish-cuisine, (2019). *Zümrüt Nahya, Özel Gün Yemekleri*, <http://www.turkish-cuisine.org/print.php?id=24&link=http://www.turkish-cuisine.org/food-and-social-life-2/special-occasion-meals-24.html>, (E.T.: 20.09.2019)
- URL-2 Yenipazar Kaymakamlığı, (2019). <http://www.yenipazar.gov.tr/tarihce>, (E.T.: 20.09.2019)
- URL-3 Aydın Hedef Gazetesi, (2019). <https://www.aydinhedef.com.tr/sonu-evlilikle-biten-bayram-soleni-gencer-3225h.htm>, (E.T.: 12.09.2019).
- URL-4 Aydın İl Kültür Turizm Müdürlüğü, (2019). <https://aydin.ktb.gov.tr/TR-64464/halk-kulturu.html>, (E.T.: 20.09.2019)
- URL-5 Çine Madran Gazetesi, (2012). Arif Ali Uyguç, Kent Arşivi Ulu Çınarlar Konuşuyor 17, <http://www.cinemadran.com/kultur-sanat/01/05/2012/dinsel-senlikler>, (E.T.: 02.09.2019).
- URL-6 Aydın Denge Gazetesi, (2017). <http://www.aydindenge.com.tr/guncel/23/06/2017/gencer-bu-yil-daha-coskulu-kutlanacak>, (E.T.: 02.09.2019).
- URL-7 Tıbbi ve Aromatik Bitkiler, (2019). Selin Parlar, Çöven, 11 Kasım 2018 <https://www.tibbivearomatikbitkiler.com/bitkiler/coven/> (E.T.31.08.2019).
- URL-8 Yemek.com, (2019). <https://yemek.com/sozluk/coven-otu/>, (E.T.:02.09.2019).
- URL-9 Türk Dil Kurumu, (2019). <https://sozluk.gov.tr/?kelime=MACUN>, (E.T.: 04.09.2019)