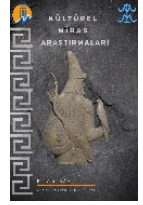




## Kültürel Miras Araştırmaları Dergisi

<https://dergipark.org.tr/tr/pub/kulmira>

e-ISSN 2757-9662



### Özgün ve Geleneksel Bir Miras: Sındırgı-Düvertepe Asker Helvası

Kamile Gülüm <sup>1\*</sup>

<sup>1\*</sup> Balıkesir Üniversitesi, Eğitim Fakültesi Bölümü, 26110, Balıkesir, Türkiye; (kgulum@balikesir.edu.tr)



\*Sorumlu Yazar:  
kgulum@balikesir.edu.tr

#### Araştırma Makalesi

**Alıntı:** Gülüm, K. (2023). Özgün ve Geleneksel Bir Miras: Sındırgı-Düvertepe Asker Helvası. *Kültürel Miras Araştırmaları Dergisi*, 4(1), 01-06.

Geliş : 15.11.2022  
Revize : 22.12.2022  
Kabul : 06.01.2023  
Yayınlama : 30.06.2023

#### Özet

Tarihsel, toplumsal gelişim süreci içinde yaratılan bütün maddi ve manevi değerlerin bütünü olarak tanımlanan kültür, toplumdan topluma değişmektedir. Belli bir toplumda doğan her birey içinde yaşadığı toplumun kültüründen etkilenerek büyür. Bireylerin kendi kültürünü benimsemesi, öz benliğinin bir parçası haline getirmesi onun topluma uyumu kadar, öğrendiklerini gelecek nesillere aktarması açısından da önemlidir. Bu nedenle bu çalışmanın amacı, Balıkesir ili Sındırgı ilçesi Düvertepe kırsalına mahsus ve yüzyıllardır süren bir kültürel miras örneği olan Asker Helvasını gelecek nesillere aktarmak ve kayıt altına almaktır. Çalışma nitel araştırma yöntemlerinden fenomenolojik yaklaşımla ele alınmıştır. Çalışmanın verileri doküman incelemesi, yerinde gözlem ve uygulamalar yoluyla toplanmıştır. Uygulama aşamasında Asker helvası bizzat kaynak kişiler ve uygulayıcı tarafından yapılmıştır. Araştırma sonucunda asker helvasının her bir malzemesinin tek bir yöreden temin edilmesi, geleneksel olarak yörede hala sürdürülüyor olması ve uzun süre bayatlamadan kalması nedeniyle Coğrafi işaret alması gerektiği, yerel kalkınmayı sağlamak adına da turistik ürüne dönüştürülmesi önerilmiştir.

**Anahtar Kelimeler:** Asker helvası, Düvertepe kırsalı, kültürel miras, yemek kültürü.

### A Unique and Traditional Heritage: Sındırgı-Düvertepe Soldier Halva

\*Corresponding Author:  
kgulum@balikesir.edu.tr

#### Research Article

**Citation:** Gülüm, K. (2023). A Unique and Traditional Heritage: Sındırgı-Düvertepe Soldier Halva. *Journal of Cultural Heritage Research*, 4(1), 01-06 (in Turkish).

Received : 15.11.2022  
Revised : 22.12.2022  
Accepted : 06.01.2023  
Published : 30.06.2023

#### Abstract

Culture, which is defined as the sum of all material and spiritual values created in the historical and social development process, changes from society to society. Every people born in a certain society grows and cultured by being influenced by the culture of the society in which it lives. It is important for individuals to internalize their own culture and make it a part of themselves, as well as to pass on what they have learned to future generations. Therefore, the aim of this study is to record the Soldier Halva, which is an example of a cultural heritage that is unique to the Düvertepe rural area of Balıkesir province, Sındırgı district and has been going on for centuries, in order to pass it on to future generations. The study was handled with a phenomenological approach, one of the qualitative research methods. Preliminary data of the study were collected through document review and on-site observation. The application example of military halva was made by the resource persons and the practitioner. As a result of the research, it has been suggested that every material of the military halva should be obtained from a single region, it is still traditionally carried out in the region and it remains stale for a long time.

**Keywords:** Soldier halva, Düvertepe countryside, cultural heritage, food culture.

## 1. Giriş

İnsanoğlunun avcılık ve toplayıcılıkla başlayan beslenme serüveni ve buna bağlı olarak gelişen yemek kültürünün temeli coğrafi şartlara göre şekillenmektedir. Beslenmesini ve besin bulmasını etkileyen yağmur, kar, dolu gibi atmosfer olayları ile birlikte yaz, kış ve bahar gibi mevsimlik değişimler, taş, toprak, dağ, ova gibi yeryüzü şekil ve olguları onun yemek kültürü ve beslenmesiyle ilgili coğrafi konuları olmuştur. İnsan fizyolojik yapısı itibarıyla yemekle doğrudan ilgisi olduğu gibi sosyal yönüyle de yaşadığı kültürün etkisi altında bir yemek kültürüne sahiptir. Bu anlamda yaşanan fiziki ve kültürel coğrafya şartları yemek kültürünü etkilemektedir (Beşirli, 2010). İnsanoğlunun ilk çağlardan itibaren yemek bulmak amacıyla yapılan ritüeller, av etkinlikleri, hasat zamanında yapılan çeşitli ritüeller, bu ritüellere özgü pişirilen özel yemekler, kıştan yaza, yazdan kışa geçişte hazırlanan yiyecekler, İnançları gereği yenilen veya yasaklı olan yiyecekler, özel dönem yemekleri onun yemek kültürünü oluşturan zenginliklerdir. Farklı milletlerin kültürlerinde görülen yeni yıl törenleri, yaşama biçimlerine, coğrafyalarına, ekonomik yapılarına, inanç yapılarına uygun koşullarda, uygun zamanlarda çeşitli pratiklerle kutlanır ve temeli dine dayanan benzer veya aynı öğeler, kültürel bir güç olarak karşımıza çıkar (Malinowski, 1990).

Yemek kültürü üzerinde etkili olan faktörler; Coğrafi koşullar ile birlikte inançlar, gelenek ve görenekler, toplumun beslenme alışkanlıkları, başka kültürlerle yakınlık, göçler ve içinde yaşanan zaman olarak sayılabilir. Dini inanışların bireylerin yaşamlarına etkisi dinin yemekler üzerinde yasaklar getirmesi ile gerçekleşmektedir (Beşirli, 2012) Müslümanlarda domuz etinin yenmemesi, Yahudilerin süt ile birlikte aynı anda et tüketmemesi, dinin yemek kültürü üzerine etkisine örnek gösterilebilir.

Coğrafi çevre koşullarına bağlı olarak yemek kültürü toplumdan topluma değişir. Ancak özellikle iletişimin ve ulaşım koşullarının bir hayli geliştiği günümüzde toplumların birbirini kültürel anlamda etkilediği bir gerçektir. Bu durum yemek kültürü için de geçerlidir. Yine çok uluslu toplumlar veya farklı kültürlerle iç içe yaşayan toplumlar uzun zaman içinde kendi kültürünü kaybedebilmekte veya büyük oranda değişikliğe uğramaktadır. Sadece izole alanlarda yaşayan toplumlar bu değişimden daha az etkilenmektedir. Başlangıçta sadece coğrafi şartlara göre gelişen yemek kültürü üzerinde zaman içinde inançların değişime uğraması, gelenek ve göreneklerdeki değişim, göçler, başka kültürlerle etkileşim ve zaman gibi faktörlere bağlı olarak değişimler meydana gelebilmektedir. Türk yemek

kültüründe göçlerin etkileri belirgindir. Asya'dan Anadolu'ya gelen Türk boyları, göç yollarındaki ülkelerin mutfak kültürüyle mutfaklarını zenginleştirmişlerdir (Artun, 2002). Orta Asya'dan Anadolu topraklarına göç eden halk beraberinde tarhana, kurutulmuş et ve yoğurt gibi yemekleri getirirken, Akdeniz'e yapılan göç esnasında ise sebzeler ve meyveler, Mezopotamya'daki göçlerde ise tahıl ürünlerini Türk mutfak kültürüne kazandırmışlardır (Şahin & Ünver, 2015). Türk yemek kültüründeki zenginliği bu etkilere bağlamak mümkündür.

Büyük kentlerde göçlerin veya farklı kültürlerle etkileşimin daha fazla olması nedeniyle yemekler değişikliğe uğrarken, dışarıyla bağlantısı kısıtlı olan, göç almayan veya başka kültürlerle etkileşimi az olan kırsal alanlarda yemek kültürleri çok fazla bozulmadan yüzyıllarca nesilden nesile aktararak kültürel bir miras olarak kalabilmektedir. Bu çalışmanın konusu olan Balıkesir ili Sındırgı ilçesi Düvertepe kırsalında yapılan Asker helvası buna en güzel örnektir. Düvertepe kırsalı coğrafi konumu gereği dışarıyla bağlantısı son derece kısıtlıdır. Arazisi engebeli, ormanlık ve sarpıtır. Ulaşım kısıtlı olup dışarıyla bağlantısı azdır. Bu nedenle başka çevrelerden daha az etkilenmiş, gelenek ve göreneklerini günümüze kadar taşımış ve hala sürdürmektedir.

## 2. Çalışmanın Amacı ve Yöntemi

### 2.1. Çalışmanın Amacı

Çalışma Balıkesir İli Sındırgı ilçesi Düvertepe kırsalında uzun süredir geleneksel olarak yapılan asker helvasının bir kültürel miras olarak gelecek nesillere aktarmak amacıyla kayıt altına almaktır. Bu amaçla aşağıdaki şu sorulara cevap aranmıştır.

- a-Asker helvası ne zamandan beri yapılmaktadır?
- b-Yapılışı nasıldır?
- c-Yapılışında kullanılan malzemeler nelerdir?
- d-Coğrafi işaret almaya uygun mudur?
- e-Yöresel kalkınma amacıyla kullanılabilir mi?

### 2.2. Çalışmanın Yöntemi

Çalışma nitel araştırma yöntemlerinden fenomenolojik yaklaşımla ele alınmıştır. Nitel araştırmanın en önemli özelliği olgu ya da olayları doğal ortamında gerçekleştirmesidir. Nitel araştırmada temel amaç, katılımcıların deneyim ve bakış açılarına odaklanarak onların "algı ve deneyimlerinin ortaya konmasını" sağlamaktır (Creswell, 2020). Fenomenolojik yaklaşım farkında olduğumuz ancak ayrıntılı ve derin bir anlayışa sahip olmadığımız olgulara odaklanır (Yıldırım & Şimşek,

2016). Bu çalışmada asker helvası derinlemesine araştırılmış, saha çalışmasıyla ritüelleri izlenmiş, video görüntüleriyle kayıtlar yapılmış ve helvanın yapımına katılarak araştırmanın bir parçası olunmuştur.

### 2.3. Çalışmanın sınırlılığı

Çalışma Balıkesir ili Sındırgı ilçesi Düvertepe kırsalı ile sınırlıdır.

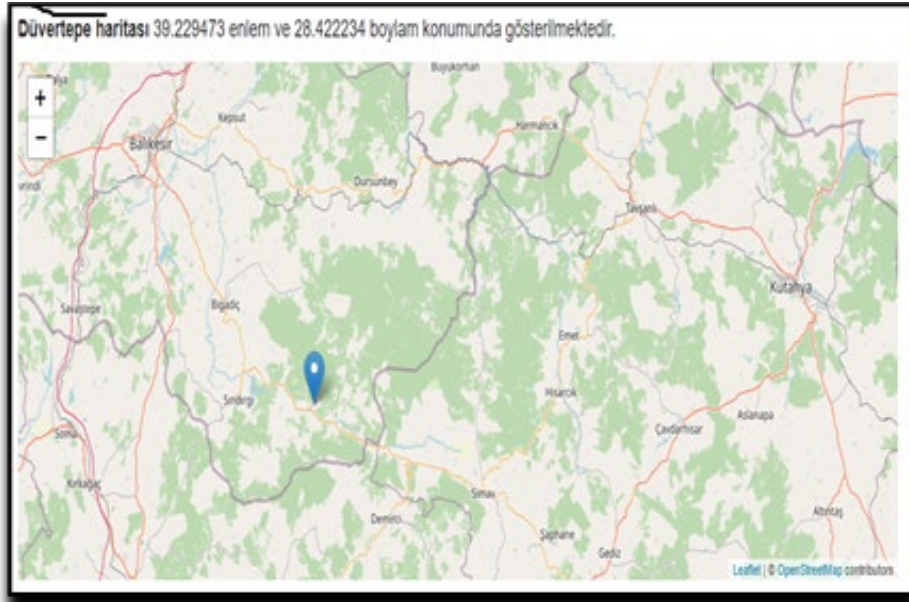
### 2.4. Çalışmanın önemi

Çalışmada yapılan kaynak taramasında hemen hiçbir kaynakta Sındırgı asker helvasının nasıl yapıldığı ve hangi malzemelerin kullanıldığına ait yazılı bir bilginin olmadığı görülmüştür. Çalışma tamamen yörede yaşayan, yaşları 60 üstü olan

kişilerden öğrenilerek yürütülmüş, oldukça özgün bir çalışma olup alana katkı sağlar niteliktedir.

### 2.5. Coğrafi Konum

Sındırgı coğrafi konum olarak, Marmara Bölgesi'nin Güney Marmara Bölümünde yer alan Balıkesir ilinin ilçesidir. Kuzeyinde Dursunbey ve Bigadiç; güneyinde Demirci, Gördes, Akhisar, batısında Kırkağaç ve doğusunda ise Simav ilçeleriyle çevrelenmiştir, Düvertepe ise Sındırgı ilçesine 33 km uzaklıktadır. Kuzeyinde Gözören köyü, doğusunda Çamalanı köyü, güneyinde Çıkrıkçı köyü, batısında ise Alayaka köyü bulunan Düvertepe; Sındırgı – Simav yolu üzerindeki dağlık alan üzerinde kuzey – güney yönünde kurulmuş bir köydür (Arslan, 2013). (Şekil 1).



Şekil 1. Düvertepe haritası.

Düvertepe yerleşmesinin adı 20. yüzyılın başlarında Çorum olarak geçmektedir. 20.yüzyıl başlarında Karesi vilayetinin bir kazası olan Sındırgı'nın Çorum (Düvertepe) ve Gölcük adlı iki nahiyesi bulunmaktadır (Karesi, 19 Mayıs 1330). Sındırgı kazası, Kütahya ve Aydın vilayetinin Saruhan Sancağı sınırlarında olup arazisi geniş, nispeten tenha ve dağlık bir bölgedir. Yörede Ulus, Sedan, Alaçam, Akdağ, Demirci-Simav dağları gibi geniş dağ silsileleri bulunmaktadır (Oğuz & Şükran, 2018).

### 2.6. Sındırgı- Düvertepe Yemek Kültürü

Sındırgı Düvertepe'nin coğrafi yapısının engebeli ve dağlık olması, halkın tarım ve hayvancılıkla uğraşması nedeniyle yemek kültürü üzerinde bunlara ait izler görülmektedir. Yöreye özgü yemekler, Peynir telemesi ve tuzsuz süzme peynir ile yapılan hoşmerim, kazan tarhanası, güvem ve kızılıklık tarhanası ile

tarhana zamanı yapılan tarhana bezdirmesidir. Fasulye sallaması, sumak turşusu, saraylı, koza kapçığı, küllü sulu kalbura bastı, pelte, erik, küren (kızılıklık) ve güvem reçeli ile bu meyvelerin şurupları, küren şerbeti bilinen diğer yöresel yiyeceklerdir. Zengin çeşitliliğe sahip hamur işlerinden nohutlu dolama, kabak dolama, otlu sini (pide sinisi), iki katlı (katmer), yufka dökmesi, yahnili ekmek aşısı, cimcik aşısı mutfak zenginliğine katkı sağlayan lezzetlerdir. (Soykan vd., 2015).

**Düğün ve sünnet yemekleri:** Sünnet ve düğünlerde yemek olarak, çoğunlukla düğün çorbası (nohutlu hamur çorbasıdır) keşkek, tatlı, turşu, et yemeği verilir. Bazı yörelerde etli tirit düğün yemeklerinin vazgeçilmezidir.

**Hıdırellez Yemekleri:** Hızır ve İlyas Peygamberlerin buluştuklarına ve tabiatın yeniden canlandığına inanılan yazın başlangıcı sayılan 5-6

Mayıs tarihlerinde yapılan şenlik ve törenlerde yapılan yemeklerdir. Bugün de hayır yemeği geleneği vardır. Yemekte Çorba, etli Pilav, hoşmerim ikram edilir.

**Ölüm ve cenaze yemekleri:** Ölüm ve cenazelerde farklı günlerde yemekler yapılır. Cenaze gömüldükten sonra pide ve ayran veya nohutlu pilav ayran dağıtılır. 3. Gün veya 7. gün, Nohutlu çorba, pilav, etli bir yemek ve helva dağıtılır. 40. gün ise yine un veya irmik helvası yapılıp dağıtılır.

**Kurban Bayramı yemekleri:** Kutsal günlerden biri olarak kabul edilen Kurban Bayramı'nda kesilen etler ihtiyacı olanlara dağıtılır. Eve gelen misafire kurban eti ve kavurma ikram edilir. Ayrıca bayramın birinci günü sura yemeği yapılıp eş ve dostla yenir.

**Ramazan ve Ramazan Bayramı yemekleri:** Ramazan'ın ayının birinci günü bereket getireceğine inanıldığı için evlerde hamurlu mercimek çorbası pişirilir ve eş dosta dağıtılır. Kandil günlerinde helva yapılıp dağıtılır. Arife gününden bir gün önce karanfilli sakızlı ekmek yapılır. Yufka ve yufka böreği ramazan ayının vazgeçilmezidir. Ramazan Bayramı'nda baklava mutlaka yapılır misafire ikram edilir. Sındırgı da baklava genellikle cevizli yapılır ancak yörede susam üretiminin çok olmasından dolayı susam ile de baklava yapılmaktadır.

Yörede susam çok yetiştirildiğinden günlük öğünlerde ve özel günlerde pek çok yerde kullanım alanı bulunur. Tahin, sürtme (susam ezmesi), saraylı, susamlı çörek, peksimet, karanfilli susamlı yağlı pide, susamlı ekmek, pekmezli susam ve susam helvası gibi ürünler yöredeki yemek kültüründe önemli yere sahiptir.

## 2.7. Düvertepe Asker Helvası ve Yapılışı

Yemek kültürü toplumların günlük öğünleri, doğum, ölüm, düğün, bayramlar, kutsal günler, şenlikler, festivaller vb. özel günlerde pişirdiği ve yediği yemekler ile bunlara ait ritüelleri içerir. Bunlara ilaveten Türk toplumlarına özgü nevrüz, hıdırellez, gün dönümü, mevsimsel değişim ve dönemsel değişimleri simgeleyen günlerde yapılan ritüeller ve pişirilen yemekler Türk yemek kültüründe önemli yer tutar. Bunlar arasında Türk kültüründe kutsal kabul edilen askerlik görevine giden kişiler için yapılan ritüel ve yemeklerin de ayrı bir yeri olduğunu bilinmektedir. Bu anlamda Sındırgı-Düvertepe asker helvası bunun en güzel örneğidir.

Helvanın en az 200 yıllık bir geçmişe sahip olduğu düşünülmektedir. Konu ile ilgili yapılan literatür taramasında sadece bir yerde Düvertepe Asker helvasının adına rastlanmış ve susamdan yapıldığından bahsedilmiştir. Sürtme, susamlı saraylı, Düvertepe asker helvası, karanfilli ekmek, karanfilli yağlı pide, özellikle de eski İstanbul yolunun Sındırgı'dan geçtiği dönemlerde, İstanbulluların tercih

ettiği ceylan dolması unutulmak üzere olan korunması gereken kültürel değerlerdir (Soykan vd., 2018).

Köyde 60 yaşın üstündeki insanlardan edinilen bilgiye göre en az dört kuşaktır bu helvayı bildiklerini ancak tam tarihinin nereye kadar gittiğini bilmediklerini ifade etmişlerdir (Eren vd., 2022). En az dört kuşaktır biliniyor olması durumunda helvanın ikiyüz yıllık bir tarihi olduğunu söylemek yanlış olmayacaktır. Yine yöre sakinlerinin ifadesine göre helva kurutulmuş saklanmakta ve uzun süre bozulmadan nefasetini korumaktadır. Bu durum tarihinin orta Asya'ya kadar uzanabileceğini düşündürmektedir. Çünkü konargöçer Türklerde yiyecekleri kurutmak bir saklama yöntemi olarak kullanılmaktadır. Tezcan (2000) bu durumu, Türklerin uzun yıllar konargöçer biçimindeki göçebe yaşayışları ve hayvancılıkla geçinmeleri, eti, sütü yoğurdu bir koruma şekli olarak kurularak ürünleri daha dayanıklı hale getirmiş ve uzun zaman korumanın sırrını keşfetmişlerdir şeklinde açıklamaktadır. Asker helvası seferberlik ve savaş yıllarında askere gidenlere yapıldığından seferberlik helvası olarak bilinir. Uzun süre bozulmadan dayanması, kurutulduğu için yük olarak hafif olması, taşınırken yer kaplamaması ve içine katılan malzemelerden dolayı besleyici değeri göz önüne alındığında oldukça değerli bir ürün olduğu söylenebilir. Yapılışı oldukça zahmetli olan bu helva tüm köylünün imece usulü yaptığı bir yiyecektir. Helvayı yapmak için tüm köylü kendi evinde bulunan susam, pekmez ve undan hangisi varsa ondan getirerek helvanın malzemesine katkı sunar.

## 2.8. Helvanın Yapılışı

Gerekli Malzemeler: Susam, Pekmez, Un ve Su  
Önce susamlar ezilir, bir tencereye konan su kaynatılarak ezilmiş susamlar içine atılarak pişirilir. Susamlar şişinde üzerine un katılarak dibi tutmadan ve un kokusu gidene kadar pişirilir. Ocaktan alınan malzeme bir örtü üzerine yayılarak tarhana ovar gibi ovulup, bulgur kıvamına getirilir, bir kalbur yardımıyla elenir. Bulgur kıvamına gelen un ve susam tekrar ocağın üzerine alınarak bu kez pekmez ilavesi yapılarak bir kez de pekmezle pişirilip koyulaştırılır. Bir kepçe yardımıyla sürekli karıştırılarak dibinin tutması önlenir. Koyulaşan helva tepsilere sıcak sıcak ve ince bir tabaka halinde dökülerek elle üstünden iyice bastırılır. Basılan helva çok kalın olmamalıdır. Aksi halde kurumaması zorlaşır. Çok ince olduğunda ise kırılır. Helvanın ölçü ve kıvamı iyi ayarlanmalıdır. Yıllardır bu işi yapan kişiler göz kararıyla bu işi çok iyi ayarlamaktadırlar. Tepsie basılan helva baklava dilimi şeklinde kesilerek kurutulur. Böylece bayatlaması ve küflenmesinin önüne geçilir. Helva yapılırken dualar edilmesi de bir gelenektir. Ritüelinin toplumsal dayanışmayı göstermesi, kederin ve

sevincin paylaşılması gibi özel bir öneminin olduğu, toplumun yardım duygusunu diri tuttuğu yörede yapılan çalışmalarda gözlenmektedir. Günümüzde hala süren bu gelenek yolluk olarak eski önemini kaybetse de geleneksel olarak askere gidenlere hala yapılmakta ve askerin yanına yiyecek olarak helva koymaktan ziyade köylülere dağıtmakta, onların hayır duaları alınmaktadır.

### 3. Sonuç ve Öneriler

Günümüz dünyasında hızlı tüketim alışkanlıkları, artan rekabet ortamı birçok kültürel değer ortadan kalmasına veya değişime uğramasına neden olmaktadır. Özellikle yazılı olmayan ve kayıt altına alınmayan geleneksel ürünler bir bir yok olmakta ve gelecek nesillere aktarılamadan ortadan kalkmaktadır. Çalışmanın konusu olan Sındırgı asker helvası da kayıt altına alınmayan kültürel miras ürünlerindedir. Bu çalışma ile Sındırgı Asker helvası ve yapılışı kayıt altına alınmıştır. En az iki yüz yıllık bir gelenek olduğu düşünülen toplumsal dayanışma ve yemek kültürüne önemli katkı sunan helvanın en önemli özelliği, uzun süre bayatlamadan kalması ve besleyici değerinin yüksek olması nedeniyle sefere giden gençlerin yanına azık olarak yapılmasıdır. Günümüzde artık askere gidenlere azık olarak hazırlanması önemini kaybetse de yörede helvanın hala yapılıyor olması bu eski geleneğin sürdürülmesi adınadır.

Helva coğrafi işaretleme almaya aday ürünlerden biridir ve önerilmektedir. Çünkü Helvanın yapılışında kullanılan susam, pekmez ve unun tamamının aynı yöreden elde edilmektedir. Coğrafi işaretler kapsamına alınan bir ürünün bir veya birkaç özelliğini muhakkak sınırları belli bir alandan almış olması gerekmektedir. Böylelikle işaretleme kapsamına alınmış ürün, özelliğini aldığı bölgenin adıyla anılarak bir marka haline gelmektedir (Güven, 2013). Yöresel ürünleri koruma altına alınmasını sağlaması nedeniyle geliştirilen coğrafi işaretleme sistemi, günümüzde tüm dünyada kabul gören ve uygulanan bir sistemdir (Sormaz vd., 2018).

Sındırgı Asker helvasının bir başka önemli özelliği yapılış tarihinin çok eskilerden günümüze kadar nesilden nesile aktararak gelmesi ve toplumun dayanışma kültürünü yansıtması nedeniyle oldukça önemli bir kültürel miras olmasıdır. Günümüzde kültürlerini koruyan toplumlar yönleriyle turistik çekiciliği olan yerler arasına girmektedir. Yeni turizm anlayışı özgün ve ayrıcalıklı yörelere doğru gelişmektedir. Bu nedenle Düvertepe asker helvasının ekonomik ve turistik bir ürüne dönüştürülerek sürdürülebilir kalkınma için kullanılması önerilmektedir. Böylece yöre turistler için yeni bir destinasyon merkezi olacaktır. İlban vd. (2016) ya göre kültürünü ve geleneksel yapısını koruyan ve yöresel

yemekleri korumuş yerler turistlerin destinasyon seçimlerinde etkili olmaktadır. Asker helvasının sürdürülebilir kalkınma amacıyla turistik ürüne dönüştürülmesi, bölgedeki göçü tersine döndürecektir. Bölgedeki yerleşmelerden olan Yaylabayır, Osmanlar ve Düvertepe yerleşmelerinde nüfus 1990 ile 2016 yılları arasındaki dönemde büyük oranda azalmıştır. Düvertepe'nin 1996 yılında 997 olan nüfusu, 2006 yılında 337 ye gerilemiştir. (Arslan, 2018)

Yörenin kalkınmasına katkı sağlaması amacıyla şunların yapılmasının uygun olacağı düşünülmektedir.

-Coğrafi işaretin önemi, yöre halkına anlatılmalı, tanıtılmalı ve bundan nasıl fayda sağlayacağı hakkında bilinçlendirilmeli,

-Coğrafi işaret almak amacıyla Üniversite ve yerel yönetimlerle iş birliği yapılmalı,

-Yerel yönetimlerle iş birliği yapılarak yöre tanıtımı iyi yapılmalı yeni bir destinasyon sahası olarak tanıtım yapılmalı,

-Gastronomi ve yemek şölenleri yapılarak asker helvasına ilaveten daha fazla yöresel ürün tanıtılmalı ve geniş kitlelere duyurulmalı,

-Asker uğurlama törenleri daha geniş kitlelerin katılımını sağlayacak şekilde yapılarak ürün tanıtımı yaygınlaştırılmalı,

-Ürün yapımı bir standarda getirilerek ticarileştirilmeli ancak özgünlüğü korunmalıdır.

#### Yazarların Katkısı

Makale tek yazarlıdır.

#### Çıkar Çatışması Beyanı

Herhangi bir çıkar çatışması bulunmamaktadır.

#### Araştırma ve Yayın Etiği Beyanı

Yapılan çalışmada araştırma ve yayın etiğine uyulmuştur.

#### Kaynaklar

- Arslan, F. (2013). *Bigadiç ve Sındırgı İlçelerinde Yerleşmeler*. Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Coğrafya (Türkiye Coğrafyası) Anabilim Dalı. Doktora Tezi, Ankara
- Arslan, F., & Baykal, F. (2018). Sındırgı'da Kırsal Coğrafi Görünümlerin Geçmişten Bugüne Değişimi. Güncel Araştırmalar Işığında Sındırgı. Bildiriler Kitabı. Ege Üniversitesi Yayınları Edebiyat Fakültesi Yayın No: 200. Ss.364.
- Arlı, M. (1981). Türk Mutfağına Genel Bir Bakış. Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri. Kültür ve Turizm Bakanlığı, Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları. No: 41., ss. 19-33.

- Artun, E. (2002). Adana Mutfak Kültürü ve Adana Yemeklerinden Örnekler, M.Sabri Koz (Ed.). Yemek Kitabı Kitabevi, İstanbul.
- Beşirli, H. (2010). Yemek, Kültür Ve Kimlik. Millî Folklor, 22-87.
- Beşirli, H. (2012). Yemek sosyolojisi/yiyeceklere ve mutfaka sosyolojik bakış, Ankara: Phoenix Yayınevi.
- Bozok, D., & Kahraman, K. (2015). Kırsal Turizmde Yöresel Yemek Kültürünün Rolü. *Balıkesir, Uluslararası Sosyal Ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 5(1), 85-90.
- Creswell, W. John. (2020). Nitel Araştırma Yöntemleri: Beş Yaklaşım Göre Nitel Araştırma Ve Araştırma Deseni (Çev. Ed: Bütün, M. & Demir, S.B.). Ankara: Siyasal Kitabevi
- Efe, R., Soykan, A., Cürebal, İ., & Sönmez, S. (2015). Balıkesir'deki Yöresel Ve Geleneksel Ürünler Coğrafi Bir Yaklaşım. *Balıkesir 2. Kent Sempozyumu*, 19-21 Kasım, 1-18
- Ertan, A. (2010). Prestijli Tarım Ürünlerinin Pazarlanmasında Kalite Ve Coğrafi İşaret Kavramlarının Tutundurulması Ve Bu Bağlamda Tarım Satış Kooperatiflerinin Önemi. *Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 12(2), 157-170.
- Şahin, G. (2013). Coğrafi İşaretlerin Önemi Ve Vize (Kırklareli)'nin Coğrafi İşaretleri. *Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 15, 23-37
- İlban, M. O., Bezirgan, M., & Çolakoğlu, F. (2016). Yöresel Yiyeceklerin Turistlerin Davranışsal Niyetlerine Etkisi: Cunda Adası Örneği. In *3rd International Congress of Tourism and Management Researches Proceeding Book*, 426-439.
- Malinowski, Bronislaw (1990). İnsan Ve Kültür, V Yayınları, İstanbul.
- Şükran, O., & Oğuz, İ. (2018). Sındırgı Yöresi Türkülerinden Şakir Efe Türküsü. Güncel Değerlendirmeler Işığında Sındırgı. *Bildiriler Kitabı*. Ege Üniversitesi Yay. Yayın No: 200. Ss. 237.
- Sormaz, Ü., Bozkurt, S., & Sevinç, E.K. (2018). Coğrafi İşaretleme. Nizamlıoğlu, Ferhan. (Editör). *Gastronomide Güncel Konular*. Billur Yayınevi. Konya
- Soykan, A., Kahraman, K., & Orhan, İ. (2018) Sındırgı Yöresel Yiyecekleri Ve Coğrafi İşaretlemenin Önemi. *Güncel Araştırmalar Işığında Sındırgı*. *Bildiriler Kitabı*. Ege Üniversitesi Yayınları Edebiyat Fakültesi Yayın No: 200. Ss.205.
- Şahin, G., & Ünver, G. (2015). Destinasyon Pazarlama Aracı Olarak Gastronomi Turizmi: İstanbul'un Gastronomi Turizmi Potansiyeli Üzerine Bir

Araştırma. *Journal Of Tourism And Gastronomy Studies*, 3(2), 63–73.

- Tezcan M. (2000). Türk Yemek Antropolojisi Yazıları, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara
- Yıldırım, A., & Simsek, H. (1999). Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri (11 baskı: 1999-2018).

### Kişî Kaynakları

- Alime Eren (2022). Düvertepe sakini. Ev hanımı 80 yaşında
- Alime KOÇ (2022). Düvertepe sakini. Çiftçi 80 yaşında
- Ahmet GÜÇLÜ (2022). Düvertepe sakini. Çiftçi 60 yaşında
- Şehri Çakmak (2022). Düvertepe sakini. Coğrafya Öğretmeni. 50 yaşında
- Zahide ÇAKMAK (2022). Düvertepe sakini. Ev hanımı 78 yaşında
- URL 1-  
<https://www.haritatr.com/duvertepe-haritasi-m1ee9>  
[Erişim Tarihi: 01.03.2023]

### Ekler

Ek 1. Helva



© Author(s) 2023.

This work is distributed under <https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>