Sosyal Bilimler Dergisi / TheJournal of SocialSciences

Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi, Yıl: 6, Sayı: 39, Ağustos 2019, s. 0-1
ISSN: 2149-0821 DoiNumber:http://dx.doi.org/10.16990/SOBIDER.5148

Öğr. Gör. Dr. Erşan YILDIZ
Erciyes Üniversitesi, Rektörlük, eyildiz@erciyes.edu.tr

İZMİR DESTİNASYONUN GASTRONOMİK KİMLİĞİNİN OLUŞMASINDA ETNİK MUTFAKLARIN ROLÜ: MUSEVİ (SEFARAD) MUTFAĞI[1]

Özet

İzmir'in geçmişte, Türkler, Rumlar, Sefarad Yahudileri, Levantenler, Ermeniler ve diğer unsurların 500 yıldan fazla bir arada yaşadıkları çok kültürlü bir kent olması, İzmir mutfağının gastronomik kimliğinin oluşmasına katkı sağlamıştır. Gastronomik kimlik, bir turistik destinasyonun sahip olduğu mutfak kültürünün nasıl oluştuğu konusunda yapılan çalışmalarla alakalı bir durumdur. Etnik mutfak ise, bir millete ya da topluluğa veya yöreye ait zamanla oluşan yemek kültürüdür. Bu çalışmanın özünü de, etnik bir mutfak olan Sefarad mutfağı oluşturmaktadır. Bu çalışmanın amacı, İzmir mutfağının zenginliğinde ve gastronomik kimliğinin oluşmasında Sefarad mutfağının rolünü belirlemektir. Çalışmada, literatür taraması ve doküman analizi yöntemleri kullanılmıştır. Çalışmanın sonunda; Sefarad mutfağının özellikle, boyoz, sübye şerbeti, kavrulmuş kavun karpuz çekirdeği gibi yiyecekleriyle İzmir mutfağının gastronomik kimliğinin oluşmasında önemli katkıları olduğu tespit edilmiştir. Elde edilen bu sonuçla; İzmir mutfağının melezliğinin (çok kültürlü) zengin gastronomik kimliğinin önemli bir parçası olduğu ortaya konulmuştur. Bundan sonraki çalışmalarda, diğer etnik mutfaklar üzerinde durulmasının, bu konuya zenginlik katacağı düşünülmektedir.

Anahtar Kelimeler: Gastronomik Kimlik, Etnik Mutfaklar, Musevi (Sefarad) Mutfağı, İzmir

[1] Bu çalışma, 6. Uluslararası Sosyal Beşeri ve İdari Bilimler Sempozyumunda (Alanya 2019) bildiri olarak sunulmuştur.

THE ROLE OF ETHNIC CUIINES IN THE FORMATION OF THE GASTRONOMIC IDENTITY OF IZMIR: THE SEPHARDIC CUISINE

Abstract

The fact that Izmir was a multicultural city which enabled the coexistence of the Turks, Greeks, Sephardic Jews, the Levantines, Armenians, and other ethnicities for more than 500 years has contributed to the formation of its gastronomic identity. As for gastronomic identity, it refers to the studies carried out in order to determine how the culinary culture of a destination is formed. Meanwhile, ethnic cuisine pinpoints the culinary culture of a nation, a community, or a region. The essence of this study consisted of the Sephardic cuisine, which is an ethnic cuisine in Izmir. The aim of the study was to determine the role of the Sephardic cuisine in the formation of the rich cuisine and the gastronomic identity of the city. Literature review and document analysis were employed in the study. The study has confirmed that the Sephardic cuisine, with its unique food such as Boyoz, Sübye, and roasted seeds of watermelon and melon, has indeed contributed to the formation of the gastronomic identity of Izmir. This finding, in turn, has revealed that the multifaceted and multicultural nature of Izmir cuisine has a significant part in its rich gastronomic identity. Future studies can enrich the subject by means of carrying out research on other ethnic cuisines.

Keywords: Gastronomic Identity, Ethnic Cuisines, the Sephardic Cuisine, Izmir

1.GİRİŞ

Geçmişten günümüze insanoğlunun biyolojik yapısı gereği, enerji ihtiyacının karşılanması için beslenmesi en temel gereksinim olarak kabul görmektedir. Ancak ihtiyaç duyulan enerjinin sağlanması için gerekli besinlerin tedarik edilmesi, tüketim için uygun hale getirilmesi ve tüketim tutum ve davranışları süreci, beslenmeyi tek başına biyolojik bir eylem olmaktan çıkarmakta, kültürel bir olgu haline dönüştürmektedir (Beşirli, 2010:159). Dolayısıyla her toplumun tarihini ve kültürünü şekillendiren en önemli unsurlardan birinin yemekle ilgili yaşanan süreçler (yemek pişirme yöntemleri, tarifler, törenler, festivaller vb.) olduğu anlaşılmaktadır. Bu durum, yemeğin bireysel ve toplumsal yönleri olan ve birçok farklı faktör tarafından etkilenen kültürel bir unsur olduğunu ortaya koymaktadır (Beşirli, 2010:159-160).

M.Ö. 3000 yılı civarında kurulmuş olan İzmir, tarih boyunca birçok farklı şekillerde (Smire, Semire, Lesmire, Lesmirr, Lesmirle, Ksimire, Zmirra, Asmira, Esmire, İsmira, İsmire, Smyrna) adlandırılmıştır. Başka bir dil kökeninden gelmiş olan Smyrna kelimesi, eski Helen dilinde, Arabistan mersini (Myrte'd Arabie) ağacından elde edilen güzel kokulu öz suyunu ifade etmektedir. Smyrna ismini, hiçbir zaman benimsemeyen Türkler, Smyrna kelimesini Türkçe söylerken başına I sesi getirerek Ismir olarak telaffuz etmiş, daha sonra da bugün kullanılan İzmir biçimine dönüştürmüşlerdir (Bulut, 2010:4-5).

İzmir, 16. Yüzyılın başlarından 20. Yüzyılın ortalarına kadar, 500 yıldan fazla, ağırlıklı olarak Türkler, Rumlar, Sefarad Yahudileri, Levantenler, Ermeniler ve diğer unsurların bir arada yaşadıkları çok cemaatli, çok kültürlü bir Akdeniz kenti olarak önemli bir tarihsel

birikime sahiptir. Herve Georgelin'in ifade ettiği gibi; İzmir'i İzmir yapan, kentsel bir kimlik kazandıran da bu çok kültürlü, kozmopolit yapısıdır. İzmir; savaşlar, yangınlar, ulus-devletleşme süreçlerinin sonucu yaşanan başta nüfus hareketleri, göçler olmak üzere bir dizi nedenden çok kültürlü, kozmopolit yapısını önemli oranda yitirmiştir (İZKA, 2011:57).

İzmir'de yaşayan Yahudilerin çoğu, XVI. yüzyılda İspanya'dan gelen Sefarad Yahudileridir (Bulut, 2010:26). 1900'lü yılların başında İzmir'de Müslüman ve Rumlardan sonra üçüncü kalabalık nüfus olan Sefarad Yahudileri, çok kültürlü yapının en önemli unsurlarından birisidir. Yahudilerin İzmir ve çevresinde ilk yerleşimleri 1. Yüzyıl'a kadar gitmektedir. Josephus, Sardis'te Musevi topluluklarının yaşadıklarını ve buradaki Sinagog'un antikitede bilinenlerin en büyüğü olduğunu ifade etmektedir. Smyrna - İzmir, Pergamum-Bergama ve Ephesus - Efes de aynı dönemde Yahudi yerleşiminin olduğu kentler olarak bilinmektedir (İZKA, 2011:58).

Bir toplumun mutfak kültürleriyle ilgili birçok ipucu, toplumların bir yiyeceği nasıl yediği ya da neden yemediği gibi hususlarda gizlidir. İzmir destinasyonun geçmişte farklı medeniyetlere ev sahipliği yapmış olması, zengin ve zeytinyağlı yemekleri temel alan çok seçkin bir mutfağa sahip olmasının en temel sebebidir (Erdoğan & Özdemir, 2018: 250). Bu farklı kültürlerden bir tanesi de, İzmir Sefarad Yahudileridir. Yahudi toplumu her ne kadar kapalı bir toplum olsa da, İzmir bölgesindeki Yahudilerin genelde Türk mahallerinin bitişiğinde oturmuş olmaları, her iki toplum arasında başta yemek olmak üzere bir takım kültürel etkileşimlere sebep olmuştur (Bulut, 2010:26). Mutfaklar, çevresindeki birçok faktörle etkileşime girerek, kendi özgün kültürlerini oluşturmakta ya da bu etkileşim içerisinde yok olarak başka kültürlerin etkisinde asimile de olabilmektedir (Düzgün & Özkaya, 2015:44). Bu duruma en güzel örnek, Sefarad mutfağıdır. Sefarad mutfağı, bir çok kişi tarafından kabul görmemekte, kabul edenler ise; bu mutfağın melez bir mutfak (Yahudi, İspanyol, Osmanlı ve Türk mutfağı karışımı) olduğunu ifade etmektedir. Hatta mutfağın ismini Türk Sefarad mutfağı olarak da ifade edenler bulunmaktadır.

Sonuç olarak; birçok uygarlığa ev sahipliği yapmış İzmir kentinin gastronomik kimliğinin oluşmasına çok kültürlülüğün önemli bir etkisinin olduğu anlaşılmaktadır. İzmir mutfağına önemli bir katkı sağlayan ve etnik bir mutfak olan Sefarad mutfağı çalışmanın odağındadır. Bu bağlamda; İzmir mutfağının zenginliğinde ve gastronomik kimliğinin oluşmasında Sefarad mutfağının rolünün tespit edilmesi bu çalışmanın temel amacını oluşturmaktadır.

2.LİTERATÜR TARAMASI

Bu kısımda; İzmir destinasyonu ve İzmir mutfağı, gastronomik kimlik ve etnik bir mutfak olan Sefarad mutfağı hakkında elde edilen bilgilere yer verilmektedir.

2.1. İzmir Destinasyonu ve İzmir Mutfağı

Türkçe bilimsel yazına göre; "turizm alanı, turizm merkezi, turizm bölgesi" gibi ifadeler destinasyon anlamında kullanılmakta ve destinasyon olarak ifade edilen yer ise; ülke, şehir, kasaba, ada, deniz kenarı, dağ köyü, kongre merkezi vb. yerler de olabilmektedir (Zağralı, 2014:4). Bu tanımlamaya göre İzmir kenti, bir turistik destinasyon için en uygun kriterlere sahip kentlerden biri olarak değerlendirilebilir. Turizmde; bazı destinasyonlar doğal güzellikleriyle bazıları ise, sosyo-kültürel yapılarıyla ön plana çıkmakta ve kültürel zenginlik, doğal

güzellikler, yemek kültürü, ulaşım, konaklama, müzeler, eğlence hayatı gibi kavramlar destinasyonların önemini ve çekiciliğini artırmaktadır (Zağralı, 2014:4). İzmir destinasyonu incelendiğinde, bu zenginliklerin ve çekiciliklerin hepsine sahip olduğu anlaşılmaktadır.

Tarih boyunca İzmir ve civarında yaşayan yerleşik ya da göçebe Türkler, İzmirli Rumlar, Levantenler, Sefarad'lar, mübadele yıllarında Batı Trakya ve adalardan (Girit, Sakız, Midilli) gelenler, Makedonlar, Boşnaklar, Arnavutlar ve Afrika kökenli Arapların oluşturduğu kültür çeşitliliği İzmir mutfağına da yansımıştır (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2019). Geleneksel İzmir mutfağında Osmanlı, Yunan, Musevi, İtalyan ve Fransız mutfaklarının etkileri görülmektedir. İzmir mutfağının temel öğeleri; zeytinyağı, birbirinden değişik türde ve lezzette otları, leziz üzümleri ile yapılan şarapları ve deniz ürünleridir. Ege mutfağında başta börülce, pırasa, patlıcan olmak üzere sebzeler de diğer yörelerden daha çok kullanılmaktadır. Keşkek, patlıcan böreği, mercimekli bükme, katmer, çeşitli yahniler, gözleme, özel günlerde ve davetlerde yapılan yemeklerin başında yer almaktadır (Türkiye Kültür Portalı, 2019).

İzmir mutfağı yaşanan göçlerle şekillenmiş, farklı kültürlerin katkısıyla beslenmiş ve şu andaki çok katmanlı haline dönüşmüş ve Ermenilerin, Rumların, Yahudilerin, Levantenlerin, Kafkasya'dan, Balkanlar'dan göç edenlerin İzmir mutfağında izi, lezzeti çok olan zengin bir mutfaktır. Örneğin, ot kültürü Giritlilerden, boyoz Sefarad Yahudilerinden, midye dolma ve anasonlu gevrek Rumlardan miras kalmıştır (Erke, 2018:1). 2018 yılı İzmir Gastrofest'te Zafer Yenal'in "Mübadele ve göçler esnasında insanların yanlarında getirebildikleri en önemli şeylerden biri zihinlerindeki mutfak mirasıydı. Kadınlar bu topraklarda buldukları malzemelerle kendi kültürlerinin yemeklerini pişirdi. Her bir araya geldiklerinde geride bıraktıkları mutfaklarını konuştular" sözleri de İzmir mutfağının özeti şeklindeydi (Erke, 2018:1).

Nedim Atilla'ya göre; "Ege, İzmir mutfağı Türk mutfağının en zengin, en ayrıcalıklı, en özel mutfaklarından biridir. İzmir mutfağının zenginliği; bölgenin eşsiz iklimine, uygarlıkların beşiği oluşuna ve yaşam biçimine tüm bunları yansıtabilmesine dayanmaktadır. Ege yemeklerinin temelinde zeytinyağı vardır. Zeytinyağı ile pişirilen sebzeler ve otlar, zaman zaman etle birleşerek eşsiz bir lezzet oluşturmaktadır. Ege mutfağı, uygarlıkların izini taşır, melez bir mutfaktır ki; Ege mutfağını güzel yapan da budur. Dünyada et, sebze ve otu bu kadar iyi karıştıran başka bir mutfak daha yoktur." (İZKA, 2011:61). Bütün bunlara ilaveten İzmir mutfağı; zeytinyağı, ot yemekleri ve börülce, pırasa, patlıcan gibi sebzelerle birlikte deniz ürünlerinin bolca tüketilmesinden dolayı hafif yiyeceklerden oluşan sağlıklı bir mutfak ve aynı zamanda tipik Akdeniz mutfağı özelliğine sahiptir (Zagralı & Akbaba, 2015:6635).

Erdoğan & Özdemir, (2018) tarafından yapılan çalışmada; İzmir mutfağında zeytinyağı ve zeytinyağı ile lezzetlenen şevketi bostan, enginar, turp otu, radika, cibes gibi sebze ve otlardan oluşan sağlıklı mutfak bileşenleri ve yerel lezzet unsurları sembolik olarak öne çıktığı tespit edilmiştir. Bununla birlikte; gevrek, boyoz, kumru, kokoreç, lokma, şambali, sübye şerbeti, midye dolma ve buzlu badem gibi sokak lezzetleri de önemli bir yer tuttuğu belirlenmiştir. Ayrıca; İzmir mutfağı lezzetleri daha spesifik olarak, Erkence zeytininden yapılan natürel sızma zeytinyağı, özellikle Urla Yarımadasının yerel şarapları, Urla ve Karaburun kıyılarının balık çeşitleri, İzmir tulumu ve İzmir loru, özellikle Yarımada köylerinde yapılan ekmek, katmer ve hamur işleri, yerel ot yemekleri, mezeler, zeytinyağlı yöresel ev yemekleri ile enginarlı levrek ve şevketi bostanlı levrek gibi otlu balık yemekleri olarak tespit edilmiştir. Tespit edilen bu zenginlik ve çeşitliliğin İzmir mutfağının gastronomik kimliğini oluşturan lezzetsel değerler olarak kendini gösterdiği ifade edilmiştir.

2.2. Gastronomik Kimlik

Gastronomi; antik Yunan'da "gastros" mide ve "nomos" kanun, kural kelimelerinden gelen ve yeme içme ile ilgili kuralları tanımlayan bir kavramdır. Santich, (2004) göre gastronomi; tarihi, kültürel ve çevresel etkilere bağlı olarak neyin, nerede, ne zaman, ne şekilde ve hangi bileşimlerle yeneceğine ve içileceğine ilişkin öneriler sunma ve rehberlik etme olarak tanımlanmaktadır (Başat, Sandıkçı & Çelik, 2017:66). Ertürk (1996) kimliği, doğadaki herhangi bir canlıyı veya nesneyi, başka canlı veya nesnelerden ayıran, öncelikle onun görsel, işitsel vb. diğer duyularla algılanmasını sağlayan, kendine özgü olma durumu olarak tanımlamakta ve kimliğin kültürel ve sosyal bir olgu olduğuna vurgu yapmaktadır (Duran, 2011:296).

Henderson, (2009) göre; gastronomik kimlik, bir destinasyonun kültüründeki yemek olgusunu ve mirasını yansıtmak suretiyle, o destinasyona özgü yeme içme özellikleri ile rekabet avantajı sağlayan etkili bir unsurdur (Başat, vd., 2017:67). Bir destinasyonun gastronomik kimliği; coğrafya, tarih, etnik çeşitlilik, mutfak görgü kuralları, yaygın lezzetler ve yemek reçetelerinden oluşmaktadır ve destinasyon açısından katma değer yaratan taklit edilmesi güç ve önemli bir değerdir (Erdoğan & Özdemir, 2018: 251). O destinasyondaki yeme içme kültürü ile birlikte; bölgede yetişen, üretilen ve bölgeye özgü yöntemlerle sunulan gastronomik ürünler gastronomik kimliği oluşturmaktadır (Başat, vd., 2017:64). Bir destinasyonun gastronomik kimliğinin şekillenmesinde, destinasyona özgü lezzetler, kültürel atmosfer arasında kurulan bağ ile farklı bir gastronomi deneyimi sunan "ruhu olan yer" imajı ön plana çıkmaktadır (Erdoğan & Özdemir, 2018: 252). Gastronomik kimliğin şekillenebilmesi için; kimliğin de bir parçası olan bölgede üretilen yöresel ürünlerin "ne, nasıl, neden ve ne zaman" üretilip tüketildiği sorularının cevaplanması, ürünlerdeki karakteristik özelliklerin tespit edilmesi (coğrafi işaretlemeler gibi) gerekmektedir (Başat, vd., 2017:65). Bu bağlamda; bir destinasyonun coğrafi tescilli ürünleri, uluslararası fuar ve yarışmalarda ön plana çıkmış lezzet değerleri, yöresel yemekleri, yavaş şehir ve yavaş yemek kavramları, restoranları bir destinasyonun mutfak kültürünü aktaran birer sembol olarak gastronomik kimlik kapsamında değerlendirilebilir (Erdoğan & Özdemir, 2018:253).

Literatürde gastronomi, gastronomi turizmi, gastronomik kimlik ve gastronomik ürünle ilgili bir takım çalışmalar; Danhi, (2003), Nadeau & Barlow, (2005), Harrington, (2005), Fox, (2007), Harrington & Ottenbacher'e (2010), Çalışkan, (2013), Nebioğlu, (2017), Erdoğan & Özdemir, (2018) bulunmaktadır.

Nadeau & Barlow, (2005) çalışmasında; gastronomik kimlikle ilgili, Fransız Devlet Adamı Charles De Gaulle'nın "246 çeşit peyniri olan bir ülkeyi kim nasıl yönetebilir?" şeklindeki ifadesiyle Fransa'nın kültür çeşitliliğini peynirle açıkladığını ifade etmiştir. Bu bağlamda; peynirin Fransızlar için sadece bir yiyecek olmadığı, Fransızların coğrafyasını, iklimini, tarihini, kültürünü ve mutfağını bir bütün olarak yansıtan en etkili gastronomik kimlik unsurlarından biri olduğu anlamına gelebilir (Çalışkan, 2013:40).

Harrington & Ottenbacher (2010), Lyon şehrinin Fransa'nın gastronomi başkenti olmasında, şarap ve yemek kültürünün çok uzun bir tarihi geçmişi olmasına, ürün çeşitliliğinin yüksek olmasına, geleneksel ürünlerin kullanımın yaygın olmasına ve yerel halk, işletmeler ve

yerel yönetimlerin gastronomi turizmine önem vermesinin etkili olduğunu vurgulamaktadır (Çalışkan, 2013:43).

Harrington, (2005) göre; bir bölgenin yiyecek ve içecekle ilgili özelliklerinin oluşmasında "çevre" ve "kültür" olarak adlandırılan iki önemli unsur etkilidir. Gastronomik kimliği oluşmasında etkili olan çevre; kendi içerisinde coğrafya, iklim, mikro iklimler, yöreye ait ürünler ve yeni ürünlerin yöreye uyumu olarak ifade edilirken, kültür ise; tarih, *etnik çeşitlilik*, deneme, yanılma, *gelenekler, inançlar ve değerler* şeklinde açıklanmaktadır (Nebioğlu, 2017:41). Dolayısıyla; çevre ve kültür unsurlarının şekillendirdiği yöresel ya da yerel yiyecek ve içeceklerin yöreye özgü gastronomik kimliğin oluşmasına önemli katkıları olmaktadır. İzmir mutfağının gastronomik kimliğinin oluşmasında da bu unsurların hepsinin ayrı ayrı etkisinin olduğu aşikârdır. Ancak çalışmanın özü bakımından etnik bir çeşitlilik olan Türk Sefarad toplumunun yeme içme gelenekleriyle ve ürünleriyle İzmir mutfağını zenginleştirdiği anlaşılmaktadır.

Gastronomik kimliğe sahip olan bir destinasyona gelen turist; yerel mutfağın otantiklik özelliği, taklit edilememesi, bölgeye özgü coğrafyası, kültürü, tarihi, iklimi, inançları ve çevre ile etkileşimi sayesinde benzersiz bir yemek deneyimi yaşamaktadır. Destinasyona özgü oluşturulan yerel mutfağın gastronomik kimliği, o bölgenin tarihini, yaşam tarzını ve dünya görüşünü yerel bir giysinin yansıtabildiği kadar yansıtabilmektedir (Çalışkan, 2013:45).

2.3. Etnik Mutfaklar

Su (2011)'e göre etnik restoranlar; müşterilerine o yörede bilinmeyen ya da o yöreye ait olmayan yiyecekleri sunan ve tüketilmesine için uygun ortamlar sağlayan restoranlar olarak tanımlanmaktadır. Petek, (2007)'e göre etnik restoranlar; belirli bir yöreye ait yiyeceklerin yine yöreye ait malzemeler, hazırlama-pişirme teknikleri ve servis yöntemleri kullanılarak misafirlere sunulduğu restoranlar olarak tanımlanmaktadır (Teyin, Aslan, Sormaz, Pekerşen & Nizamlıoğlu, 2017:78-79).

Alanyazında etnik mutfaklardan ziyade etnik restoranların tanımı ön plana çıkmakta, dolayısıyla etnik mutfaklarla ilgili bir tanıma rastlanmamaktadır. Etnik restoranların tanımlarından faydalanmak suretiyle etnik mutfaklar; sadece bir topluluğa, bir yöreye, bir kültüre vb. ait ve yapıldığı yörede bilinmeyen yiyecekler, malzemeler ve hazırlama-pişirme teknikleriyle yapılan ve başka bir mutfakta olmayan yemeklerin bulunduğu mutfaklar olarak tanımlanabilir. Türkiye sınırları içerisinde; Fransız, Arap, Çin, İtalyan, Çerkez, Meksika, Laz, Hint mutfağı gibi birçok mutfak etnik mutfaklar kapsamında sayılabilir. Ayrıca araştırmanın konusu olan Sefarad mutfağı da etnik mutfaklar kategorisinde değerlendirilebilir.

Etnik restoranlar, her ne kadar bazen temalı restoranlar olarak ifade edilse de, aralarında bazı farklar bulunmaktadır. Etnik restoranlarda, mutfak ve sunulan yemekler ön planda iken, temalı restoranlarda sunulan yiyecek-içeceklerden ziyade oluşturulan atmosfer ve hissedilen hava ön plandadır. Özetle; etnik restoranlarda sunulan yemeğin, bir yöreye, bir kültüre ait olması ve restorandaki tüm unsurların belirli bir kültürü yansıtması gerekmektedir. Yani, etnik restoranlarda sunulan yemek, genel olarak bir yöreye, bir kültüre aittir ve sunulan tüm unsurlar belirli bir kültürü yansıtmaktadır (Bekar & Gümüş Dönmez, 2014:805).

2.4. Musevi (Sefarad) Mutfağı

Avram Galanti, 'Türkler ve Yahudiler' adlı kitabında Büyük İskender tarafından milattan 325 yıl önce Musevi nüfusun ilk kez İzmir'e getirildiğini ifade etmektedir. Dolayısıyla, 1492'de İspanya Kadiz'den başlayan büyük göçe kadar İzmir ve civarı Musevilerin nüfus hareketlerinin çok olduğu bir bölge konumundaydı. Osmanlı Yahudilerinin dört ana coğrafyadan beslenen göçlerle geldiği ifade edilmektedir. Yahudiler Romanyot, Sefarad, Aşkenaz ve Karayimler olmak üzere dört gruba ayrılmaktadır. İzmir Yahudileri büyük bir çoğunlukla İspanya ve Portekiz'den gelen 'Sefarad' kökenli olanlardı (İzmir Kültür ve Turizm Dergisi, 2019).

Museviler (Sefarad'lar), Osmanlı Sultanı II. Beyazıt çıkardığı bir fermanla 1492'de İspanya'dan Osmanlı ülkesine sığınmış bir Musevi topluluktur. Mart, 1492 yılında İspanya'nın Katolik Kralları Kastilya'lı İsabel ile Aragon'lu Ferdinand Katolik bir İspanya yaratma hayaliyle, dinlerini değiştirmek istemeyen bütün Müslümanların ve Yahudilerin ülkeyi terk etmesi emrini vermiştir. Dinini değiştirmek istemeyen Museviler, İspanya'yı terk edip, başka ülkelere göç etmeye başlamışlardır. İspanya'dan gelen Museviler (Sefarad'lar), genellikle İstanbul, İzmir ve Selanik'e yerleştirilmişlerdir (Avlaremoz, 2017). 1492'de İber Yarımadası'ndan Osmanlı topraklarına göç eden Sefarad'lar, yaşadıkları coğrafyada başta Türk dili ve mutfağı olmak üzere birçok farklı dil ve mutfaktan etkilenen, eşi benzeri olmayan dillerini (Ladino/Judeo Espanyol) ve mutfaklarını (Sefarad mutfağı) korumayı başarmışlardır (Eminoğlu, 2017). İspanya'yı terk eden Yahudiler, kendi kültürlerinin temelini oluşturan yemeklerini, lezzetlerini, yani Sefarad mutfağını ve ana dilleri Ladino dilini beraberinde getirmişlerdir (Avlaremoz, 2017).

Musevi toplumun yemek kültürü; Ortaçağ'da İber- Endülüs Yarımadasının kuzeyinde Roma, güneyinde ise İslam etkisiyle zeytin ve buğday yetiştirerek oluşmaya başlamıştır. Daha sonra Arap toplumuyla beraber; pirinç, şekerkamışı, badem, narenciye, patlıcan, ıspanak ve enginar yetiştirmişler, yemeklerde kimyon, tarçın, safran, karabiber gibi baharatlar kullanmışlar ve yemek yapımında önce kızartma ve ardından pişirme yöntemini kullanmışlardır. Dolayısıyla Musevi toplumunun yemek kültürü, sürgüne gittikleri ülkelerin kültürleriyle daha da zenginleşmiştir (Avlaremoz, 2017).

Sürgüne gittikleri ülkelerin yemek kültürüyle gelişen ve zenginleşen Sefarad mutfağı, maruz kaldığı olumlu ya da olumsuz etkileşimlere rağmen, dini öğretilerin etkisiyle de geleneksel Sefarad mutfağı özelliğini korumayı başarmıştır (İzmir Kültür ve Turizm Dergisi, 2019).Türk-Sefarad mutfağını yüzyıllar boyunca yönlendiren temel öğreti, Yahudi dini geleneklerinin en önemlisi olan *Kaşerut* kurallarıdır. "*Kaşer*" olarak belirtilen bir yiyecek helal, "*Terefa*" olarak belirtilen bir yiyecek ise haramdır. Günümüzde *Kaşerut* kurallarına uygun beslenmenin, en sağlıklı beslenme şekillerinden biri olduğu bilimsel olarak kanıtlanmıştır (Şarhon, 2019). Etlerin pişirilmeden önce, belli ritüellerle tuzlanıp kanının akıtılması ve Tevrat'taki "Oğlağı anasının sütünde pişirmeyeceksin" sözüne dayandırılmak suretiyle, et ve sütün birlikte yenmemesi kuralı, Sefarad mutfağının temelini oluşturmaktadır (Asal, 2014). Kaşerut kurallarının en temel kuralı olan "etli ile sütlüyü karıştırmamak" örneğin, İskender kebap, mantı gibi yemeklerin Sefarad mutfağında yeri olmadığı anlamına gelmektedir (Şarhon, 2019).

Geçtiğimiz yıllarda Nüket Franco ve Lina Eskinazi öncülüğünde bir grup Yahudi kadın, Sefarad mutfağındaki onlarca yemek tarifini değerlendirmiş ve ortaya mutfak tarihi açısından çok önemli ve çok zengin bir eser çıkmıştır. Franco ve Eskinazi, kendi mutfaklarını: "Bu

mutfağın temel özelliği tavuk, balık, et ve sebzenin 'kendi tadında' yani karışık baharatlar kullanılmadan, sadece tuz, karabiber ve en çok limon ilavesiyle pişirilmesidir. Bazen, gerekirse, maydanoz kullanılabilir." şeklinde tanımlamaktadır (Korkmaz, 2013).

Türk Sefarad Yahudilerinin en önemli yemekleri; tarama (balık yumurtasından yapılan bir meze), şambrak (börek), pırasa köftesi, ekmek içli veya patatesli pırasa köftesi (albondigas de prasa), pırasa dolması (çufletiko), domates ve maydanozlu beyin (meoyo kon pirişlitomat), hamursuz kurabiyesi, patlıcanlı gül böreği (bulemas de berencana) ve boyoz en özgün tatlardan biridir (Avlaremoz, 2017). Türk-Sefarad mutfağı; öyle bir mutfak ki yemeklerde soğan yok, sarımsak yok, baharat yok, ana malzemesi sebze, ama hiç kavrulmuyor, soslar, kremalar yok, genellikle zeytinyağında pişmiş şeffaf yemekler ve bir o kadar da lezzetlidir (Alphan, 2012). Türk-Sefarad yemeklerinde limon çok fazla kullanılmasına rağmen, tuz ve karabiber dışında pek baharat kullanılmamaktadır (Şarhon, 2019).

Sefarad mutfağının bu özelliklerinin yanında birçok farklı özellikleri bulunmaktadır. Sefarad mutfağında ıspanak, pırasa, kabak, patlıcan vb. sebzelerin yemekleri bol miktarda yapılmakta, hatta sebzelerin bütün kısımları (örneğin, ıspanakların sapları, pancarın yaprakları, kabakların kabukları gibi) değerlendirilmektedir (Şarhon, 2019). Sefarad'ların mutfağında enginar çok önemli bir yer tutmakta ve en az 70 tane enginarlı yemek yapılmaktadır (Hayim, 2015).

Türk Sefarad Yahudilerinin, yemekleri arasında ilk sırayı pırasa köftesi (köftes de prasa veya albondigas de prasa) almaktadır. Görüldüğü gibi prasa kelimesi Türkçe pırasa kelimesiyle aynı anlama gelmektedir. Pırasayla birlikte; Türk Sefarad Yahudi mutfağının en sevilen yiyeceği patlıcandır ve patlıcanla en az 36 farklı şekilde yemek pişirilmektedir. Ayrıca, pazı ve nohut, et, balık veya kümes hayvanları da en çok tüketilen yiyeceklerdir (Avlaremoz, 2017).

Zeytinyağlı sebzelerde, mesela bamya, enginar, ıspanak, lahana, kereviz, enginar, kereviz ve kabak kabukları yemeğinde limona ek olarak bolca şeker kullanılması da Türk-Sefarad mutfağının en önemli özelliklerindendir (Şarhon, 2019). Örneğin; zeytinyağında pişirilen soğuk sebze yemeklerine birkaç kaşık şeker koymak, kabak dolmasına (kalavasasyenas) üzerine şekeri yakarak sos gibi koymak, patlıcan yemeğine (papeyada de berencana) yarım bardak şeker koymakla birlikte, tatlılar ve şekerlemeler de oldukça çeşitlidir (Avlaremoz, 2017).

Geçmişte olduğu gibi bugün de Türk Sefarad Yahudi mutfağının en önemli ekşili lezzetleri; ekşi erik sosunda yapılan balık (gaya kon avramila), ekşili kabak kabuğu yemeği (kaşkarikas kon avramila), ekşi soslu beyin (agristada de meoyo), ekşili köfte (agristada de yullikas), ekşi erik soslu yumurta (avramila kon uevos), ekşili kabak dolması (dolmasagras de kalavasa), sirkeli ciğer (igado kon vinagre) ve limonlu ve maydanozlu yahni (prişil i limon) olarak sıralanabilir (Avlaremoz, 2017).

Sefarad mutfağının bu özelliklerinin yanında Türk mutfağına çok benzer özellikleri de bulunmaktadır. Türk Sefarad Yahudi mutfağında empanadas türü olan hamur işlerine börekas, kat kat yufka ile yapılan klasik Türk böreğine de bulemas denilmektedir. Türk Sefarad mutfağında çok sevilen börek türü klasik Türk böreği (bulemas) yufka arasına çeşitli malzemeler koyup, yuvarlayarak sarılıp gül şeklinde burmalar yapılan gül börekleridir (Avlaremoz, 2017). Türk-Sefarad mutfağı özellikle tuzlu hamur işleri bakımından oldukça zengindir. İspanyol ve Sefarad mutfağındaki "empanadas" ve Türk mutfağındaki bazı börek

çeşitleri birbiriyle büyük benzerlik taşımaktadır. Sefarad mutfağı, İspanyol ve Türk kültürlerinin tariflerini alıp, kendi özelliklerini de ekleyerek geliştirmiştir. İspanya'da "empanadas", Ladino dilinde Türkçe börek kelimesinden gelen "borekas" veya küçük anlamına gelen "-itas" ekiyle "borekitas" şeklini almıştır. Türk mutfağında olduğu gibi Sefarad börekleri de ıspanaklı, peynirli ve patates ya da kıyma ile iç yapılarak hazırlanmaktadır. Közlenmiş patlıcan ile yapılanı ise tam anlamıyla Sefarad mutfağının izlerini taşımaktadır (Asal, 2014).

Türk Sefarad Yahudi mutfağında Osmanlı saray mutfağında olduğu gibi ekşi (nar ekşisi, limon, koruk vb.) kullanımı oldukça fazlaydı. Fakat Sefarad mutfağında ekşi lezzetlerin içerisinde en fazla kullanılan malzemenin sirke olduğu da önemli bir gerçektir. Türk Sefarad Yahudi mutfağı ile Türk/Ege/İzmir mutfağının etkileşimi birçok yiyecekte kendini göstermektedir. Türk mutfağında aşure, Yahudi mutfağında trigo koço, sütlaç ve sütlü pirinç (arroz kon leche) eşleşmesi, dikkat çeken bir durumdur (Avlaremoz, 2017). Sefarad mutfağına özgü; kadayıf, baklava, kalbura basma (travados), tatlı halkalar (biskoços), tatlı örgüler (reşas) gibi tatlılarda Türk mutfağıyla benzerliği bakımından, bu mutfağın en güzel örnekleri arasındadır (Asal, 2014).

İzmir mutfağının mücverine benzeyen ancak Sefarad mutfağında fırında pişirilen bir diğer yemek ise yumurtayla sebze ve peyniri karıştırıp, bazen de ekmek kırıntıları ekleyip pişirilen Fritadas'tır. Yine Türk mutfağına benzeyen; yemeklerin yanında domates sosunda tavuk eti yenmesi (tavuk sote gibi), bayram ya da özel günlerde kavun çekirdeğinden hazırlanan, özel bir tatlı olan subiya'nın içilmesi, zeytinyağına batırılan taze ekmek dilimi yenerek oruç açılması, evlerde kadayıf, susam tatlısı gibi tatlıların yapılması ve buğday ile yapılan ve üzerine ceviz serpilerek yenen trigo koço (Türk mutfağında aşure) gelenekleri bulunmaktadır (Avlaremoz, 2017).

İzmir mutfağı ile çok benzerlik taşıyan asma yaprağından yapılan yalancı dolma olarak adlandırılan yemekler de mevcuttur. Sefarad mutfağında ıspanak yaprağından da sarma yapılmaktadır. Tatlılara gelince Türk-Sefarad mutfağının tatlıları Osmanlı-Türk mutfağının tatlılarından etkilendiği görülmektedir. Ayvadan yapılan halva de bembriyo, kuru meyvelerden yapılan harotset, Sefarad'ların İspanya'nın Toledo şehrinden getirmiş oldukları masapanadı verilen badem ezmesi (Türk-Sefarad mutfağından Türk mutfağına geçen) ve İspanya'dan Sefarad'lar tarafında Türkiye'ye getirilmiş Pandispanya (bir kek ya da İspanya'nın ekmeği) olarak bilinen yiyecekte Türk mutfağındaki yerini almıştır (Şarhon, 2019).

Sefarad mutfağının İzmir destinasyonun gastronomik kimliğinin oluşmasına katkıda bulunan birçok yiyeceği ve özellikleri de bulunmaktadır. Günümüzde; İzmir kent merkezinde 1200-1400 civarında Türk Sefarad'ı yaşamakta ve Akdeniz'in bu kadim halkının izleri, silikleşmesine rağmen boyoz, sübye, kavrulmuş kavun karpuz çekirdeği gibi yiyecekleriyle kent kültürünün bir parçası olarak hala hissedilmektedir (İZKA, 2011:58). Bunlardan en önemlisi Boyoz'dur. Bir tür börek olan boyoz, İzmir'e 1510 yılında ilk göçen Sefarad'ların Şabat, yani Cumartesi günü dini kahvaltılarında boyoz yedikleri ifade edilmektedir (Hayim, 2015). Yahudi mutfağından İzmir'e mal olmuş bir yiyecek olan boyoz, İzmir sokaklarında sade olarak satılmaktadır. Yahudiler ise boyoz'u peynirli, ıspanaklı ve tahin helvalı olarak yaparlar (Asal, 2014).İzmir mutfağının zenginliğini oluşturan etnik kültürlerin adeta buluşma noktası olan ve İzmir'in meşhur sokak yiyeceği olarak bilinen boyoz, Sefarad Yahudi mutfağının İzmir'e kazandırdığı en güzel lezzetlerden birisidir. Boyoz ya da boyikos İspanyolca top anlamına gelen bollos kelimesinden türemiştir. Bu önemli lezzet (boyoz), rende kaşar peynirinin hamurun içine

yedirilmesi ve yuvarlak şekil verilmesiyle yapılan tuzlu hamurdan yapılan bir yiyecektir (Avlaremoz, 2017).

Türk-Sefarad mutfağından kalma İzmir'in meşhur sübyesi (tatlı bir içecek/şerbet) ise, kavun çekirdeklerinin ezilerek un haline getirilmiş olmasından süzülerek yapılan tatlı bir meşrubattır. Tatlı ve besleyici, adeta E vitamini deposudur (Asal, 2014). Sübye, kavun çekirdeğinden yapılan ve afrodizyak etkisi olduğu söylenen bir tatlı içecektir (Hayim, 2015). Ayrıca, İzmir'in Sefarad Yahudileri, karpuz çekirdeklerini gazete üzerinde güneşte kuruttuktan sonra onu tavada tuzlu bir şekilde kavururlar ve akşam üstleri çıtırtılar içerisinde yerlerdi (Asal, 2014).

Badem tatlısı, o dönemde lüks olmayan bir mahsul olan bademden yapılmaktadır. Badem ezmesi geleneği ise (Düğünlerde 2 kumru şeklinde badem ezmesi gelinle damadın başı üzerinde parçalanmakta ve misafirlere ikram edilmektedir.) İzmir Sefarad'larında bu gelenek günümüzde hala devam etmektedir (Hayim, 2015). Hıristiyan cemaat kültüründe Paskalya yortusunda yapılan bir çörek olarak kabul edilen ve bir İspanyol ekmeği olan pandispanya, Türkçede Paskalya çöreği olarak adlandırılmıştır (Avlaremoz, 2017).

Ispanakların saplarından lezzetli zeytinyağlı ve limonlu ekşimeli bir yemek yapılması İzmir mutfağının da en güzel yemeklerinden biridir ve bu yemek türleri Sefarad mutfağının izlerini taşımaktadır (Şarhon, 2019). Yine Sefarad'ların en az 70 çeşit yemek yaptığı enginardan da İzmir mutfağında sakızlı enginar, enginarlı levrek gibi çok önemli yemekler yapılmaktadır.

Türk Sefarad Yahudi mutfağının sadece yemekleri Türk/Ege/İzmir mutfağını etkilememiştir. Bu mutfağın yemeklerle ilgili gelenekleri, kelimeleri ve kavramları da etkilemiştir. Örneğin, "Etliye sütlüye karışmamak" deyimi; Musevi Kaşer kurallarında (Yahudi beslenme kuraları) aynı öğünde et ve süt ürünlerini birlikte yememek ve aynı kap kacakları karıştırmamak inanışının bir gereğidir. Bu deyim Türkçeye Türk Sefarad mutfağından bir kişinin bir konuda zorda kalmamak için tarafsız olması ya da hiç bir şeye karışmaması anlamında geçmiştir (Avlaremoz, 2017).

Sonuç olarak; Günümüzde sağlıklı yaşam denilince dünyada ilk gelen akla mutfaklardan biri olan Batı Anadolu mutfağının en zengin parçalarından birini de İzmir Musevilerinin l492'de İspanya ve Portekiz'den gelirken beraberinde getirdikleri yemekler oluşturmaktadır (Asal, 2014). Beş asırdan daha fazla bir arada olan Türk mutfağıyla Sefarad mutfağı birbiriyle bütünleşmiş durumdadır. Sefarad evlerinde pişirme tekniği bazen farklı olsa da Türk mutfağının hemen hemen tüm yemekleri (özellikle börekler, dolma çeşitleri, pilav vb.) pişmektedir. Türk-Sefarad mutfağında teknik farklar bakımından örneğin soğan pek kavrulmaz, yemeklerin çoğunda zeytinyağı kullanılır ve zeytinyağlı yemekler sıcak olarak yenmektedir. Türk-Sefarad mutfağının klasiği, borekitas'tır ve börek çeşitleri bir harikadır. Sefarad mutfağının başka hiç bir mutfakta olmayan, Kaşkarikaz denilen kabak kabuklarından yapılan zeytinyağlı bir yemeği de bulunmaktadır (Eminoğlu, 2017).

3.ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ

Nitel araştırma, "gözlem, görüşme ve doküman analizi gibi nitel veri toplama tekniklerinin kullanıldığı, algıların ve olayların doğal ortamda gerçekçi ve bütüncül bir biçimde ortaya konmasına yönelik nitel bir sürecin izlendiği araştırma" şeklinde tanımlanabilir (Yıldırım & Şimşek, 2008: 39). Nitel araştırma türleri ise; görüşme, gözlem, katılımcı gözlem,

arşiv-doküman inceleme, örnek olay, senaryo, açık uçlu soru ve odak grup çalışması şeklinde listelenebilir (Kozak, 2014: 90). Bu çalışmada, araştırma türlerinden nitel araştırma kullanılmış olup, nitel araştırma yöntemlerinden ise, arşiv-doküman incelemesi yöntemi kullanılmıştır. Doküman incelemesi, araştırma çerçevesinde incelenen konuyla ilgili olgu ve olaylar hakkında bilgi içeren yazılı belgelerin analiz edilmesiyle veri sağlanması olarak ifade edilmektedir (Karataş, 2015: 72). Bunlar; yazılı kaynaklar, gazete, dergi, kitap, ansiklopedi, rapor, mektup vb. yayınlar şeklinde özetlenebilir (Kozak, 2014:97). Çalışmada, arşiv-doküman incelemesi yöntemi kullanılmasının sebebi, kaynak ve zaman tasarrufu elde etmeye yöneliktir. Bununla birlikte bu çalışmada; Sefarad Mutfağıyla ilgili İzmir'de yaşayan Sefarad'ların sayısının oldukça az olması ve bu kişilere ulaşma zorluğundan dolayı görüşme yöntemine de başvurulmamıştır. Bu sınırlılıklara rağmen, yazar Ege'lidir, Ege'de yaşadığı müddetçe yapmış olduğu gözlemleri ve yaşamış olduğu deneyimleri yazılı belgelerle desteklemeyi amaçlamıştır. Nitel araştırmada genelde; *1. Çevreyle ilgili veri, 2. Süreçle ilgi veri, 3. Algılara ilişkin veri* olmak üzere üç tür veri toplanmaktadır ki, bu çalışmada, araştırma süresince neler olup bittiği ve bu olanların araştırma konusunu nasıl etkilediğine dair verileri kapsayan süreçle ilgi veri (Yıldırım & Şimşek, 2008: 40) toplanmaya çalışılmaktadır.

4.SONUÇ ve ÖNERİLER

Erdoğan & Özdemir, (2018) tarafından İzmir destinasyonunda gastronomi turizminin kapsamını incelemeyi amaçlanan çalışmadan elde edilen bulgulara göre İzmir mutfağı; Göç mutfağı, Levanten mutfağı, Girit ve Rum mutfakları, Sefarad mutfağı ve Anadolu mutfağının birleşiminden oluşmaktadır. Etnik kökeni farklı toplumlardan gelen karma ve muhteşem zenginlikler içeren bir gastronomiye sahip bu bölgenin gastronomisi sağlıklı ve çeşitli, lezzetli bir yapıya sahiptir. Bu çalışmada dikkat çekildiği gibi İzmir mutfağının gastronomik zenginliğinin temelinde çok kültürlülüğün ve etnik mutfakların olduğu anlaşılmaktadır. Bu etnik mutfaklardan birisi de 500 yıldan daha fazla bir süredir Türk ve Osmanlı mutfağıyla iç içe olan Sefarad mutfağıdır.

Günümüzde; genelde sürgün hayatı yaşayan Sefarad'lar kapalı bir toplum olmalarına rağmen, her gittikleri yerde, o yörenin mutfak kültürünü kendi mutfak kültürleriyle yoğurup kendilerine mal etmelerinden dolayı, saf bir Sefarad mutfağından söz etmek pek mümkün değildir (Şarhon, 2019). Musevi (Sefarad) mutfağı yemekleri, gelenekleri ve yiyeceklerle ilgili dini kurallarıyla Türk mutfağını hem zenginleştirmiş hem de Türk mutfak kültürüne de adapte olmuşlardır. İspanya'dan gelen Museviler (Sefarad'lar), Akdeniz kültürünün birçok özelliklerini taşıdıkları ve daha önce yaşadıkları İspanya gibi ülkelerin mutfak kültürlerinden etkilendikleri için İzmir mutfağıyla kısa zamanla bütünleşmişlerdir (Avlaremoz, 2017). İzmir yöresinde yaşayan Yahudiler, Rumlar ve Türkler birbirlerinden yemek tarifleri alıp vermişler, bu tarifler herkesin kendi geleneğine göre yeniden şekillendirilmiş ve anadan kıza aktarılan yemek tarifleri günümüze kadar ulaşabilmiştir (Şarhon, 2019).

İzmir mutfağının gastronomik kimliğinin; geçmişten günümüze bölgede varlığını sürdürmüş 30'dan fazla kültürün bıraktığı izlerle, alıp verdikleri ya da geliştirdikleri tariflerle, bölgede yetişen ürünleriyle, iklimi, coğrafyası, denizi vb. özellikleriyle şekillendiği ve zenginleştiği anlaşılmaktadır. İzmir mutfağının gastronomik kimliğini şekillendiren; zeytinyağı, onlarca ot yemekleri, her çeşidinden sebze yemekleri, deniz ürünleri, sokak lezzetleri, şarapları vb. gastronomik ürün gruplarının olduğu alanyazın taramasından ortaya çıkmaktadır. Bununla birlikte İzmir mutfağının gastronomik kimliğini şekillendiren; keşkek, patlıcan böreği,

mercimekli bükme, katmer, çeşitli yahniler, gözleme, midye dolma, anasonlu gevrek, şevketi bostan, enginar, turp otu, radika, cibes, gevrek, kumru, kokoreç, lokma, şambali, midye dolma, Erkence zeytininden yapılan natürel sızma zeytinyağı, özellikle Urla Yarımadasının yerel şarapları, Urla ve Karaburun kıyılarının balık çeşitleri, İzmir tulumu ve İzmir loru, Yarımada köylerinde yapılan ekmek, katmer ve hamur işleri, yerel ot yemekleri, mezeler, zeytinyağlı yöresel ev yemekleri ile enginarlı levrek ve şevketi bostanlı levrek gibi otlu balık yemekleri vb. sayısız gastronomik ürünün olduğu anlaşılmaktadır. İzmir'in gittiğiniz her yöresinde farklı bir kültürün gastronomik izlerini görmeniz ve lezzetlerini tatmanız mümkündür.

Etnik bir mutfak olan Sefarad mutfağının İzmir mutfağının gastronomik kimliğinin şekillenmesine önemli katkılar yaptığı alanyazında verilen bilgilerle ortaya konulmuştur. Bu katkıların; ürün ya da yemek/yiyecek tarifleri kapsamında yoğunlaştığı anlaşılmaktadır. Bununla birlikte, genel hayat ve konuşma diline (etliye sütlüye karışmamak) de etkileri olduğu tespit edilmiştir. Gastronomik ürün açısından Sefarad mutfağı; boyoz, sübye şerbeti, buzlu badem, karpuz çekirdeklerinin kavrulup çerez haline getirilmesi, badem ezmesi, mumlu balık yumurtası (kurutulmuş, tuzlanmış kefal yumurtasının balmumuna batırılması), İzmir iftazması (yüzüne yumurta sürülmüş, üzerine bol susam atılmış bir tatlı maya ekmeği), roska (susamsız bir simit gibi bir çeşit halka ekmek/katolik ekmeği) ve pandispanya (bir kek ya da İspanya'nın ekmeği) gibi yiyecekleri ile İzmir mutfağının gastronomik kimliğinin bir parçası olduğu belirlenmiştir. Özellikle boyoz, İzmir mutfağına damga vurmuş ve vazgeçilmeyen günlük yiyecekler arasına girmiştir. Bununla birlikte; ıspanakların saplarından lezzetli zeytinyağlı ve limonlu ekşimeli, enginarlı yemekler, tarama (balık yumurtasından yapılan bir meze), şambrak (börek), pırasa köftesi, pırasa dolması, domates ve maydanozlu beyin, hamursuz kurabiyesi (mayalanmamış), patlıcanlı gül böreği, ekşili köfte gibi yaptıkları birbirinden lezzetli yemeklerle İzmir mutfağında izler bıraktıkları anlaşılmaktadır.

Turistik destinasyonların pazarlanmasında gastronomi her geçen gün daha da önemli bir unsur haline gelmektedir. İyi yemek yemeğe gösterilen ilgi giderek bir akıma dönüşmekte; gelir seviyesi yüksek, entelektüel turistlerin katıldığı "gurme turları", "gastronomi turları" en çok satan turizm ürünleri olarak öne çıkmaktadır. İyi yemek, etnik mutfak keşfi ya da iyi şarap için özel turlar düzenlenmektedir. Fransa, İtalya, İspanya, Yunanistan vb. ülkeler turizm gelirlerinin önemli bir bölümünü gastronomiden elde etmektedir (İZKA, 2011:60). Dolayısıyla günümüzde birçok ülke gastronomiden oldukça önemli miktarlarda turizm geliri elde etmektedir. Böyle muhteşem bir gastronomik zenginliğe sahip İzmir mutfağının Türk turizmi ve İzmir kenti açısından mutlaka değerlendirilmesi gerekmektedir. Bu çalışmada İzmir mutfağının gastronomik potansiyeli ve kimliğinin olduğu ortaya konulmuştur. Ancak bu gastronomik kimliğin ulusal ve uluslararası alanda yeterince ön plana çıkartılmadığı ve kıymetinin anlaşılamadığı aşikârdır.

Sonuç olarak; İzmir mutfağının gastronomik kimliğin ulusal ve uluslararası alanda tanıtılması ve ön plana çıkartılması gerekmektedir. İzmir'in gastronomik ürünlerinin (sokak lezzetleri, ot yemekleri, zeytinyağlı yemekleri, sızma zeytinyağı, şarapları, Alaçatı ot festivali gibi) daha etkin yöntemlerle yerli ve yabancı turistlere sunulması gereklidir. Hatta, her bir etnik mutfağı gastronomik bir ürün olarak kabul edip, her bir etnik mutfağa ve bu mutfakların müşterilerine yönelik çalışmalar yürütülmesi gerekmektedir. İzmir Ekonomi Üniversitesi Mutfak Sanatları ve Yönetimi Bölüm Başkanı Nilgün Gürkaynak'a göre; belli destinasyonların, o destinasyonlara özgü mutfak kültürü ile birlikte sunulması gerekmektedir. Gürkaynak; İzmir

Sefarad Kültürü açısından önemli bir yer olan Karataş, Asansör'ün, İzmir Seferad Yahudilerinin kültürlerini merak eden Yahudi ve diğer turistlere Sefarad mutfağının Sefarad müziğiyle birlikte sunulduğu bir yer haline dönüştürülebileceğini ifade etmiştir (İZKA, 2011:68). Özetle; İzmir mutfağının gastronomik kimliği mevcuttur. Bu kimliğin oluşmasında etnik mutfakların rolü büyüktür. Bu etnik mutfaklardan birisi de Sefarad mutfağıdır. İzmir'in bu gastronomik zenginliği korunmalı ve gastronomi turizmine kazandırılmalıdır. Bundan sonraki araştırmacılara İzmir'in diğer etnik mutfakları konusunda araştırma yapmaları tavsiye edilebilir.

KAYNAKLAR

Alphan, D. D., (2012). Dina'ninmuftağı: Türk Sefarad yemekleri, Boyut Yayıncılık, İstanbul.

Asal, R. R., (2014). Sefarad mutfağından vazgeçemeyenlerin adresi "Angelina Patisserie", 05.05.2019 tarihinde http://raselrakellaasal.blogspot.com/2014/01/sefarad-mutfagndan-vazgecemeyenlerin.html, adresinden alınmıştır.

Avlaremoz, (2017). Musevi (Sefarad) Mutfağı, 05.05.2019 tarihinde http://www.avlaremoz.com/2017/06/29/musevi-sefarad-mutfagi/ adresinden alınmıştır.

Başat, H. T., Sandıkçı, M., & Çelik, S. (2017). Gastronomik kimlik oluşturmada yöresel ürünlerin rolü: ürünlerin satış ve pazarlanmasına yönelik bir örnek olay incelemesi. Journal of TourismandGastronomyStudies, 5(2), 64-76.

Bekar, A.,& Gümüş Dönmez, F. (2014). Temalı Restoranlar ve Temalı-Etnik Restoran Ayrımı. Journal of International SocialResearch, 7(35).

Beşirli, H. (2010). Yemek, kültür ve kimlik. Milli Folklor, 22(87), 159-169.

Bulut, F. (2010). I. Dünya Savaşı yıllarında İzmir'de eğlence kültürü ve toplumsal yaşama etkileri (Doctoraldissertation, DEÜ Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi Enstitüsü).

Çalışkan, O. (2013). Destinasyon rekabetçiliği ve seyahat motivasyonu bakımından gastronomik kimlik. Journal of TourismandGastronomyStudies, 1(2), 39-51.

İZKA, İzmir Kalkınma Ajansı, (2011). İzmir Kültür Turizmi Sektör Araştırması "Tespit ve Öneriler", TR31\11\DFD01\0008.

İzmir Kültür ve Turizm Dergisi, (2019). izmir-mutfagi/sefarad-mutfagı, 05.05.2019 tarihinde http://www.izmirdergisi.com/tr/izmir-mutfagi/114-sefarad-mutfagi, adresinden alınmıştır.

Duran, E. (2011). Turizm, kültür ve kimlik ilişkisi; turizmde toplumsal ve kültürel kimliğin sürdürülebilirliği. İstanbul Ticaret Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 10(19), 291-313.

Düzgün, E.,& Özkaya, F. D. (2015). Mezopotamya'dan Günümüze Mutfak Kültürü (CulinaryCulturefromMesopotamiato). Journal of TourismandGastronomyStudies, 41, 47.

Eminoğlu, E., (2017). Kaybolan Bir Dil, Kaybolan Bir Mutfak: Yönetmen Deniz Alphan'la Röportaj, 05.05.2019 tarihinde https://www.themagger.com/kaybolan-bir-dil-kaybolan-bir-mutfak-deniz-alphan/ adresinden alınmıştır.

Erdoğan, S.,& Özdemir, G. (2018). İzmir Destinasyonu'nda Gastronomi Turizmi Üzerine Bir Araştırma (A Research on. Journal of TourismandGastronomyStudies, 249, 272.

Erke, E. (2018). İzmir'in göç mutfağı, 05.05.2019 tarihinde http://www.milliyet.com.tr/izmir-in-goc-mutfagi/ebru-erke/pazar/yazardetay/28.10.2018/2767371/default.htm, adresinden alınmıştır.

Hayim, R., (2015). Osmanlı Sefarad Yemekleri, 05.05.2019 tarihinde https://www.posta.com.tr/osmanli-sefarad-yemekleri-279247, adresinden alınmıştır.

Korkmaz, İ. Ç., (2013). Yahudi yemek kültürü, 05.05.2019 tarihinde https://www.ogunhaber.com/yazarlar/ismail-cetin-korkmaz/yahudi-yemek-kulturu-7289m.html, adresinden alınmıştır.

Kültür ve Turizm Bakanlığı, İzmir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. İzmir Mutfağı, 05.05.2019 tarihinde http://www.izmirkulturturizm.gov.tr/TR-77474/izmir-mutfagi.html, adresinden alınmıştır.

Nebioğlu, O. (2017). Gastronomik Kimlik ve Gastronomik Turizm Ürünlerinin Sınıflandırılması Üzerine. Journal of TourismandGastronomyStudies, 39, 60.

Şarhon, K. G., (2019). Türk-Sefarad Mutfağı, 05.05.2019 tarihinde https://sephardiccenter.wordpress.com/turk-sefarad-mutfagi/ adresinden alınmıştır.

Teyin, G., Aslan, N., Sormaz, Ü., Pekerşen, Y., &Nizamlıoğlu, H. F. (2017). Turizm Sektöründe Etnik Restoranlar: İstanbul Örneği (EthnicRestaurants in Tourism), Journal of TourismandGastronomyStudies, 5(2), 77-87.

Türkiye Kültür Portalı. Turizm Aktiviteleri, Gastronomi Turizmi - İzmir, 05.05.2019 tarihinde https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/izmir/TurizmAktiviteleri/gastronomi-turizmi852881, adresinden alınmıştır.

Zağralı, E. (2014). Destinasyon çekicilik unsuru olarak mutfak turizmi (İzmir Yarımadası örneği) (Master'sthesis).

Zagralı, E.,& Akbaba, A. (2015). Turistlerin Destinasyon Seçiminde Yöresel Yemeklerin Rolü: İzmir Yarımadası'nı Ziyaret Eden Turistlerin Görüşleri Üzerine Bir Araştırma. Journal of Yaşar University, 10(40), 6633-6644.