



KAVRAMSAL MAKALE

İzmir Mutfak Kültürü Üzerine Bir Değerlendirme

Arş. Gör. Muzaffer ÇAKMAK, İstanbul Gelişim Üniversitesi, Uygulamalı Bilimler Fakültesi, İstanbul, e-posta: mzffrckmk@gmail.com

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-7584-4644>

Öz

Yemek insan hayatı için önemli bir yere sahiptir. İnsanoğlu bu ihtiyacını gidermek için bazen alışkanlıklarının dışına çıkma gereksinimi duymaktadır. Toplumlar veya topluluklar arasındaki farklı değerler (din, coğrafya, etkileşim vb.) mutfak kültürünün şekillenmesine katkıda bulunmaktadır. İzmir konumu itibarıyla tarihi boyunca birçok toplulukla etkileşime girmiştir. Günümüzde bu toplulukların, İzmir mutfak kültüründe etkisi olduğu görülmektedir. İzmir, Türkiye’de en fazla turist ağırlayan illerden birisidir. Şehirde birçok antik kente ait kalıntılar ve Hristiyanlar için önemli ibadet yerleri bulunmaktadır. Mevcut potansiyelin yanı sıra gastronomi veya mutfak turizmine olan ilgiyi canlandırmaya yönelik çalışmalar yapılmaktadır. İzmir ilinin; yürüyüş, gastronomi ve tarihi rotaları, turuncu çember uygulaması (işletme sertifikasyon sistemi), mutfak kültürü, doğal güzellikleri, etkinlikleri, festivalleri, coğrafi işaretli ürünleri ve üye olduğu veya başvurusunu yaptığı/katıldığı organizasyonlar gastronomi turizmi açısından önem taşımaktadır. İl’in mevcut potansiyeli göz önüne alındığında mutfak kültürüne yönelik bir literatür incelemesi yapılmıştır. Tarihsel ve kültürel birikimin bir sonucu olarak; zeytinyağı, zeytinyağılı ot yemekleri, deniz ürünleri, meyve ve sebze ürünlerinin yetiştiriciliği ve uluslararası boyutta satışı yapılmaktadır. Bu ürünlerin yöre mutfağında önemli olduğu görülmektedir. Özellikle zeytinyağılı yemekler, hamur işleri ve deniz ürünleri ilin mutfağında son derece öneme sahiptir.

Anahtar Kelimeler: İzmir, İzmir Mutfak Kültürü, Mutfak Kültürü, Rotalar, Yerel Ürünler.

Makale Gönderme Tarihi: 06.05.2022

Makale Kabul Tarihi: 03.07.2022

Önerilen Atıf:

Çakmak, M. (2022). İzmir Mutfak Kültürü Üzerine Bir Değerlendirme, *Sosyal, Beşerî ve İdari Bilimler Dergisi*, 5(7): 934-949.



**Journal of Social, Humanities and
Administrative Sciences**

2022, 5(7): 934-949. DOI:[10.26677/TR1010.2022.1036](https://doi.org/10.26677/TR1010.2022.1036)

ISSN: 2667-422X Dergi web sayfası: www.sobibder.org



CONCEPTUAL PAPER

An Evaluation on İzmir Culinary Culture

Research Assistant Muzaffer ÇAKMAK, İstanbul Gelişim University, Faculty of Applied Sciences, İstanbul, e-posta: mzffrckmk@gmail.com
ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-7584-4644>

Abstract

Food has an important place in human life. In order to meet this need, human beings sometimes feel the need to go beyond their habits. Different values (religion, geography, interaction, etc.) between societies or communities contribute to the shaping of culinary culture. Due to its location, İzmir has interacted with many communities throughout its history. Today, it is seen that these communities have an impact on İzmir culinary culture. İzmir is one of the cities that hosts the highest number of tourists in Turkey. There are ruins of many ancient cities and important places of worship for Christians in the city. In addition to the current potential, studies are carried out to revive the interest in gastronomy or culinary tourism. The province of İzmir; trekking, gastronomy and historical routes, Orange Circle Application (Business Certification System), culinary culture, natural beauty, events, festivals, geographically marked products and organizations to which one is a member or has applied/participated are important in terms of gastronomy tourism. Considering the current potential of the province, a literature review on culinary culture was conducted. As a result of historical and cultural accumulation; olive oil, herb dishes with olive oil, seafood, fruit and vegetable products are grown and sold on an international scale. It is seen that these products are important in the local cuisine. Especially olive oil dishes, pastries and seafood are of extremity importance in the cuisine of the province.

Keywords: İzmir, İzmir Culinary Culture, Culinary Culture, Routes, Local Products.

Received: 06.05.2022

Accepted: 03.07.2022

Suggested Citation:

Çakmak, M. (2022). An Evaluation on Izmir Culinary Culture, *Journal of Social, Humanities and Administrative Sciences*, 5(7): 934-949.

GİRİŞ

Yemek insanın yaşaması için önemlidir ve 18. yüzyılın sonlarında özellikle Avrupa’da restoran işletmelerin açılmasıyla beraber bir yaşam gerekliliği olmaktan daha fazlası olmuştur (Stanley ve Stanley, 2015). Mutfak kültürü, yalnızca mutfakta pişirilen veya hazırlanan ürünlerden ibaret değildir. Ürünlerin pişirme yöntemini, kullanılan ekipmanlarını, yemek yeme şekillerini/ritüellerini, özel günlerde hazırlanan yemeklerini (Ağlamaz Susup, 2018) ve bölgenin/halkının geçmişle olan ilişkilerini ve birikimlerini içermektedir. Mutfak kültürü, turist deneyimine değer katabilir ve yüksek düzeyde memnuniyet sağlayan yeni ürün ve deneyimler arayan gezginler için önemlidir. Turistlerin bu amaçla yaptıkları seyahatlerinde neredeyse beş duyu organı da etkilenmektedir (Kivela ve Crofts, 2006).

Tarih boyunca birçok medeniyete ev sahipliği yapmış şehirle ilgili gezginler, tarihçiler şehrin güzelliğini tanımlamak için tasvirler yapmışlardır. “Antik tarihçi Herodot, İzmir için “onlar kentlerini bizim yeryüzünden bildiğimiz en güzel gökyüzü ve en güzel iklimlerinde kurdular” diye yazmıştır. Aristoteles ise öğrencisi Büyük İskender’e “görmezsen eksik kalırsın” derken, Victor Hugo da şehri “Smyrna bir prensistir...” olarak tanımlamıştır. Günümüzde ise “Güzel İzmir” olarak anılmaktadır. Geçmişte antik kral yolunun son noktası olan İzmir, günümüzde turizm açısından önemli şehirlerimiz arasındadır (www.goizmirturkiye.com).

İzmir köklü geçmişi, tarihi, yemek çeşitliliği, coğrafi koşulları ve mutfak kültürü ile gastronomi destinasyonu olma potansiyeli bulunmaktadır. Son yıllarda İzmir’in gastronomi potansiyelini ortaya çıkarmaya yönelik çalışmalar yapılmaktadır. İzmir’e yönelik yapılan çalışmaları incelediğimizde; gastronomi turizm potansiyeline (Erdoğan ve Özdemir, 2018; Ağlamaz Susup, 2018; Altıntaş ve Hazarhun, 2020), destinasyon seçiminde yöresel yemekler (Zağralı ve Akbaba, 2015), Levanten yemek kültürü (Yıldız, 2021), İzmir Sefarad mutfağı (İpkoparan ve Özkanlı, 2020) ve sokak lezzetlerine (Bayraktar ve Zencir, 2019) yönelik çalışmalar yapılmıştır. Bu çalışmada İzmir mutfak kültürüne yönelik literatür araştırması yapılmıştır. İzmir tarihi ve turizm verilerine ilişkin değerlendirmelere, tarım ve hayvansal verilerine, gastronomi ve mutfak kültürüne, yürüyüş rotalarına ve yöreye özgü ürünlere ait bilgilere yer verilmiştir.

İZMİR TARİHİ

Antik çağda Smyrna olarak adlandırılan İzmir, M.Ö. 3000 yıllarında Lelegler tarafından kurulduğu tahmin edilmektedir. Çağlar boyunca önemli bir ticaret limanı ve yerleşim yeri olmuştur. Aiol, Hitit, İon, Lidya, Pers, Seleukos, Bergama Krallığı, Roma İmparatorluğu, Bizans ve Osmanlı İmparatorluğu gibi birçok medeniyete ev sahipliği yapmıştır (Şenol, 2011: 106). Kent; Amazonlar, İyonyalılar, Lidyalılar, Persler, Büyük İskender, Romalılar, Araplar, Emeviler, Bizanslılar, Selçuklular ve Osmanlılara ev sahipliği yapmıştır (İzmir Büyükşehir Belediyesi). İzmir’in konumu, yörede bulunan krallıklar ve imparatorluklar nedeniyle deniz ticaretinin yapıldığı önemli bir liman şehri haline gelmiştir. Tarih boyunca önemli bir liman şehri olan İzmir, farklı kültürlerin yaşam sürmesi nedeniyle birçok cami, kilise, sinagog gibi ibadet mekanlarına ve birçok antik kente (Efes, Meryem Ana, Artemis Tapınağı, İsa Bey Camii, Asclepion Sağlık Merkezi, Bergama Zeus Sunağı, Cycus, Eryhtrai, Klozamenia, Claros, Teos) ev sahipliği yapmaktadır (Özdoğan, 2016). Efes ve Meryem ana Hristiyan’lar için hac merkezidir. Ayrıca ülkemizin en büyük 2. liman şehridir (Şenol, 2011: 106).

İzmir, Hitit döneminde Smyrna olarak adlandırılmaktadır. Smyrna başkent Boğazköy’e (Hattuşaş) uzak bir liman şehirdir. Hititçe metinlerde 180’e yakın un mamullerinin adı geçmektedir. Özellikle börek, ekmeğe, çörek gibi unlu mamulleri çoktur. Yemek pişirme işleri ocaklarda ve fırınlarda yapılmıştır. Hititler kendilerinden önceki dönemlerde yaşayan

insanlardan daha az et ürünleri yemektir. Fakat sığır, koyun, keçi ve domuz yetiştiriciliği yapılmaktaydı. Bu hayvanlardan elde ettikleri sütlerden peynir, çökelek ve tereyağı yapılmaktadır. Buğday, arpa, fasulye, bezelye, mercimek, nohut, soğan, burçak, salatalık, pırasa, lahana, sarımsak, kimyon, susam, üzüm, elma, kayısı, alıç, antepfıstığı, hurma, kiraz, nar ve zeytin yetiştirilmiş ürünlerdendir. Ayrıca bal, yağ ve üzümün (şarapçılık) mutfakta özel yeri vardır (Arihan, 2012'den akt. Akın vd., 2015).

Pergamon veya Bergama krallığı günümüzde İzmir iline bağlı Bergama ilçesinin merkezinin yerine kurulmuştur. Teegen dönemin beslenme alışkanlıklarının karbonhidrat bakımından zengin olduğunu belirtmektedir. Krallıktaki birçok insanın beslenme alışkanlığının bitkilerden oluştuğunu, belirli bir düzeydeki insanların et yiyebildiklerini çünkü et tüketimi sosyal duruma bağlı olarak değiştiğini belirtmektedir. Parası olan insanların et ve balık ürünlerini tüketmektedir. Yapılan araştırmalarda sığır etinin domuz etinden ucuz olduğunu ve en pahalı etin tavşan eti olduğu belirtilmektedir (Erbalaban Yılmaz, 2021).

Türkler İzmir'e 11. yüzyılın sonlarında gelmiştir. Çaka Bey, Aydınogulları ve Osmanlılar tarafından yönetilmiş bir tarihi vardır. İzmir ilinin köklü bir geçmişi olmasına rağmen cumhurbaşkanlığı devlet arşivlerinde (Osmanlı arşivi) 1867'de belediye dairesi kurulmasına izin verdiği görülmektedir. 1867'ye kadar ki Osmanlı döneminde Aydın sancağında kaza merkezi konumundadır. 1843'de Said Mehmed Paşa'nın valiliğinden itibaren yazışmalar sonrasında eyalet olarak anılmaya başlandı (İzmir Valiliği). İzmir'de yaz mevsiminin genellikle sıcak ve kurak, kışları ise ılık geçtiği Akdeniz iklimi görülmektedir. Sıcaklık ortalaması yazın 27,5°C, kışın ise 12°C ile 14°C arasında geçmektedir (www.izmir.bel.tr). İzmir'de yaşayan yerleşik ya da göçebe Türkler, Levantenler, İzmirli Rumlar, Makedonlar, Boşnaklar, Sefaratlar, Arnavutlar, Afrika kökenli Araplar kültürün çeşitliliğini oluşturmaktadır. 1900'lü yılların başlarında Rumlar ve Ermenilerin yoğunlukla hakim olduğu meyhanecilik işinde rakı ve şarap ile birlikte külbastı ızgara, etli yaz türüsü, tuzlu balık yemekleri, balık ürünleri ve diğer et yemeklerinin yanında fasulye piyazı, lahana turşusu, kırık leblebi gibi mezeler verilmekteydi (Özdoğan, 2016:172). Sefarad mutfağı, Arap ve Romalıların etkisiyle beraber şekillenmiştir. Zeytin, pirinç, şeker kamışı, badem, narenciye, patlıcan, ıspanak ve enginar gibi ürünler bu iki toplulukla olan etkileşim sonucunda sefarad mutfağına girmiştir (Kaya, 2019). Sefarad mutfağına patlıcan, pırasa, kabak ve ıspanak en çok kullanılan ürünler arasındadır. Ayrıca Sefarad mutfağına hamur işlerinin önemli bir yeri bulunmaktadır. Boyoz ve sünye bu hamur işlerinden iki tanesi olduğu bilinmektedir.

Turist Verileri

2019 yılında (salgın öncesi dönem) İzmir'e toplam 1.224.634 yabancı turist gelmiştir (TÜRSAB, 2020). Yerli turist olarak ise 750.553 kişi ziyaret etmiştir. Gelen turistlerin ülkeleri incelendiğinde; Almanya, İngiltere, Hollanda, İran, Fransa, Belçika, Polonya, Yunanistan, Rusya ve Ukrayna'dan geldikleri görülmektedir. Tablo 1'de gelen turist sayıları gösterilmektedir.

2019 yılında İzmir'e bağlı 10 müzeyi 489.162 kişi ziyaret etmiştir. Bu müzeleri; Arkeoloji, Atatürk, Tarih ve Sanat, Bergama, Efes, Çeşme, Ödemiş, Tire, Çakırağa konağı ve Etnografya müzeleri oluşturmaktadır. 131.073 kişi ücretli, 267.004 kişi ücretsiz, 91.085 kişi ise müze kart ile ziyaretlerini gerçekleştirmiştir. Müze ziyaretlerinin yoğun olduğu ayların Nisan ve Kasım aralığında (aylık 40bin üzeri) olduğu görülmektedir. Agora, Efes, St. Jean, Yamaç evleri, Akropol, Asklepion, Bazilika, Teos Ören yeri, Metropolis ve Klaros gibi ören yerleri ise 2.503.449 kişi tarafından ziyaret edilmiştir. Bu ziyaretlerin 1.472.364'ü ücretli, 603.246'sı ücretsiz, 427.839'u ise müze kart ziyaretlerinden oluşmaktadır. Ören yeri ziyaretlerin yoğun olduğu ayların Mart ve Aralık aralığında (aylık 100bin üzeri) olduğu görülmektedir (İzmir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2019).

Tablo 1. 2019 Yılında İzmir'e Gelen Yabancı Turistlerin Ülkelere Göre Dağılımı (İlk 10)

Sıra No	Ülke Adı	Ziyaretçi sayıları
1	Almanya	414.639
2	İngiltere	120.852
3	Hollanda	81.157
4	İran	63.518
5	Fransa	54.411
6	Belçika	46.942
7	Polonya	41.728
8	Yunanistan	32.489
9	Rusya	26.221
10	Ukrayna	24.715

Ege, Akdeniz ve Anadolu mutfaklarının özgün bir bileşiminin görüldüğü ilde yemek çeşitleri açısından oldukça zengindir. Gastronomi turizmi amacıyla İzmir'e gelen turistler yöresel ürünleri, yiyecek ve içecekleri, bölgeye ait yemekleri ve şarap türlerini tatma imkânı bulunmaktadır. Mutfak kültürü genellikle sağlıklı, mideyi fazla yormayan, hafif yemeklerden oluşmaktadır. Yöreye özgü meyve şaraplarının yanı sıra üzüm bağlarını gezme, üretime katılma, tadım yapma ve konaklama imkânı sunulmaktadır. Ayrıca turistlerin ilgisini çekecek olan yerel yiyeceklerin sergilendiği yöresel pazarlar, festivaller, fuarlar, gastronomi turları ve tadım etkinlikleri düzenlenmektedir. Örneğin; Alaçatı ot festivali, Mandalina festivali, Urla uluslararası enginar festivali, Kavacık üzüm festivali, Zeytin festivali, Urla bağ bozumu festivali düzenlenen festivallerden birkaç tanesidir (www.izmir.ktb.gov.tr).

İzmir'in Tarım ve Hayvansal Verileri

Topraklarının %28'4'ü tarım alanlarından oluşmaktadır. Bu alanların %41,8'i tarla, %28,1'i zeytin, %11'i sebze, %9,7'si meyve ve %3,6'sı bağlardan oluşmaktadır. Tarım alanlarının çoğunluğu Bergama, Ödemiş, Bayındır, Tire, Torbalı, Menderes ve Menemen ilçelerinde yer almaktadır (www.izto.org.tr). Tablo 2'de İzmir'de açık alan ve örtü altında yetiştiriciliği yapılan sebze ürünleri gösterilmektedir. Tabloda 1.000 (ton) ve üzeri üretimi yapılan ürünlere yer verilmiştir. 2018 yılı verilerine göre en fazla domates yetiştiriciliği yapıldığı, ürünleri çoğunluğun (ürün çeşitliliği bakımından) yeşil sebzelerden oluştuğu da görülmektedir. Özellikle bu ürünlerin yöre mutfaklarında kullanımı ile uyumaktadır. Tablodaki diğer ürünler sırasıyla karpuz, hıyar, biber, ıspanak, fasulye, karnabahar, pırasa, kavun, brokoli, lahana, biber, patlıcan, marul, barbunya gibi ürünlerden oluşmaktadır.

Tablo 2. 2018 Yılında İzmir İlindeki Sebze Üretim Değerleri (Açık Alan ve Örtü Altı)

Ürünler	Üretim (ton)	Ürünler	Üretim (ton)
Domates (salçalık)	728.605	Enginar	12.952
Domates (sofralık) ¹	206.836	Barbunya	11.341
Karpuz	149.932	Kereviz (kök)	10.261
Hıyar (sofralık) ¹	121.536	Marul (kıvrıkcık) ¹	9.057
Biber (salçalık)	58.767	Bezelye	8.927
İspanak	58.851	Kabak (sakız)	7.608
Fasulye (taze)	48.586	Çilek ¹	7.227
Karnabahar	48.544	Soğan (taze)	6.251
Pırasa	46.097	Lahana (kırmızı)	5.094
Kavun	34.108	Marul (aysberg) ¹	4.570
Hıyar (turşuluk)	34.098	Börülce	4.330
Brokoli	27.603	Bamya	4.175
Lahana (beyaz)	23.196	Bakla	3.114
Biber (sivri)	24.522	Maydanoz	2.555
Patlıcan	21.765	Roka	1.969
Biber (dolmalık)	16.434	Turp (kırmızı)	1.410
Marul (göbekli) ¹	13.413	Havuç	1.311

¹ Ürünlerin hem açık alan hem de örtü altı toplamı verilmiştir.

Kaynak: İzmir İl Tarım ve Orman Müdürlüğü (2018)

Tablo 3'te İzmir'deki meyve üretimi değerleri gösterilmektedir. Tabloda özellikle iki ürün ön plana çıkmaktadır. Bunlar; zeytin ve üzümdür. Meyve üretiminde, bu iki ürün neredeyse gelen üretimin %56'sını oluşturmaktadır. İlde 800 tonun altında yetiştirilen meyve ürünlerine tabloda yer verilmemiştir.

Tablo 3. 2018 Yılında İzmir İlindeki Meyve Üretim Değerleri

Ürünler	Üretim (ton)	Ürünler	Üretim (ton)
Zeytin (yağlık)	300.576	Erik	11.475
Mandarin (satsuma)	151.745	Ceviz	5.802
Üzüm (Kurutmalık)	85.838	Armut	5.401
Şeftali	70.302	Trabzon hurması	4.163
Kiraz	57.946	Şeftali (nektarin)	3.402
İncir	45.602	Ayva	2.761
Zeytin (sofralık)	41.373	Kayısı	2.342
Üzüm (çekirdeksiz)	38.177	Badem	2.226
Üzüm (çekirdekli)	25.924	Elma (golden)	1.667
Üzüm (şaraplık)	21.600	Antepfıstığı	1.072
Nar	14.883	Elma (starking)	899
Kestane	11.645	Elma (diğer)	846

Kaynak: İzmir İl Tarım ve Orman Müdürlüğü (2018)

GASTRONOMİ ve MUTFAK KÜLTÜRÜ

Temelinde yiyecek içecek kültürü olmakla birlikte gastronomi turizmi, çiftliklere ve şarap üretilen yerlere düzenlenen seyahatleri ve yiyecek içecek ürünlerinin test edilmesini kapsayan seyahatlerden oluşmaktadır. Aynı zamanda turistlere bölgenin kentine has kültürü ve geçmişiyile ilintili benzersiz bir deneyim yaşamasına olanak sağlamaktadır (Akbaba ve Kendirci, 2016: 113). Gastronomi turizminin gelişmesi etki eden birçok unsur bulunmaktadır. Fakat tüketicileri yiyeceklerinin nereden geldiğini keşfetme ve yeni ürünleri keşfetme arzusu (Stanley ve Stanley, 2015) temel iki unsur olarak söylenebilir.

Gastronomi turizm ürünleri destinasyonun ana ürünü ne olursa olsun destinasyondaki veya işletmelerdeki ek turizm hareketlerini oluşturarak turistleri bölgeye çekmektedir. Böylece destinasyonun rekabet içinde olduğu benzer destinasyonların önüne geçmesine yardımcı olmaktadır (Çevik ve Saçılık, 2011). Yöreyle özgü yeme içme ürünleri, coğrafi koşullardan etkilenmeleri ve yerel yeme-içme kültürünü yansıtmaları ile mutfak turizminin temel çekiciliklerini oluşturmaktadır. Yöresel ürünlerin tescil almaları, tarihi ve kültürel alanların bulunduğu yerlerde bölgenin turist açısından daha çekici olmasına ve rekabet üstünlüğü sağlamasına yardımcı olmaktadır (Çağlı, 2012). İzmir ilinin 25 tane coğrafi işaretli gastronomik ürününün bulunması, binlerce yıllık tarihi ve önemli bir liman şehri olmasının yanı sıra turizm tesislerinin varlığı turistler açısından çekim unsuru olarak sayılabilir.

İklim ve toprak koşulları nedeniyle verimli bir coğrafyada bulunan İzmir, dünyanın çok az yerinde görülebilen bir ürün çeşitliliğine sahiptir. Doğanın sunduğu olanakları, binlerce yıllık geleneği ve bugünün uzmanlığı ile birleştiren aşçılar, İzmir mutfağını turizmin hizmetine sunmaktadır. İzmir 2015 yılında Dünya Gurme Kentler Ağı'na üye olmuştur. İzmir mutfağının karakteristik özelliklerinden ot yemeklerinde Girit göçmenlerinin etkisi görülmektedir. Bunlar arasında sarmaşık, ısırgan, cibes, istifno, ebeğümece turp otu, gelincik, labada, şevketi bostan, arapsaçı radika, kuş otu, deniz börülcesi, arapsaçı, hardal otu, kuzu kulağı, filiz olarak sıralanabilir. Mevsime göre ot çeşitleri değişmektedir. İlkbahar mevsiminde çeşitliğin en fazla olduğu söylenebilir. Otlar genellikle haşlanır, zeytinyağı ve limon ile servis edilmektedir. Fakat bazı otlar zeytinyağlı ya da kuzu etiyle beraber hazırlandığı da bilinmektedir. Ot çeşitleri yemekleri kadar, köftelerde İzmir mutfağının önemli yemekleri arasındadır. İzmir köftesi, Tire

köftesi, Ödemiş köftesi ve Bergama (kasap) köftesi bu lezzetlerden bazılarını oluşturmaktadır. Temel farklılıkları hazırlanışı, içeriği, sunum tekniği ve pişirme yöntemi olarak sıralanabilir. Ayrıca boyoz, gevrek ve lokma gibi ürünler şehirle özdeşleşmiştir. Boyoz, Musevilerden kalma bir börek türüdür. Lokma ise hamurun, küçük toplar halinde kızgın yağa atılıp, çıkarıldıktan sonra soğuk şuruba bandırılarak hazırlanmaktadır. Türkiye'nin ilk organik sertifikalı ürün pazarı, İzmir Büyükşehir Belediyesinin öncülüğünde Karşıyaka Bostanlı'da açılmıştır. İlerleyen süreçte belediyenin kontrolü ve desteği altında farklı yerlerde kurulmaya başlanmıştır (www.izmir.bel.tr).

Tablo 4. İzmir'in Yemekleri

Yemek grupları	Yemekler
Zeytinyağlılar ve sebze yemekleri	Arapsaçı, Kabak Çiçeği Dolması, Bamyalı, Enginar Dolması, Şevket-i Bostan, Sarmaşık Kavurması, Ebegümece, Bakla, Mücver, Çığırtma, Fava, Çığırtma,
Et yemekleri	İzmir Köfte, Tire Köftesi, Ödemiş Köftesi, Papaz Yahni, Keşkek, Kuzu Etli Arapsaçı, Kuzu Etli Şevket-i Bostan, Ekmek Dolması, Urla Güveci, Tandır,
Deniz ürünleri	Sütlü Balık, Balık Köftesi, Midye Dolma, Papalina Tavası, Tuzda Lagos, Yoğurtlu Gopez,
Salatalar	Radika, Turp Otu, Deniz Börülcesi, Tarla Çivisi, Su Teresi, Labada, Isırgan Otu, Cibes Salatası, Okma,
Tatlılar ve hamur işleri	Gerdan Tatlısı, Zerde, Zelbiye Tatlısı, Lokma, Lor Tatlısı, Boyoz, Şambalı, Otlu Dolama Börek, Urla Katmeri (Tuzlu), Samsades, Sakızlı Tatlılar
Sokak Lezzetleri	Kumru, Gevrek, Ödemiş Tostu, Kokoreç

Kaynak: İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü'nden geliştirilmiştir.

İzmir ilinin 2022 Mart ayı itibarıyla 32 coğrafi işaretli ürünü bulunmaktadır. Bu ürünlerin 16'sı menşe adı, 16'sı mahreç işaretli ürünlerden oluşmaktadır. Tablo 5'te gösterilmektedir. Bir ürünün, tüm veya esas nitelikleri belirli bir coğrafi alana ait doğal ve beşeri unsurlardan kaynaklanıyorsa bu durumdaki coğrafi işaretlere "*menşe adı*" denir. Belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri itibarıyla belirli bir coğrafi alan ile özdeşleşmiş olan; üretim, işleme ya da diğer işlemlerinden en az birinin belirlenmiş coğrafi alan içinde gerçekleşmesi gereken ürünlerin konu olduğu coğrafi işaretlere "*mahreç işareti*" denir. Ayrıca başvurusu yapılmış 19 ürününü bulunmaktadır. Bunlar; Arslanlar biberi, Bademli Koruk şerbeti, Bergama tulum peyniri, Bergama zelbiye tatlısı, Beydağ keşkeği, Beydağ simit dürüm, Foça karası üzüm, Kınık kuru domatesi, Seferihisar topan karakılçık buğdayı, Selçuk Osmanlık üzümü, Torbalı kuru domatesi, Çeşme anasonu, Çeşme limonu, Çeşme sakız koyunu, Çeşme sakız koyunu sütü, Ödemiş kumaşı, Ödemiş nohut ekmeği, Ödemiş tost/sandviçi ve İzmir Çeşme damla sakızıdır (Türk Patent, 2022).

Tablo 5. İzmir'in Coğrafi İşaretli Ürünleri

Menşe adı	Mahreç işareti
Bergama Kozak Çam Fıstığı	Bergama El Halısı
Bornova Kınalı Bamyası	Bergama Graniti
Bornova Misket Üzümü	Bergama Parşömeni/Bergama Kâğıdı
Ege Pamuğu	Bozdağ Kestane Şekeri
Ege Sultani Üzümü	Görece Nazar Boncuğu
Ege İnciri	Kuzey Ege Zeytinyağları
Gümüldür Mandalinası/Gümüldür Mandarin	Tire Beledi Dokuması
Güney Ege Zeytinyağları	Tire Şiş Köftesi
Kavacık Üzümü	Çavuşdağı Kuru Fasulyesi
Kemalpaşa Kirazı	Ödemiş Köftesi
Seferihisar Mandalinası	İzmir Boyozu
Urla Sakız Enginarı	İzmir Gevreği
Çeşme Kavunu	İzmir Kumrusu
Ödemiş Patatesi	İzmir Lokması
Ödemiş Çekişte Zeytinyağı	İzmir Tulum Peyniri
Ödemiş İpeği	İzmir Şambalisi

Kaynak: Türk Patent, 2022

İzmir’de sabah kahvaltısında genellikle boyoz ve yumurta ile yapılmaktadır. Sofralarda ise turunç, portakal, mandalina, incir, karabaşotu, enginar gibi yöresel reçeteler, tulum peyniri, salatalık, domates, biber söğüş, sarımsaklı biberli kahvaltılık, lorlu yeşillikler, patlıcan, patates kızartması ve baharat karışımı siyah/yeşil salamura zeytin yer almaktadır. Ayrıca sokak lezzetlerinde kumru sandviç ve İzmir gevreği de tüketilmektedir. Öğle yemeği genellikle hafif yemekler veya atıştırmalıklarla yapılmaktadır (Özdoğan, 2016).

Yürüyüş Güzergâhları

Başlangıçta doğasever insanların, doğal güzellikleri yaşamak ve doğada bulunmak amacıyla gerçekleştirdikleri kişisel veya arkadaş çevreleriyle gerçekleştirdikleri trekking, günümüzde alternatif bir turizm çeşidi olarak ekonomik bir boyut kazanmıştır. Gününbirlik, hafta sonu veya birkaç gün boyunca sürecek rotalar oluşturulmuştur. İzmir’in bütün ilçelerinde doğa ve kültür turizmine yönelik rotalar belirlenmiştir (Kültür ve Turizm Bakanlığı). Bilinirliği en fazla olan rotalar ise yarımada bağ rotası, yamanlar yolu, bir günde 8.500 yıl rotası, yarımada zeytin rotası ve izmiras’dır.

Yarımada bağ rotası; M.Ö. 2000’lerde Hititler ve Giritlilerin şarap üretip ihraç ettiği antik çeşme limanında, bağlararası mevkiinde yapılan arkeolojik kazılarda ortaya çıkarılmıştır. Anadolu’nun bilinen ilk şaraphanesine sahip yarımada, yürüyüş ve bisiklet yolları ile kesişen 151 km bağ yolu, meraklılarını Selçuk, Menderes, Seferihisar, Urla, Çeşme ve Karaburun’daki üzüm bağlarını gezdirerek, üreticileri buluşmaktadır (www.izmir.ktb.gov.tr). Bölgede suyundan faydalanılan en önemli ürün üzümdür. Üzüm çeşitliliği bakımından zengin olmasından dolayı şarap üretiminin yanı sıra rakı yapımında da kullanılmaktadır. Üretilen şarap çeşitleri arasında carignane, çal karası, semillon ve merlot bulunmaktadır. Ayrıca yöre halkı tarafından kendi tüketimleri için şarap imal etmektedir (Özdoğan, 2016). Yarımada bağ rotaları;

- ✓ Çeşme-Bağlararası-Ovacık-Manastır,
- ✓ Karaburun-Eğlenhoca-Kösedere-Aşağı Ovacık-İnecik,
- ✓ Urla-Kuşçular-Yağcılar,
- ✓ Payamlı-Kavacık-Efemçukuru-Çamtepe-Gödençe,
- ✓ Beyler-Orhanlı-Yeniköy-Çatalca-İstasyon ve
- ✓ Selçuk-Çamlık-Gökçe alandan oluşmaktadır.

Yamanlar yolu; Yamanlar yolu rotası üç etaptan oluşmaktadır. Rota toplam 16 km uzunluğunda ve ortalama 5,5 saat (yürüyüş) sürmektedir. **1. Etap;** 8 km uzunluğunda, rota boyunca bitki örtüsününün (kamuş, hasır sazı, ak söğüt, incir ağaçları ve dere vejetasyonuna) yanı sıra bazı fauna türlerinin (karga, gümüş martı, karabaş martı, kaya güvercini, kumru, kızıl kırlangıç gibi) de gözlenmesine imkan vermektedir. **2. Etap;** 3 km, **3. Etap;** 5 km’den oluşmakta ve güzergah çalışmaları devam etmektedir. Bu etapların vejetasyonlarında genel olarak maki ve kızılcam ormanları yer almaktadır. Toplam rotalar boyunca 65 farklı hayvan çeşidine ait izlere veya onlara rastlanabilir.

Bir günde 8.500 yıl rotası; Smyrna Bayraklı Höyüğü ile başlayan ve Bornova Deresi’ni takip ederek yeşil alt yapı ile desteklenmiş kesintisiz bir yürüyüş yolu olan İzmiras Doğu Rotası aynı zamanda Bir Günde 8.500 Yıl Rotası ile de birleşmektedir. Bir günde 8.500 yıllık bir tarihi mirasın izinden yürüme fırsatı sunan bu rota, İzmir’in ilk yerleşim yeri olan Yeşilova Höyüğü’nden başlayıp Smyrna Bayraklı Höyüğü’nden geçerek kent merkezi, Smyrna Agorası, Tarihi Kemeraltı’na ulaşıyor ve nihayetinde Konak Pier’de denizle buluşmaktadır. Toplam 11 km uzunluğundaki bu rota 4 etaptan ve toplam 2 saat 45 dakikalık bir yürüyüş rotasından oluşmaktadır. Rota güzergahlarına odaklanılan alanlar ise Smyrna Bayraklı Höyüğü, Aşık Veysel

Rekreasyon Alanı, Dramalılar Köşkü (Bornova Bld. Kent Arşivi ve Müzesi), Edwards Köşkü / Murat Köşkü (İBB/Ege Üniv. Gençlik Merkezi), V.Whitall Köşkü (Arkas Deniz Tarihi Merkezi), Belhomme Köşkü (Bornova Bld. Atatürk Kütüphanesi), Ballian Köşkü (Ege Üniv. Kağıt ve Kitap Sanatları Müzesi), Sirkehane (Ege Üniv. Etnografya Müzesi), Bornova Metro İstasyonu, Yassitepe Höyüğü ve Yeşilova Höyüğünden oluşmaktadır.

Yarımada zeytin rotası; ekonomik ve kültürel değerleriyle zeytin, antik dönemden itibaren yörenin en önemli ürünlerinden biri olmuştur. Urla'daki Klazomenia Antik Kentinde, dünyanın ilk modern zeytinyağı işliği (fabrikası) yer almaktadır. Yarımada bölgesinde yaşları 300 ile 2000 arasında değişen 68 zeytin ağacı bulunduğu tahmin edilmektedir. Buda bölge açısından zeytinin tarihini anlamak açısından önemlidir. Zeytince Derneğini tarafından yapılan çalışmalar sonucunda, Güzelbahçe, Çeşme, Seferihisar, Menderes ve Selçuk ilçelerinden geçen rota; antik zeytin ağaçları, zeytinyağı işlikleri, su kaynakları, zeytinyağı fabrikaları ve doğal alanları deneyimleme fırsatı sunmaktadır. İzmir ilinde toplam 19 zeytin rotası belirlenmiştir.

Köfteler

15. yüzyılda Ahmed Cavid tarafından yazılmış olan Tercüme-i Kenzü'l-İştihâ adlı eserde "küfte" şeklinde yer almaktadır. Tanımı; *"dövülmüş, ezilmiş demektir. Köfter dedikleri kebaba da denir. Ondan yuvarlak yuvarlak yapıp bazı sade ve bazı köfteli çorba ve ekşili yahni gibi yemek içinde pişirip yerler."* 16. yüzyılda şehzade beyazıd ve cihangir için düzenlenen sünnet töreninde verilen yemekler arasında "köfte ve has ekmek" de yer almaktaydı. Ayrıca saray mutfağında köfteli pirinç çorbası, köfte kebab ve aya köftesinin bulunduğu saray belgelerinden anlaşılmaktadır (Pişkin, 2014). Türk Dil Kurumu (TDK, 2022), köfteyi; *"genellikle çekilmiş etten, bazen de tavuk, balık veya patatesten yapılan, türlü biçimlerde pişirilen yemek"* olarak tanımlamaktadır.

İzmir köfte, basit bir domates sosunda köfte, biber ve patatesten oluşan bir yemektir. İçeriğinde dana veya kuzu etinden kıyma, soğan, un, patates, bayat ekmek ve yumurta ile yapılmaktadır. Tatlandırıcı olarak kırmızı pul biber, kimyon, karabiber ve nane gibi baharatlar kullanılmaktadır. Servisten önce üzeri içe kıyılmış maydanoz ile süslenmektedir. Başlangıçta İzmir'de yaşayan Yunan (Rumlar) vatandaşları tarafından hazırlanmıştır. Bu nedenle 1920'lerden sonra Yunanistan'a göç eden Yunan vatandaşları, bu yemeği memleketlerine de götürmüşlerdir (www.tasteatlas.com).

Tire şiş köftesi, 1900'lü yılların başında elde yuvarlanıp tavada tereyağında kızartılarak yapılmaktaydı. İlk başlarda büyükbaş ve küçükbaş hayvan etlerinin, soğan ile karıştırılarak kıyma yapılması ile hazırlanmaktaydı. Günümüzde ise mahreç işareti alınan tire şiş köftesi şu şekilde; 1 kilo ete (dananın boşluk etleri) özenle seçilmiş az yağlı kısımlarına 10-15 gr tuz atılıyor ve 3 kez ince ince kıyıp (her seferinde dinlendirilen) parmak büyüklüğünde ince şişlere sarılarak odun kömürü ateşi ile ızgarada ön pişirme işlemi gerçekleştirilmektedir. Ön pişirme işleminden sonra köfteler dinlendirilmekte ve bakır tavada tereyağı ile hafifçe kızartılmaktadır. Domates sosuyla beraber servis edilmektedir. Tire şiş köftesi, delikli köfte ve tire kebabı isimleriyle de bilinmektedir. Ayrıca servisi, piyaz, salata, turşu ve koyun yoğurdu ile yapılmaktadır (www.hacioglutirekofte.com).

Ödemiş köftesi, 2021 yılında mahreç işareti almış bir yemektir. Dana veya doğurmamış düve etinden yapılan silindir şeklinde ve çiğ iken 14-15 cm piştiğinde ise 9-11 cm uzunluğunda olan köftedir. İçeriğinde irmik kullanılması, kendine has özellik kazandırmaktadır. Geleneksel olarak kalaylanmış bakır tabakta servis edilir. Hazırlanan pişmemiş köftelerin, soğuk zinciri bozulmadan satışa sunulması mümkündür. Geçmişe eskiye dayanan ve üretimi ustalık becerisi gerektiren Ödemiş Köftesinin, coğrafi sınır ile ün bağı bulunmaktadır. İçeriğinde;

- ✓ 1 kg dana veya doğurmamış düve eti,
- ✓ 1 kg ırmik,
- ✓ 5-8 g yemeklik tuz,
- ✓ 3 g kimyon,
- ✓ 3 g karabiber ve
- ✓ 4 g kekik yer almaktadır (Ödemiş Ticaret Odası, 2021).

Boyoz

İzmir'de en popüler kahvaltılık atıştırılmalıklardan birisidir. Etimolojik olarak çörekler anlamına gelen İspanyolca "bollos" kelimesinden gelmektedir. İspanyolcaya benzeyen ve Yahudi nüfusu tarafından konuşulan bir Osmanlı dili olan Ladino'yu konuşan Sefarad Yahudi fırıncıları kökenli bir üründür (www.goizmirturkiye.com). İzmir boyozunun, 500 yıllık bir geçmişi bulunmaktadır. Osmanlı döneminden beri üretilen ve günümüze ulaşan bir hamur işidir (<https://ci.turkpatent.gov.tr>). İspanya'dan İzmir'e zoraki göç ettirilen Musevilerin (Seferadların) mayasız hamur işi böreğidir. İzmir'le özdeşleşmiş kahvaltılık börek, karabiberli haşlanmış yumurta ve çayla (Özdoğan, 2016) beraber tüketilmektedir. Tarih boyunca çeşitli kültürlerle etkileşime girmiş ve günümüzdeki haline ulaşmıştır. Ticareti ise son yıllarda yapılmaya başlanmıştır.

İzmir Boyozu, buğday unu, su ve tuz ile hazırlanan hamura yuvarlak göbekli şekli verildikten sonra pişirilmesi ile elde edilmektedir. Ürün, pişmemiş veya yanık görünümünde olmayan hafif karamelize renktedir. Ürünün yapısında dağılma, kırılma gibi kusurlar meydana gelmemektedir. Şekli yuvarlaktır ve her ürün benzer ebatlarda üretilmektedir. Çapı 7-9 cm, kalınlığı ise 2,5-3,5 cm aralığındadır. Yanık, yabancı tat veya koku bulunmamaktadır. Ağızda kolay dağılır ne çok sert ne de çok yumuşak bir yapıdadır (<https://ci.turkpatent.gov.tr>).

Kumru

Domates, turşu, biber ve İzmir tulum peyniri ile susamlı ekmeğe içine yapılan yerel bir sandviçtir. Ketçap, mayonez, sosis, salam ve kaşar peyniri daha sonra pişirilerek eklenmektedir. Hafif bir atıştırılmalık olmasının yanı sıra lezzetli bir atıştırılmalıktır. Kumru ismi ekmeğin şeklinden gelmektedir (www.goizmirturkiye.com).

Lokma

İslamiyet'i kabul eden Türkler, Anadolu'ya geldikten sonra öteki topluluklarla ve dinlerle iyi komşuluk ilişkileri kurmuşlardır. Birbirlerinin geleneklerinden etkilenmişlerdir. Ortodokslar komşularının cenazelerinde, mezarlık kapısında koliva'lar gibi ırmik helvaları, kandillerde konu komşuya "pişi", helva dağıtmışlardı. Pişileri, geliştirip tatlandırıp lokma döktüler ve ölülerin ruhları için dağıttılar (Gürsoy, 2013: 59). Günümüzde bu adet veya gelenek İzmir'de birçok yerde devam ettirilmektedir. İzmir sokaklarında lokmacılar bazen bir hayır sever tarafından bazen de parayla lokma dökmeye devam etmektedir. Lokma; buğday unu, su, tuz, maya ve toz şeker ile yapılmaktadır. Hazırlanan hamurun fermantasyonundan sonra şekil verilip kızgın (bitkisel rafine) yağda kızartılarak şerbette bekletilmesi ile elde edilen bir üründür. İzmir lokmasının ortası delikli yuvarlak şekilde imal edilmektedir. Yuvarlak (pinpon topu boyutunda) şekilde üretimleri de yapılmaktadır. Fakat İzmir lokması ortasının delikli olması itibarıyla diğerlerinden ayrılmaktadır (<https://ci.turkpatent.gov.tr>).

Kokoreç

İzmir kokorecini diğerlerinden ayıran en önemli unsur süt kuzusundan yapılıyor olmasıdır. Süt kuzuları yem veya ot tüketmediklerinden dolayı bağırsakları daha temiz olmaktadır. Fakat son yıllarda çıkan yönetmeliklerden dolayı 16 kg altında kuzu kesimi yasaklanmıştır. Ayrıca belirli aylarda bulunuyor olmasından dolayı stok yapılması gerekmektedir. İzmir kokoreci bumar, darp yağı ve ince bağırsaktan yapılmaktadır. İçeriğinde iç organ vb. maddeler bulunmamaktadır.

Şambali

Uygun teknikle hazırlanan hamur 2,5 cm -3,5 cm olacak şekilde tepsiye yayılmaktadır. Fırına verilmeden önce tatlı hamurunun üstü badem veya fıstıkla süslenebilir. 40-45 dakika 180° pişirilmektedir. Dikdörtgen şeklinde dilimlendikten sonra 15 dakika daha pişirme işlemine devam ettirilir. Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra şerbet ilave edilir ve ürün soğumaya bırakılır. Ürün 15°-20° aralığındaki sıcaklıklar 1 haftaya kadar dayanabilmektedir.

- ✓ **Hamurun içeriği;** buğday irmiği, toz şeker, süt veya yoğurt, nişasta ve kabartma tozudur.
- ✓ **Şerbet bileşenleri:** Su, şeker, limon/limon tuzu ve vanilyadır. Limon/limon tuzu ve vanilya, şerbete gerekli aromayı verecek oranda kullanır. Bu oran şerbet miktarının %5'inden fazla olmamalıdır (<https://ci.turkpatent.gov.tr>).

Enginar (Cynara Scolymus L.)

İzmir, Antalya, Aydın, Muğla, Manisa, Balıkesir, Adana ve Hatay illerinde yetişmektedir. Sağlıklı beslenmede önemli bir sebze türüdür. 2018 yılı verilerine göre, Türkiye'de 12.952 ton ile en fazla üretimin yapıldığı il İzmir'dir. Aydın, Muğla ve İzmir illerinde taze yaprak sapsarlarından ve tepe kısmından (enginarın yetiştiği) zeytinyağlı yemekler yapılmaktadır. Potasyum bakımından zengin olmasından dolayı karaciğerin daha rahat çalışmasını sağladığı bilimsel çalışmalarda kanıtlanmıştır. Urla sakız enginarı, Eylül-Nisan ayları arasında yetiştirilmektedir. Yarımada bu dönemde ılık ve nemli deniz iklimi koşullarına sahiptir. Gelişme sıcaklığı ise 15°-18° arasındadır. Bu nedenle Urla, Çeşme, Karaburun, Balçova ilçeleri ve Mordoğan yöresi ürünün yetiştirilmesi için uygun iklim koşullarına sahiptir. İç kısımlarda ürünün üretimine yapılması durumunda ilkim ve nem koşullarından dolayı verimliliğin ve kalitenin düştüğü görülmektedir. Urla sakız enginarını diğer enginar çeşitlerine göre daha erken hasat edilmektedir. Ayrıca ayırt edici özellikleri;

- ✓ Sofralık olarak tüketilmesi,
- ✓ Başının su bardağı şeklinde yani silindir olması,
- ✓ Çiçek tablasının diğer yerli çeşitlere göre çok geniş olmaması,
- ✓ Görünüm özellikleri açısından yapraklarının düz,
- ✓ İlk çıkan yaprakların kenarları düz ve parçalı olmayan yapıda ve
- ✓ Çiçek tablası fazla sıkı olmayan bir çeşit olması olarak sıralanabilir (<https://ci.turkpatent.gov.tr>).

Kuzey Ege Zeytinyağları (Natürel Sızma Zeytinyağı)

Orijinin Edremit olduğu bilinen Ayvalık (Edremit yağlık) zeytin çeşidinde elde edilen natürel sızma zeytinyağıdır. Ürün, ayırt edici özelliklerini, bu yörenin coğrafi yapısı ve iklimi, toprak yapısı gibi kendine has unsurlarından alır. Yörenin, zeytin tarımında zararlı olabilecek hâkim rüzgârlardan bölge zeytinliklerini koruyan Kazdağları, Madra gibi dağlarla çevrilmesi, Edremit

Körfezi'nden ve Kuzey Ege Denizi'nden esen nemli imbat rüzgârlarının dağlardaki yüksek ve zengin bitki örtüsünün oluşturduğu oksijenle harmanlanıp zeytin ağaçları üzerini adeta bir buğu ile kaplaması, zeytinlerin zarar görmemesini sağlar. Yöre civar dağların zengin orman ve bitki örtüsünden ve Marmara Bölgesi ikliminden etkilenmekte olup yıllık yağış miktarı 600-700 mm arasında değişiklik göstermektedir. Bölgede yetişen zeytin ağaçları iyi bakım şartlarında kuvvetli gelişime sahip olup, yaprak şekli uzun-dar eliptik ve genellikle asimetriktir. Meyve büyüklüğü orta olup, yuvarlağa yakın, silindirik şekildedir. Et oranı %85, çekirdek oranı ise % 15'dir. Orta derecede periyodisite göstermektedir. Mayıs ayı çiçek açma Haziran ayı ise meyve bağlama dönemidir. Ürünün duyuşsal ve kimyasal özelliklerine ilişkin verilere Türk Patent Enstitüsünden ulaşılabilir (bkz. <https://ci.turkpatent.gov.tr>).

Güney Ege Zeytinyağları

Coğrafi işaret tescil talebine konu bölge İzmir, Aydın ve Muğla illerinden oluşmaktadır. Bölgede yetiştirilen zeytin çeşidi Memecik olup, bu çeşit memecik, taş arası, aşiyeli, gülümbe, şehir, yağlık gibi yöresel adlara da sahiptir. Memecik zeytinlerinin en önemli tanıtıcı unsuru meyve ucunda bir meme çıktısının oluşudur. Zeytinlikler genellikle meyilli ve taşlık alanlarda yer almaktadır. Kayalık alanlarda yetişen ağaçların habitusu daha küçük ağaçlar arasındaki mesafe daha azdır. Yöredeki yıllık hava sıcaklığı ortalamasının yüksekliği ve yıllık ortalama yağış miktarının zaman zaman istenenden düşük olmasına bağlı olarak oluşan kuraklık, zeytin ve zeytinyağı kalitesini sınırlayan faktörlerdendir. Zeytin sıkma tesislerinde elde edilen zeytinyağları, serbest yağ asidi, peroksit sayısı ve duyuşsal analizler (tat, koku, aroma) vb. özelliklerinin natürel yemeklik zeytinyağı özelliklerini taşıması nedeniyle doğrudan tüketime uygun durumda ise natürel zeytinyağı, değil ise ham zeytinyağı olarak kullanılmaktadır. Elde edilen zeytinyağları; natürel, natürel sızma, natürel birinci, natürel ikinci, ham, rafine, riviera ve organik natürel zeytinyağından oluşmaktadır (<https://ci.turkpatent.gov.tr>).

Deniz Ürünleri

Ege denizine kıyısı olan İzmir ilinin 61 adet balıkçılık merkezi bulunmaktadır. Bu balıkçılık merkezlerinin çoğunluğu yarımada da yer almaktadır. İzmir körfezi ve civardaki sularda 225'e yakın balık türü bulunmaktadır (www.izmirdergisi.com). Bu balıkçı merkezlerinde ve kültür balıkçılığın yapıldığı yerlerde yaklaşık 71 çeşit balık ve kabuklu deniz canlısı (10 ton ve üzeri) üretimi yapılmaktadır. Çipura, levrek, sardalya, alabalık, sinağrit (sinarit), trança, sivriburun karagöz, grenyüz, minekop (kötek), mürekkep balığı (sübye), karides, kalamerya, ahtapot, midye, uskumru, tırsı, tekir, sarpa, palamut, menanurya, mercan, kupez, kolyoz, kefal, istavrit, isparoz, hamsi ve dil balığı yetiştirilen veya avlanan su ürünlerinden bazılarıdır (Tokaç, 2017).

Deniz ürünleri yetiştiriciliğinden İzmir Türkiye'de %33,4 ile ikinci sırada yer almaktadır. İlde 2019 yılında 85.989 ton su ürünleri yetiştiriciliği yapılmıştır. Denizlerde yetiştirilen ürünlerin çoğunluğu levrek ve çipuradan oluşmaktadır. Çipura, şehirle özdeşleşmiştir. İç sularda yetiştiriciliği yapılan alabalık çok fazla değildir (Çöteli, 2020). Levrek, çipura, mercan, mezgit, barbun, lagos, kefal gibi ekonomik değeri yüksek balıkların ve kalamar, karides, midye gibi deniz ürünleri açısından Ege kıyıları zengindir. Deniz ürünleri yeme içme kültürünü de etkilemektedir (Özdoğan, 2016:172).

Yetiştirilen ve avlanan deniz ürünlerin bazıları sokak lezzetleri olarak servis edilirken bazıları balık restoranlarında ve balıkçılarda tüketicilerin hizmetine sunulmaktadır. Örneğin; midye dolma restoran ve sokak lezzeti olarak tüketilmektedir. Fakat en yaygın tüketim şekli ise sokak lezzeti olarak. Diğer yörede yetiştirilenin aksine daha küçüktür. Fakat esnaf tarafından

yetiştirilen çeşitlerine göre daha etli ve lezzetli olduğu söylenmektedir. Ayrıca yarımada bir liman şehri olmasından dolayı sahil şeridinde birçok restoran bulunmaktadır. Alkollü veya alkolsüz hizmet veren bu restoranlarda ise barbunya, çipura, levrek, lagos, midye, ahtapot, kalamar ve karides gibi deniz ürünleri servis edilmektedir. Menülerde yer alan ürünlere Tuzda lagos, balık köftesi, asma yaprağında barbunya, ahtapot sote, fesleğenli balık kavurma, midye tava ve dolma, kızartma veya pilaki, sardalye buğulama veya dolma, karides güveç, sütlü balık, kalamar tava, karides ızgara bunlardan birkaçını oluşturmaktadır (www.izmirdergisi.com). Ayrıca restoranlarda balığının yanında zeytinyağının da kullanıldığı meze tabakları ve çoban salatasıyla servis edilmektedir.

Kemalpaşa Alaş Kazak Vadisi Kırmız Çiftliği

İzmir'e 30 dakika uzaklıktaki bu çiftlik; zeytin çam ve çok çeşitli meyve ağaçlarından oluşan yemyeşil bir ormanın yanında kurulmuştur. Çiftlik Doğu Türkistan'dan göç etmek zorunda kalan Şirzat Doğru tarafından bir vefa borcu olarak unutulmaya yüz tutmuş iki ata kültürünü tekrar canlandırmak amacıyla kurulmuştur. Çiftlikte otağ (yurt), Orta Asya lokantası, atlar ve kırmız üretme ünitesi bulunmaktadır. **Otağ**, sabit kalacağı için betonarmeden inşa edilmiştir. İçeride Kazak kıyafetleri içinde personel tarafından yöresel el sanat ürünlerinin tanıtımı ve satışı yapılmaktadır. **Orta Asya lokantasında** Kazak, Özbek ve Kırgız Türkleri mutfağında seçme yemekler bulunmaktadır. Örneğin; Özbek pilavı, bavursak, kahvaltı (tatar böreği, zeytin, bal, reçel, peynir...), dana etli sebze, kavurdak, şaşlık, kaz sucuğu, buharda pişmiş mantı, kömürde tavuk budu, çiğ börek (Tatar böreği) ve kespe köje çorbasıdır. **Atlar**; Orta Asya atlarının yanı sıra daha uysal olan Avusturya orijinli Haiflinger cinsi ve bol süt veren safkan kısıraklar da yetiştirilmektedir. Ziyaretçiler, rehber eşliğinde doğada ata binme imkânına da sahiptir. **Kırmız üretme ünitesi**; Kırmız, Orta Asya Türklerinin tartışmasız en eski milli içeceklerinden bir tanesidir. Sulu ayran kıvamında, mayalı ve hafif alkollü bir içki olup, tadı Kafkas Türkeri'nin mucizevi bir diğer içeceği kefir andırmaktadır. En iyi kırmız en az iki defa yavrulamış kısrağın sütünden elde edilmektedir (www.kimizciftligi.com).

Turuncu Çember

İzmir'de turizm faaliyetlerinin sağlıklı bir şekilde devam edebilmesi için uygulanan bir hijyen ve kalite sertifikasıdır. Konaklama ve yeme içme mekânlarına verilen bu sertifikayla hem tesisler ne yapması gerektiğini biliyor hem de misafirler sağlıklı ve güvenilir alanlara kavuşmaktadır. Turuncu çember sertifikası, İzmir'i hijyenik ve güvenilir bir turizm destinasyonu olarak ön plana taşımaktadır. Yiyecek içecek işletmelerini değerlendirmek için bazı kriterler bulunmaktadır. Bu kriterler 100 puan olacak şekilde planlanmıştır ve asgari 75 puan alan işletmelere Turuncu Çember sertifikası verilmektedir. Bu kriterler; mekan girişi (3 kriter, 8 puan), iç ve dış mekan (10 kriter, 16 puan), yeme içme üniteleri (12 kriter, 21 puan), mutfaklar (11 kriter, 15 puan), lavabo ve tuvaletler (8 kriter, 11 puan), atık yönetimi (5 kriter, 6 puan), personel için alınacak önlem ve uygulamalar (6 kriter, 9 puan), acil durum ve izolasyon (4 kriter, 4 puan), paket servisten (9 kriter, 10 puan) oluşmaktadır. 2022 Mart ayı itibarıyla, İzmir'de 1291 restoran turuncu çember sertifikasına sahiptir (www.visitizmir.org).

SONUÇ

Geçmişten günümüze İzmir'in mutfak kültürü incelediğinde, yemeklerin özünün korunduğunu ve etkileşimde buldukları kültürlerin de etkilerinin görüldüğü söylenebilir. Gastronomi ve

mutfak kültürüne yönelik seyahatlerin, tatil deneyiminin bir parçası olduğu söylenebilir. Kivela ve Cretss (2006) gastronominin turistler için 3S'ten (deniz, kum ve güneş) yararlanamayan destinasyonlar için bir alternatif olabileceğini belirtmektedir. Bu nedenle mutfak kültürü yönelik yapılacak çalışmalar ana, yan veya alternatif ürün olarak tüketicilerin hizmetine sunulabilir.

Çakmak ve Sarıışık (2019) Türk mutfak kültüründeki ana yemekler üzerine yaptıkları çalışmalarında, et (birinci sırada), tereyağı (ikinci sırada), sarımsak (üçüncü sırada), domates (dördüncü sırada), limon (beşinci sırada), yumurta (sekizinci sırada), zeytinyağı (on altıncı sırada) gibi ürünlerin mutfak kültürü için en önemli ürünler olduklarını tespit etmiştir. İl'de yetiştirilen ürünlere ve yemeklerin içeriğine bakıldığında benzerlikler görülmektedir. Hamur işleri bakımından zengindir. Bazı zeytinyağlı ot yemeklerinin hem sade hem de etli bir şekilde tüketiliyor olması Anadolu mutfak kültürünün İl'deki yansıması olduğu söylenebilir. İzmir geçmişte birçok medeniyete ev sahipliği yapmış ve önemli bir liman şehridir. Bu medeniyetlerden günümüze kalan tarihi ve kültürel kalıntılarında ve Ege denizine kıyısı olmasından dolayı da önemli bir turizm şehridir. Bu nedenle diğer birçok şehire göre daha avantajlı bir konumdadır. Araştırma sonucunda, İzmir mutfak kültürünün özellikleri şu şekilde sıralanabilir;

- ✓ Tarihi geçmişi mutfak kültürünü etkilemiştir,
- ✓ Zeytinyağı kullanımı yaygındır,
- ✓ Hamur işleri önemli bir yere sahiptir,
- ✓ Özel günlerde hazırlanan yemekleri vardır,
- ✓ Mutfak kültürü genel olarak tarım ağırlıklıdır. Fakat hayvansal ürünler ile çeşitlendirilmektedir.
- ✓ Kıyı bölgeler ile iç kesimlerin mutfak kültürü arasında farklılıklar bulunmaktadır,
- ✓ Deniz ürünlerinin yetiştiriciliği ve kullanımı bakımından zengindir,
- ✓ Meze çeşitliliği fazladır ve
- ✓ Yetiştirilen (üzüm vb.) ürünlerden yerel rakı ve şarap üretimi yapılmaktadır.

Son yıllarda yapılan çalışmalar (festivaller, etkinlikler, organizasyonlar ve anlaşmalar) sayesinde gastronomi turizminde de yıldızının parlayacağı söylenebilir. Özellikle planlanmış yürüyüş rotaları, uluslararası düzeydeki gastronomi girişimleri (Slow Food organizasyonu Terra Madre'nin ev sahipliği, Dünya Gurme Kentler Ağına üyeliği vb.), Turuncu Çember (salgın sonrası restoran, konaklama ve havayolu firmaların standardizasyonu sağlamak) gibi tüketiciyi cezbedici unsurların var olması etkili olabilir. Ayrıca zeytinyağı tadım, şarap tadım atölyeleri ve müzelerinin yürüyüş rotalarının üzerinde kurulması kültürel değerinin ön plana çıkarılmasının yanı sıra destinasyonda çeşitliliğe ve çekiciliğe neden olacağı söylenebilir. Tadım atölyelerinin ve müzelerin yapılması önerilmektedir. Rotaların üzerinde yemek yenebilecek yerlerin ve ziyaret edilecek alanların daha ayrıntılı bir çıktısı üretilmesi önerilmektedir.

KAYNAKÇA

Akbaba, A. ve Kendirci, P. (2016). Gastronomi Turizmi ve Coğrafi İşaretlemeli Ürünleri, Edt. Osman N. Özdoğan, *Yiyecek İçecek Endüstrisinde Trendler-Kavramlar, Yaklaşımlar ve Başarı Hikayeleri*, Ankara: Detay Yayıncılık.

Akın, G., Özkoçak, V. ve Gültekin, T. (2015). Geçmişten Günümüze Geleneksel Anadolu Mutfak Kültürünün Gelişimi. *Antropoloji*, (30), 33-52.

Altınbaş, V. ve Hazarhun, E. (2020). İzmir'in Gastronomi Turizmi Potansiyeline Turist Rehberlerinin Bakış Açısı, *International Journal of Applied Economic and Finance Studies*, 5(2); 13-36.

Bayraktar, G. ve Zencir, E. (2019). Sokak Satıcılarının Gözünden Sokak Lezzetleri: İzmir Örneği, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(2): 1367-1382.

Çağlı, I. B. (2012). *Türkiye’de Yerel Kültürün Turizm Odaklı Kalkınmadaki Rolü: Gastronomi Turizmi Örneği*, Yüksek lisans tezi, İstanbul Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.

Çakmak, M. and Saruşık, M. (2019). An Investigation on the Basic contents of the Main Dishes of the Turkish Cuisine. *Anais Brasileiros de Estudos Turísticos-ABET*, 9(1, 2 e 3).

Çevik, S. ve Saçılık, M. Y. (2011). Destinasyon Rekabet Avantajı Elde Etmesinde Gastronomi Turizminin Rolü: Erdek Örneği, 12. *Ulusal Turizm Kongresi*, 503-515.

Çöteli, F.T. (2020). *Ürün Raporu-Su Ürünleri*, <https://arastirma.tarimorman.gov.tr/tepge/Belgeler/PDF%20%C3%9Cr%C3%BCn%20Raporlar%C4%B1/2020%20%C3%9Cr%C3%BCn%20Raporlar%C4%B1/Su%20%C3%9Cr%C3%BCnleri%20%C3%9Cr%C3%BCn%20Raporu%202020-317%20TEPGE.pdf> (Erişim Tarihi:25.03.2022).

Erbalaban Yılmaz, E. (2021). *Pergamon’da Yaşayanlar Karbonhidrat Ağırlıklı Beslenmiş*, <https://www.aa.com.tr/tr/kultur-sanat/pergamonda-yasayanlar-karbonhidrat-agirlikli-beslenmis/2429018> (Erişim Tarihi:24.03.2022).

Erdoğan, S. ve Özdemir, G. (2018). İzmir Destinasyonunda Gastronomi Turizmi Üzerine Bir Araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*. 6(3): 249-272.

Gürsoy, D. (2013). *Tarihin Süzgecinden Mutfak Kültürümüz*, ikinci baskı, İstanbul: Oğlak Yayınları. <http://kimizciftligi.com/> (Erişim Tarihi: 18.03.2022).

http://www.hacioglutirekofte.com/tire_sis_kofte.asp (Erişim Tarihi: 26.03.2022).

<https://ci.turkpatent.gov.tr> (Erişim Tarihi: 16.03.2022).

<https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/00c1de5f-319a-4a07-9fa2-0e850a39fd5a.pdf> (Erişim Tarihi: 26.03.2022).

<https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/245.pdf> (Erişim Tarihi: 26.03.2022).

<https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/392.pdf> (Erişim Tarihi: 26.03.2022).

<https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/79.pdf> (Erişim Tarihi: 26.03.2022).

<https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/7b203269-15df-44cd-88b4-8e92bf338efc.pdf> (Erişim Tarihi: 26.03.2022).

<https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/c69c7d04-dbe6-4274-96e9-62b8430d72c1.pdf> (Erişim Tarihi: 26.03.2022).

<https://goizmirturkiye.com/tr/izmirde-yapmadan-donme> (Erişim Tarihi: 18.03.2022).

<https://izmir.ktb.gov.tr/TR-178195/gastronomi-turizmi.html> (Erişim Tarihi: 16.03.2022).

<https://izmir.ktb.gov.tr/TR-77216/yuruyus-guzergahlari.html> (Erişim Tarihi: 17.03.2022).

<https://izmirdergisi.com/tr/dergi-arsivi/338-47-nci-sayi/2805-izmir-in-baliklari-2#:~:text=Kefal%2C%20C3%A7ipura%2C%20levrek%2C%20sinarit,zaten%20vard%C4%B1r%20ve%20fazlas%C4%B1yla%20vard%C4%B1r.> (Erişim Tarihi: 27.03.2022).

<https://www.izmir.bel.tr/tr/Yayin/145/4#dergi/sayfa1> (Erişim Tarihi: 16.03.2022).

<https://www.izto.org.tr/tr/tg/tarim#:~:text=Kentimiz%20modern%20tar%C4%B1m%20yap%C4%B1s%C4%B1yla%20%C3%B6ne,ile%20kent%20ekonomisine%20katk%C4%B1%20sa%C4%9Fla maktad%C4%B1r.> (Erişim Tarihi: 27.03.2022).

<https://www.tasteatlas.com/izmir-kofte> (Erişim Tarihi: 26.03.2022).

<https://www.visitizmir.org/tr/icerik/14> (Erişim Tarihi: 16.03.2022).

İpkoparan, B. ve Özkanlı, O. (2020). İzmir Sefarad Mutfağının Günümüzdeki Yeri, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(2):1527-1541.

İzmir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2019) *İstatistikler ve Veriler*, <https://izmir.ktb.gov.tr/TR-265082/istatistikler-ve-veriler.html> (Erişim Tarihi: 18.03.2022).

İzmir İl Tarım ve Orman Müdürlüğü (2018). *2018 Yılı Tarımsak Yapı ve Maliyetler*, <https://izmir.tarimorman.gov.tr/Menu/90/2018-Yili> (Erişim Tarihi: 25.03.2022).

İzmir Valiliği (t.y.). *Tarihçe*, <http://www.izmir.gov.tr/tarihce> (Erişim Tarihi:16.03.2022).

Kaya, G. (2019). *Ermeni, Musevi, Rum evlerinde pişen yemekler*, İkinci Baskı. İstanbul: Hayykitap.

Kivela, J. and Crotts, J. C. (2006). Tourism and Gastronomy: Gastronomy's Influence on how Tourists Experience a Destination. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 30(3), 354-377.

Ödemiş Ticaret Odası (2021). *Ödemiş Köftesi*, <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/3f7110a3-bae7-4da2-9809-6a725434bc9f.pdf> (Erişim Tarihi: 26.03.2022).

Özdoğan, O. N. (2016). Ege Bölgesi'nin Yöresel Mutfağı, (Edt.) Ebru Zencir, *Yöresel Mutfaklar*, Eskişehir: Anadolu Üniversitesi.

Pişkin, N. (2014). *Köftenin Hikâyesi*, <https://www.sabah.com.tr/sofra/yazarlar/nazli-piskin/2014/11/18/kofthenin-hikayesi-399067897447> (Erişim Tarihi: 26.03.2022).

Stanley J. and Stanley, L. (2015). *Food Tourism: A Practical Marketing Guide*, UK: Cabi International.

Susup Ağlamaz, A. E. (2018). *İzmir'de Gastronomi Turizminin Geliştirilmesine Yönelik Sistemsel Bir Yaklaşım*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı. Aydın

Şenol, F. (2011). *Turizm Coğrafyası ve Dünya Kültürel Mirası*, Ankara: Detay Yayıncılık.

TDK (2022). *Sözlükler-Köfte*, <https://sozluk.gov.tr/> (Erişim Tarihi: 26.03.2022).

Tokaç, A. (2017). *İzmir Balıkçılığına Genel Bir Bakış*, https://www.izmir.bel.tr/YuklenenDosyalar/Yayinlar/0_08022018_053047_izmir-balikciligi.pdf (Erişim Tarihi: 27.03.2022).

TÜRSAB (2020). *Son Verilerle Türkiye Turizm İstatistikleri Raporu*, <https://www.catod.org/wp-content/uploads/2021/03/tursab-istatistik-raporu-aralik-2020-ocak-2021.pdf> (Erişim Tarihi: 18.03.2022).

Yıldız, E. (2021). Tavus Kuşu Gibi Rengarenk Olan İzmir Mutfağının Bir Rengi: Levanten Yemek Kültürü, *Journal of Social and Humanities Sciences Research*, 8(74), 2439-2446.

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