

*Article History*

*Received / Geliş*  
*29.06.2019*

*Accepted / Kabul*  
*19.08.2019*

*Available Online / Yayınlanma*  
*19.08.2019*

## **CHERISHING AND CHERISHED CULINARY CULTURE: AN OVERVIEW OF THE ARTISAN RESTAURANTS IN IZMIR<sup>1</sup>**

YAŞAYAN VE YAŞATILAN MUTFAK KÜLTÜRÜ; İZMİR ESNAF LOKANTALARI ÜZERİNE BİR DEĞERLENDİRME<sup>2</sup>

***Erşan YILDIZ<sup>3</sup>***

### **Abstract**

With its extraordinary culinary culture based on its rich geography that has hosted 36 civilisations throughout its 8,500 years of history, İzmir is one of the ancient cities in the West Anatolia. The cuisine of İzmir not only incorporates food items such as meat and milk from Central Asia and Caucasus, but also those from Anatolian, Seljuk, Ottoman and Mediterranean cuisines. Additionally, İzmir has a multi-congregational and multi-cultured cuisine that has maintained the coexistence of Turkish people, the Sefarad, Levantine, Armenian and other entities from the beginning of the 16th century to the middle of the 20th century, and artisan restaurants constitute a significant part of this richness. Hence, the basis of the study is comprised of examining artisan restaurants. The aim of the study is to determine the role of artisan restaurants within the rich cuisine of İzmir. Literature review and document analysis were employed in the study. Consequently, it has been found out that artisan restaurants in Kemeraltı Bazaar, which is as old as the city itself, and around the town of Basmane have been actively serving customers for a long time. Moreover, it has been discovered that artisan restaurants have existed based on the master-apprentice relationship of Ahi-community, have had plenty of both domestic and foreign customers, along with lots of regular patrons and traditional service manners, and have maintained the traditional home-made taste of the food they serve. The study has concluded that artisan restaurants, being a true representation of traditional Turkish restaurants, constitute a significant value in the cuisine of İzmir, and more broadly, in the Turkish cuisine. Meanwhile, the study asserts that artisan restaurants should be cherished, and that they form a culinary culture that should be considered an important gastronomic product as part of gastronomic tourism. It is predicted that future studies examining other elements that enrich the cuisine of İzmir will expand the subject.

**Keywords:** Culinary Culture, Artisan Restaurants, İzmir.

### **Özet**

İzmir, 8 bin 500 yıllık tarihi, 36 uygarlığa ev sahipliği yapmış zengin coğrafyasıyla olağanüstü bir mutfak kültürüne sahip olan, Batı Anadolu'nun kadim kentlerinden biridir. İzmir mutfağı; Orta Asya'dan ve Kafkaslardan gelen et ve süt vb. şeylerle beslenen bir mutfak kültürüyle, Anadolu, Selçuklu, Osmanlı ve Akdeniz mutfağıyla bütünleşen bir mutfaktır. Ayrıca İzmir mutfağı; 16. Yüzyılın başlarından 20. Yüzyılın ortalarına kadar, Türklere, Rumlar, Sefarad Yahudileri, Levantenler, Ermeniler ve diğer unsurların bir arada yaşadıkları çok cemaatli, çok kültürlü bir mutfaktır. Esnaf lokantaları da bu zenginliğin çok önemli parçalarından biridir. Bu çalışmanın temelini de esnaf lokantaları oluşturmaktadır. Bu çalışmanın amacı, İzmir mutfağının zenginliğinde esnaf lokantalarının rolünü belirlemektir. Araştırmada, literatür taraması ve doküman analizi yöntemleri kullanılmıştır. Çalışmanın sonunda; İzmir'in tarihi kadar eski olan tarihi Kemeraltı Çarşısı'nda ve Basmane semti civarında esnaf lokantalarının geçmişten günümüze yoğun olarak hizmet verdiği tespit edilmiştir. Bununla birlikte; esnaf lokantalarının Ahilik anlayışının yön verdiği usta-çırak ilişkisiyle uzun yıllardır varlıklarını sürdürdükleri, yerli ve yabancı müşterilerinin çok olduğu, geleneksel lezzetlerini ev yemekleri tadında yıllardır korudukları, müdavimlerinin çok olduğu ve geleneksel hizmet anlayışlarını korudukları belirlenmiştir. Gerçek bir Türk lokantası olan esnaf lokantalarının İzmir'in ve Türk mutfağının önemli bir değeri olduğu, yaşatılmaya devam edilmesi gerektiği ve gastronomi turizmi kapsamında gastronomik bir ürün olarak değerlendirilmesi gereken bir mutfak kültürü olduğu yapılan

<sup>1</sup> The study was presented in the III. International Symposium on Educational and Social Sciences (Nevşehir 2019)

<sup>2</sup> Bu çalışma, III. Uluslararası Eğitim Bilimleri ve Sosyal Bilimler Sempozyumunda (Nevşehir 2019) bildirisi olarak sunulmuştur.

<sup>3</sup> Öğr. Gör. Dr., Erciyes Üniversitesi, Rektörlük, eyildiz@erciyes.edu.tr

çalışmanın sonucunda ortaya konulmuştur. Bundan sonraki çalışmalarda, İzmir mutfağını zenginleştiren diğer unsurların üzerinde durulmasının, bu konuya zenginlik katacağı öngörülmektedir.

**Anahtar Kelimeler:** Mutfak Kültürü, Esnaf Lokantaları, İzmir.

## GİRİŞ

Yemek, bir insanın hayatta kalabilmesi için sürekli ihtiyaç duyduğu bir unsurdur ve varlığını sürdürmek isteyen ilk insandan bu yana insanoğlunun hayatında yer almaktadır (Korkmaz, 2010: 121). Canlıların yaşamak için içgüdüsel olarak beslenmesi, barınması, giyinmesi, dinlenmesi, mücadele etmesi, çoğalması gibi durumların ilk çağlardan bu güne insanların yemek içmekle ilgili bir takım kurallar ortaya koymalarına neden olmuştur. Zamanla süzgeçten geçirilen, değiştirilen, geliştirilen ve gelişmeye devam eden bu kurallar; toplumların gelenek ve göreneklerini oluşturmuş ve bu durum toplumun kendisine özgü mutfak kültürünü yaratmasına vesile olmuştur (Güldemir, 2014: 745).

Güldemir'e (2014) göre; yiyecek ve içecek temelinde, mutfak kültürlerinin bilinmesi ve tanınmasında ve ritüelleriyle tanıtımında lokantaların payı büyüktür. "Tabldot, alakart veya özel yemek ve bu yemeklere uygun servisler ile yeme-içme ihtiyaçlarını karşılayan tesisler" (Resmi Gazete 2005) olarak tanımlanan lokantalar, insanların evlerinden uzakta yiyecek tüketimi gerçekleştirdikleri mekânlardır (Güldemir, 2014:746). Anadolu topraklarında açılan ilk restoran 1888 yılında İstanbul/Galata'da hizmet vermeye başlayan daha sonra adını Abdullah Efendi olarak değiştiren Viktorya'dır (Korkmaz, 2010: 124). Esnaf lokantaları; ağırlıklı olarak ev yemeklerinin hazırlandıktan sonra, dikdörtgen tepsilerin (küvetlerin) içerisinde satış tezgâhlarında sunulduğu, uzun yıllar hizmet veren, müdavimlerinin çok olduğu, sokak aralarında konumlanmış küçük işletmeler şeklinde tanımlanabilir (Akoğlan Kozak & Zencir, 2012:848).

İzmir ile ilgili yazılan çok sayıda eser ve incelemede, kentin kuruluş yıllarının, M.Ö. 3000, hatta 5000 yıllarına kadar uzandığı, ilk olarak Bayraklı'nın yüksek kesimlerine kurulan kentin istilalar sonucunda zamanla yok olduğu, daha sonra ise Pagos dağı eteklerinde (bugünkü Kadifekale) Büyük İskender tarafından yeniden kurulduğu ve zaman içerisinde limana kadar gelişme gösterdiği ifade edilmektedir (Karataş, 2001:152). Daha sonraki süreçte; özellikle 16. yüzyılın başlarından 20. yüzyılın ortalarına kadar (500 yıldan fazla), yoğun olarak Türkler, Rumlar, Sefarad Yahudileri, Levantenler, Ermeniler ve diğer etnik unsurların bir arada yaşadıkları çok cemaatli ve çok kültürlü bir Akdeniz kenti olan İzmir, önemli bir tarihsel birikime sahiptir. Bu tarihsel birikimin ve çok kültürlülüğün İzmir'e kazandırdığı zenginlik, İzmir mutfağına da fazlasıyla yansımıştır. Çok kültürlülüğün izleri hem tarihi kentin her yerinde hem de mutfağında kendini göstermektedir. Herve Georgelin'in belirttiği gibi; İzmir'i İzmir yapan ve kentsel bir kimlik kazandıran da bu çok kültürlü ve kozmopolit yapısıdır. Günümüzde; savaşlar, yangınlar, ulus-devletleşme süreçlerinin zorunlu hale getirdiği başta nüfus hareketleri, göçler olmak üzere birçok sebepten dolayı İzmir, çok kültürlü, kozmopolit yapısını önemli oranda yitirmiştir (İZKA, 2011:57).

Geçmişte kozmopolit bir yapısı olan İzmir'in içinde yer alan Kemeraltı semti, zamanla birçok değişimlere uğramış, fakat kuruluşundan bugüne kadar hiçbir zaman geleneksel ticari merkez özelliğini kaybetmemiştir. Günümüzde kentte ticaretin kalbi olan Kemeraltı, esnaf ve çalışanlarla birlikte alış-verişe gelenlerin hatta yerli ve yabancı turistlerin yemek ihtiyaçlarını karşılayan önemli bir yerdir. Cumhuriyet dönemine kadar geleneksel yapısını muhafaza eden Kemeraltı semtinin, 1992 yılında yaşanan büyük yangın sonucunda büyük bölümü yanmıştır (Karataş, 2001:152).

Bir toplumun yemek yemeyle ilgili; uyguladığı yöntemler, o yiyeceği yiyip yemediği ya da nasıl yediği ile ilgili sergilediği tutum, davranış, tören vb. durumlar o toplumun

mutfak kültürleriyle ilgili birçok bilgi vermektedir (Erdoğan & Özdemir, 2018:250). Bununla birlikte; başka kültürlerle etkileşime giren topluluklar, diğer kültürlerden etkilenerek kendi özgün kültürlerini oluşturabildikleri gibi bu tür etkileşimlerin sonucunda yok olarak başka kültürlerin etkisinde asimile de olabilmektedir (Düzgün & Özkaya, 2015: 44). İzmir mutfağının birçok kültürden etkilenmesi, bu mutfağın asimile olmasına değil, zenginleşmesine vesile olmuştur. Nedim Atilla'ya göre; başta İzmir olmak üzere Ege mutfağının zenginliği; bölgenin eşsiz iklimine, uygarlıkların beşiği oluşuna ve yaşam biçimine tüm bunları yansıtabilmesine dayanmaktadır ve İzmir mutfağı, Türk mutfağının en zengin, en ayrıcalıklı, en özel mutfaklarından biridir (İZKA, 2011:61).

Araştırmanın evrenini oluşturan İzmir mutfağının zenginliğinin önemli bir parçası olan esnaf lokantaları, bu çalışmanın temelini oluşturmaktadır. Esnaf lokantaları İzmir'de özellikle Kemeraltı semtinde yüzyıllardır yaşayan ve yaşatılan bir mutfak kültürüdür. Esnaf lokantalarının İzmir mutfağına olan katkısının ortaya çıkarılması, bu kültürün gelecek kuşaklara korunarak ve geliştirilerek taşınması, gastronomi turizmi için yararlanılması ve İzmir mutfağının gastronomik bir ürünü olarak anlam kazanması düşüncesinden hareketle bu çalışma başlatılmıştır. Bu bağlamda çalışmanın amacı, İzmir mutfağının zenginliğinde esnaf lokantalarının rolünü tespit etmektir.

### **LİTERATÜR TARAMASI**

Bu çalışmada, nitel araştırma türü ve nitel araştırma yöntemlerinden ise, arşiv-doküman incelemesi yöntemi kullanılmıştır. Bununla birlikte elde edilen bilgiler derlenerek özetlenmiştir.

#### **İzmir Mutfağı**

Tarihi 8000 yıl öncesine dayanan ve tarih boyunca kuşaktan kuşağa çoğalarak aktarılan Ege mutfağı, bir mutfak kültürü olarak geçmişten günümüze kadar gelmiş ve tamamen özgün yapısı ile Türk mutfak kültüründeki yerini almıştır (Zağralı, 2014: 48; Zağralı & Akbaba, 2015: 6635). A.Nedim Atilla'ya göre; İzmir Mutfağı dünyanın en zengin mutfaklarından biridir ve bunun sebepleri: Akdeniz iklimi, coğrafyanın eşsizliği, Homeros, Thales, Herodotos, Pausanias, Strabon, Aristides gibi tarihteki önemli kişilerin İzmir ile ilgili övgü dolu sözleri, Türkçe ilk yemek kitabı Risale'nin İzmir'de Aydınoğlu Umur Bey tarafından yazdırılmış olması, bu kentin uygarlıkların beşiği olması (30'dan fazla uygarlık), bölgenin doğal kaynak zenginliği (bin bir çeşit ot, sebze, meyve, balık ve deniz ürünleri vb.), doğanın en büyük armağanı olan zeytinyağı ve çalışkan insanlarıdır (Atilla, 2001: 3).

İzmir mutfağı ile ilgili gelen yabancıları bilgilendirmek için zaman zaman rehber niteliği taşıyan yayınlar hazırlanmıştır. 1992'de yayınlanan İzmir Rehberin'de (Guide to İzmir) "İzmir Yemekleri" başlığı altında: "İzmir ve yöresinin yemekleri çeşit açısından son derece zengindir. Türklerin Orta Asya'dan getirdikleri mutfak örnekleri, Antik Çağ Anadolu'sundan ve Rumlardan arta kalan gelenekle bu zengin mutfağı oluşturmuştur" şeklindeki açıklamada İzmir mutfağının ayırt edici özelliklerine vurgu yapılmakta ve başlıca İzmir yemeklerinden bahsedilmektedir (İZKA, 2011:61).

İzmir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü'nün resmi internet sayfasında Ege mutfağı ile ilgili verilen bilgilere göre; İzmir'in tarih boyunca çeşitli topluluklara (yerleşik ya da göçebe Türkler, İzmirli Rumlular, Levantenler, Sefaradlar, mübadele yıllarında Batı Trakya ve adalardan Girit, Sakız, Midilli) gelenler, Makedonlar, Boşnaklar, Arnavutlar, Afrika kökenli Araplar) ev sahipliği yapmış olması, zeytinyağı ile lezzetlenen sebze, ot ve balık yemekleri, göçebe yaşam ve hayvancılık faaliyetlerinin olduğu et, süt ve buğdaya dayalı olarak şekillenen mutfak kültürü, sokak lezzetleri

açısından da geniş bir çeşitliliğe sahip olması gibi hususlar, İzmir mutfağının zenginliğini oluşturmaktadır (İzmir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2019:1). Tipik Akdeniz mutfağı olan İzmir mutfağı, hafif yiyeceklerden oluşan sağlıklı bir mutfaktır (Zağralı, 2014: 48; Zağralı & Akbaba, 2015: 6635).

A.Nedim Atilla'ya göre; *"Ege yemeklerinin temelinde zeytinyağı vardır. Zeytinyağı ile pişirilen sebzeler ve otlar, zaman zaman etle birleşerek eşsiz bir lezzet oluşturur. 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).

### **Kemeraltı Tarihi**

Derdiçok & Ersöz (2017) tarafından yapılan çalışmada; İzmir Tarihi Kemeraltı Çarşısı'nın, kent imgesi olarak kabul edilmesini sağlayan anlamsal, işlevsel ve tarihsel özelliklerini ele almak ve çarşının kent kültürü ve kentli kimliği ilişkisindeki rolünü ortaya koymak amaçlanmıştır. Bu bağlamda; İzmir Tarihi Kemeraltı Çarşısı'nın, kentin bir imgesi olduğu ve çarşının kent kültürü ve kentli kimliği ilişkisindeki rolünün varlığı tespit edilmiştir.

İzmir kenti; coğrafi konumu, geçmiş tarihi, somut ve somut olmayan kültürel mirası, mimari yapı özellikleri ve ürettiği ürünler bakımından çeşitli imgesel öğelere sahip bir şehirdir. Kentlerin imgeleri ve mekânları, kişilerin yaşamlarına etki ederek kent kimliğinin oluşmasında etkili olabilmektedir. İzmir denilince çoğunluğun aklına ilk gelen, kentin başlıca imgelerinden biri olan ve kente sosyal ve kültürel bir kimlik sıfatı kazandıran Tarihi Kemeraltı Çarşısı'dır. Tarihte birçok kez el değiştiren İzmir'in yaklaşık 7000 yıllık bir geçmişe sahip olan Kemeraltı Çarşısı; kültür kurumları, fotoğrafçılar, sahaflar, eğitim kurumları, camiler, mescitler, kiliseler, sinagoglar, su yapıları, hanlar, resmi kurumlar, oteller, kahvehaneler, *lokantalar* ve dükkânları ile İzmir ve İzmirli için kültürel bir yaşam alanıdır. Tarihi Kemeraltı Çarşısı; çarşığı "ekmek teknesi" yapmış esnaf grubu ile çarşıya alışveriş için gelen müşteri grupları ve bu gruplar etrafında oluşturulmuş geleneksel yapı ve kültürel öğeler ile kentin imgelerinden biri haline gelmiştir. Kemeraltı Çarşısı, kendisini imgeleştiren ve benzerlerinden ayıran çeşitli özellikleriyle bir kimlik elde ederek kent kültürü içerisinde önemli rol oynamaktadır (Derdiçok & Ersöz, 2017:176; Derdiçok & Ersöz, 2018:13).

İzmir'in tarihi kadar eski olan Kemeraltı Çarşısı, MÖ 330'larda Büyük İskender'in Pagos Tepesi'ne (Kadifekale) kalenin inşa edilip surlarının genişletilmesiyle canlanmaya başlamıştır. O zamanlar İzmir Körfezi içinde bulunan iç liman, İpek Yolu'nun batı ucundaki ticaret merkeziydi ve Hisar Camii'nin bulunduğu bölgeye kadar gelmekteydi. Daha sonra bu iç liman doldurulmuştur. İzmir'in en renkli ve en büyük alışveriş merkezi olan Kemeraltı adını, ana caddeyi boydan boya aralıklarla süsleyen "Arasta" adı verilen kemerlerden almıştır. Bu kemerlerden çok azı günümüze kalmıştır (Kaya, 2018:1).

17. Yüzyıldan itibaren uzun mesafe kervan ticaretinin İzmir'e yönelmesiyle Kemeraltı ticaret merkezi olarak gelişmeye başlamış ve geleneksel dokusu ve yaşantısıyla bir kültürel miras mekânı haline gelmiştir. Çeşitli ticaret ve zanaat unsurlarının yanı sıra; insan hareketliliğinin beraberinde getirdiği renk, koku, lezzet ve yeme-içme, eğlence işlevleri, tarihi boyunca Kemeraltı'nın ruhunu oluşturmuştur (Kayın, 2015: 20). İki yüz yıl önce Batılı gezginler tarafından "Akdeniz'in mücevheri" olarak tanınan bir semt olan Kemeraltı, adeta İzmir'in kalbi gibidir (Kaya, 2018:1).

2011 yılında dönemin Konak Belediye Başkanı Ali Muzaffer Tunçağ, Kemeraltı'nın önemini şöyle anlatmaktadır: Konak'ın göbeğinde 2700 dönüm bir alanı kapsayan tarihi Kemeraltı, İzmir ticari yaşamının çok önemli bir merkezi, dünyada eşi

bulunmaz bir "Çarşılar bütünü" ve bu anlamda dünya kültür mirasının bir parçasıdır. Tarihi hanlar, oteller, farklı dinden insanların dua ettiği camiler, havralar, kiliseler, Roma İmparatorluğu'nun en büyük alışveriş mekânlarından birisi olan Agora, şimdi evlerin altında kalmış olan Antik Tiyatro ve Stadyum ile Tarihi Roma yolu, kente tepeden bakınca Kadifekale, şadırvanları, Emir Sultan Türbesi, "Dönertaş" gibi sebiller, çınarı ile Altınpark, Hatuniye Camii ve çevresi, tarihi konaklar buradadır ve eski kentin kalbini oluşturmaktadır (İZKA, 2011: 45).

Ege Gastronomi Turizmi Derneği Yönetim Kurulu Başkanı Serdar Çelenk; "600 yıllık bir geçmişe sahip olan Kemeraltı'nda, 17.000'in üzerinde dükkân ve ticarethane bulunmakta, her gün 85 bin kişi çalışmaya gelmekte ve her gün en az 150 - 200 bin kişinin ağırlandırmakta olduğunu ifade etmektedir. Kemeraltı; düğün ve sünnetler için topluca gidilip satıcılarla alıcıların sıcak bir ilişki içinde alış-veriş yaptığı, bu alış-verişin lezzetli bir yemekle taçlandırıldığı bir yerdir. Kemeraltı, sadece ülkemizin değil, dünyanın en eski tarihi çarşısı olma unvanını korumaktadır. İzmir'de gastronomi turizmi çevresinden baktığımızda sadece Kemeraltı'nu turlasanız bile, Ege'yi, İzmir'i hatta Türkiye'nin lezzetlerini tadabilirsiniz ve Kemeraltı, bence "İzmir'in lezzet aynası" şeklinde konuşmuştur (Özkan, 2018: 1).

### **Kemeraltı Esnaf Lokantaları**

Esnaf lokantaları; ustalık belgesine sahip aşçı/aşçıların bulunduğu, sıhhi müessese kriterlerini ve yerel idarelerce (belediye, vergi dairesi vb.) istenen belgeleri tamamlamış, ağırlıklı olarak ev yemekleri olmak üzere kebab ve pide çeşitlerine de yer veren işletmeler olarak tanımlanabilir (Akoğlan Kozak & Zencir, 2012: 848). Bu bağlamda esnaf lokantaları; mahalle aralarında, arka sokaklarda, esnaf ve işçilerin yoğun oldukları yerlerde, tarihi çarşı vb. mekânlarda müşterilerinin yemek ihtiyaçlarını hem ev yemekleri lezzetinde hem de ekonomik olarak karşılamak için kurulmuş küçük işletmelerdir.

Haluk Özyavuz (2016), Esnaf Lokantası: "Gerçek Bir Türk Lokantası" yazısında; "Türk mutfağını dünya arenasına taşıyacak adımların yemeklerimize yapılacak yerinde ve ölçülü modern dokunuşlar olduğunu her fırsatta söylesem de, esnaf lokantalarının da özünü koruması gerektiğini savunan, bu sebeple de fırsat buldukça sokak aralarında dolaşıp Türk mutfağının temel yapı taşı olan bu ufak mabetleri ziyaret etmeye çalışan biriyim." ifadesini kullanmıştır.

Kemeraltı esnaf lokantalarında İzmir mutfağının vazgeçilmez lezzetleri; şevketi bostan, arapsaçı, enginar, elbasan tava vs. yıllardan beri nesilden nesile aktarılmaktadır. Kentin ruhunu ve tarihsel getirilerini en iyi yansıtan yerlerden biri olan Kemeraltı Çarşısı'nın esnaf lokantaları, hem İzmirliilerin hem de yurt içi ve yurt dışından gelen konukların uğrak yerlerindedir. Yöresel lezzetlerin en iyi örneklerinin sunulduğu esnaf lokantalarında sabahın erken saatlerinde hummalı bir çalışma başlamakta, tencereler kaynamakta, Ege'ye özgü otlardan yapılan yemekler, İzmir'in vazgeçilmez lezzetleri zeytinyağlılar, Osmanlı'dan günümüze sofraların baş tacı et yemeklerinin her biri insanın iştahını kabartan görsel bir ziyafette hazırlanmakta ve tezgâhlara konmaktadır. Öğle saatlerinde yoğun bir kalabalığa ev sahipliği yapan lokantaların en bilinenleri, bir anlamda tarihe de tanıklık etmektedir. Babadan oğla süren lokantacılık geleneğini yaşatan lokantaların son dönem temsilcileri de, yıllar öncesinden süre gelen İzmir'in mutfak kültüründen hiç ödün vermemişlerdir (İzmir Kültür ve Turizm Dergisi, 2019:1).

İzmir'in bir liman kenti olması, deniz ticaretinin ve kervan ticaretinin yoğunluğu, gelen tüccarların mallarının yüklenip boşaltılacağı alanın oluşturulması, yine gelen kişilerin konaklama, yeme-içme vb. ihtiyaçlarının karşılanması vb. durumlardan

dolayı yapılan Kemeraltı çarşısı geçmişte olduğu gibi bugünde çalışanlarının ve misafirlerinin ihtiyaçlarını karşılamaya yönelik hizmet vermektedir. Kemeraltı Çarşısı'nın yakın tarihine bakıldığında; tüm geleneksel çarşılar gibi Kemeraltı'nda da geçmişte ve günümüzde iyi lokantalar mevcut olmuş ve olmaya devam etmektedir.

20. yüzyıl başlarında, *Ekmekçi Hanı'ndaki Nefaset ve Aziz Bey Lokantaları*, *İslam, İbrahim Ethem Efendi Lokantaları*, Hükümet Konağı karşısındaki *Askeri ve Erzincanlı Süleyman Efendi Lokantaları* (Kayın, 2015: 23), Erken Cumhuriyet döneminde ailece gidilen seçkin lokantalardan biri olan *Şükran Lokantası*, İzmir Rehberi, (1934)'te ise *Süleyman Lokantası*, *Zaman Lokantası*, Halimağa Çarşısı'nda *Yeniyol Lokantası* ve *Meşhur Tandırcı Hüseyin Efendi Mahdumları* tavsiye edilen lokantalar olarak göze çarpmaktadır (Atilla, 2001:103). 1941 İzmir Şehri Rehberinde; *Ekmekçi başı*, *Yeni Şükran*, *Ankara Palas Lokantaları*, kentteki tavsiye edilen 144 lokantanın yedisi arasındadır. 1950'lerde de özellikle entelektüel kesimin, *Ekmekçi başı ve Şükran Lokantaları* ile *Dönerci Atıf ve Bekir Efendi Lokantaları*'na (Gedikler, 2012) sıklıkla gittiği görülmektedir (Kayın, 2015: 23). 1960'lı yıllarda, *Dönerci Atıf* (1935-1990), *Ekmekçi başı Lokantası*, *Ferit Baba*, *Güven Lokantası*, *Şölen Lokantası ile Akif Restoran*'dan söz edilmektedir (Atilla, 2001:103). 1960-1980 yılları arasında lokantaların sayısının azalmaya, meyhanelerin sayısının artmaya başladığı, hatta bazı lokantaların meyhaneye dönüştürüldüğü bir dönem yaşanmıştır. Şükran Lokantası meyhaneye dönüştürülen lokantalardan biridir. Günümüzde ise tarihi meyhaneler kapanırken buldukları sokakların kültürü de değişmiştir. 1970'lerden itibaren ve özellikle 1980'lerde geleneksel işletmelerin bir kısmı kapanmış ya da el değiştirmiştir. 1980 yılı sonrasında kentte ve Kemeraltı civarında pizza, tost, dürümcü vb. işletmeler artmış, kentin dört bir yanındaki alışveriş merkezi vb. yerlerin açılması çarşıya olan ilgiyi azaltmıştır. 1990'lı yıllarda Kızlarağası Hanı'nın restore edilmesiyle ve Hisar Meydanı civarındaki alanlarda yeme-içmeye olan ilginin artmasıyla döner, geleneksel yemek ve balık lokantaları çoğalmıştır. Bölgedeki koruma çalışmalarının arttığı 2000 yılı sonrasında, eski işletmelerden Doyuran Manisa Kebapçısı'nın da bulunduğu Ali Paşa Meydanı'na da ilgi artmaya başlamıştır. *Şükran Lokantası*, *Kemeraltı Lokantası*, *Doğan Lokantası* gibi eski işletmeler ile tarihi kahve, pastane ve meyhaneler kapanmıştır. Restore edilen Abacıoğlu Hanı'nda ise yeni işletmeler açılmaya başlamıştır (Kayın, 2015: 23).

Günümüzde Kemeraltı'nda yeme-içme ile ilgili birçok mekân bulunmaktadır. Bu mekânlardan özellikle bir esnaf lokantası gibi hizmet vermeye devam eden ve bu geleneksel özelliği korumaya çalışan çok fazla mekân yoktur. Kemeraltı'nda geleneksel yemekleriyle; *Çankaya Kuru Fasulyecisi*, *Billur Lokantası*, *Bizim Lokanta*, *Abbas'ın Yeri*, *Esnaf Lokantası*, *Kısmet Lokantası*, *Güven Lokantası*, *Tarihi Kemeraltı Lokantası* ve adı börekçi ama geleneksel yemekleri iyi bir şekilde sunan *Ayşa Boşnak Börekçisi* de esnaf lokantası denebilecek mekânlar olarak ön plana çıkmaktadır.

*Esnaf Lokantası*: Lokantanın en yoğun müşterileri kadınlar, en meşhur yemeği ise pazartesi ve çarşamba günleri çıkan ayak paça çorbası; 10-12 saat kaynatılan paçaların et ve kemikleri direkt birbirinden ayrışıyor ve çorbanın çok lezzetli olmasının yanında, üzerinde oluşan jel, diz kapaklarında bulunan jelle benzeştirildiğinden, eklem ve diz ağrısı olanlar için de oldukça faydalı olduğu ifade ediliyor. *Esnaf Lokantası*'nda; Trabzon tereyağı ile yapılan işkembeli nohut, eti süt kuzulardan olan kuzu etli, terbiyeli şevketi bostan, cuma günleri çıkan atom kokoreç, Samsun'dan gelen özel fasulyenin kullanıldığı zeytinyağlı fasulye pilaki, lokantanın en ilginç tadı ise zeytinyağlı hazırlanan aynı enginar gibi pişirilen çağla badem (sadece çağla mevsiminde), Adapazarı'ndan getirilen kestane kabağının kullanıldığı ve inek ve koyun sütü karışımından elde edilen nefis bir kaymakla sunulan kabak tatlısı gibi lezzetler favori yemekler arasındadır. Esnaf Lokantası'nın en önemli özelliği ise sofraya getirilen

yemekler için hiç tuz, karabiber, acı, limon, sirke takviyesine ihtiyaç duyulmamasıdır (Özyavuz, 2016:1).

*Kısmet Lokantası:* Urla'dan Kemeraltı'na uzanan lezzet yolculuğu serüveninin bir parçası olan, Kemeraltı'nda Küçük Demirhan içinde yer alan lokanta, 40 yılı aşkın süredir konuklarını ağırlamaktadır. Kısmet Lokantası'nda sabah saat 5.30'da mutfakta başlayan tatlı telaşla bütün yemekler kömürlü taş fırında pişiyor, hepsi 11.00'de servise hazır oluyor, sabah çorba servisi yapılıyor, öğle saatlerinde de İzmir mutfağının en gözde yemekleri 25-30 çeşidiyle sunuluyor. Osmanlı ve Ege mutfağından örneklerin yer aldığı menüde dana rosto, tas kebabı, güveçte kuru fasulye, elbasan tava, şevketi bostan, arapsaçı, enginar ön plana çıkan yemekler arasındadır. Cuma günlerine özel kuzu dolması, cumartesi günlerine özel Urla kebabı da tercih edilen en güzel lezzetlerdendir (İzmir Kültür ve Turizm Dergisi, 2019:1).

*Güven Lokantası:* 1939 yılında hizmete giren ve 1958'den beri Kemeraltı Çarşısı'nda hizmet veren *Tarihi Güven Lokantası* İzmir mutfağının en başarılı temsilcilerindedir. Dededen toruna süren yöresel lezzetler (elbasan tavadan hünkâr beğendiye, şevketi bostandan lahana sarmasına), her gün 20'ye yakın çeşidiyle servis edilmektedir (İzmir Kültür ve Turizm Dergisi, 2019:1).

*Kemeraltı Lokantası:* Kemeraltı Veysel Çıkmazı'nda 70 yıldır yöresel tatları müşterileriyle buluşturan *Tarihi Kemeraltı Lokantası*, İzmir'in vazgeçilmez zeytinyağlıları, sulu yemekler, Ege'ye özgü şevketi bostan, enginar, kereviz vb. yemeklerini sunmaktadır. Lezzetleri ve sunumları ile İzmir mutfağının farkını ortaya koyan lokantanın, tüm bu çeşitler arasında bir tanesi özel bir yere sahiptir ki, o da fırında 6 saatte pişirilerek hazırlanan kuru fasulyedir (İzmir Kültür ve Turizm Dergisi, 2019:1).

*Bizim Lokanta:* Öğle saatlerinde önünde uzun kuyruklar olan *Bizim Lokanta'ya* girdiğinizde, duvarda asılı duran “Yediğin ilacın, ilacın yediğin olsun.” yazısı dikkat çekmektedir. Hipokrat'a ait bu söz, tezgâhı süsleyen yemeklerle bir kez daha hayat bulmuş görünmektedir. Bir aile geleneği olan lokanta, 39 yıldır işletilmektedir. Nohutlu işkembe ve balık çorbası favoriler arasında olup, her çarşamba ayak paça çorbası ve salı ve cuma günleri ise balık çorbası çıkmaktadır. Lokantanın bu günlerini özel olarak takip eden müdavimleri de vardır (İzmir Kültür ve Turizm Dergisi, 2019:1).

*Billur Lokantası:* Kemeraltı'nın Kestane Pazarı bölgesinde 13 yıldır hizmet veren *Billur Lokantası*, her gün Ege'nin zengin mutfağından en az 30 çeşit yemeğiyle misafirlerine hizmet vermektedir. Lokantanın yemeklerinin en önemli özelliği; sebze yemeklerinin mevsim sebzeleriyle yapılması, Osmanlı'dan günümüze değerini yitirmemiş et yemeklerinin ise toprak güveçlerde ve fırında pişiyor olmasıdır. Her gelen farklı bir tatla lezzetlendirse de damağını, lokantanın en özel yemeği, hünkârbeğendi (Közlenmiş patlıcanla dana etinin eşsiz buluşması) olarak hafızalara kazınmaktadır. el basan tava, kuzu dolma, etli-sebzeli güveç, sebze karışık da en çok ilgi gören lezzetler arasındadır (İzmir Kültür ve Turizm Dergisi, 2019:1). Kemeraltı'nda çalışan beyaz yaka ve esnafa hitap eden mekân öğle yemeklerinde dolup taşmakta, çünkü oldukça lezzetli ve bol çeşitli yemekleri bulunmaktadır (Gezigezini, 2019:1).

Kemeraltı'nda uzun süredir esnafa hizmet veren, ticari ve marka endişesi gütmeyen veya beyaz yakaya hizmet veren ama kendine has ve kaliteden ödün vermeyen işletmelerin önemli özellikleri bulunmaktadır (Gezigezini, 2019:1):

*Ayşa Boşnak Börekçisi:* Abacıoğlu Hanı'nda bulunan mekânın ismi börekçi olarak geçse de burası bir ev yemeği lokantası ve sürekli Boşnak böreği de bulunmaktadır. Boşnak Mantısı, Hünkâr Beğendi, Nohut Yemeği gibi yemekleriyle ön plana çıkmaktadır.

*Çankaya Kuru Fasulyecisi:* Kızlarağası Han'ının karşısında bir konak içinde yer alan mekân, ev yemekleri ve tereyağlı veya zeytinyağlı olarak servis edilen Kuru Fasulye'siyle ün yapmıştır.

### **Basmane Esnaf Lokantaları**

İzmir'in geçmişteki en ünlü esnaf lokantaları olan; Basmane İnci Lokantası, Yeşilova Paçacısı İsmet Usta, Selanik Lokantası-Süleyman Akar, Ekmekçibaşlı Lokantası, Hüseyin Sabuncuoğlu, Şükran Lokantası, Turgutlu Çorbacısı, Beslen Lokantası, Cumhuriyet Lokantası ve Borsa Lokantası günümüzde artık hizmet vermemektedir (İzmirLife, 2019:1). *İzmir'deki sayıları azalsa da esnaf lokantaları, ağzının tadını bilenlerin tercih ettiği en iyi lezzet durakları arasında hala ilk sıralarda yer almaktadır.* Günümüzde iş telaşındaki insanoğlu, iş yaşamında ayaküstü atıştırmalarla yemek ihtiyacını karşılama yoluna gitmektedir. Ancak “geçmiş zaman olur ki” diye söze başlayan esnaf kesimi, yemeğin sadece bir ihtiyaç değil, mutluluk verici bir eylem olduğunun da farkındadır. Bu yüzden ki İzmir'de köklü geçmişe sahip esnaf lokantalarının yeri bir başkadır ve bu lokantaların terapi özelliği vardır. Çünkü bu lokantalara gidenlerin yedikleri yemeklerden aldığı haz ve mekânın verdiği his terapiye neden olmaktadır. Farklı kültürlerin beşiği olmuş İzmir'de, geleneksel Türk yemeklerinin birçok çeşidinin bulunabildiği esnaf lokantaları kabuğunu değiştirse de hala gözlere ve midelere ziyafet çekmektedir. Basmane, geçmişte ve bugün kentin iş merkezi konumunda yer alan bir bölgedir ve buradaki lokantalar, çalışan insanlara geleneksel tatların hazzını yaşatmaktadır (Askeri, 2019: 1).

Kemeraltı'ndan sonra esnaf lokantalarının en yoğun olduğu yer olan Basmane semti, Kemeraltı gibi tarihi bir çarşı özelliğine sahip olmasa da İzmir'in 24 saat yaşayan çok önemli bir yerleşim yeridir. Bu semt; oteller sokağı, tarihi cami ve türbeleriyle binlerce yıllık tarihi izleri taşımaktadır. Basmane Polis Merkezi önünden oteller sokağına, oradan Hatuniye Camii ve Şeyh Bedrettin Türbesi'ne uzanan mahallede kayıtlara göre 300 kişi yaşasa da her gün en az 30 bin kişi buradan gelip geçmektedir. İnsan sirkülasyonunun gece-gündüz devam ettiği tarihi semt; fırın, bakkal, kahve, lokanta esnafının 24 saat hizmet vermesiyle sürekli canlılık taşımaktadır (Tekin, 2016:1).

Basmane semtinde esnaf lokantaları arasında zamana direnen ve hala kaliteli hizmetini sürdüren; *Hasan Usta Lokantası, Çankaya Restoran, Adil Müftüoğlu/Uğur Lokantası ve Çorbacı İsmet Usta'nun* adını yaşatan *Yenice Restoran* gibi sadece birkaç mekân kalmıştır (Askeri, 2019: 1).

*Çorbacı İsmet Usta/Yenice Restoran:* Aykut Yenice Çorbacı İsmet Usta geleneğinin üçüncü kuşak temsilcisidir. 8 bin 500 yıllık tarihi, 36 uygarlığa ev sahipliği yapmış zengin coğrafyasıyla İzmir'in olağanüstü bir mutfak kültürüne sahip olduğunu anlatan Yenice, “Deniz ürünleri, tahılı, otlarıyla Türkiye'nin yemek kültürünün mozağini İzmir'de görmek mümkün” ve “Yemek emek gerektirir” diyen Yenice, usta-çırak ilişkisinin zayıflamasının mutfak kültürümüze olumsuz etkisinin üzücü olduğunu da dile getirmektedir. Çorbacı da olması nedeniyle 24 saat açık olan Yenice Restoran'da, kış aylarında 50'den fazla etli-sebzeli yemek çeşidi mevcuttur. Yenice Restoran'ın spesiyalleri arasında; elbasan tava, piliç sarma, Selanik kebabı, kuzu kapama, ballı-fıstıklı biftek sarma, kuzu tandır, tas kebabı, işkembeli nohut ve elbette ki restorana yarım asırlık ününü kazandıran kestirmeli terbiyeli çorbalar (kelle paça, işkembe gibi) bulunmakta, yaz aylarında ise rengârenk zeytinyağlı yemekler menüyü oluşturmaktadır (Askeri, 2019: 1).

*Adil Müftüoğlu/Uğur Lokantası:* Basmane'deki efsaneler arasına giren bir diğer lezzet durağı Adil Müftüoğlu/Uğur Lokantası Bit Pazarı'nın simgesidir. 1955 yılından beri kentin hareketli bölgesi Bit Pazarı'nda çarşı esnafıyla birlikte kepenk açan Müftüoğlu ailesi, 55 yıldır aynı mekânda, aynı lezzette yemeklerle müşterilerine hizmet



vermektedir (Askeri, 2019: 1). Adil Müftüoğlu/Uğur Lokantası, Türk mutfağını yansıtan lezzetli menüsüyle sadece İzmir'in değil, Türkiye'nin en iyi esnaf lokantalarından biri olarak kabul edilmektedir. Mutfak otoriteleri tarafından defalarca Türk mutfağının en iyi adreslerinden biri olarak seçilmiştir (Seturday, 2019:1). Lokantanın sadece İzmir'den değil, şehir dışından da gelen birçok müdaviminin midesinde bir doygunluk, yüzünde bir tebessümle lokantadan çıkmasının sebebi; bu lezzetlerin 55 yıldır kömürde pişiyor olması, zeytinyağlarının Ayvalık'tan, tereyağlarının Urfa'dan gelmesi, ocak başında 20 yıldır aynı ustanın emeğinin olması, bütün malzemelerin bizzat yöneticisi tarafından alınması olarak sıralanabilir (Atilla, 2001:94; Askeri, 2019: 1; Milor, 2019:1). Yemeklerde kullanılan her malzeme (ana malzeme olan etten, yemeğin içindeki maydanoz ve baharata kadar) özenle seçilmektedir. Adil Müftüoğlu/Uğur Lokantası'nda menü, mevsimlik malzemelere göre değişmektedir. Yemeğe lezzeti veren unsurun yağ olduğu kabul edilip, sadece organik tereyağı, zeytinyağı ve kuyruk yağı kullanılmaktadır. Burada yemekler, Türk mutfağında önemli bir yeri olan kömür kuzinesinde 3-4 saat, yavaş yavaş pişirilmektedir (Atilla, 2001:94; Seturday, 2019:1; Milor, 2019:1). Kuru Fasulye, Süt Kuzu Kokoreç Sarma, Kuzu İncik, Elbasan Tava, Güveçte İşkembeli Nohut, Gerdan Uykuluk, Ciğer Sarma, Talaş Kebabı, Kuzu Dolması, Beğendili Tas Kebabı, Şevketi Bostan ve muhteşem bir Lor Tatlısı menünün yıldızları olarak sıralanabilir (Atilla, 2001:94; Askeri, 2019:1; Seturday, 2019:1; Milor, 2019:1).

#### **Esnaf Lokantalarının Olmazsa Olmazları**

Esnaf lokantalarını diğer lokantalardan ya da kafe, restoran vb. işletmelerden ayıran net çizgiler olmasa da genelde araştırmada vurgulanan birçok özellik vasıtasıyla esnaf lokantası olup olmadığına karar vermek zor değildir. Bir işletmeyi esnaf lokantası yapan kendine has bazı özelliklerinin olduğunu vurgulamakta da yarar vardır. Esnaf lokantalarını esnaf lokantası yapan ve esnaf lokantalarını bu derece samimi ve vazgeçilmez kılan "Esnaf Lokantalarının Olmazsa Olmazı" olarak ifade edilen kendilerine has özellikleri şöyle sıralanabilir (Yolkeser, 2014:1):

1. Az, bol, üstü kavramlarının çok önemli olması: az çorba, pilav üstü bol kuru.
2. Menünün olmaması, yemekleri görerek seçme keyfi.
3. Bir süre gittikten sonra müşteriye ismiyle hitap etmeye başlayan çalışanlar.
4. Masaların bitim noktasında sıralanmış içecekler.
5. Cam bardakların içine yerleştirilmiş peçete niyetine pembe kâğıtlar.
6. Plastik kaplarda gelişigüzel doğranmış ekmekler.
7. Floresan lamba ve tavandaki pervane.
8. Çekmek fiilinin yemeği servis etmek anlamında kullanılması.
9. Gerektiğinde tanımadığınız insanlarla aynı masada yemek yemenin son derece doğal olması.
10. Hesabın kasada ödenmesi ve kasadaki, genellikle müessese sahibi hafif göbekli amca.

#### **Esnaf Lokantaları ve Ahilik İlişkisi**

Ahi kelime olarak; "olgun kişilik", "eli açık", "cömert", "yardım sever", "arkadaş" anlamlarına gelmektedir. Terim olarak ise; Anadolu'da 13. yy.da kurulan ve belli bir süre içerisinde oluşturduğu kurallarını hayata geçirmiş, esnaf ve sanatkârlar birliğini ifade etmektedir. Ahilik; insanları birlik ve beraberlik içinde örnek insan olmaya, tertemiz bir kardeşliğe, işinin ve sanatının ehli olmaya, doğru ve dürüst davranmaya,

insanlara yardım etmeye eğiten bir sosyal dayanışma örgütü şeklinde tanımlanmıştır (Uslu 1988 & Halıcı 2013'ten aktaran Güldemir, 2014: 746 ).

Ahilik, mesleklerin devamlılığı, usta çırak ilişkisinin korunması ve ehil olan kişilerce yapılması konusunda oldukça etkilidir. Ahilik, günümüzde işlevini meslek odalarına, dernekler ve vakıflara bırakmıştır. Bununla birlikte İzmir esnaf lokantaları dahil Türk esnafının çoğu, Ahilik geleneğini diğer esnaflar ve müşterilerle olan ilişkilerinde yazılı olmayan bir takım etik kurallarına göre yürütmektedir (Derdiçok & Ersöz, 2018:14).

Yapılan bir iş için önce bir kişinin çırak olarak alınması, o kişinin ustası tarafından yetiştirilmesi, kalfalık aşamasından sonra işinde ustalık safhasına geldiğinde ustasının yerini alması sistemi olan Ahiliğin günümüz lokantacılığında örneklerine çok sık rastlanmamakla beraber bu sistemi uyguladığını belli etmeyen ya da uygulamalarıyla benimsediğini gösteren esnaf lokantaları mevcuttur. İzmir'de az sayıda da olsa bazı esnaf lokantalarının bu sistemi gizli olarak (babadan oğla şeklinde Örn. Çorbacı İsmet Usta/Yenice Restoran, Adil Müftüoğlu/Uğur Lokantası gibi) sürdürdükleri anlaşılmaktadır (Seturday, 2019:1). İzmir dışında özellikle İstanbul'da Hacı Abdullah Lokantası'nın bu sistemi açık bir şekilde yürüttüğü görülmektedir.

Abdullah Efendi Lokantası çatısında çıraklıktan yetişen ve en az 45 yıldan beri çalışan H. Abdullah Korun; Bu lokantanın; "Selçuklu Devleti'ndeki Ahiliğin ve devamında Osmanlı Devleti'nde Lonca Teşkilatı olarak bilinen meslek örgütünün günümüzde devamı niteliğinde olduğunu, Hacı Abdullah Lokantası'na çırak olarak alınan personelin zamanla yetiştirilerek usta yapıldığını, ustaların bildiklerinin tamamını çıraklarına aktardıklarını, mesleki olarak hiçbir şeyi gizlemediklerini ve bu lokantada 30 seneden daha fazla süredir çalışan personel bulunduğunu" ifade etmiştir (Güldemir, 2014: 747). Sonuç olarak Hacı Abdullah Lokantası'nın 1888'den beri Ahilik geleneğini koruduğu anlaşılmaktadır.

### **SONUÇ VE ÖNERİLER**

Yüzyıllardır geleneksel Türk mutfağının yemeklerini sunan, gerçek bir Türk mutfağı olan esnaf lokantaları Türk mutfağının önemli bir değeridir. Anadolu'nun her yerinde eşsiz lezzetleriyle yerli ve yabancı misafirlerinin yemek ihtiyaçlarını karşılayan bu lokantalar, İzmir mutfağının da önemli bir parçasını oluşturmaktadır. Ancak esnaf lokantalarının ne Türk mutfağı açısından ne de gastronomi turizmi açısından ne kadar önemli olduğunun farkında olunmadığı da aşikârdır.

Ege Gastronomi Turizmi Derneği Yönetim Kurulu Başkanı ve turist rehberi Serdar Çelenk, *"Yıllar boyunca dünyanın farklı bölgelerinden gelen göçmenler ve bu bölgede yaşayan uygarlıklar, İzmir sofrasına nefis tatlarını bıraktılar ve böylece zengin bir mutfak yarattılar. Turizmde bütün dünyada ortak olan şey; deniz, güneş ve kum paketiyle yapılan tatil ve bu tatili insanlar her yerde yapabilir. Türkiye bu tatil anlayışıyla çok ucuza pazarlanan bir ülke konumundadır. Çok önemli değerlerimiz varken, biz tutup herkesin sahip olduğu şeylerle turizm yapmaya çalışıyoruz. Böylece ülkemizi çok ucuza pazarlamış oluyoruz. Fakat bizim ülkemizde turizmde yararlanabileceğimiz o kadar çok değişik enstrümanlar var ki işte onlardan biri de gastronomidir. Eskiden, turizm için önde gelen şey globalleşmeydi, ancak globalleşmenin değil yerelin önemli olduğu ortaya çıkmıştır. Bu yerel unsurlardan en önemlisi toplumların yeme-içme kültürüdür, yani gastronomisidir. İzmir ise gastronomi turizmi için biçilmiş kaftandır."* (Özkan, 2018: 1).

İzmir mutfağıyla ilgili önemli çalışmaları olan Nedim Atilla'ya göre; *"İzmir ve Ege bu özel mutfağa sahip çık(a)mamakta ve turistik ve ekonomik bir unsur olarak değerlendirememektedir. Nedim Atilla; Mutfak kültürü, somut olmayan kültürel miras bu mirasımıza sahip çıkamıyoruz. Sahip çık(a)mamızın bedelini kültürel ve*

*ekonomik olarak ödüyorum. Zengin mutfak kültürümüz fast-food baskısı altında var olma mücadelesi veriyor; Paris, Barselona, Girit vb. kentler turizm gelirlerinin önemli bir bölümünü gastronomiden elde ederlerken biz mutfak kültürümüze sahip çıkıp, kıymetini bilip ekonomimizin, turizmimizin bir parçası haline getiremiyoruz." (İZKA, 2011: 61).*

Esnaf lokantalarının geçmişte olduğu (Karataş, 2001; Kayın, 2015) gibi bugün de Türk mutfağının geleneksel ve yöresel lezzetlerini İzmir'de sunmaya devam ettiği (Karataş, 2001; Kayın, 2015) anlaşılmıştır. Bu lokantaların Selçuklu Devleti'nin Ahilik, Osmanlı Devletinin ise Lonca sisteminin kurallarını ilke edindiği ortaya çıkmıştır. Bazı lokantaların zamanın şartlarına göre esnaf lokantası hüviyetini kaybettiği (Esnaf lokantasının meyhaneye dönüştürülmesi gibi) ya da işletmesini kapattığı, bazılarının ise zamana direnerek özünü muhafaza ettikleri anlaşılmaktadır. İzmir'de zamana direnen esnaf lokantalarının son temsilcilerinin tarihi Kemeraltı Çarşısı'nda ve Basmane semtinde daha yoğun olarak buldukları belirlenmiştir. Bu lokantaların, hizmet anlayışlarına, Ahilik sistemine ve yemeklerin kalite ve lezzetine ilk günkü kadar sahip çıkmaya çalıştıkları görülmektedir.

Türk mutfağının en önemli parçalarından biri olan esnaf lokantalarının değerinin bilinmesi gerekmektedir. Esnaf lokantalarına hak ettiği değerin hem ulusal hem de uluslararası alanda tanıtımlarla farkındalık yaratarak teslim edilmesi gereklidir. İzmir mutfağı ve İzmir destinasyonu açısından değerlendirildiğinde; esnaf lokantalarının varlıklarını sürdürebilmeleri için tedbirler alınmalıdır. Esnaf lokantaları maddi ve manevi anlamda desteklenmelidir. Esnaf lokantaları, İzmir'in gastronomi turizmi için faydalanabileceği önemli bir unsur haline getirilmelidir. Esnaf lokantaları, gastronomik bir ürün haline getirilmelidir. Varlıklarını sürdürmeye çalışan esnaf lokantalarına gastronomi turizmi vasıtasıyla destek verilmelidir. Esnaf lokantaları da; ticari kaygıların tuzaklarına düşmeden, hizmet anlayışlarını ve geleneksel Türk yemeklerinin lezzetlerini koruyarak bu sürece katkıda bulunurlarsa İzmir'in "yüz akı" müesseseleri olarak ilelebet yaşayacaklardır. Esnaf lokantası, ruhu olan mekândır. Şair Ahmet Haşim'in (1884-1933) patlıcan dolması uğruna öldüğü de rivayettir (İzmirLife, 2019:1).

Kemeraltı'nda esnaf lokantalarının hangisine adım atarsanız atın; her birinde benzer menülerin sunuluyor olması, bir anlamda İzmir ve Ege mutfağının günümüzde hala vazgeçilmez olduğunu kanıtlar gibidir ve aslında yaşayan bir tarihtir. Kemeraltı'nda esnaf lokantaları, tarihi, tarih de esnaf lokantalarını yaşatır (İzmir Kültür ve Turizm Dergisi, 2019:1). Nedim Atilla; İzmir-Ege Mutfağı'nın belli destinasyonların bir parçası olarak sunulmasının hem destinasyona hem de mutfağa değer katacağını ifade etmekte ve İzmir'in çarşı ve han lokantası geleneğinin önemine dikkat çekmektedir. Bu geleneğe örnek olarak da Mirkelemoğlu Han'da hizmet veren Bizim Mutfak Lokantası'nın 60 yıllık birikimiyle bu geleneği tarihsel bir mekânda yaşatarak önemli bir işlev üstlendiğini ve bu tür mekânların sayısının artması gerektiğini belirtmektedir (İZKA, 2011: 68).

Sonuç olarak; özellikle Kemeraltı'ndaki yeme-içme kültürüne ilişkin mekânlar, çeşitli dönüşümler geçirmiş, ancak geçmiş zamanın ruhu halâ kaybolmamıştır. Ancak bölgedeki yeme-içme kültürüne ilişkin mekânlar da bir yol ayrımındadır (Kayın, 2015: 25). İzmir'in esnaf lokantaları başta Kemeraltı olmak üzere diğer yerlerde de özünü koruyarak varlıklarını sürdürmeye çalışmaktadır. Sadece İzmir esnaf lokantaları değil, ülkenin her köşesindeki gerçek esnaf lokantaları için çeşitli tedbirler alınmalıdır. Sayıları oldukça azalan ve gerçek bir Türk lokantası olan esnaf lokantalarının yaşaması için; reklam ve tanıtım faaliyetleri (farkındalık oluşturma), koruma ve geliştirme faaliyetleri (yasalarla vb. koruma ve esnaf lokantası özelliğini kaybetmeden yenilikler yapma), maddi ve manevi teşvikler, gastronomik bir ürün (Alaçatı Ot

Festivali, zeytinyağı, İzmir tulumu, İzmir loru, Urla Yarımadasının yerel şarapları, şevketi bostan, boyoz, kumru vb. sokak lezzetleri, İzmir köftesi vb. nasıl her biri gastronomik ürün ise) olarak gastronomi turizmine kazandırma, lezzet turları rotasına dahil etme, bir esnaf lokantası olmanın kriterlerini yönetmeliklerle belirleme ve koruma altına alma gibi çalışmaların ivedilikle başlatılması gerekmektedir. Bu tedbirlerin hayata geçirilmesinde; başta Ege Gastronomi Turizmi Derneği olmak üzere, İzmir'in kanaat önderlerine (yazarlar, akademisyenler, sivil toplum kuruluşları vb.) ve elbette ki Kültür ve Turizm Bakanlığı'na önemli görevler düşmektedir. Bundan sonraki çalışmalarda, araştırmacılara esnaf lokantalarının sahip ve yöneticileriyle yüz yüze görüşerek ve yerinde gözlem yaparak bir çalışma yapabilecekleri önerilebilir.

#### **KAYNAKÇA**

- Akoğlan Kozak, M. & Zencir, E. (2012). Esnaf Lokantaları Yöneticilerinin İşletme Performansı Hakkında Görüşleri: Eskişehir Örneği, 13. Ulusal Turizm Kongresi, 845-860.
- Askeri, Ç. (2019). En iyi lezzet durakları; Basmane Esnaf Lokantaları, İzmir Kültür ve Turizm Dergisi. 05.06.2019 tarihinde, <https://www.izmirdergisi.com/tr/izmir-mutfagi/2130-en-iyi-lezzet-duraklari-basmane-esnaf-lokantalari>, adresinden alınmıştır.
- Atilla, A. N. (2001). Tarihten günümüze İzmir mutfağı (Vol. 12). İzmir Büyükşehir Belediyesi.
- Derdiçok, N. S. & Ersöz, D. (2017). Bir Kent İmgesi Olarak İzmir Tarihi Kemeraltı Çarşısı, IV. Yıldız Sosyal Bilimler Kongresi. Yıldız Teknik Üniversitesi Matbaası. İstanbul.
- Derdiçok, N. S. & Ersöz, D. (2018). Ayıp. *Esnaflık Adabında Ayıp: İzmir Tarihi Kemeraltı Çarşısı Örneği İçinde*. Naskali, E.G. (Ed.). Libra Kitapçılık ve Yayıncılık, İstanbul.
- Düzgün, E., & Özkaya, F. D. (2015). Mezopotamya'dan Günümüze Mutfak Kültürü (Culinary Culture from Mesopotamia to. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 41, 47.
- Erdoğan, S., & Özdemir, G. (2018). İzmir Destinasyonu'nda Gastronomi Turizmi Üzerine Bir Araştırma (A Research on. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 249, 272.
- Gezigezgini, (2019). Kemeraltı'nda En Özel Yemek Yenecek Yerler, 15.06.2019 tarihinde, <https://gezigezgini.com/konak/kemeralti/kemeraltinda-en-ozel-yemek-yenecek-yerler/>, adresinden alınmıştır.
- Güldemir, O. (2014). 1888'den günümüze Hacı Abdullah Lokantası, III. Disiplinler arası Turizm Araştırmaları Kongresi, 04-05 Nisan 2014, Kuşadası-Aydın, (747-757).
- İZKA, İzmir Kalkınma Ajansı, (2011). İzmir Kültür Turizmi Sektör Araştırması "Tespit ve Öneriler", TR31\11\DFD01\0008.
- İzmir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, (2019). Kültür, İzmir Halk Kültürü, İzmir Mutfağı. 05.06.2019 tarihinde, <https://izmir.ktb.gov.tr/TR-77474/izmir-mutfagi.html>, adresinden alınmıştır.
- İzmir Kültür ve Turizm Dergisi, (2019). İzmir Mutfağı, Kemeraltı Esnaf Lokantaları. 05.06.2019 tarihinde, <https://www.izmirdergisi.com/tr/izmir-mutfagi/756-kemeralti-esnaf-lokantalari>, adresinden alınmıştır.

- İzmirLife, (2019). İzmir'in Esnaf Lokantaları. 25.06.2019 tarihinde, <http://www.izmirlife.com.tr/haber/4576>, adresinden alınmıştır.
- Karataş, N. (2001). Geçmişten Bugüne Kemeraltı, İzmir Kent Kültürü Dergisi, (4), 152-159.
- Kaya, K. (2018). Tarihi Kemeraltı Çarşısı, İzmir. 30.06.2019 tarihinde, <https://yoldaolmak.com/kemeralti-izmir.html>, adresinden alınmıştır.
- Kayın, E. (2015). Kemeraltı'nda Yeme-İçme ve Eğlence Kültürünün Tarihsel/ Mekânsal Yansımaları, Ege Mimarlık, 20-25.
- Korkmaz, E. (2010). Geçmişten Günümüze Restoranlar: Türkiye'de Restorancılığın Gelişimi. V. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi Bildirileri, 120-130.
- Milor, V. (2019). Esnaf Lokantaları, Adil Müftüoğlu/Uğur Lokantası. 03.07.2019 tarihinde, <https://rehber.vedatmilor.com/item/adil-muftuoglu-ugur-lokantasi/>, adresinden alınmıştır.
- Özkan, B. (2018). Kemeraltı, İzmir'in lezzet aynası, Haber Ekspres. 05.07.2019 tarihinde, <http://www.haberekspres.com.tr/kemeralti-izmir039in-lezzet-aynasi-roportaj,276.html>, adresinden alınmıştır.
- Özyavuz, H. (2016). Esnaf Lokantası: Gerçek Bir Türk Lokantası, 10.07.2019 tarihinde, <https://www.gevrekandginger.com/esnaf-lokantasi-gercek-bir-turk-lokantasi>, adresinden alınmıştır.
- Seturday, (2019). Lokal Deneyimler: İzmir Adil Müftüoğlu Lokantası. 10.07.2019 tarihinde, <https://www.seturday.com/gurme/lokal-deneyimler-izmir-adil-muftuoglu-lokantasi>, adresinden alınmıştır.
- Tekin, T. (2016). Basmane 24 Saat Ayakta. 05.07.2019 tarihinde, <https://www.yeniasir.com.tr/izmir/2016/04/26/basmane-24-saat-ayakta>, adresinden alınmıştır.
- Turizm Tesislerinin Belgelendirilmesine ve Niteliklerine İlişkin Yönetmelik (2005, 10 Mayıs). Resmi Gazete (Sayı: 8948). Erişim adresi: <http://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2005/06/20050621-11.htm>
- Yolkeser, D. (2014). Esnaf Lokantalarının 10 Olmazsa Olmazı. 15.07.2019 tarihinde, <https://onedio.com/haber/esnaf-lokantalarinin-10-olmazsa-olmazi-287624>, adresinden alınmıştır.
- Zağralı, 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.
- Zağralı, E. (2014). Destinasyon çekicilik unsuru olarak mutfak turizmi (İzmir Yarımadası örneği) (Master's thesis).