



JOURNAL of SOCIAL and HUMANITIES SCIENCES RESEARCH (JSHSR)

Uluslararası Sosyal ve Beşeri Bilimler Araştırma Dergisi

Received/Makale Geliş 16.08.2021
Published /Yayınlanma 30.09.2021
Article Type/Makale Türü Research Article

Citation/Alıntı: 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.
<http://dx.doi.org/10.26450/jshsr.2744>

Öğr. Gör. Dr. Erşan YILDIZ
<https://orcid.org/0000-0001-9761-3185>
Erciyes Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Kayseri / TÜRKİYE

TAVUS KUŞU GİBİ RENGARENK OLAN İZMİR MUTFAĞININ BİR RENGİ: LEVANTEN YEMEK KÜLTÜRÜ

A COLOR OF IZMIR CUISINE, COLORFUL LIKE A PEACOCK: LEVANTINE FOOD CULTURE

Issue/Sayı: 74

Volume/Cilt: 8

jshsr.org

ISSN: 2459-1149

ÖZET

Yaklaşık 5000 yıllık bir tarihi geçmişe sahip olan İzmir, barındırdığı uygarlıkların izlerini taşımaktadır. Bu izler birçok bakımdan kendini göstermekte, özellikle de İzmir mutfağında kendini fazlasıyla hissettirmektedir. Uygarlıkların, milletlerin, toplulukların ve etnik grupların izleri, İzmir mutfağında adeta bir renk cümbüşü oluşturmaktadır. İzmir mutfağına renk katan ve zenginleştiren mutfaklardan biri de Levanten yemek kültürüdür. Bu çalışmanın amacı, Levanten yemek kültürüyle ilgili bilgiler vermek ve Levanten yemek kültürünün İzmir mutfağı için önemini ortaya koymaktır. Araştırmada; veri toplamak için literatür taraması ve doküman analizi yöntemi kullanılmıştır. Çalışmanın sonunda; Levant/en/lik kelimeleri ve kavramları her yönüyle açıklanmış, Levanten yemek kültürüyle ilgili bilgilere ve Levanten mutfağından yemek isimlerine ve tariflerine yer verilmiştir. Ayrıca Levanten yemek kültürünün İzmir'e, İzmir mutfağına ve gastronomi turizmine katkıları olabileceği vurgusu yapılmıştır. Elde edilen bu sonuçlarla; Levanten yemek kültürünün ve mutfağının İzmir/Ege mutfağının önemli bir parçası/rengi olduğu ve olması gerektiği, ancak bunun hala farkında olunmadığı anlaşılmaktadır. Bu konuda farkındalık yaratılması ve Levanten yemek kültürü ve mutfağının kaybolmaması ve gastronomi turizmine kazandırılması için adımlar atılması önerileri dile getirilmiştir.

Anahtar Kelimeler: İzmir Mutfağı, Levantenler, Levanten Yemek Kültürü.

ABSTRACT

Having a history of about 5000 years, İzmir bears the traces of the civilizations it hosts. These traces manifest themselves in many ways, especially in İzmir cuisine. Traces of civilizations, nations, communities, and ethnic groups create a riot of colors in İzmir cuisine. Levantine cuisine is one of the cuisines that adds color and enriches İzmir cuisine. The aim of this study is to provide information about the Levantine food culture and to reveal the importance of the Levantine food culture for İzmir cuisine. In the research; Literature review and document analysis methods were used to collect data. At the end of the study; Levant/ine/ism words and concepts are explained in all aspects, information about Levantine food culture and food names and recipes from Levantine cuisine is included. In addition, it is emphasized that the Levantine food culture can contribute to İzmir, İzmir cuisine, and gastronomy tourism. With these results; It is understood that Levantine food culture and cuisine is and should be an important part / color of İzmir / Aegean cuisine, but this is still not aware of it. It has been suggested that steps should be taken to raise awareness on this issue and to prevent the loss of Levantine food culture and cuisine and to bring it into gastronomy tourism.

Keywords: İzmir Cuisine, Levantines, Levantine Food Culture.

1. GİRİŞ

M.Ö. 3000 yılı civarında kurulmuş olan İzmir, 16. Yüzyılın başlarından itibaren 20. Yüzyılın ortalarına kadar yaklaşık 500 yıldan fazla, çoğunlukla Türkler, Rumlar, Sefarad Yahudileri¹, *Levantenler*², Ermeniler ve diğer toplulukların birlikte yaşadıkları çok cemaatli, çok kültürlü ve önemli bir tarihsel birikimi olan bir Akdeniz kentidir. Tarihçi yazar Herve Georgelin'in dediği gibi; "İzmir'i İzmir yapan, kentsel bir kimlik kazandıran da bu çok kültürlü, kozmopolit yapısıdır". İzmir; savaşlar, yangınlar, ulus-devletleşme süreçlerinin sonucu ortaya çıkan başta nüfus hareketleri, göçler olmak üzere birçok sebepten ötürü çok kültürlü, kozmopolit yapısını büyük oranda kaybetmiştir (İzmir Kalkınma Ajansı [İZKA], 2011).

Tarih boyunca Anadolu'nun önemli ticaret merkezlerinden biri olan İzmir, özellikle 17-19. yüzyıllarda Levantenlerin yoğun olarak yaşadığı bir şehir hâline gelmiştir. Osmanlı İmparatorluğu'nda yaşayan çeşitli milletlere mensup yabancılar, Osmanlıların kendilerine tanıdığı ticari ayrıcalıklar/kapitülasyonlar³ sebebiyle önemli bir ekonomik güç haline gelmişlerdir. Bu yabancılar; değişik ülke, ırk, dil ve din gibi farklılıklarına rağmen azınlık psikolojisi, ortak yarar ve akrabalık ilişkilerine dayanan bir yaşam düzeni oluşturmayı başarmışlardır (Yıldız, 2012).

Tarihsel süreçte İzmir ve çevresinde yaşayan yerleşik ya da göçebe Türkler, İzmirli Rumlar, *Levantenler*, Sefarad'lar, mübadele yıllarında Batı Trakya ve adalardan (Girit, Sakız, Midilli) göçüp gelenler, Makedonlar, Boşnaklar, Arnavutlar ve Afrika kökenli Arapların oluşturduğu kültür zenginliği İzmir mutfağına da yansımıştır (URL1). Geleneksel İzmir mutfağı yemeklerinde; Osmanlı, Yunan, Musevi, İtalyan ve Fransız mutfaklarının etkileri görülmektedir (URL2). Bu durum, geçmişte Levantenlerin ve diğer etnik unsurların İzmir mutfağına etkilerine somut bir örnek olarak kabul edilebilir.

Yaşanan göçlerle şekillenen İzmir mutfağı, farklı kültürlerle beslenmiş ve şu an olduğu gibi çok katmanlı hale dönüşmüş ve Ermenilerin, Rumların, Yahudilerin, *Levantenlerin*, Kafkasya'dan, Balkanlar'dan göç edenlerin bıraktıkları izlerle, lezzeti bol olan zengin bir mutfak halini almıştır (Erke, 2018:1). Nedim Atilla'ya göre; "Ege mutfağı, uygarlıkların izini taşır, melez bir mutfaktır ki Ege mutfağına güzel yapan da budur." (İZKA, 2011:61).

Mutfaklar ve yemek kültürleri, buldukları yerde birçok unsurla etkileşime girmekte, kendine has yemek kültürlerini oluşturmakta ya da bu etkileşim sonucunda yok olarak diğer kültürlerin etkisiyle asimile de olabilmektedir (Düzgün ve Özkaya, 2015:44). Kendine has yemek kültürünü oluşturan mutfağa en güzel örnek, İzmir/Ege mutfağıdır. Bu duruma Levanten yemek kültürü de örnek verilebilir. Avrupa'nın birçok ülkesinden gelen Levantenler, kendi yemek kültürlerine diğer Levantenlerin yemek kültürünü ve Osmanlı Mutfağını uyarlamak suretiyle adeta melez bir mutfak ortaya çıkarmışlardır.

Bilge Egemen yazısında; "Bir İzmirlinin annesinin Balkanlar'dan ya da Midilli'den, babasının Trabzon ya da Urfa'dan gelmiş olabileceğini, anneannesinin Rum ya da Yahudi, dedesinin ise Levanten olabileceğini" ifade etmektedir. Ayrıca Bilge Egemen, "Bir İzmirlinin saçının her telinin rengarenk olduğunu, soyağacının bütün meyveleri içerdüğünü, dolayısıyla İzmir mutfağının da böyle olduğunu, yüzyıllarca birlikte yaşayan farklı kültürlerin birbirini etkilediğini ve sonra hepsinin havada çarpışıp İzmir tenceresine girdiğini" farklı bir üslupla anlatmaktadır (Egemen, 2018).

Sonuç olarak; tarihte birçok medeniyete ve farklı etnik unsurlara ev sahipliği yapmış İzmir'de birlikte yaşayan toplumların her bakımdan ve özellikle de yemek kültürü açısından birbirini etkilediği ve birbirinden etkilendiği anlaşılmaktadır. İzmir mutfağının bir Tavus kuşunun renkleri gibi rengarenk olmasında önemli bir oynayan Levanten yemek kültürü bu çalışmanın temelini oluşturmaktadır. Bu bağlamda; Levanten yemek kültürüyle ilgili bilgiler vermek ve Levanten yemek kültürünün İzmir mutfağı için önemini ortaya koymak, bu çalışmanın temel amacını oluşturmaktadır.

¹ Museviler (Sefarad'lar), 1492 yılında Osmanlı Sultanı II. Beyazıt'ın çıkardığı bir fermanla İspanya'dan Osmanlı devletine sığınmış bir Musevi topluluktur (Avlaremöz, 2017).

² Levant (Doğu) kelimesiyle; Doğu Akdeniz limanları, diğer bir ifadeyle tüm Doğu Akdenizliler kastedilmiş ve bu terim, daha çok hem Bizans hem Osmanlı döneminde buralara gelerek yerleşmiş olan İtalyan, Katalan, Fransız gibi Batı Akdenizliler ve 18. ve 19. yüzyıllarda Orta ve Kuzey Avrupa'dan gelip Akdeniz kentlerine yerleşen yabancılar için kullanılmıştır (Ortaylı, İlber'den Akt., Hakan, 2015).

³ Ekonomik ve ticari anlamda kapitülasyonlar, bir devletin uyruklarının haklarını diğer devletlerin toprakları üzerinde düzenleyen ve onlara ayrıcalıklar tanıyan anlaşmalardır (URL3).

2. LİTERATÜR TARAMASI

2.1. Levantenler

Levant/en/lik kelimeleri ve kavramları 17. yüzyıldan 19. yüzyıla kadar Osmanlı topraklarında özellikle İzmir ve İstanbul gibi liman kentlerinde fazlasıyla kullanılan sözcüklerdi. O dönemde adlarından fazlasıyla söz ettiren ve 19. yüzyıldan sonra adeta unutulmaya yüz tutmuş bu kavramlar, yapılan sempozyum, araştırma vb. çalışmalarla tekrardan gündeme gelmeye başlamıştır. Bu çalışma, bu kavramlara ve Levanten yemek kültürüne ışık tutmayı amaçlamaktadır.

Levant/en/lik kelimeleri ve kavramları ile ilgili daha önce yapılan çalışmalarda bu kelimelerin nerden geldiği, hangi kelimedenden türediği, nasıl ortaya çıktığı, ne anlama geldiği gibi çeşitli açıklamalar yapılmıştır. Bu açıklamalarda yüzde yüz olmasa da yüzde yüze yakın bir fikir birliği vardır. Bu açıklamalardan; *Levant* kelimesinin Fransızcadaki *Lever* (kaldırmak, kalkmak ve güneşin doğması) kelimesinden türediği ve doğu anlamına geldiği, *Levanten* kelimesinin ise doğulu, doğuya ait, doğuda yaşayan, doğmak anlamlarına geldiği ve genellikle Doğu Akdeniz ülkelerini ifade ettiği, aynı zamanda Küçük Asya/Anadolu (Asia Minor) anlamına da geldiği anlaşılmaktadır (Oban, 2006; Yıldız, 2012; Erdem, 2014). *Levant* kelimesi aynı zamanda, tarihi süreçte özellikle de Osmanlı döneminde bugünkü Balkanlar, Yunanistan, Türkiye, Suriye, Lübnan, İsrail ve Mısır'ın büyük kısmını kapsayan alan için kullanılmıştır (URL4).

Levantenlerle ilgili literatürde çeşitli tanımlamalar bulunmaktadır. Bu tanımlamalarda bir fikir birliği olmamasına rağmen, yapılan tanımlamalar aslında aynı kapıya çıkmaktadır. Genelde Levantenler, yerli azınlıklar ile Batılılar arasında kalan ve İngiliz, İtalyan, Fransız, Macar ve Slav kökenlilerin oluşturduğu farklı ve yeni bir topluluk ve kültür olarak görülmektedir (Yıldız, 2012). Erpi, (2006)'ya göre; "Levantenler, ne tam olarak Hristiyan Arap, ne de Müslüman değil, fakat bu bölgede yerleşip birkaç kuşak boyunca burada yaşayan Latin kökenli Katolik Avrupalılardır." (akt: Oban, 2006). Bir başka tanıma göre Levantenler; "Yakın Doğu ülkelerinde yerleşmiş Avrupalı ailelerin soyundan olup, bu ülkelerde doğup büyümüş, bu yüzden buldukları yerin kültürünün az çok tesirinde kalmış, bununla birlikte Avrupalılık iddiasında olan kimse, doğu ülkelerinde doğmuş Latin, Tatlı su frengi⁴" olarak ifade edilmektedir (Doğan, 2005). Bir diğer tanıma göre Levantenler, Osmanlı döneminde (özellikle Tanzimat sonrasında) İstanbul'da ve büyük liman kentlerinde yoğun olarak yaşayan ve ticaretle uğraşan, genellikle Avrupalıların ve Müslüman olmayan azınlıkların genel adıdır (Yıldız, 2012; URL5). Yeni Türk Ansiklopedisi'ne göre Levanten, "Akdeniz'in doğu sahillerinde ve buralardaki ülkelerde (Yakın Doğu) dünyaya gelmiş veya buralarda yerleşip ticaret yapan, aslen Avrupalı, çok kere uzun kalışlar ve evlenmeler dolayısıyla soyu karışmış kimse, Yakın Doğu'lu olduğu halde Avrupalılık taşıyan "tatlı su frengi" denilen tipler", olarak tanımlanabilir (Yeni Türk Ansiklopedisi, 1985). Levantenlik ise "Levanten olma hâli, Levanten'e uygun davranış" şeklinde tanımlanmaktadır (Doğan, 2005).

Yumul, (2006) ve Yerasimos'a (2006) göre "Levantenler, yaşadıkları yer ve kültürleri başkalaşmış kişilerdir." Ayrıca Arus Yumul, Levantenleri göçmen ve göçmen kökenli olmalarından dolayı "vatansız" olarak tanımlamaktadır. Dikkaya (2006)'ya göre ise Levanten, Doğu'nun "Batılısı", Batı'nın "Doğulusu"dur (akt: Oban, 2006). İtalya kökenliler olsalar da Levantenler, İtalyanlara göre "Şark kurnazı", Türklere göre ise "Avrupa kökenli Katolik Hristiyanlardır." Levantenler ise kendilerini "Biraz Türk, biraz İtalyan, Fransız ve İngiliz olan çok kültürlü insanlar" olarak tanımlamaktadır (Erdem, 2014).

Levantenler Osmanlı İmparatorluğu'nun son dönemlerinde deniz ticaretinin yoğun olduğu İstanbul, İzmir, Antalya, Beyrut, İskenderiye gibi yerlere daha yoğun yerleşmişlerdir (Türk Ansiklopedisi, 1976). Levantenlerin bu şehirler içerisinde en çok tercih ettiği yer ise İzmir'dir. Batılıların (özellikle Levantenler) o dönemde İzmir'i tercih etme sebepleri: (Yıldız, 2012).

- Batı gezginlerinin İzmir'deki ticari hareketlilikten, çevrenin zenginliğinden ve ticaretle uğraşanların ekonomik seviyelerinden övgüyle söz etmeleri,
- 1856 yılında yabancılara mülk edinme hakkının verilmesi,
- İzmir limanının korsan saldırılarına karşı diğer limanlara (İskenderun, Sakız ve diğer doğu Akdeniz kentleri) göre daha güvenli olması,

⁴ İstanbul'daki Levantenlerin son temsilcilerinden olan Giovanni Scognamiglio; Osmanlı devletinin yabancılara tanıdığı ticari ayrıcalıklardan/kapitülasyonlardan sonra, İstanbul, İzmir gibi kıyı kentlere yerleşen Avrupa kökenlilere "Levanten" denilmiştir. Daha sonra sadece geçici bir iş için gelenlerden yerleşik olanları ayırt etmek için, yerleşik olanlar "Tatlısu Frengi" lakabıyla anılmıştır, şeklinde açıklamalarda bulunmuştur (Erdem, 2014).

- O dönemde Halep, İskenderun ve Bağdat gibi bölgelerden yapılan ticaret ürünlerinde yaşanan darlık,
- Osmanlı Devleti'nin kapitülasyonlarla birlikte Batılılara verdiği ekonomik imtiyazlar, olarak ifade edilmektedir.

Batılıların ve özellikle Levantenlerin İzmir'e akın etmesiyle 17-19. yüzyıllar arsında İzmir hızla gelişmiş ve bu dönemde en parlak günlerini yaşamıştır. Hatta İzmir'e gelen birçok gezgin, gezi notlarında İzmir için; "Levant'ın başşehri", "Levant'ın en parlak ticaret şehri", "Levant'ın en önemli ticaret merkezi", "Levant'ın incisi", "Anadolu kıyılarının Marsilya'sı", "Küçük Asya'nın kıyısında bir Marsilya" şeklinde ifadeler kullanmışlardır (Şenocak, 2003'ten Akt., Yıldız, 2012). Kurtuluş Savaşı'ndan sonra imzalanan Lozan Antlaşması'nda kapitülasyonların kaldırılmasıyla Levantenlerin büyük kısmı ülkelerine geri dönmüşlerdir (Oban, 2006; İzmir Kültür ve Turizm Dergisi, 2017; URL5).

Aradan geçen yüz yıla yakın bir sürede Levanten kültürü yok olmaya yüz tutmuştur. Ancak son yıllarda Levantenlerin hem Anadolu'daki hem de Avrupa'daki temsilcilerinin çocukları ve torunları Levanten kültürünün tamamen yok olmaması için sempozyum vb. etkinlikler düzenlemeye başlamışlardır. Birincisi 3 Kasım 2010 ve ikincisi ise 31 Ekim-2 Kasım 2014 tarihleri arasında hem yerel hem uluslararası katılımcıların katıldığı sempozyum düzenlemişlerdir (Hakan, 2015). Üçüncüsü 4 yıl sonra (18 Aralık 2018 Salı) Beyoğlu'nda "Beyoğlu Levantenler Konferansı" adıyla Akademi Beyoğlu'nda gerçekleştirilmiştir (URL4). Levantenler, Levanten kültürünü son dönemlerde tiyatro sahnelerinde, kitaplarda, yemek sofralarında ve yeşil sahalarda yaşatmaya çabalamaktadır (Yılmaz, 2019). Levantenlerin Levanten kültürünün gelecek nesillere aktarılması için çalışmalarının her alanda devam ettiği anlaşılmaktadır. Bu çalışmalardan bir tanesi olan, "Mutfak Tarihinin Levanten Tarifleri" kitabı hazırlanarak yayınlanmıştır. Bir diğeri ise her ne kadar resmi izin alınamamış olsa da Levanten karnavalı bile düzenlemeyi düşünmektedirler.

2.2. Levanten Mutfak Kültürü

Avrupa'nın hemen hemen her ülkesinden gelen Levantenler, yerleştikleri İzmir ve diğer liman kentlerinde yabancı ve tüccar olmanın etrafında güçlerini birleştirdikleri gibi karma ya da melez bir yemek kültürü de oluşturmuşlardır. Bu yemek kültürünün içerisine Osmanlı ve Türk mutfakını ve geleneklerini de kattıkları gibi ticaret için gittikleri Asya ülkelerinin kültürlerini de almışlardır. Sadece kültürlerini almamışlar; Anadolu'nun ve Asya'nın yerel yiyeceklerini de kendi yemek kültürlerine uyarlamışlardır.

Epik (2006), çalışmasında; Levanten kültüründe misafirperverliğin çok önemli olduğunu, misafirler için en değerli çay ve yemek takımlarının kullanıldığını, Aristokrat ailelerde bu tür servisleri ayaklı servis arabasıyla uşakların yaptığını, diğer ailelerde ise servisi evin hanımının üstlendiğini, yemek kültürlerinin Türk yemek kültürü ile bütünleşmesine rağmen, kendileri için özel olan günlerde ve dini etkinliklerinde kendi kültürlerine has yemekler hazırladıklarını ifade etmektedir (akt: Oban, 2006).

Türkiye'deki Levantenlerle ilgili araştırmaları ile ön plana çıkan yazar Bülent Şenocak, 19. yüzyılın son zamanlarında İzmir'e gelen Gaston Deschamps'ın, Levantenlerin o zamanlardaki yemek kültürüyle ilgili: "Ekmeklerini Odessa veya Sivastopol buğdayı ile yapıyorlar, yemeklerini Rus havyarı, Marsilya yağı, İngiliz Morina balığı, Fransız patatesi, Avusturya füme eti, İran çayı, İtalyan peyniri, Mısır soğanından yapıyorlar." ifadelerini kullandığını belirtmiştir (URL 6). Bu ifadelerden, Levantenlerin Osmanlı devletinin tanıdığı kapitülasyonlarla yaptıkları ticaret sayesinde gittikleri birçok ülkenin yiyeceklerini de beraberlerinde getirdikleri ve kullandıkları ve refah içinde yaşadıkları anlaşılmaktadır.

Levantenlerin yemek kültürüne dair, Turizmci İzmirli Levanten Alex Baltazzi konuşmasında; "Doğu ve Batı çizgileri taşıyan bir tarzda dekore edilmiş geniş yemek salonlarında (Salle à Manger) çeşit çeşit mezeler, özel hamur işleri, çorbalar, sebzeler, sorbeler⁵, et, tavuk ve balık yemekleri, tatlılar, kekler, meyveler, rakı ve şarap eşliğinde ikram edilir, kahve faslı ise kanyak ve purolar ile birlikte oturma salonunda devam ederdi. Ev sahibi hanım da bir fırsat bulup kendi yaptığı ev reçellerinden muhakkak tattırmak isterdi. Bu konukseverlik ve ziyafetler öyle bir aşamaya gelmişti ki İzmir'e has Rumca (Smirneika) sözlüğüne, Türkçesi merasim olan, Latin-Fransız kökenli "Cérémonie" anlamına gelen yeni bir kelime (Tsirimonía) kazandırıldığını" ifade etmektedir (İzmir Kültür ve Turizm Dergisi, 2017).

⁵ Sorbe kelimesinin kökeni, şerbetin Fransızcadaki karşılığı olan "Sorbet" kelimesinden gelmekte, İtalyanca söylenişi Sorbetto, günümüzde İngilizcede de Sorbet (Sorbe diye okunmakta) olarak yazılmaktadır. Dondurmaya çok benzeyen, sunumu da dondurma gibi olan ve bu nedenle de dondurma ile çokça karıştırılan Sorbe; meyve, meyve suyu ve meyve püresiyle birlikte su, şeker ilave edilerek yapılan ve soğuk yenen bir tatlıdır. Dondurmadan en önemli farkı; içinde süt ve süt ürünleri, yağ, yoğunlaştırıcı veya kıvam artırıcı bulunmamasıdır (Sevinç, 2017).

Yapılan açıklamalardan Levanten yemek kültürünün; başta Fransız mutfağı ve yemek kültürü olmak üzere, Avrupa'nın diğer milletlerinin yemek kültürü, Osmanlı ve Türk mutfağı, Arap mutfak kültürü vb. yemek kültürleriyle harmanlandığı ve ortaya melez bir yemek kültürü çıktığı anlaşılmaktadır. Levanten yemek kültürünü oluşturan bir diğer durum ise, malzemeleri olmayan yemeklerin içerisine yerel yiyeceklerin kullanılmasıyla ve uyarlanmasıyla yepyeni tariflerin ortaya çıkmış olmasıdır. Ayrıca ticaretle zenginleşen Levantenler, yaşam tarzları, evlerinin mimarisi, gelenekleri, sosyal yaşantıları ve dillere destan olan sofraları ve verdikleri ziyafetlerle görkemli bir hayat yaşamışlardır. Bununla birlikte Levantenler, doğrudan ya da dolaylı İzmir'in gelişmesine ve İzmir mutfak kültürünün zenginleşmesine de vesile olmuşlardır.

Kurtuluş Savaşından sonra Lozan Antlaşması'nın imzalanmasıyla kapitülasyonların kaldırılmasına rağmen, Levantenlerin bir kısmı ülkelerine geri dönmemişlerdir. İzmir'de kalan Levantenlerin sayısı günümüzde 300'ün altına kadar düşmüştür (Yılmaz, 2019). Son zamanlarda İzmir'de kalan Levantenlerin, Levanten kültürünün yaşatılması için birtakım çabaları olmaktadır. Bu çabalardan birisi, Levanten yemek kültürüne ait yemek tariflerinin kayıt altına alınmasıdır. Bu bağlamda; İzmir Sefarad Yahudilerinin Sefarad yemek kültürünü anlatan kitabından esinlenen Ingrid Braggiotti, Lotte Filippucci Romano, Maria Elisa Capaccioli Sponza ve Aude Giraud Ragusin isimli 4 Levanten kadın 3 yıllık bir çalışmanın sonucunda "Mutfak Tarihinin Levanten Tarifleri" adlı kitabı yazarak, okuyucuların beğenisine sunmuştur. "Bir tutam nostalji, bolca lezzet, aldığı kadar un" sloganıyla hazırlanan bu kitabın içerisinde yaklaşık 1000 tarif arasından seçilen ve derlenen 134 tarif bulunmaktadır. Bu kitapta dikkat çeken lezzetlerden bazıları; Etili Ayva Yemeği, Kestaneli Arpacık Soğan Yahni, Çekiçte Zeytinli Suzukakya (bir çeşit köfte), Turunç Reçelli Pitalar (Pita, bir çeşit ekmektir.) ve Tatlı Sütlü Börek olarak ifade edilebilir (İzmir Kültür ve Turizm Dergisi, 2017). Ayrıca yazarlar çevresindeki Levantenlerin ve kendi anne ve anneannelerin tarif defterlerini toplamak suretiyle; Kuzu Pirzola Pane, Hindi Dolması, Finikia (Şerbetli tatlı) ve Karnaval Tatlıları gibi birçok lezzeti günümüze uyarlamıştır (Omur, 2011; Abacıoğlu, 2011).

Kitabın yazarlarından Braggiotti, "Tarif defterlerinin yazım dilinin (Türkçe, İtalyanca, Fransızca, İngilizce kelimelerinin bulunduğu, Latin alfabesiyle kullanılarak İzmir şehrine özgü Yunan dili Fragihiotika/Rumca ile yazılmış) çok farklı olduğunu, Önce onları çevirmekle uğraştıklarını, Ayrıca, o dönemin tariflerinde şimdiki ölçü birimlerinden farklı olarak okka ve dirhem gibi birimler bulunduğunu, Yaklaşık bin tarif topladıklarını, Bunlar arasından yaptıkları elemeler sonucunda 134 tarife karar verdiklerini, Bu 134 tarifi tek tek denediklerini, Günün koşullarına uygun ifadeler ve tarif yöntemleriyle güncellediklerini, Kitaptaki en eski tarihin 1794 yılına ait olduğunu, Bazı tariflerde yarım kilo tereyağı, 12 yumurta gibi ifadeler bulunduğunu, O dönem aileler kalabalık olduğu için porsiyonlarında büyük bulunduğunu, Bunları 4-6 kişilik gibi tariflere uyarladıklarını" ifade etmektedir (Omur, 2011; İzmir Kültür ve Turizm Dergisi, 2017). Bununla birlikte Braggiotti, "Avrupa'dan getirdikleri yemek kültürünün, bazı malzemelerin Anadolu'da olmaması nedeniyle değiştiğini ve farklı lezzetlerin, sıra dışı bir karışımın ortaya çıktığını vurgulayarak, Keftedhes (Yunan Köftesi), Brizolakya Pane, Pita gibi lezzetleri gelecek kuşaklara bırakacaklarını" dile getirmiştir (Abacıoğlu, 2011).

"Mutfak Tarihinin Levanten Tarifleri" kitabının dışında literatürde bulunan ve Levanten yemek kültürüne ait olduğu ifade edilen yemeklerden bazıları; Amandee Le Ananas, Calamaro Linguine, Carciofo La Penne, Fırında Hindi, Focaccia Del Porro, Gelee Citronne, Hollandez Balığı, Kestaneli ve Arpacık Soğanlı Yahni, Levanten Peyniri, Nocciola, Otlu Sakızlı Pilav, Patlıcan ve Soğanlı Köfte, Pure Mandorla, Roulade, Şou, Torta Caprese, Zarzuela Levanten vb. şeklindedir (URL 6).

Levanten yemek kültürüne yemeklerin ikram edildiği veya gündeme geldiği farklı farklı durumlar da yaşanmaktadır. Bilge Egemen yazısında; "İngiltere'nin 41 yıl İzmir konsolosu olarak görev yapmış Willy ve eşi Ameli'nin Urla'daki evlerine misafir olduğunu, kendisine Levanten mutfağından; Galata Bureko (baklava yufkasının muhallebiyle sarılmasıyla yapılan bir tatlı), Kizon Kidhonato (ayvalı et yemeği), Karidhopita (cevizli kek) ve Peynirli çıtır gibi birbirinden lezzetli yiyecekler ikram edildiğini" ifade etmektedir (Egemen, 2018).

Levanten yemek kültürüyle ilgili yaşanan bir başka durum ise 2019 yılının Aralık ayında İzmir'in Bornova ilçesinde düzenlenen "Levanten Kültürüne Yolculuk Buluşması" Levantenlerin kültürlerini yaşatma çabalarına bir örnek teşkil etmektedir. Bu etkinliğe, İzmir'in Bornova ilçesinde hizmet veren Buenas Bistro ve Lounge, ev sahipliği yapmıştır. Bu buluşmada; 5 asırlık tariflerle yapılan "Keftedhes", "Brizolakya Pane", "Sarmısaklı Ekmek" gibi yemekler hazırlanmış ve tanıtılmıştır (URL7).

Bu etkinliğin ardından, İzmir Levantenleri Derneği Temsilcisi Enriko Filipuçi, AA muhabirine açıklamalarda bulunmuştur. Filipuçi, "Levantenlerin en az 3-4 dil bilmeleri ve Avrupa mutfağını Anadolu'ya uyarlamalarının en önemli özellikleri olduğunu, Türkiye'de hem Hıristiyan hem Musevi hem Türk bayramlarını kutladıklarını, bayramlarda da farklı dinlerden insanların aynı sofrada buluştuğunu, Her yemekten alıp farklılık yarattıklarını, Levanten mutfağının farklarından birinin av eti ve sosları olduğunu, Anadolu mutfağından dolmayı öğrendiklerini, Mesela annesinin domates doldurduğunu, Deniz ürünlerinden lakerda, tarama, küçük balıklar gibi yiyeceklerin onların mutfağına ait olduğunu, Mayonezli balık yaptıklarını, Salçayı Türk kadınları gibi kendilerinin ürettiğini, Noel akşamlarında balık, Paskalya'da ise kuzu eti yediklerini, İtalya'da bunu göremeyeceğimizi, çünkü bu durumun Anadolu kültürüyle ortaya çıktığını, biraz da Kurban Bayramı'yla paralel sayılabileceğini, Çiğ köfteyi bulgurla değil, patlıcanla yaptıklarını, Tatlı börek ve kremalı poğaçayı yaptıklarını", belirtmiştir. Bununla birlikte Filipuçi, Levanten Karnavalı düzenlemek için yerel yönetimlerle görüştiklerini ancak sonuç alamadıklarını da ifade etmiştir (URL 8).

"Levanten Kültürüne Yolculuk Buluşması" etkinliğinin düzenlendiği Buenas Bistro ve Lounge'nin İşletmecisi Gülper Ergün ise "Levantenlerin anneannelerinden kalma yemeklerini ana menüye koymaya karar verdiğini, Menüde Anasonlu Köfte'den, Kıрма Zeytin Soslu Steak'e kadar birçok şaşırtıcı tat olacağını, Her yerde olana değil de, zor bulunana yöneldiklerini, Gastronomide en önemli konunun, doğduğunuz toprakların lezzetlerini sunabilmek olduğunu, Bu bağlamda geçmişte Bornova'da yoğun olarak yaşayan Levantenlerin yemek kültürünün muhteşem lezzetlerini geleceğe taşımak istediklerini" ifade etmiştir (URL7).

Şimdiye kadar Levanten yemek kültürüne ya da mutfağına ait birçok yemekten bahsedildi. "Mutfak Tarihinin Levanten Tarifleri" kitabından seçilen ve lezzetinden sıkça bahsedilen bir tarif vermek bu çalışmaya değer katacaktır.

Ghalatabureka (Tatlı sütlü börek)

- *Malzemeler (35-40 adet için);* 500 gr baklavalık yufka, 250 gr. Tereyağı, 500 gr pudra şekeri, 2 çorba kaşığı tarçın
- *Krema malzemesi;* 1 ½ lt. süt, 4 yumurta (2'sinin akı konmayacak), 210 gr. Şeker, 180 gr. İrmik, 1 çorba kaşığı tereyağı, 3 limon veya 2 paket vanilya
- *Şurup malzemesi;* 750 gr. Şeker, 1 ½ bardak su, 1 limon suyu ve rendesi
- *Krema için:* "Süt, şeker, irmik ve bir kaşık tereyağı tencereye konulup ateşte sürekli karıştırarak pişirilir. Koyu bir karışım elde edilir. Ilık olduğunda, çırpılmış yumurtalar teker teker yedirilir. Karışım çok sulu olmamalıdır".

"Baklavalık yufkalar uzunlamasına ikiye bölünür. Yufkanın içine fırça ile eritilmiş tereyağı sürülür. Alt kısmı ikiye katlanıp içine hazırlanan kremadan bir/iki kaşık konulur ve alttan iki kez sarılır. Yandaki yufka kenarları içe doğru katlanır. Tekrar hafifçe tereyağı sürülüp sigara böreği gibi sarılır ve tepsiye dizilir. Üstüne fırça ile tereyağı sürülüp 170 derece ısıtılmış fırında pembeleşinceye kadar pişirilir. Piştikten sonra üzerlerine pudra şekeri ile tarçın serpilerek ılık servis edilir. İsteğe göre tepside de hazırlanabilir."

"Bir başka şekilde; Tereyağı eritilir, 500 gramlık yufkalar iki bölüme ayrılır. Yarısı, arasına fırça ile eritilmiş tereyağı sürülerek tepsiye dizilir. Ortaya krema konur. Aralarına hep tereyağı sürülerek kalan yufkalar dizilir. Kare veya dikdörtgen parçalar şeklinde kesildikten sonra 180°C fırında hafif pembeleşinceye kadar pişirilir. Piştikten sonra soğuk şurupla ıslatılır. Tarçın serpilerek ılık servis edilir." (İzmir Kültür ve Turizm Dergisi, 2017).

3. SONUÇ ve ÖNERİLER

Levanten yemek kültürünün ortaya konulmaya çalışıldığı bu çalışmada; öncelikle Levant/en/lik kelimeleri ve kavramları üzerinde durulmuş, Levanten yemek kültürü ve Levanten mutfağı ile ilgili bilgilere yer verilmiş ve Levanten mutfağının İzmir mutfağındaki yeri tartışılmıştır.

Levantenlerin en kısa haliyle, Osmanlı devleti toprakları üzerinde yaşayan batılılar oldukları ifade edilebilir (Yıldız, 2012). 17-19 yüzyılları arasında özellikle İzmir'de yoğun olarak yaşayan Levantenlerin, kendilerine tanınan kapitülasyonlar sayesinde çok yoğun bir şekilde ticaretle uğraştıkları anlaşılmaktadır. Bu topraklarda üretilen ürünleri başka ülkelere pazarlamışlardır. Ticari ilişkiler için gittikleri ülkelere farklı yiyecekler, teknolojik ürünler, hatta kültürel ve sportif etkinlikleri bile İzmir'e

ve Anadolu'ya taşımışlardır. Örneğin, İzmir Buca'da Hipodrom yaptırmak suretiyle, İzmir'de bir karnaval havası oluşturmayı başarmışlardır (Oban, 2006). Ticaretin getirdiği zenginlik, oturdukları köşklere, okudukları okullara, sosyal yaşantılarına ve sofralarına kadar yansımıştır.

Levantenler, öncelikle kendi aralarında (yani Avrupa'dan gelen birçok millet), daha sonra Türklerle ve gittikleri diğer Arap ülkeleriyle kurdukları ilişkilerden etkilendikleri ve bu etkileşimleri kendi kültürleriyle birleştirerek yepyeni bir kültür ortaya koydukları anlaşılmaktadır. Bu etkileşimler, her alanda özellikle de yemek kültürü konusunda kendini göstermektedir. Levanten mutfağının; Avrupa mutfağı ya da Avrupa'daki birçok mutfağın (özellikle Fransız mutfağının ağırlıklı olduğu), Osmanlı ve Türk Mutfağının ve Arap Mutfağının içinde bulunduğu melez bir mutfak olduğu ifade edilebilir. Burada dikkat çeken bir diğer önemli husus ise, Levantenlerin kendi yemek kültürlerindeki orijinal yemek tariflerinin malzeme eksikliğinden dolayı farklı malzemelerle yapılması sonucunda yepyeni lezzetlerin ortaya çıkmış olmasıdır.

Son zamanlarda Levantenlerin, kendi kültürlerini özellikle de yemeklerini yaşatmak için birtakım çabalar içinde olduğu görülmektedir. Bu çabalar yavaş yavaş meyvelerini vermeye başlamıştır. Bu meyvelerden bir tanesi belki de en önemlisi, Levanten yemekleri ile ilgili çıkartılan kitaptır. Bundan sonra da seminer, sempozyum, karnaval, belki bir Levanten restoranının açılması gibi birçok çalışma gündeme gelebilir.

Sonuç olarak Levantenler, 17-19 yüzyılları arasında İzmir'de yaşamışlar ve kurtuluş savaşından sonra sayıları çok az olsa da yaşamaya devam etmektedir. O dönemde Levantenler; ekonomi, eğitim, sağlık, spor, kültür gibi birçok alanda İzmir'in gelişimine katkıda bulunmuşlardır. Bugün geriye kalanların sayıları çok az olmasına rağmen, Forbes, Aliberti, Arkas, Battalzi gibi ailelerinin hâla büyük bir ekonomik etkinliğinin olduğu görülmektedir (Yıldız, 2012). Ekonomik etkinliklerinin yanında, günümüzde gidenlerin ve kalanların çocukları ve torunları Levanten kültürünü gelecek nesillere bırakmak için çeşitli faaliyetler de yürütmektedir.

Levanten kültürünün yaşatılması çalışmaları, başta İzmir turizmi olmak üzere ülkemizin diğer kentlerine ve Türk turizmine doğrudan ve dolaylı etkileri olması ve bir ivme kazandırması muhtemeldir. Bu bağlamda, Levanten mutfağına ait yemeklerin servis edildiği restoranlar, yiyecek ve içecek işletmeleri gibi yerlerin açılmasına vesile olabilir. Hele düşünülen Levanten karnavalının gerçekleştirilmesinin; maddi ve manevi anlamda ekonomik, sosyal ve kültürel yansımaları kaçınılmazdır. Ayrıca gastronomi bağlamında, İzmir/Ege mutfağına bir güç katacaktır. Belki de İzmir/Ege mutfağının uluslararası bir marka haline gelmesinde katkıda bulunacaktır. Bu ifadelerden yola çıkarak, Levanten kültürünün yaşatılması çalışmalarına destek verilmesi ülkemizin yararına olacağı kanaati oluşmaktadır. Bu çalışmanın en önemli kısıtı, bu konuyla ilgili kaynak yetersizliği ve yeterince araştırma bulunmamasıdır. Bundan sonraki araştırmacılara, Levanten kültürünün yaşatılması için hangi çalışmalar yapılabileceği konusuna odaklanmaları önerilebilir.

KAYNAKÇA

- Abacıoğlu, F. (2011). 215 yıllık yemek tarifleri, <https://www.yeniasir.com.tr/hayatinicinden/2011/11/27/215-yillik-yemek-tarifleri>, Erişim: 05.05.2020.
- Avlaremöz (2017). Musevi (Sefarad) Mutfağı, <http://www.avlaremöz.com/2017/06/29/musevi-sefarad-mutfagi/>, Erişim: 05.05.2019.
- Doğan, M. (2005). Levanten, Levantenlik, Büyük Türkçe Sözlük, s: 839, İstanbul: Pınar Yayınları.
- Düzgün, E. ve Özkaya, F. D. (2015). Mezopotamya'dan Günümüze Mutfak Kültürü (Culinary Culture from Mesopotamiat). *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(1),41, 47.
- Egemen, B. (2018). Tavuskuşu gibi rengarenktir İzmir mutfağı, <http://www.hurriyet.com.tr/yazarlar/bilge-egemen/tavuskusu-gibi-rengarenktir-izmir-mutfagi-40997414>, Erişim: 05.05.2020.
- Erdem, S. E. (2014). Biz sultanların sağ koluyduk, <https://www.star.com.tr/pazar/biz-sultanlarin-sag-koluyduk-haber-853527/>, Erişim: 05.05.2020.
- Erke, E. (2018). İzmir'in göç mutfağı, <http://www.milliyet.com.tr/izmir-in-goc-mutfagi/ebruerke/pazar/yazardetay/28.10.2018/2767371/default.htm>, Erişim: 05.05.2019.
- Hakan, A. (2015). İkinci Levanten Sempozyumu (31 Ekim–2 Kasım 2014, İzmir). *Çağdaş Türkiye Tarihi Araştırmaları Dergisi*, 15(30), 379-384.

- İzmir Kültür ve Turizm Dergisi (2017). İzmir'in Levantenleri, <https://www.izmirdergisi.com/tr/dergi-arsivi/334-45-inci-sayi/2718-izmir-in-levantenleri>, Erişim: 05.05.2020.
- İzmir Kalkınma Ajansı [İZKA] (2011). İzmir Kültür Turizmi Sektör Araştırması "Tespit ve Öneriler", TR31\11\DFD01\0008.
- Oban, R. (2006). Levanten Kavramı ve Levantenler Üzerine Bir İnceleme. *Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, (22),337-356.
- Omur, M. T. (2011). Mutfak Tarihinin Levanten Tarifleri, <https://www.hurriyet.com.tr/ege/mutfak-tarihinin-levanten-tarifleri-19282983>, Erişim: 05.05.2020.
- Sevinç, S., (2017). Sorbe Nedir? <https://harbiyiyor.com/sorbe-nedir/>, Erişim: 05.05.2020.
- Türk Ansiklopedisi, (1976). *Levant, Levanten*, Türk Ansiklopedisi, Cilt: XXIII, s: 12-13, Ankara: Milli Eğitim Basımevi.
- Yeni Türk Ansiklopedisi (1985). Levanten, Yeni Türk Ansiklopedisi, Cilt: 6, s: 2072, İstanbul: Ötügen.
- Yıldız, M. (2012). İzmir Levantenleri Üzerine İnceleme. *Turan-Sam*, 4(13), 36-54.
- Yılmaz, E. E. (2019). Türkiye'nin son Levantenleri kültürlerini yaşatmaya çalışıyor, <https://www.aa.com.tr/tr/yasam/turkiyenin-son-levantenleri-kulturlerini-yasatmaya-calisiyor/1372220>, Erişim: 05.05.2020
- URL 1 Kültür ve Turizm Bakanlığı, İzmir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. İzmir Mutfağı, <http://www.izmirkulturturizm.gov.tr/TR-77474/izmir-mutfagi.html>, Erişim: 05.05.2019.
- URL 2 Türkiye Kültür Portalı. Turizm Aktiviteleri, Gastronomi Turizmi - İzmir, <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/izmir/TurizmAktiviteleri/gastronomi-turizmi852881>, Erişim: 05.05.2019.
- URL 3 Tarihibilgi, (2020). Kapitülasyonlar Nedir? <https://tarihibilgi.org/kapitulasyonlar-nedir/>, Erişim: 05.05.2020.
- URL 4 Levanten Kültür Mirası Vakfı, (2016). İstanbul'da Birinci Uluslararası Levanten Konferansı, <http://www.levantineheritage.com/pdf/LHF-Turkish-press-buletin.pdf>, Erişim: 05.05.2020.
- URL 5 Docplayer, (2020). İzmir ve Levantenler, <https://docplayer.biz.tr/2802379-Izmir-ve-levantenler.html>, Erişim: 05.05.2020.
- URL 6 Lezzetler, (2020). Levanten Mutfağı, <https://lezzetler.com/levanten-yemekleri-vf108>, Erişim: 05.05.2020.
- URL 7 Mahalligundem, (2019). İzmir'in Levanten Yemekleri İlk Kez Menüye Giriyor, <https://www.mahalligundem.com/izmir-in-levanten-yemekleri-ilk-kez-menuye-giriyor/33282/>, Erişim: 05.05.2020.
- URL 8 Haberler, (2019). İzmirli Levantenler Kültürlerini Karnavalla Yaşatmak İstiyor, <https://www.haberler.com/izmirli-levantenler-kulturlerini-karnavalla-12673818-haberi/>, Erişim: 05.05.2020.