

AYAKÜSTÜ  
İZMİR  
SOKAK ve FIRIN LEZZETLERİ

---

NEJAT YENTÜRK.



## İÇİNDEKİLER

**teşekkür / 11**  
**giriş / 15**

**fast food, geleneksel ayaküstü mutfığa karşı / 27** ev dışında yemek yemek / 29  
*fast food* nedir, "ayaküstü" nedir? / 33 *fast food* sisteminde mekân ve AVM büfeleri / 36  
*fast food* sisteminde menü / 38 ayaküstü mutfak yereldir / 40 ayaküstü mutfak varoluşuyla politiktir / 43

**bir liman kentinin mutfığı sokakta vücut bulur / 45**  
güzel ihсан'ın bir günü halit ziya, *izmir hikâyeleri*'nden / 57

**rıhtım, kemeraltı ve basmane: ayaküstü mutfağın merkezleri / 60**  
1950'lerden 1980'lere ayaküstü mutfağın kayıp güzel yılları / 63

**seyyar satıcı / 66**  
usta / 71 müşteri: avcı ve müdavim / 72 camekân / 74 işletmeci / 78 mekân / 79

**kokoreç / 84**  
eski yemek kitaplarımızda kokoreç tarifleri / 87 kokorecin izmir'deki tarihçesi / 88 atom kokoreç / 94  
sacda kokoreç / 94 tazelik / 94 malzemenin temizlenmesi, şişin hazırlanması / 96  
kokorecin baharatı kimyondur / 96 talebe yetişilemeyince ithalat başladı / 97  
kokoreç 1990'larda sahiplenildi / 97 meslekten emektar ustalar / 98

**sulu atom / 103**  
haluk işbilir, sulu atom satıcısı / 104

**uykuluk / 106**  
yemeğe hazırlarken / 108

**kelle söğüş / 109**  
eskiden / 109 tedarikçilerin gözünden söğüş / 113 bir söğüş ustası: mustafa mert / 114

**döner kebab / 117**  
izmir'in unuttuğu kebabı: izmir kebabı / 117

**köfte / 128**

**çöp şiş / 131**

**kelle paça ve işkembe çorbası / 133**  
çorbanın "hası" kendi suyunda pişirdi / 137 çorbanın terbiyesi / 137 sirkesi, acısı / 138  
izmir'de iz bırakan kelle paçacılar / 139

**tektekçi / 145**  
seyyar meyhaneler / 148

**nohutlu pilav / 149**

**menemen/melemen / 150**  
"melemen" adı yanlış mı? / 150 tarihçe / 151 atom ali (ali öztürk) / 153

**midye dolması / 155**  
midye dolma işine başlayan ilk mardinli, ekrem levent'ti / 159 izmir midyesi / 159  
izmir'de midye biter mi? ama bitirdiler / 161 midye dolmasının incelikleri / 163 ekrem levent / 167  
mehmet oğuz / 168

**kidonya / 170**

**mumlu balık yumurtası / 172**

**turşu suyu/limonlu / 175**  
turşucu tahsin ülgüt / 176 zafer öztürk / 178

**buzlu badem / 180**

atramus / 181 salatalık / 182 kaktüs meyvesi / 184 kaynamış darı / 185 meyankökü / 186

**kuruyemiş / 187**

madam bohora'nın dükkânı / 190 çiğdem/ayçekirdeği / 190 pipitas de karpuz (karpuz çekirdeği) / 193

**irmik helvası / 197**

**izmir lokması / 199**

hacı ibrahim öztapacı (öztat tatlıcısı) / 202 sami bey pastanesi / 204 iyi lokma nasıl olmalı? / 205  
şekil verilmesi / 206 makineleşen lokmacılık ve merdiven altı imalat / 207  
izmir usulü salepli, mahlepli, karanfilli, yumurtalı lokma / 208

**kurkubinya / 211**

**et helvası / 212**

**şammali/şambali / 213**

adem saatçı, şammali ustası / 215 halep tatlısı / 216

**tahin helvası / 217**

güzel aydın helvası / 220 koz helvası / 220

**macun / 221**

**lokum / 225**

tabak şekerleri / 226 susam helvası, acı badem kurabiyesi / 226 kâğıt helvası / 228 yahudi aşuresi / 230  
paluze/pelte / 230 muhallebi / 230

**aşlama su ve buz / 232**

**şerbet / 239**

demirhindi şerbeti / 243 karadut şerbeti / 244 limonata / 245 koruk şerbeti / 246 şıra / 247  
1893 yılına ait bir ticari rehberde dükkân sahibi izmirli şerbetçiler / 248  
izmirli şerbetçi rıfkı kızıldere'den çilek şerbeti tarifi / 248

**izmirkâri şerbetçi güğümü / 251**

izmirli şerbetçi rıfkı kızıldere'nin (d. 1924) gözlemleriyle izmirkâri şerbet güğümü / 258

**şerbetçi kadri unutulmaz / 259**

ahmet rasim'in satırlarında şerbetçi kadri / 264

**sübye / 265**

günümüzde sübye / 269 mehmet aygördü / 271 sübyeci abduallah / 272

**dövme dondurma / 273**

buzlu şerbet ve kar helvasından dondurmaya / 275 dövme dondurma nasıl yapılırdı? / 277  
dondurmacı hafız / 280 birgi'de karıcı ve kar helvası satıcıları metin doğan ve mustafa doğan / 281

**boza / 282**

bozacı kamil aktaş / 283

**tahin pekmez / 284**

**ayran / 284**

**eski izmir kahvehanelerinin sıcak içecekleri / 285**

somata, badem hariresi / 285 kanela / 289 mavi tuna somata ve kanelaları / 289 salep / 290  
fincanda pişen kahve / 291 kumda kahve / 292 nazım hikmet usulü kahve tarifi / 292

**nohut mayası / 293**

**tatlı maya ekmeği / 297**

**ramazan simidi / 298**

**figürlü ramazan simitleri / 299**

**izmir iftazması / 300**

**peksimet / 301**  
hidayet ağırbaş / 303

**simit ne, gevrek ne? / 305**  
izmir simidi / 308 izmir gevreği / 310 nohut mayalı izmir simidine veda / 317  
fırınlr, ustalar, satıcılar / 318

**izmir'in ayaküstü mutfağı üç sandviç geliştirdi / 329**  
kömürde sandviç / 329 elektriksiz büfelerin sandviçi / 332 tanıklıklar / 334 kardeşler büfe / 335

**kumru / 337**  
izmir kumrusu / 338 çeşme kumrusu / 339 kumrucu hüseyin (hüseyin pekmen) / 341

**şam halkası / 342**

**izmir'in bretzeği: tuzlu / 343**

**roska: müslüman izmirliğin iftar sofrasında bir yahudi ekmeği / 347**

**boyoz / 349**

**çarşı boyozu ve yapılışı / 354**  
çarşı boyozu / 354 gömme boyoz / 359 yağsız boyoz / 359

**ev boyozları / 360**  
tahinli ev boyozu / 360 iç harçlı ev boyozu / 365  
aynı soydan gelen üç hamurışı: iç harçlı boyoz, *sembusek*, *empanada* / 368

**boyozun sırrı: tahin / 370**

**boyoz üretiminin tarihçesi: ilk fırınlar, ilk ustalar / 374**  
tanıklıklar / 381

**boyozu piyasaya ilk sürenler kimlerdi? / 384**

**boyoz ustaları / 387**

**fırınlanmış yumurta / 401**

**boyoz, iber yarımadası'ndan getirilmiş olabilir mi? / 403**  
katmer ve börek tarihçesi üzerinden bir iz sürme denemesi / 403 boyozun adı hakkında / 405  
boyozun tarifi hakkında / 411 hamuru inceltmenin yolları: yufka ve katmer / 412  
ilk "börek"ler: iç harçlı saran hamur parçaları / 418  
"muazzam büyüklükteki, kat kat yapraklı börekler" çağı / 421  
elverişli fırın, uygun un, beceri sahibi usta / 423 endülüs'ün katmeri, izmir'in böreği: boyoz / 429

**sadeyağı hatırlayan bile kalmadı / 432**  
sadeyağ üzerine / 436

**izmir'in çarşı börekleri / 437**  
kapak böreği / 440 serpm börek açma yöntemi / 442

**bohça böreği / 446**  
tarihî kemeraltı börekçisi / 451 börekçi atıf / 454

**boşnak böreği / 455**  
fıtır böreği / 456 antalya böreği / 456 izmir'de işçiler ve börekçiler / 457 börek ustası ali ersoy / 458

**yağda kızartılan börekler / 461**  
çibörek / 461 çatpat börek / 462 namazgâh böreği ve pişi / 464

**katmer / 466**

**hamal böreği/kürt böreği / 469**

**sözlük / 475**

## **bir liman kentinin mutfağı sokakta vücut bulur**

*“Nedir bu Akdeniz? Binbir şeyin hepsi birden. Bir manzara değil, sayısız manzaralar. Bir deniz değil, birbirini izleyen birçok deniz. Bir uygarlık değil, birbiri üzerine yığılmış birçok uygarlık. Akdeniz’de gezen, Lübnan’da Roma dünyasını, Sardinya Adası’nda tarihöncesini, Sicilya’da Yunan kentlerini, İspanya’da Arap varlığını, Yugoslavya’da Türk İslamı’nı bulur.”*

Fernand Braudel, Akdeniz

İddiaları olan her kentin özgün bir mutfağa sahip olma zorunluluğunu hissetmesi anlaşılabilir bir şey. Bunu başarmak ise her zaman kolay olmayabilir, bazı durumlarda kentin tanıtımındaki payını artırmak için mutfağının “inşa” edilmesi gerekebilir. En azından, kentin sahip olduğu gastronomik birikimi içinde öne çıkarılacak özgün tarafların hangileri olduğunun bilinmesi... Bu mesele İzmir için de geçerli elbet. Peki, İzmir’in mutfağına ruh veren her kültürel unsurun yeterince tanındığını, anlaşıldığını söyleyebilir miyiz? Yüzeysel bakışın ve basmakalıp ifadelerin ötesine geçip mutfağının geçmişi, bugünü ve geleceği üzerine derinlemesine düşündüğümüzü? Üstelik bırakın mutfağını, İzmir’in politik, ekonomik ve toplumsal tarihi bile henüz klişe ve ezberlerden arındırılmamışken.

İzmir gibi büyük ve tarihî bir kentin mutfağını tek başlıkla ne kadar kuşatabiliriz, bilmiyorum. Hele adlandırırken “İzmir mutfağı” demekle yetindiğimizde kapsamını okuyana geçirebilmeyi başarabiliyor muyuz? Kentin geçmişinde birden fazla din ve milletin adı geçiyor, onların âdet ve gelenekleri etkilerini yıllar sonra bile hissettiriyorsa... Kent, var olduğundan beri sürekli göç almışsa; bu göçler yeri gelmiş on binler, yüz binlerle ifade edilmişse... hatta neredeyse bütün kent göçlerle meydana gelmişse... Gün gelmiş bir anda yüz binlerini kaybetmişse... Bu kadar ömür yeter denmiş ve koca şehir bir gün cayır cayır yakılmışsa... Aynı şehirde yaşamış olmalarına rağmen insanların yazgıları bile birleşmemişse... Hangi “İzmirlinin” İzmir’inden söz edeceğiz? Hangi zaman diliminin mutfağı üzerine konuşup anlaşacağız? İzmir’de elli yıl önce yenen yemek ya da tatlılardan en yaygın olanı hangisiydi? Biliyor muyuz? Peki, yüz yıl önce? İki yüz yıl önce? Bu soruları tahminlerimizle değil, gerçeklerle cevaplayabilecek miyiz? Yoksa “kentin mutfağını” gönlümüze ve ihtiyaçlarımıza göre betimlerken şıklar arasından seçim mi yapacağız? Geçmişinde ve bugününde, herhangi bir zaman diliminde şehirde yaşayan herkesin yediği, tadına bakmasa da



Kubbeli camekânda tahin helvası ve ekmek, tablada fırın katmeri ve börek satan seyyar esnaf. Başlıca müşterileri gümrük hamallarıydı. 1940'lar, günün erken saatleri, İzmir gümrüğünün önü.

gördüğü, onu da geçtim adını bildiği hangi yemek, hangi tatlı, hangi içecekten söz edilebilir? Bu listeye sokacaklarımız değil mi, kentın mutfağından konuşurken anmamız gerekenler?

Yalnızca gastronomik değil, politik ve toplumsal alanda görüş birliğine varılmış öyle çok meselesi var ki bu şehrin, “İzmir mutfağı” başlığı altına kabul ettiklerimizden çok, dışarda bıraktıklarımız belirleyici rol oynuyor. Bu tutum için tercih, hata ya da kasıt, -ne dersiniz deyin- yalnızca ülkemizin araştırmacısına özgü de değil. Güncel mutfak âdetlerini geçmişiyile birlikte ele alan araştırmacıların her birinin çalıştığı alana nesnellikle yaklaştığı söylenebilir mi? Bulgu olarak ortaya koydukları şeyin gerçekte bir kurmacanın ürünü olmadığı? Örneğın, İzmir Ermenilerinin mutfağı hakkında elimizde neredeyse hiçbir şey kalmadığını, günümüzün İzmir’indeki izlerinin hangileri olduğunu bilmediğimizi itiraf etmeyecek miyiz? Bu durumu görmezlikten gelmek, okuyup anlam çıkartılmaya çalışılan tarih kitabının sayfalarının eksik olduğunu fark etmemekten beter değil mi?

Bugün “İzmir mutfağı” içi ne kadar boşaltılırsa o denli hoş giden bir kavrama

dönüştü: Zeytinyağı, balık, sebze ve yabani otlar gibi değerleri yakın zamanda yükselişe geçen bileşenlere indirgendi. Geçmişine duyulan merakla, hatırlanan yeme içme mekânlarını anmak için kaleme alınmış yüzeysel gazete yazılarıyla sınırlı kaldı. Yeterince incelenmeden, yeterince araştırılmadan yayımlanmış birçok metinle bu boş çuvalın ayakta durabileceği gösterilmeye çalışıldı.

Oysa mutfak tarihi araştırmacısının kendini şanslı addedeceği bir dönemden geçiyoruz. Yalnızca bizde değil, bütün dünyada yeme içme alanlarına ilgi gösteren kültür tarihçilerinin çoğalmasıyla, arşiv belgelerine ve sonsuz çeşitlikteki diğer eski kaynaklara ulaşma imkânlarının artmasıyla mutfak tarihinin kuytuda kalmış alanları birbiri ardına aydınlanmaya başladı. Ancak, söz konusu şehir İzmir olunca birtakım kalıplaşmış yargılarla başa çıkmak da gerekebiliyor. Durumu kendi adıma bir örnekle izah edeyim. İlerki sayfalarda döner kebabı en erken tarihte yiyen şehrin sanıldığı gibi Bursa değil, hatta belki İstanbul da değil, muhtemelen İzmir olduğundan söz açacağım. Hafife alınamayacak bulgularımı sıralayacağım. Ardından, 19. yüzyılın son çeyreğine gelindiğinde bile İstanbullu yazarlarca bu kebabın “İzmir kebabı” adıyla tanımlanmış olduğunu hatırlatacağım. Bu keşfin İzmir gastronomisi için çok çarpıcı olduğunu, ama bir o kadar da hazırlıksız yakaladığımı düşünüyorum. Kebab şişinin dik hâle getirildiği (yani döner kebabın icat edildiği) şehrin Bursa olduğu savı yıllar önce -üstelik tek kanıtı ihtiyaç duyulmadan- kabul görmüş ve benimsenmişti. Ancak bugün İzmir’in ülkede döner kebabın ilk yendiği şehirlerden biri olduğunu söylemek, sanırım biraz cesaret istiyor. Çünkü birçoğumuzun nazarında bir “kebab”, “İzmir mutfağı” başlığı altında sürekli yinelenen ezberle uyum göstermiyor. İzmir’in ayaküstü mutfağında 19. yüzyılın ilk yarısı gibi erken bir tarihte beliren döner kebab eğer hayallerimizdeki “İzmir mutfağıyla” çatışıyorsa, sorunu kendimizde aramamız gerekmiyor mu?

Daha düne kadar Girit mübadillerinin mutfağını “tarlaya keçi girdiyse bırak, Giritli girdiyse kov; onlar tarlada ot bırakmaz” düzeyinde algılayıp ötekileştiren “İzmirliilerin” yabani ot yeme konusundaki yargılarını değiştirmeleri, önemli ölçüde sağlık alanındaki yeni yaklaşımlardan kaynaklanmadı mı? Bugün *İzmir mutfağının ruhu* diye benimsediğimiz temel ilkeleri kazandıranların Girit, Sakız, Midilli, İstanköy, Rodos gibi adalardan mübadil ya da gayrimübadil olarak vatana sığınanlar olduklarını söylemeyecek miyiz? Daha elli yıl önce bu şehirde etli yemeklerini zeytinyağında pişiren kaç aile vardı? Çocukluğumuzda şahit olduğumuz üzere birçok İzmirli ailenin sıklıkla sadeyağ ve kuyrukyacağı kullandığını bilmezden mi gelmeliyiz? 1950’li yıllarda o çokuluslu şirketin margarini ülkemizi işgal ettiğinde mutfaklarımızda sadeyağın mı yerini aldı, yoksa zeytinyağının mı? Bu tarihten çok önce, daha

1932 yılında ülkenin ilk yemeklik margarini İzmir’de Turyağ fabrikasında üretilmeye başlandığında ilk önce “İzmirliiler” tarafından kabul görmemiş miydi? Bu yağın günahları ortaya çıkmaya başladığında bu millet pişmanlık duyup zeytinyağına mı dönüş yaptı, yoksa lezzetsiz mısırözü yağına mı yöneldi? Bugün kurguladığımız İzmir mutfağına yakışmıyor diye geçmişimizi konuşmamak bir pazarlama stratejisine dâhil olabilir, ama ben işin tarihselliğinden haberdar olmadan bugünü ve geleceği inşa edemeyeceğimize inanıyorum.

İzmir’in yerleşim yeri olarak tercih edilmesinin 8.500 yıl öncesine uzandığını son arkeolojik bulgularla öğrendik. Doğru değerlendirildiğinde bu keşif kentin elini güçlendirebilecek bir potansiyel taşıyor. Ancak konu gastronomi olunca, tarihöncesinden kalabilen son derece sınırlı mutfak bilgisiyle yetinmek zorundayız. Çünkü “İzmir mutfağı” diye adlandırdığımız anlayış ve uygulayışın çerçevesini o çağları kapsayacak biçimde esnetmenin, günümüzün kent mutfağını ve onun renklerini anlamamıza olan katkısı, mezar taşlarındaki silinmiş yazıların katkısından fazlası değil.

İlk kez 1528 yılında Kanuni Sultan Süleyman’ın saltanatı sırasında tutulmuş bir tapu tahrir defteriyle İzmir’in nüfusunun bu tarihte sadece 1.300 olduğunu, üstelik bu sayıya tamamı Rumlardan ibaret yüz elli gayrimüslimin de dâhil olduğunu biliyoruz.<sup>1</sup> Sakız Adası’nın 1566 yılındaki fethi, İzmir’in Doğu ve Batı arasındaki ticarete ön plana geçmesine yol açmış ve şehrin kaderini değiştirmişti.

Liman güvenliği için körfezin sağladığı avantajla yıldızı parlayan ve o tarihlerde dek kasabadan öte bir şeye benzemeyen İzmir’in nüfusu artmaya ve mutfağının karakteristik yönleri de ancak bu dönemden sonra biçimlenmeye başlamıştı. Ticaretin tarımsal üretimin önüne geçmesiyle İzmir’e doğru önemli nüfus hareketleri yaşanmıştı. İzmir nüfusundaki artış, Müslüman halk için köylerden şehire yaşanan göçlerin sonucunda olmalıdır. Gayrimüslim nüfustaki artışa adalardan ve özellikle Sakız’dan yaşanan göçlerle açıklanabilir. Resmî kayıtlarda İzmir’de 16. yüzyılın son çeyreği başına kadar Rumlardan başka gayrimüslim nüfusa rastlanmamaktadır.<sup>2</sup> Önce Tire ve Manisa gibi yakın yerleşimlerdeki, ardından Batı Anadolu’nun diğer yerleşimlerindeki Yahudiler, sonra da yüzyılın sonlarından itibaren Selanik’e yerleştirilmiş Sefarad Yahudilerinin İzmir’e gelmeye başladıkları görülür. Bu dönemde şehirde artık Ermeni nüfus da vardır.

1659 yılına ait bir avarız (nüfus-hane) defteriye bu dönemdeki nüfus değişimini belgeler. İzmir’in Müslüman mahallelerinin sayısı yediden on beşe çıkmıştır; Müslüman nüfusun da 6.600 kadar olduğu söylenebilir. Osmanlı tebaası olarak 1.500 Rum,

1 Mübahat S. Kütükoğlu, *İzmir Tarihinden Kesitler*, İzmir Büyükşehir Belediyesi Kültür Yay., İzmir, 2000, s. 11.

2 Kütükoğlu, a.g.y., s. 11.





“Kraemer Pasajı'nın Kordon'a çıkan kapısı yanında bir Rum fıstıçkçı, 'Anavune, ke Kavune, keto Musteri yirevune' (Sıcak sıcak müşteri bekliyor) diye bağırdı.” Nail Moralı, *Mütarekede İzmir*.

1.350 Yahudi ve üç yüz Ermeni yaşamaktadır. Tabii, bu sayıya çeşitli nedenlerle İzmir'e gelip yerleşen ya da geçici olarak şehirde yaşayan yabancı devlet tebaaları dâhil değildir. Bu hesaplamaların sonucunda 1659 yılında İzmir'in toplam nüfusu ancak 10.000 kadardır.<sup>1</sup>

Evlîyâ Çelebi İzmir'i 1671 yılında ziyaret ettiğinde, 20. yüzyıla dek uzanan altın çağının henüz başında olan şehir için konumuzla ilintili pek az şey kaydetmiştir. İki yüz meyhane ve yirmi bozahanesinin bulunduğu; nar, badem, bal ve beyaz ekmeğiyle meşhur olduğundan<sup>2</sup> başka yeme içme ve yaşama biçimlerinden, tarım ve balıkçılığında söz etmeden şehirden geçip gitmiştir. Oysa 14. yüzyılda Aydınogullarının liman olarak kullandığı İzmir'in mutfağından bugüne daha çok yemek adı ulaşmıştır. Umur Bey için çevrilen *Tabiatname*'de bazlama, pirinç, arpa ve mısır ekmeği; tandır kebabı, köfte, paça eti ve beyin; kaygana ve yoğurt; salatalık, şalgam, patlıcan, gebre, soğan ve sarmısaktan yapılan turşular; boza, akide, sabun helvası ve kadayıf anılmaktadır. Bunlardan başka envaiçeşit yerel meyveye, Arap mutfağının şöhretli tatlıları senbuse ve müşebbek'e, muhakkak eski Roma Smyrna'sından kalan fırınlarda yapılan peksimete kitapta yer verilmiş olması, bu Türkmen beyliğinin idaresi altındaki şehrin ne türden bir mutfağa aşına olduğuna ışık tutmaktadır.

İzmir merkezindeki yeme içme alışkanlıklarına ilişkin veriler doğaldır ki 19. yüzyıldan başlayarak artış gösterir. Bu yüzyılda şehir, yaşanan dönüşümü belgelemekte kullanabileceğimiz canlı bir basın yayın hayatına kavuşmuş, sayıları az da olsa değerli edebiyatçılara sahip olmuştur. Bu dönemde birçok ticari rehber yayımlanmış, fotoğraf gibi bir belgeleme aracı ortaya çıkmıştı. Yine bu dönemde şehir, gündelik hayatı merakla izleyen ve gözlemlerini kaydetmeyi önemseyen çeşitli milletlerden birçok seyyahı ağırlamıştı.

Birkaç yüz yıl boyunca Doğu Akdeniz'in en önemli yarı sömürge ticaret şehri, en işlek limanı ve uluslararası bir antrepo olma unvanını taşıyan İzmir, kendisini bir fırsatlar ülkesi gibi gören yabancı tüccarlar için çekim merkezi olmuştur. Tüccarlarla birlikte doktordan mimara, mühendisten öğretmene dek çoğu Yunan, İngiliz, Avusturya, İtalya ve Fransız uyruklu çok sayıda yabancı şehirde yerleşmeye başlamıştı. Şehir, yeni başlangıçlar arayan her türden insanı cezbetmeyi başarıyordu. Osmanlı uyruklu Rum ve Ermenilerden sonra en kalabalık gayrimüslim topluluğunu Frenkler meydana getiriyordu. On dokuzuncu yüzyıldaysa İranlılar küçük ama Türklerden sonra en önemli Müslüman topluluktu. Afrika'nın kuzeydoğusundan siyahiler, civar çiftliklerde köle olarak çalıştırılmak üzere getiriliyordu. Bu yüzyılın sonuna

1 Kütükoğlu, a.g.y., s. 12.

2 Evliyâ Çelebi, 9/52.

doğru Rumeli topraklarında yaşayan Yunan, Bulgar, Sırp ve Hıristiyan Arnavutlar anavatanlarında Osmanlı'nın hükümdarlığı altında yaşamının büyüttüğü hınc ve öfkeyle aralarındaki Müslüman halka saldırmaya başlamıştı. Müslümanların maruz kaldıkları korkunç zulüm ve kıyımın kurtulmaları için göç etmekten başka çareleri kalmamış, anavatanına, bu arada İzmir'e göçler yaşanmıştı. Bu göçlere Kırım Tatarları ve çok geçmeden Girit Müslümanları da eklenmişti.

İzmir'in mutfağını bu halklar meydana getirmişti. Şu ya da bu nedenle yetmiş iki millet yüzyıllar boyu İzmir'de birikmişti. Âdetleri ve yemekleri birbirinden çok farklı insanlar Şam'dan ve Belgrad'dan, Endülüs ve Maverainnehir'den, Yemen ve Kırım'dan kervanlar ve katırlarla, yük arabaları ve gemilerle Akdeniz'in en elverişli limanına dağlardan inen ırmaklar gibi akmış, körfezin kıyısında buluşmuştu. "İzmir mutfağı" bu yüzden yekpare bir mutfak değildir. İzmir mutfağından kendi hâlinde bir İç Anadolu şehri gibi yerelliği sabit, bütünlük içinde, hatta demografik açıdan durgun bir şehrin mutfağı gibi söz etmek, düşülebilecek hataların en büyüğüdür. İzmir'in geçmişinde, ele alacağımız herhangi bir zaman diliminde birden fazla mutfak vardır; hem de ayırt edilmesine imkân vermeyecek çeşitlilikte. Bu mutfak, yoğun katmanlar hâlinde birikmiş bir geçmişe sahiptir. Kozmopolit bir liman şehri olarak biçimlendiği tarihten bu yana birçok mutfak tecrübesi birbirleriyle en azından tanışmıştır; ancak bu temasların tamamının konutlarda yaşandığı sanılmamalıdır. Büyük liman şehirlerinde farklı mutfakların birbirlerinin etkilerine açıldıkları yerler öncelikle sokaklardır. Unutulmamalı ki konutlar dinsel ve toplumsal mahremiyetin duvarlarıyla yalıtılmıştır. Kozmopolitliğiyle övülen İzmir'in hangi topluluğu diğerinin evinde ağırlanmış, sofrasına oturmuştur? Avrupalısı, Frenk'i, Ermeni'si, Rum'u, Yahudi'si, Türk'ü her biri kendi mahallelerinde yaşamışlarken... Farklı dinden iki ailenin aynı sokakta komşuluk yaptığına bile şahit olunmamışken... Yer sofrasında ortaya konmuş büyük sahana birlikte kaşık sallayan Müslümanlar kaç "gâvurla" sofralarını paylaşmıştır? Ya da bir Hıristiyan, kaç Musevi'yi evinde ağırlamıştır? Dinlerin ve mezheplerin inananlarına koyduğu farklı farklı yasaklar kaç sofrayı ortaklaştırabilmiştir? Mutfak, evin en muhafazakâr alanıdır. Evlerin mutfakları birbirlerinden elbette etkilenmiştir; ama bu, aralarında "kız alıp vermek" kadar sınırlı ölçüde yaşanmıştır. İzmir'in varlıklı Frenkleri ve onların Avrupalı ziyaretçileri için 19. yüzyılda kurulmuş kulüplerdeki restoranlara -bırakın Müslüman'ı yahut Yahudi'yi- isteyen her Hıristiyan giremezdi. Şehirlerde dışarda yemek yeme mekânlarının sınıfsal karşılıkları vardır ve bu sınırlamalar eski İzmir için de geçerliydi. Mekânlardaki bu dışlayıcılık, şehrin kozmopolitliğiyle azalmamış, bilakis Batılı/Doğulu karşıtlığının en keskin biçimde yaşandığı yerler olmuştu. Bu restoranların varlık nedeni, öncelikli olarak gelen ziyaretçinin Levant



Rıhtımda börek ve simit satıcısı, 1880.

topraklarında yabancılık çekmeyeceği bir ortamda alışkın olduğu yemekleri sunmaktı; “Doğu’nun yemeklerini” değil. Kulüp ve otellerin restoranları şerbetlere, Türk usulü dondurmaya, Türk usulü kahveye ve bir de nargileye kapılarını aralamışlardı. “Doğu”, bu “Avrupalı” mekânlara ancak ayaküstü lezzetleriyle nüfuz edebilmişti.

Şehirde sınıfsal ve dinsel ayrılığın bir nebze yumuşadığı yerler kahvehaneler ve meyhanelerdi. Gece ve gündüz, neredeyse yirmi dört saat açık bu yerler Felemenk, İngiliz, Fransız tüccar-

ların, Anglikanların, Katoliklerin, Kalvinistlerin, Sefarad Yahudilerinin, Müslüman Türklerin, Ortodoks Rumların, Ermenilerin ve diğerlerinin yan yana eğlenebildikleri yegâne mekânlardı. Uluslararası Amerikan Koleji Araştırma Komitesi’nin 1921 tarihli İzmir raporu bu durumu çok güzel saptamıştır: “Her milletten insan bu kahvehaneleri kullanmaktadır. Tek bir millete hizmet veren herhangi bir kahvehane yoktur.”<sup>1</sup>

Yabancı seyyahların İzmir’e ayak bastıklarında kendilerini Hıristiyan âleminde hissetmeleri, Müslümanların denizin bitişiğinde konumlanmış ticari bölgenin uzağında yaşıyor olmalarındandı. Ancak Müslüman erkeklerin, kendi mahallelerinde ve Müslüman ağırlıklı olan Kemeraltı’nda bulunmayan meyhanelere uğramaları ender rastlanan bir davranış değildi. Günümüzün meyhane mezelerinde farklı mutfaklardan izlerin bulunması, bu mekân tipinin geçmişteki hissedarlarına ışık tutmaktadır.

Kentin sokaklarında herkesin kolaylıkla ulaşabileceği dükkân, fırın ya da seyyar satıcı tezgâhlarında yaşam alanı bulmuş olan ayaküstü mutfağı kentin bütün sakinleri ortaklaşa beğenileriyle meydana getirirler. Bu mutfak kentin sokaklarında doğmuştur ve kozmopolit yaşam kültürünü bir değer olarak öne çıkarmaya elverişlidir. Her liman kentininki gibi İzmir’in ayaküstü mutfağı da tuhaf, zıt ve birbirine benzemeyen birçok lezzeti bir arada barındırır. Şehrin konut mimarisinden ibadethanelerine, ticaret mekânlarındaki farklılıklardan okul yapılarına dek izlenen biçim bolluğu, şehirde yenilip içilen şeylere de yansımıştır. Daha yüz yıl önce İzmir, bin makamda müziğin yapıldığı; doğumun, düğünün ve cenazenin başka başka âdetlere tâbi olduğu ender şehirlerden biriydi.

1 Uluslararası Amerikan Koleji Araştırma Komitesi, *İzmir’deki Bazı Sosyal Koşullar Hakkında Bir Araştırma-İzmir 1921*, İzmir Büyükşehir Belediyesi Kent Kitaplığı, İzmir, 2000, s. 70.