



Araştırma Makalesi (Research Article)

**GELENEKSEL ÜRETİCİLERİN PERSPEKTİFİNDEN İZMİR'İN SOKAK LEZZETİ
SOMATANIN BİR KÜLTÜREL MİRAS ÖGESİ OLARAK DEĞERLENDİRİLMESİ
(EVALUATION OF İZMİR'S STREET FLAVOR SOMATA AS A CULTURAL HERITAGE
ELEMENT FROM THE PERSPECTIVE OF TRADITIONAL PRODUCERS)**

Şule Gül ÜNAL^{1*} (orcid.org/ 0009-0001-6659-0125)

Seda GENÇ² (orcid.org/ 0000-0003-4572-5518)

^{1,2}Yaşar Üniversitesi, Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, İzmir, Türkiye

Özet

Çağdaş dünyada toplumları birbirinden ayıran en temel faktörlerden biri kültürdür. Bu kültürün en önemli bileşenlerinden biri, yemekler, mutfak eşyaları ve içecekler gibi unsurları kapsayan mutfak kültürüdür. Sözlü gelenekler, el sanatları ve diğer kültür bileşenlerinin yanı sıra, gastronominin somut olmayan kültür mirası sahasında edindiği bu büyük payın asli sebebi, yerel kültürü ve gelenekleri yansıtmada büyük rol oynamasıdır. Bu bağlamda, uluslar ve şehirler, mutfak geleneklerini koruyarak kendilerine özgü gastronomik ürün ve değerleri ön plana çıkarmayı, yerli ve yabancı turistlere yalnızca o bölgeye özgü deneyimler sunmayı hedeflemektedir. Bu noktada, Türk mutfak mirasının ve somut olmayan kültür miraslarının temel bir parçası olan sokak lezzetlerinin korunmasının, geleneksel ürünlerin ön plana çıkarılmasının ve gastronomi turizmi kapsamına dahil edilmesinin önemi her geçen gün artmaktadır. Bu çalışmada İzmir'in geleneksel sokak lezzetlerinden somatanın tarihçesi, üretim yöntemleri ve kültürdeki yeri ele alınmaktadır. Geleneksel olarak üretim yapmayı sürdüren bilinen son iki somata üreticisiyle yapılan yarı-yapılandırılmış görüşmelerde somatanın üretim süreci, kullanılan kaynaklar, tedarik olanakları ve yapısal özellikleri gibi konular üzerinde durulmuştur. Görüşmeler, somata üretiminin hem ticari hem de kültürel bir süreç olduğunu göstermekte, içeceğin tarihsel ve yerel bağlamı hakkında önemli bilgiler sunmaktadır. Reçete aktarımının usta-çırak ilişkisiyle sürdürüldüğü, ancak günümüzde yeterince ilgi görmemesi nedeniyle ürünün unutulmaya yüz tuttuğu gözlemlenmektedir. Bu durum, ürün özelinde farkındalığın artırılması ve koruma çalışmalarının yapılması gerektiğini göstermektedir. Çalışmanın bulgularının, somatanın kültürdeki önemi ve kültürel devamlılığı üzerine yapılacak akademik çalışmalara katkı sağlayacağı öngörülmektedir. Somatanın hem bir kültürel miras hem de ekonomik bir değer olarak korunması, yerel gastronominin sürdürülebilirliği açısından önem taşımaktadır.

Anahtar Kelimeler: Somata, İzmir Mutfağı, Geleneksel Ürün, Sokak Lezzetleri, Somut Olmayan Kültürel Miras

Abstract

One of the most fundamental factors distinguishing societies in the modern world is culture. One of the most significant components of this culture is culinary culture, which includes elements such as food, kitchen utensils, and beverages. The primary reason for gastronomy's substantial role within the realm of intangible cultural heritage, alongside oral traditions, handicrafts, and other cultural components, is its significant role in reflecting local culture and traditions. In this context, nations and cities aim to highlight their unique gastronomic products and values by preserving their culinary traditions, offering both local and foreign tourists experiences exclusive to their region. At this point, the importance of preserving street flavors, which are an essential part of Turkish culinary heritage and intangible cultural heritage, promoting traditional products, and incorporating them into gastronomic tourism is increasing day by day. This study examines the history, production methods, and cultural significance of somata, one of İzmir's traditional street flavors. Semi-structured interviews were conducted with the last two known traditional somata producers, focusing on topics such as the production process, the resources used, supply possibilities, and structural characteristics. The interviews reveal that somata production is both a commercial and cultural process, providing valuable insights into the historical and local context of the beverage. It has been observed that the transmission of the recipe continues through the master-apprentice relationship; however, due to a lack of sufficient interest today, the product is on the verge of being forgotten. This situation highlights the necessity of increasing awareness and implementing conservation efforts for the product. The findings of this study are expected to contribute to academic research on the cultural significance and continuity of somata. Preserving somata as both a cultural heritage and an economic asset is crucial for the sustainability of local gastronomy.

Keywords: Somata, İzmir Cuisine, Traditional Product, Street Foods, Intangible Cultural Heritage

*Sorumlu yazar: sulegul.unal@yasar.edu.tr

DOI: 10.33083/joghat.2025.494

Giriş

Gıda, insanlık tarihi boyunca; medeniyetlerin gelişiminde, sosyal dönüşümde ve toplumlar arasındaki bağlantıların kurulmasında önemli bir araç olmuştur. Temel gıda maddeleri, buğday, mısır, pirinç ve patates başta olmak üzere yerleşim yeri tercihlerinden şehirleşmeye kadar birçok alanda ana etken olarak rol almış, modern çağa kadar toplumların yaşam biçimini şekillendirmeye devam etmiştir (Standage, 2016). Toplumların mutfak kültürü uzun yılların tarihi birikimi, coğrafyanın yönlendirmesi ve alışkanlıkların harmanlanmasıyla inşa edilen özgün bir alandır. Mutfak kültürü, bir yörede yaşayan insanların bölgenin iklim ve coğrafi koşullarına göre yetiştirdikleri malzemeleri, bu malzemelerle ortaya koydukları ürünleri, ürünlerin tüketimini ve geleneksel üretim aşamalarını kapsamaktadır ve bu bilgilerin nesilden nesile aktarılmasıyla günümüze kadar ulaşmıştır (Beşirli 2021; Kızıllırmak vd., 2014). Bu süreçte, yemeğin sunuş şekli, nasıl ve nerede tüketildiği gibi birçok unsurun da geçişi sağlanmıştır. Nesilden nesile aktarılan bu unsurlar kültürel zenginliğin önemli bir parçasını oluşturmaktadır ve kültürel miras olarak değerlendirilmektedir (Beşirli 2021; Bayram, 2018). Toplumların kendine has ürünleriyle oluşturduğu bu yapı yıllar içerisinde değerini gitgide arttırmış, turizmin ilgisini bu yöne çekmiştir. Her toplum geleneksel miraslarını ön plana çıkararak bu ilgiden hak ettiği payı almaya çalışmaktadır. Küresel pazarda özgünlük yaratan ürünlerin giderek önemi artmaktadır ve destinasyon tanıtımı için de kullanılabilir (OECD, 2009; akt. Bayram, 2018).

Araştırma kapsamında yapılan literatür taraması sonucunda, somatanın yalnızca tarihi yemek kitaplarındaki tariflerde ve kültürel isimlendirmelerine ait bilgiler bulunmuştur. Ürünün üretim aşamalarına, kültürel bağlantılarına ve sürdürülebilirliğine odaklanan çalışmalarda eksiklik olduğu görülmüştür. Bu araştırma kapsamında, İzmir'in gastronomi miraslarından biri olan sokak lezzetlerinden "somata" içeceğinin, somut olmayan kültürel miras kavramı bağlamında geleneksel ürün olarak önemi, kökenleri ve üretim aşamaları geleneksel üreticilerin perspektifinden incelenmiştir. Bu doğrultuda araştırma somata içeceğinin kültürel önemini ve üretim süreçlerini ortaya koymayı, kentin gastronomi kültürü açısından önemini vurgulamayı ve gelecek nesillere aktarılmasını teşvik etmeyi amaçlamaktadır.

Kavramsal Çerçeve

Somut Olmayan Kültürel Miras

Kültür, toplumların varlığını devam ettirmelerini sağlayan ve onları diğer toplumlardan ayıran temel unsur olarak karşımıza çıkmaktadır. Kültürü oluşturan ve bu kültürel çeşitliliği besleyen en önemli dinamiklerden biri ise toplumun mutfak kültürüdür (Beşirli, 2011). Mutfak kültürü hem yerel hem de ulusal kültürlerin temel taşlarından birini oluşturmaktadır. Nesiller arası aktarılan bu kültürel bileşenler; toplumların sahip olduğu hatıralar, geride bıraktıkları somut ya da soyut eserler, geçmiş ile bugün, bugün ile gelecek arasında kurulan bağlantı günümüze kadar ulaşmış "kültürel miras" olarak adlandırılan unsurları ifade etmektedir (Bayram, 2018; Sarıbaş ve Öter, 2022).

Küreselleşmenin etkisiyle tekdüzeliğin hâkim olduğu çağımızda turistler, yerel kültürel varlıklarına ilgi duymaya başlayıp, farklı kültürlerle ve onların sahip oldukları miraslara odaklanmış, Birinci ve İkinci Dünya Savaşı'nın getirdiği yıkım ve çevresel zararlar kültürel miras unsurlarının korunması adına yeni kurallar konulmasını zorunlu kılmıştır (Kuşçuoğlu ve Taş, 2017). Bu ilgi sonucunda oluşan yerel kültür varlıklarına dayalı turizm türleri günümüz turizminde yükselmekte olan akımlar arasında kendine yer bulmuş, birçok ülke az gelişmiş bölgelerini kalkındırmada yerel kültür varlıklarını kullanmaya başlamıştır. Bu kültürel varlıklar arasında, yerel mutfak kültürü günümüzde turizme aracılık eden önemli bir unsur olarak öne çıkmakta; sadece toplumların geleneklerini, geçim kaynaklarını ve tarihlerini aydınlatıp destek olmakla kalmayıp, aynı zamanda dünya çapında kültürel çeşitliliğin korunmasına ve özgünlüğe verilen önemin artışına da katkıda bulunmaktadır (Özdemir, 2023). Yerel mutfak kültürü ürünleri, yapım nedenlerini ve nasıl yapıldığını anlatan hikâyeler, fıkra, atasözü gibi sözlü verimler, kullanım ölçütleri ve belirli zamanlarda yapılan özel çeşitleri ile sembolik anlamlara sahip folklorik bir önem arz etmektedir (Kurt, 2020). Kurin (2004)'e göre "sözlü miras", "geleneksel gösteri sanatları," "el sanatları," ve "yaşayan kültürel miras olarak mutfak" gibi sözlü, işitsel veya uygulamaya yönelik bütün halk bilgisi yaratımlarını kapsamak amacıyla kullanılan "somut olmayan kültürel miras" (SOKÜM) kavramı, Türkçe içerisinde anlamsal olarak tam oturmasa da karşılaştırmalı bağlamlarda anlam karmaşasını önlemek için tercih edilmektedir (Ekici, 2004). UNESCO'nun 2003 yılında Paris'te yapılan bir konferansta kabul ettiği Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi'ne göre somut olmayan kültürel miras, "toplulukların, grupların ve kimi durumlarda bireylerin kültürel miraslarının bir parçası olarak tanımladıkları uygulamalar, temsiller, anlatımlar, bilgiler, beceriler ve bunlara ilişkin araçlar, gereçler ve kültürel mekanları" tanımlamak amacıyla kullanılmaktadır (UNESCO, 2003). Küreselleşme ve sanayileşmenin etkisiyle toplumların kendi kültürel değerlerini yavaş yavaş kaybedeceklerinden duydukları

endişeyle dünyadaki kültürel çeşitliliğin yok olacağı düşüncesini temel almakta, bu endişenin uluslararası bir sesle dile getirilmesini ve çeşitli koruma planlarıyla yok olmasını engellemeyi amaçlamaktadır. Kültürel mirasın korunması ve gelecek nesillere aktarılması günümüz toplumlarının temel sorumluluğu, bu mirasa kavuşmak da gelecek nesillerin temel hakları haline gelmiştir (Gürçayır, 2011; Sürücü ve Başar, 2016). Sözleşmenin temel amacı somut olmayan kültürel mirasların (SOKÜM) korunması, bilginin kuşaktan kuşağa geçişinin okul dışı olanaklarla sağlanması ve ilgili topluluklar ve gruplar içinde belirli eğitim ve yetiştirme programları düzenlenmesidir (UNESCO,2003). Sözleşmeye göre taraf devletler, somut olmayan kültürel mirasın görünürlüğünü arttırmak, önemi konusunda bilinçlenmeyi sağlamak, farkındalığını teşvik etmek ve kültürel çeşitliliği teşvik etmek için her yıl insanlığın somut olmayan kültürel mirasının kapsamlı bir temsili listesini hazırlamaktadır. Ülkeler topraklarındaki SOKÜM unsurlarını tespit edip, bu yönde bir envanter çalışması yürütmekte ve belirli aralıklarla güncellemektedirler. Ülkemizde bu envanter çalışması Kültür ve Turizm Bakanlığı'na yürütülmektedir. 2023 yılı itibarıyla 35 farklı gruptandırılmayla toplam 326 SOKÜM değeri kayıt altına alınmıştır. 2023 yılında İzmir 18 farklı grupta değer girişinde bulunarak yılın en çok farklı grupta değer kaydı yapan illerinden biri olmuştur. “Geleneksel Yiyecek-İçecek Yapımı ve Toplumsal Uygulamaları” başlığı altında ülkemizde en çok kaydı tutulan unsur “Aşure Geleneği” olmuştur. Onu “Pekmez, Şıra ve Pestil Yapım ve Gelenekleri” ve “Tören Keşkeği” izlemektedir (Çevik ve Saçılık, 2016; Boyraz ve Sandıkçı, 2023). Sözleşme üzerinde, somut olmayan kültürel mirasın korunmasında ulusal ve uluslararası bir bilinç yaratmada oldukça etkili olsa da geleneklerin doğal aktarım sürecine müdahale ettiği konusundaki fikir ayrılığından doğan tartışmalar hala devam etmektedir (Gürçayır, 2011). SOKÜM'un bir ürün olarak özünden uzak bir biçimde pazarlanması ve kullanılması bu değerleri yok olma tehdidiyle karşı karşıya bırakmaktadır. Hızla tüketilip yok edilen, yeni nesillerce sahip çıkılmayan değerler eski binalar gibi kendi kendine yıkılıp yok olmakta ve mirasın sürdürülebilirliğinin sağlanması ancak SOKÜM unsurlarının korunmasıyla mümkün olmaktadır (Ekici, 2004).

Ürünlerin geleceğe aktarımı sürdürülebilirlik açısından önemli bir rol oynarken yerli nüfus için de ekonomik, sosyal ve kültürel avantajlar sağlamaktadır (Soylu ve Şahin; 2023). Yerel bir kültür ve bu kültüre ait yemekler, destinasyon pazarlamasında özgünleşme ve benzerlerinden ayrışma açısından kritik önem taşımaktadır (Özdemir, 2023). Bir bölgeye ait mutfak kültürü yerel kültürü koruma ve sürdürülebilirliğini sağlama amaçlarıyla günümüz turistlerinin beklentilerini karşılarken, yerel gastronomi kültürünün korunup turizm aracı haline gelmesinde ön ayak olmaktadır (Çağlı, 2012). Günümüzde turistler destinasyonların özgün mutfak kültürlerini tanımak amacıyla seyahat etmekte ve bu tercih gittikçe yaygınlaşmaktadır (Erciyas ve Yılmaz, 2021). Bu yeni tip turistler çevresel, sosyal ve kültürel problemlere karşı artan bir duyarlılık göstermekte ve yerel unsurları önemsemektedirler. Bunun sonucunda hem üretim hem tüketim sürecinde etik kuralları dikkate alan bir tüketici profili oluşmaktadır (Demir & Çevirmen 2006: akt. Şahin & Üner, 2016). Bir yerin lezzetlerini tanımak ve o bölgeyi keşfetmek için seyahat etmek olarak tanımlanan Gastronomi Turizmini (WFTA, 2025), tercih eden turistler “gastro-turist, mutfak turisti veya gastronomi turisti” gibi isimlerle adlandırılmakta ve yalnızca beslenme amacıyla yemek tüketmeyen, yeni olanı ve farklı kültürlerin yiyecek içeceklerini deneyimlemek amacıyla seyahat eden kişiler olarak tanımlanmaktadır (Long, 2004). TÜİK'in 2024 yılı verilerine göre toplam turizm gelirlerinin %19,4'ü yeme içme sektöründen elde edilmektedir (TÜİK, 2025). Gastronomi Turizminde mevsimsel sınırlamaların olmaması, tüm yıl boyunca katılıma olanak sağlaması destinasyonlar açısından da önemli bir avantaj olarak öne çıkmaktadır. Gastronomi Turizmi turistlerin seyahat motivasyonunu şekillendirirken turizm destinasyonlarının özgün kültürel kimliklerini pazarlamada da önemli bir değere sahiptir (Akbaba ve Zağralı, 2015). Tatildeyken dışarıda yeme olgusu yerel mirasın bir nevi tüketilerek deneyimlenmesi olarak yorumlanmakta ve tarihi yerleri ve müzeleri gezerken yaşanan deneyim ile kıyaslanmaktadır. Gastronomi turizmi bölge sürdürülebilirliğinin korunması açısından önemlidir çünkü bir yandan yerel kaynakların kullanımını ve yerel üretimi teşvik ederken yerel ekonomiyi kalkındırıp, halkın kültür mirasını korumasına ve yaşatmasına destek olmaktadır (Ertamay ve İrigüler, 2022).

Geleneksel Ürün ve Yerel Gıda Kavramları

Bir toplumun kültürünü oluşturan öğelerin başında, doğal kaynakları değerlendirme yöntemleri, coğrafyayla ilişkisi, tarım ve hayvancılık faaliyetleri, yerel ürünler ve işlenme teknikleri, özgün yemek tarifleri, pişirme usulleri, beslenme alışkanlıkları ve yemeklerle bağlantılı törenler ile tarihi mutfaklar gelmektedir (Yıldız, 2022). Hatipoğlu vd. (2013) yöresel yemekleri; bir yörede yaşayan insanların uzun süreli birlikteliği sonucu oluşan, özel günlerde tüketimiyle gelenekleşmiş, genellikle bir olay vesilesiyle kültüre yerleşmiş ve toplum nezdinde diğer yiyeceklere kıyasla daha değerli kabul edilen yemekler olarak tanımlamaktadır. 20. yüzyılın sonlarından itibaren devletler ve toplumlar ekonomik ve sağlık kaygılarıyla gastronomi alanında yerel ve geleneksel olana sahip çıkma hareketi başlatmıştır. Ülkelerin sahip olduğu gastronomik öğeler devletler için

başlı başına bir çekicilik unsuru ve gelir kaynağı haline dönüşmüştür. Aynı zamanda sağlıklı beslenme kaygısı bireylerde ve toplumlarda bir uyanışa sebep olmuş, kendine ait olana dönüşü başlatmıştır (Kaya ve Cömert, 2022).

Geleneksel ürün, menşe adı veya mahreç işareti kapsamına girmese de bölgeye özgü üretim teknikleriyle, yerel hammaddeler kullanılarak üretilen ve ilgili piyasalarda varlık gösteren tüm ürünleri kapsamaktadır. Geleneksel olarak 30 yılı aşkın süreyle kullanıldığının kanıtlanması halinde ürün geleneksel ürün adı ile yasal olarak tanımlanır (Türk Patent, 2024a).

Yerel gıda ürünleri ise, evrensel gıda endüstrisinin dışında kalan, belirli bir bölgede yerel üreticilerin katılımıyla üretilip, pazarlama sürecinde doğrudan ya da aracılar vasıtasıyla tüketicilere ulaştırılan ürünler olarak tanımlanmaktadır (Ünal ve Taş, 2022). Bu ürünler yöreye özgü olması, o yörede yetişen tarımsal ürünler ile ve o yörenin alışkanlıklarıyla hazırlanması sebebiyle ait oldukları bölge ile bütünleşik bir kimlik sergilemektedirler (Ertamay ve İriğüler, 2022). Yerel yiyecekler parçası olduğu kültürün bir nesnesi olmasının yanı sıra gittiği yöre, ülke ve bölgelerde de değişmemektedir (Turgeon ve Pastinelli, 2002). Yöresel mutfak, yöreye özgü ürünlerin yerel adet ve geleneklerle harmanlanarak, halk tarafından özgün yöntemlerle pişirilip sunulduğu; dini veya milli duygularla şekillendirilen yiyecek ve içeceklerin tümünü ifade etmektedir (Şengül ve Türkay, 2015) Toplumların yöresel mutfak kültürünün ortaya çıkmasında dinsel ve ulusal unsurlar, gelenek ve görenekler, yeme-içme alışkanlıkları, mevsimsel özellikler, coğrafi özellikler ve tarihi kültür birikimi belirleyici rol oynamaktadır (Akdemir, 2022). Ek olarak, ait olduğu bölgenin kompakt bir simgesi olup gerek üretim gerek tüketim yöntemiyle bölgenin kültürü, coğrafyası ve sosyal durumu hakkında bilgi vermektedir.

Son yıllarda hem yerel mutfak uygulamalarında hem de sürdürülebilirliğin kapsayıcı ilkelerine yönelik farkındalıkta kayda değer bir artış yaşanmıştır. Bu gelişme sonucunda sürdürülebilirlik anlayışıyla hareket eden turist sınıflandırmaları oluşmuş, tercihleri de bu doğrultuda şekillenmeye başlamıştır. Yerel lezzetlerin sürdürülebilir turizm açısından önemini kavramak, daha sürdürülebilir ve kendine has bir bölgenin gelişimini kolaylaştırmakla beraber görünürlüğünü de arttırmaktadır (Süzer ve Doğdubay, 2022). Yerel yiyeceklere duyulan farkındalığın artmasının başlıca sebepleri arasında uluslararası ticaret, küreselleşme, göç ve duygusal hareketlilik yer almaktadır (Verbeke ve Lopez, 2005). Yerelleşmeye olan ilgideki artışla başlayan bu değişim gastronomi kültürünü de etkilemiş ve “slow food” gibi yereli temel alan, geleneksel olanı, yerel ürünleri ve yemek yeme biçimlerini, kentlere özgü kültürel kimlik özelliklerini korumayı teşvik eden mutfak akımlarını ortaya çıkartmıştır (Slow Food, 2015). Akımın ana ilkesi iyi, temiz ve adil gıda tüketimidir. İyi gıda tüketilirken keyif alınan gıdayı ifade eder. Temiz gıda; üretiminde toplum sağlığına, biyoçeşitliliğe ve ekosisteme zarar vermeyen gıdalardır. Adil gıda ise bahsedilen diğer özellikleri karşılayan gıdaların üreticilerine emekleri doğrultusunda hakkettikleri karşılığın verilmesini ifade eder (Şimşek 2022). Dünya genelinde yaygınlaşan tektipleşmenin etkisiyle ortaya çıkmış tüketim odaklı hızlı yaşam stiline karşı çıkan bu akım, beraberinde daha neşeli ve sağlıklı bir yaşam şeklini destekleyen, kentsel boyutta gelişim ve değerleri koruma yaklaşımıyla “cittaslow” hareketini ortaya çıkartmıştır (Çakar, 2016). “Cittaslow” yani yavaş şehir, yavaş yemek felsefesini öne çıkarmak amacıyla İtalya’da, küçük şehirlerin kendi kimliklerine sahip çıkarak küreselleşmeyle beraber ortaya çıkan tekdüzeliği engellemek, gelenek-göreneklere, yöresel mimariye, yerel zanaatlara ve mutfak kültürüne sarılarak sürdürülebilir özgün şehirleri korumak için oluşturulan uluslararası bir ağdır (Yurtseven, 2007). Yaşamın hızlanması sonucu kentler yaşam alanı olmaktan çıkıp daha hızlı hareket etme ve daha hızlı çalışma alanlarına dönüşmüş, yalnızca tüketim için yaşanan sahneler halini almıştır. Cittaslow hareketinin başlıca ilkesi yaşamın keyif alınacak bir hızda, insanların sosyalleşebileceği, sürdürülebilir, doğasına, kültürel değerlerine ve gelenek-göreneklerine sahip çıkan kent ağlarının kurulmasıdır (Cittaslow Türkiye, 2025). Ülkemizde bu akıma dahil olan 23 şehirden ikisi İzmir’in Foça ve Seferihisar ilçeleridir (Cittaslow, 2025).

Gastronomi turizmini geliştirmek isteyen ülkeler için, yerel mutfak kültürünü koruyup turistlere çekici gelen gastronomik unsurları ön plana çıkartmak bir ihtiyaçtır, bu bağlamda sokak lezzetleri önemli bir yer tutar. (İğdir, 2020). Yemek ve bölge arasında bağ kurarak bir sembol haline gelen tüketime hazır sokak lezzetleri, turistlerin tüketimi için oldukça işlevsel bir seçenektir (Şahin ve Girgin, 2024). Küreselleşmeye bir alternatif ve sosyalleşmeye aracı olan sokak lezzetleri bölgenin kimliğini tanıtmakta rol oynar. Sokak lezzetleri birçok gelişmekte olan ülkede bölge halkının gıda taleplerini karşılamaktadır (Privitera ve Nesci, 2015).

Çakıroğlu, 2000). 1980 sonrası kadınların iş hayatındaki istihdamının artmasıyla ve toplum nezdinde dışarıda yemek yemeye olan bakış açısının değişmesiyle birlikte yenen yemeğin niteliğinde bazı değişimlerin görüldüğü, ayaküstü mutfağın bu değişim sürecini kolaylaştırdığı bilinmektedir (Yentürk, 2018). Bu gıdalar, uygun fiyatları ve pratik bir beslenme seçeneği sunmasıyla küçük ailelerden dar gelirliye kadar toplumun her kesimine hitap edebilmektedir (Tinker, 1999). Sokak lezzetlerinin ticareti ve sokak yemeği tüketimine ilişkin resmi veriler büyük ölçüde eksik olsa da sokak yemekleri ülkemizde ve dünyada birçok insan için geçim kaynağı ve uygun fiyatlı gıda kaynağı olarak kültürlerde yerini korumaktadır. Literatürde genelde gıda güvenliği, hijyen gibi konular altında kendine yer bulmasına rağmen, gastronomik bir ürün olarak incelenmesiyle ilgili çok az çalışmaya rastlanmıştır (Yıldız, 2020). Sokak lezzetleri İzmir mutfağını oluşturan en önemli unsurlar arasında yer almaktadır. Boyoz, gevrek, kumru, kokoreç, lokma, sübye, şambali, midye dolma, buzlu badem gibi ürünler şehrin sembolü haline gelen, en çok tüketilen sokak lezzetlerindedir (Yıldız, 2020; Erdoğan ve Özdemir, 2018).

Simit İzmir’de ve Balkan ülkelerinin çoğunda “gevrek”, “gjevrek” “djevrek” vb. olarak adlandırılmaktadır (Yentürk, 2018; Davidson, 2006). İzmir Gevreği, yapılışı ve lezzeti bakımından diğer simitlerden ayrılmaktadır. İzmir Gevreği; un, su, tuz ve yaş maya ile yapılan hamurun 30-40 dakika fermente edilmesi ve şekil verilmesi işleminden sonra sıcak pekmezleme denilen usulde, kaynayan su-pekmez karışımına 10-15 saniye kadar batırılması ve beyaz susamla kaplanıp 2. kez pişirilmesi şeklinde yapılmaktadır. Üretim süreci, özellikle sıcak pekmezleme yönteminin uygulanması ve ürüne gevrek yapının kazandırılması gibi aşamaların ustalık gerektirmesinden dolayı İzmir Gevreği’ne mahreç işareti verilmiştir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2024b).

1930’lu yıllarda evlerden çıkıp sokak lezzeti haline gelen Boyoz, Musevilerden kalma (Yentürk, 2019; 2020, Akarçay 2019), tahinle açılan ve orijinalinde iç harçsız, sade İzmir mutfağına ait bir çeşit börektir. İspanyolca ekmek anlamına gelen “bollo” sözcüğünün çoğulu olan boyozun, İzmir, Tire ve Milas’ta Sefarad Yahudilerinin evlerinde yaptıkları bir katmer türünden köken aldığı bilinmektedir. “Serpme” adı verilen hamuru havada savurarak açma yöntemiyle yapılmaktadır. İzmir sakinlerinin beğenileri doğrultusunda börek dokusunda, incecik katlardan oluşan, hamurlaşmadan ağızda dağılan kıvamına kavuşan reçetenin 1950’lilerden sonra son halini aldığı düşünülmektedir (Yentürk, 2019).

Lokma ise hamurun, küçük toplar halinde kızgın yağa atılıp, çıkarıldıktan sonra soğuk şuruba bandırılmasıyla hazırlanan bir tür tatlıdır. Ortası delikli yuvarlak şekliyle üretilen diğer türlerinden ayrılmaktadır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2024c). Kavun çekirdeklerinin havanda dövülmesi ve istenilen oranda su ve şeker eklenmesiyle hazırlanan, “kavun şerbeti” olarak da bilinen “sübye”, (Yentürk, 2018), 13. Yüzyıl’dan, Osmanlı Dönemi’ne kadar yemek tarifi kitaplarında kendine yer bulmuştur ve günümüzde çok az usta tarafından üretilmektedir. Sübye gibi şerbet ve içeceklerin sokak lezzetleri içerisinde büyük yer tuttuğu görülmekte, kendilerine has üretim ve pişirme metotlarıyla benzerlerinden ayrılmaktadır (Intalong, 2016).

Sıcak İçecekler

Eski İzmir kahvehanelerinde içecekler oldukça çeşitlidir. Çay ve kahve dışında yaz mevsiminde koruk suyu, limonata ve karadut şerbeti gibi çeşitli şerbet türleri; kış mevsiminde ise adaçayı, ıhlamur gibi bitki çayları salep, kanela ve somata gibi özel sıcak içeceklerin tüketildiği bilinmektedir. Salep, Anadolu’da yetişen yabani orkide türlerinin yumrusunun kavrulup dövülmesiyle elde edilen salep tozunun şeker ve sütle kaynatılmasıyla hazırlanan bir tür aromatik içecektir. Rumca, İtalyanca ve İspanyolca’da tarçın anlamına gelen “kanela”, “sıcak şerbet” ya da “baharatlı şerbet” adıyla da bilinmektedir; tarçın, acı biber, karabiber ve zencefilin ayrı ayrı kaynatılmasıyla hazırlanan içecek, kıpkırmızı rengiyle genellikle hastalık dönemlerinde tercih edilmektedir. Daha lezzetli olacağı düşüncesiyle doğrudan ocağın üzerine porselen fincanla koyulmak suretiyle pişirilen “fincan kahvesi” ve bakır cezvenin sıcak kuma gömülmesiyle hazırlanan “kumda kahve” de önemli sıcak lezzetler arasında yer almaktadır (Yentürk, 2018).

Somata

TDK ’ya göre somata “bademden yapılan bir çeşit şerbet” olarak tanımlanmakta, dilimize Rumca’dan geçtiği bilinmektedir (Türk Dil Kurumu Sözlükleri, 2024). İzmir’de geçmişte kahvehanelerde ve pastanelerde yaygınlıkla üretilen, çay bardağında servis edilen, sıcak içimli bir badem içeceğidir. Ufak değişikliklerle birçok tarifi olan somata temelde, lezzet vermesi için acısıyla karıştırılmış tatlı bademden yapılan, kıvamsız salep gibi görünen, kırık beyaz, üzerine tarçın serpilerek servis edilen bir sıcak içecektir. Yoğun şurup halinde şişelerde tutulan somata, misafir istediği takdirde sıcak suyla açılarak ikram edilmektedir. Bir dönem üretim kolaylığı

açısından acı badem çekirdeği aromalı, nişastalı bir toz şeklinde kahvehanelerde kendine yer bulsa da orijinalinin yerini tutamamıştır (Yentürk, 2018).

Tarihi kayıtlarda izine rastladığımız en eski dönem 1364 yılında Kıbrıs Kralı Peter’in bir Haçlı Seferi daveti için Polonya Kralına hitaben yolladığı hediyeler arasında zeytinyağı ve şarabın yanında yer alan, bozulmaması için alkolle karıştırılmış olan somatadır (Dembinska ve Weaver, 1999 Akt. Yentürk, 2018). Bu içecek bazı Ege Adaları ve Kıbrıs’ta somata ismine karşılık gelen soğuk bir badem şerbetidir. Sefarad Mutfağı’nda da “Soumada” ismiyle anılan bir çeşit badem şurubu yer almaktadır. İzmir’de tüketilen somata ise bahsi geçen içeceğin sıcak tüketilen bir çeşidi olup, halk arasında “badem harisesi” olarak da bilinmektedir (Yentürk, 2018, Sternberg 1996). Badem harisesinin en eski kayıtlarına anonim bir devlet idarecisinin İzmir’de emekliliğinden sonra kaleme aldığı bir yemek risalesinde rastlanmaktadır. Bahsi geçen içeceğin üretim yöntemi somatayla aynı olmasına karşın, somata adından bahsedilmemektedir (Sefercioğlu, 1985 akt: Yentürk 2018). 19.yüzyıl Bulgaristan mutfağında ise kendisine “badem somatası” adıyla yer bulurken, Kıbrıs Türkleri arasında “sumada” diye bilinip özellikle kahvehane kültürünün önemli bir parçası olmakta, soğuk kış gecelerinde misafirlik esnasında sunulurken sosyalleşmeye aracılık etmektedir. Sefarad kültüründe, "somada" adıyla bilinen bu ürünün, düğünlerde "kezada" adlı badem ezmesinden yapılan tatlıyla birlikte tüketildiği bilinmektedir (Yentürk, 2018; Şah, 2017; Kayabaşı ve Bucak, 2022). Mehmet Kamil somataya Melceü’t Tabahhin adlı eserinde, kahveden evvel tenavül olunacak hulviyyat (kahveden önce tüketilecek şekerlemeler) kısmında “badem şurubu” adıyla yer vermiş “somada” diye de bilindiğine değinmiştir. Hancı dükkanlarında “soma” olarak da anıldığı belirtilmektedir (Kut ve Kut, 2023; Güldemir, 2010).

1922 öncesinde İzmir ve çevre şehirlerde bakkal dükkanları, kahvehaneler ve sokak satıcılığı Rumların tekelinde olsa ve üretimini onlar yapıyor olsa da Girit göçmenlerinin kültürünün de bir parçası olduğu, “Somata, Giritlilerin milli içeceğidir” sözleriyle geleneklerindeki önemini vurguladıkları görülmektedir (Yentürk, 2018; Yılmaz ve Yetkin, 2002). Somata bahsi geçtiğinde mutlaka anılan bir diğer ürün ise “kanela” denilen baharatlı bir çeşit badem şerbetidir. Somatanın olduğu her yerde alternatif olarak mutlaka Kanela da bulunmaktadır. (Yentürk, 2018).

Günümüzdeki vegan sütlerin ilk örneklerinden sayılabilecek olan somatanın Kültür ve Turizm Bakanlığı’nın Türk Mutfağı kapsamında hazırladığı bir derlemede yer alan gerekli malzemeleri ve yapım aşamaları şu şekildedir: “50 gram acı badem ve 200 gram tatlı badem sıcak suda bekletilerek kabuklarından ayrılır ve iyice kurulanır. Daha sonra havanda incecik dövülen badem 150 ml suyla karıştırılıp tülbentten süzülerek badem suyu elde edilir. Kalan posa tekrar dövülüp 150 ml suyla karıştırılarak tekrar süzülür ve posası sonradan tekrar kullanılmak üzere saklanır. Elde edilen badem suyu, 500 gram şeker ve kalan su ile birlikte bir tencerede sürekli karıştırılarak kaynatılır. Karışım süt rengini aldıktan sonra ocaktan alınır ve hazırlanan şurup cam bir şişeye doldurularak saklanır. İçecek olarak tüketileceği zaman, yarım su bardağı somataya yarım su bardağı su eklenerek içime hazır hale getirilir” (T.C Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2024b).

Tablo 1. Somata İçeceğinin Besin Değerleri

Besin Değeri (Yaklaşık 1 Porsiyon)			
Enerji (kcal)	297,5	Niasin (mg)	1,4
Protein (g)	6,2	Vit. B12 (µg)	0,0
Yağ (g)	17,9	Vit. C (mg)	0,3
Karbonhidrat (g)	28,2	Sodyum (mg)	3,5
Lif (g)	5,0	Potasyum (mg)	276,1
Vit. A (µg)	6,6	Kalsiyum (mg)	91,8
Vit. D (µg)	0,0	Magnezyum (mg)	74,4
Vit. E (mg)	8,5	Fosfor (mg)	150,2
Vit. K (µg)	0,0	Demir (mg)	1,5
Vit. B1 (mg)	0,1	Çinko (mg)	1,1
Vit. B2 (mg)	0,2	Kolesterol (mg)	0,0

(Güldemir, 2010)

Şekil 2’de yer alan tabloda yaklaşık bir porsiyon somatanın besin değerlerine yer verilmektedir. Magnezyum, potasyum ve fosfor açısından oldukça zengin bir kaynaktır. Badem lipid, protein, lifler ve mineraller gibi makro besinlerin yanı sıra bol miktarda E vitamini gibi güçlü bir antioksidan içermektedir (Chalak, 2014). Folik asit ve oleik asit gibi maddeler açısından da önemli bir kaynak olarak kabul görmektedir, özellikle çekirdeği güçlü bir Vitamin B1(thiamine), B2 (riboflavin) ve Niasin kaynağıdır (Gradziel vd, 2007). Karbonhidratlar badem çekirdeklerinde çözünür şekerler olarak bulunur ve nispeten düşük miktarlarda mevcut olsa da çekirdekleri tatlı hale getirmek için yeterlidir (Schirra, 1997).

Yöntem

Araştırmanın Amacı, Kısıtları ve Önemi

Bu çalışmanın amacı, geleneksel bir sokak lezzeti olan somata içeceğinin kökenini araştırmak, üretim sürecini detaylandırmak ve kullanılan malzemelerden muhafaza koşullarına detaylı bir incelemeyle bu geleneksel içeceğin kültürel ve tarihsel bağlamda İzmir mutfağındaki önemini ortaya koymaktır. Yapılan araştırma sonucu literatürde yalnızca tarihi yemek kitaplarında rastlanan reçetelere ve farklı kültürlerde nasıl adlandırıldığına değinildiği görülmüştür. Ürünün üretim aşamaları, hangi kültüre ait olduğu, ülkemize nereden geldiği ve sürdürülebilirliğinin incelenmesine yönelik yeterli sayıda çalışmaya rastlanmamıştır. Bu durum araştırmanın kısıtları arasında yer alırken, alandaki teorik ve metodolojik araştırma boşluğunu da vurgulamaktadır. Bu bağlamda araştırmanın somata içeceğinin kültürdeki yeri ve üretim süreci hakkında bilgi vereceği, elde edilen bulguların unutulmaya yüz tutan içeceğin tanınırlığının artırılmasında ve topluma tekrar kazandırılmasına fayda sağlayacağı ve genç nesillere aktarılmasına yardımcı olacağı öngörülmektedir. Araştırmanın amacına yönelik olarak İzmir ve çevresinde geleneksel somata üretimini sürdüren ustalardan içeceğin içeriği, üretim aşamaları, mevcut potansiyelinin değerlendirilmesi ve bu potansiyelin nasıl artırılabilirliği konusunda görüşler alınmıştır.

Araştırmanın Yöntemi, Evren ve Örneklem Seçimi

Araştırmada, nitel araştırma tekniklerinden ‘yüz yüze görüşme’ tekniği kullanılmıştır. Nitel araştırma, görüşme, gözlem ve doküman analizi gibi nitel veri toplama tekniklerinin kullanıldığı, algıların ve olayların doğal ortamda gerçekçi ve bütüncül bir yaklaşımla ortaya konduğu araştırma türü olarak tanımlanmaktadır (Yıldırım ve Şimşek, 2021). Klasik teoride olguların durağan ve evrensel olduğu varsayılmaktadır. Ancak, sosyal bilimlerin dinamik ve değişken doğası bu varsayımla uyumsuzdur. Nitel araştırma yöntemlerinden gözlem ve görüşme teknikleri, sosyal bilimlerdeki bu hareketli ve duruma göre değişebilen yapıyı anlamak için en etkili yoldur. Bu teknikler çalışılmakta olan konuyu, ilgili bireylerin gözünden görebilmeyi ve onların perspektifini inşa eden sosyal yapı ve süreçleri açığa çıkarmayı mümkün kılar (Glaser ve Strauss, 1967; Yıldırım ve Şimşek, 2021). Geleneksel üreticilerden direkt bilgi almak, üretim sürecinin bilinmeyen yönlerini ortaya koymak ve kişilerin deneyimlerinden yararlanmak amacıyla bu çalışma için söz konusu yöntem uygun bulunmuştur.

Araştırma Ege Bölgesi’nde geleneksel üretimi sürdüren somata ustalarının görüş ve deneyimlerine yer vermektedir. Araştırmanın evrenini Ege Bölgesi’nde aktif üretime devam eden somata üreticileri oluşturmaktadır. Çalışmada literatürdeki kısıt ve geleneksel üretime devam eden somata üreticilerinin sınırlılığı göz önüne alınarak örnekleme yöntemi “amaçlı örnekleme” olarak belirlenmiş, yapılan saha araştırması sonucu ulaşılabilen yegâne ustalar seçilmiştir. Amaçlı örnekleme yöntemi özellikle spesifik olaylarda belirli bilgileri edinmek için seçilmektedir (Neuman, 2006). Katılımcıların isimleri gizli tutulmuş, Usta-1 ve Usta-2 şeklinde kodlanmışlardır. Bu doğrultuda, nitel araştırma yöntemlerinden biri olan yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılarak, İzmir’in Tire ilçesinde aktif olarak üretim faaliyetlerini sürdüren somata üreticisi (Usta-1) ile 21.09.2024 tarihinde ve Aydın’ın Efeler ilçesinde üretim yapan (Usta-2) ile 5.11.2024 tarihinde, ustaların iş yerlerinde derinlemesine görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Bu amaçla katılımcılara yöneltilmek üzere toplam 17 soru hazırlanmıştır.

Görüşme formu oluşturulurken; geleneksel gıdaları, üreticilerini, gastronomi turizmi açısından değerlendirmelerini ve mutfak kültüründeki yerini konu alan benzer nitelikteki çalışmalarla ilgili literatür taraması yapılmıştır (Şimşek ve Temel, 2022; Badem vd. 2023, Çavuş vd., 2018). Bilimsel yazınların incelenmesiyle daha önceki araştırmacıların kullandıkları sorular dikkate alınarak araştırmacının kendi sorularıyla desteklenip yarı yapılandırılmış görüşme formu oluşturulmuştur. Daha sonra hazırlanan sorular geçerlilik ve güvenilirlik analizleri için alan uzmanlarının değerlendirmesine sunulmuş alınan geri bildirim ve öneriler doğrultusunda forma nihai şekli verilmiştir. Görüşme soruları demografik bilgiler, üretim bilgisi ve köken bilgisi olmak üzere 3 farklı başlık altında incelenmiştir. Sorular somatanın tarihsel gelişimi, geleneksel tarifleri ve günümüzdeki durumu gibi temalar etrafında yapılandırılmıştır. Ancak, katılımcının kişisel deneyim ve anlatılarına yer verilmesi amacıyla sorular esnek tutulmuş, gerektiğinde ek sorularla cevaplar derinleştirilmeye çalışılmıştır. Araştırma sonucunda elde edilen verilerin analizinde “içerik analizi” tekniği uygulanmıştır. Bu teknikte iletişim biçiminin içeriğinin çözümlenmesine odaklanılmaktadır. Söz konusu iletişim biçimi yazılı metinler veya yazıya aktarılmış her türlü sözel anlatım olabilmektedir (Gül ve Nizam, 2021: 182). İçerik analizi, metin verilerinin içeriğinin kodlama ve temaların/örüntülerin sistematik sınıflandırılması yoluyla özne olarak yorumlanmasına yönelik bir araştırma yöntemi olarak tanımlanmaktadır (Hsieh ve Shannon, 2005). Katılımcılara yöneltilen yarı yapılandırılmış görüşme soruları aşağıdaki tabloda

yer almaktadır (Tablo 1). Bu araştırmada kullanılan verilerin toplanabilmesi için gerekli olan etik kurul izin belgesi Yaşar Üniversitesi Etik Kurulu 20.09.2024 tarihi ve 23/8 karar/sayı numarası ile alınmıştır.

Tablo 2. Yarı Yapılandırılmış Görüşme Formu

Demografik Bilgiler	1-Kaç yaşındasınız?
	2-Cinsiyetiniz nedir?
	3-Medeni durumunuz nedir?
	4-Mesleğiniz nedir?
Üretim Bilgisi	1-Somata'nın içeriğinde neler bulunuyor? Nasıl yaptığınızı ayrıntılı bir şekilde anlatır mısınız?
	2-Kaç yıldır somata üretiyorsunuz?
	3-Somatanın yapılışını kimden/nerden öğrendiniz?
	4-Somatanın malzemelerini nereden tedarik ediyorsunuz?
	5-Somatayı hangi dönemde yaparsınız? Bu dönemin bir özelliği var mıdır?
	6-Somatanın yapısal özelliği nasıl olmalıdır? Renk, tat, lezzet, aroma gibi özelliklerin sağlanabilmesi için nelere dikkat etmek gerekir?
	7-Somata muhafaza edilebilir mi, nasıl muhafaza edilmelidir?
	8-Somata benzeri içecekler yapılıyor mu, eğer yapılıyorsa bunları Tire somatasından ayırt etmenin yolu nedir?
	9-Somatanın çeşitleri ve farklı yöresel bir adı var mı?
	10-Üretim sürecinin devam etmesi için yapımını öğrettiğiniz birileri var mı?
	11-Somata yapımı ve satımında karşılaştığınız sorunlar nelerdir?
Köken Bilgisi	1-Somatanın tarihçesi/kökenleri hakkında bilginiz var mı?
	2-Bölgeniz dışında somata üretilmekte/tüketilmekte midir? Günümüzde bildiğiniz kaç somata ustası vardır?

Görüşmeler 30-35 dakika sürmüş, yüz yüze olarak gerçekleştirilmiş ve ses kayıt cihazına kaydedilmiştir. Gerekli durumda notlar alınarak kayıtlar desteklenmiştir.

Bulgular ve Tartışma

Çalışmanın bu bölümünde öncelikle araştırmaya dâhil olan katılımcılar ve işletmelere yönelik açıklayıcı özellikler verilmiş ardından çalışmanın amacını oluşturan bulgulara değinilmiştir. Çalışmanın amacı doğrultusunda Ege Bölgesi'nde geleneksel olarak somata üretimi yapan yerel esnaflar araştırılmıştır. Bu konu üzerine daha önce çalışmış olan uzmanlara danışılarak bir yol haritası çizilmiş ve bu doğrultuda İzmir ve çevresinde yalnızca iki üreticiye ulaşılabilmektedir. Katılımcılardan birinin ilerleyen yaşının getirdiği engeller, işletmelerin idaresini hala aktif olarak kendilerinin sağlıyor olması ve aynı zamanda çalışması durumu gibi problemler araştırmada yöntem olarak belirlenen görüşmenin sınırlılıklarını oluşturmaktadır.

Katılımcıların Kişisel ve Mesleki Geçmişlerine Yönelik İfadeleri

Usta-1 İzmir/Tire'deki işletmesinde üretim yapan bir dondurma ustasıdır. Yaklaşık 70 yıldır geleneksel olarak somata üretimi yaptığını ifade etmiştir. Somatanın İzmir'deki tek üreticisinin kendisi olduğunu ve Tire dışında üretiminin yapılmadığı belirtmiştir. Katılımcı, bu reçeteyi İzmir'de ünlü bir pastanede çalıştığı dönemde Karşılı bir ustadan öğrendiğini ifade etmiştir. Sonrasında yolları ayrılmış, katılımcı kendisine ait bir işletme açmıştır. Ustasının reçeteyi kimden öğrendiği bilgisine ulaşamamıştır. Reçetenin kökeni hakkında bilgi sahibi olmadığını, ancak öğrenim sürecinin kişisel deneyim ve ustalık transferine dayandığını belirtmiştir.

Usta-2, Aydın / Efeler'de bulunan işletmesinde geleneksel yöntemlerle lokum ve şekerleme üretmekte ve kafe işletmektedir. 1979 senesinde babasının kurduğu işletmede çirak olarak başlayıp, 30 seneyi aşkın bir süredir üretimi devam ettirmektedir, amacının baba mesleğini sürdürmek ve unutulmaya yüz tutan bu içeceğin kaybolmasını önlemek olduğunu belirtmiştir. Katılımcı reçeteyi babasından, babasının Şekerci Kazım olarak bilinen lokum ustasından öğrendiğini ifade etmiştir. Bahsi geçen kişilerin hayatta olmaması sebebiyle reçetenin kökeni hakkında net bir bilgiye ulaşamamıştır.

Somatanın İçeriği ve Üretim Süreci

Usta-1 ile yapılan görüşme sonucu elde edilen bilgilere göre; somata, içeriğinde acı badem bulunan bir tür sıcak içecektir. Geleneksel üretim süreci şu aşamalardan oluşmaktadır: Belirli oranda acı badem dibekte dövülür ve bir gece ıslatılarak bekletilir. Ertesi gün, acı suyu alındıktan sonra, yine orantılı şekilde şeker

eklenerek karışım ocakta kaynatılır. Kaynama işlemi sonrasında karışım kıvam alır ve somata içeceği elde edilmiş olur. Şişelerde şurup kıvamında saklanan somata, sipariş üzerine sulandırılarak çay bardağında servis edilmektedir.

Usta-2 ise benzer şekilde %80 oranında acı bademi %20 oranında tatlı bademle karıştırıp öğüttükten sonra ıslattığını bir gün boyunca sıcak suda beklettiğini ifade etmiştir. Bu şekilde daha iyi özdeşleştiğini, suyunun daha verimli çıktığını, kokusunun netleştiğini söylemiştir. Badem tadının yapılan bu özütte artırılması için kokusunu vermesinin oldukça önemli olduğunu ifade etmiştir. Sonraki adımda posasından süzülerek ayrılan bu özütün şekerle kaynatılarak kıvam aldırıldığını, kaynadıktan sonra hoş koku vermek için bir miktar vanilya eklediğini belirtmiştir.

Gastronomik Köken ve Yaygınlık

Katılımcılardan elde edilen bilgiye göre somatanın Girit kökenli bir Yunan içeceği olduğu ve "49'lular" olarak bilinen Giritliler tarafından ülkemize göçmenlikle beraber getirildiği sonucuna ulaşılmıştır. Yazın şerbet benzeri soğuk bir içecek olarak kışın bilinen geleneksel halinde tüketilebilmektedir. Usta-1, İzmir'de Tire dışında somata üretilmediğine inandığını ve günümüzde sadece kendisinin somata üretimini yaptığını ifade etmiştir.

Usta-2 ise esasen günümüzde Yunanistan devleti sınırları içerisinde yer almakta olan coğrafyaya ait bir içecek olduğunu ve çoğunlukla Girit'te yerleşik halkın tükettiğini ifade etmiştir. Yazın badem şerbeti olarak içine limon sıkarak tükettiklerini dile getirmiştir. Benzer şekilde Yentürk (2018) tarafından yapılan çalışmada Bazı Ege Adaları ve Kıbrıs'ta "soumada" olarak anılan soğuk bir badem şerbetinin varlığından bahsetmektedir. Katılımcı Aydın'ın dağ tarafındaki köylerinde daha yaygın şekilde bilindiğini, Ödemiş tarafında da tüketildiğini belirtmiştir. Genellikle yaşlı kesim tarafından bilindiğini genç nesillere aktarılamadığını ifade etmiştir.

Ürün Özellikleri ve Saklama Koşulları

Katılımcılar tarafından somatanın fiziksel özelliklerinden rengini, bademin etkisiyle süt beyazı veya kirli beyaz olarak tanımlanmaktadır. Kıvamı ise ilk etapta koyu şurup benzeri olarak nitelendirilmiştir. Servise hazırlanırken suyla seyreltildiğinde "rakı benzeri" şekilde beyaza dönmesi, şeffaf olmaması gerektiği vurgulanmıştır. Usta-2 nişasta veya kıvam arttırıcılarla daha koyu kıvamda üretilmediğini ancak ürünün geleneksel halinin duru kıvamlı olduğunu belirtmiştir. Katılımcılar kışın soğuk koşullarda şurup halinde saklanıp talep geldikçe sulandırılıp servis edilirken, yazın sıcaklık koşullarına dayanamadığı ve içeriğinde köpürmek suretiyle bozulmalar gözlemlendiği için saklanamadığını ifade etmişlerdir. İçerisine herhangi koruyucu bir madde eklenmediğini, bozulma tepkimesinin sürecin doğal bir sonucu olduğunu ifade etmişlerdir. Yapılan araştırmalar çiğ bademin depolanırken bozulmasını engellemek için 0-5°C sıcaklıkta ve %65-70 bağıl nemli ortamda bulunması gerektiğini ortaya koymuştur (Kester vd., 2003 Akt: Nizamloğlu 2015). Çiğ bademin depolama süresi arttıkça koku, doku, lezzet ve genel kabul edilebilirlik kriterlerinde azalma saptanmıştır. Bademin ne kadar çok beklerse o kırılganlığı ve kokusunu kaybettiği, acılaştığı belirlenmiştir (Cheely vd, 2018). Ülke genelinde yaygınlaşmaması ve seri üretime geçilememesine sebep olarak tedarik zincirinin ürün bozulmadan sürdürülememesi gösterilebilir. Bademin optimum kavurma sıcaklık ve süresi tespit edilerek farklı sıcaklığa sahip ortamlarda depolama süresinin belirlenmesinin amaçlandığı bir çalışmada farklı sıcaklıklarda depolanmış bademlerde depolama süresi arttıkça nem içeriklerinde ve peroksit miktarında artış olduğu gözlemlenmiştir (Nizamloğlu, 2015).

Usta-2 seri üretim yapan bir firmaya ürün tedarik ettiğini ancak bu işin çok meşakkatli olduğu için yalnızca dönemsel olarak gerçekleştirildiğini belirtmiştir. Kendisinin taze olarak ürettiği ürünlerin anında şişelenip soğuk arabayla teslim alınıp alıcıya iletildiğini ve soğuk zincirin hassaslığından kaynaklanan bozulma riskiyle sınırlı üretim yaptığını ifade etmiştir. Geleneksel üretim yöntemlerinin sağlıklı ve doğal olmasıyla ön plana çıktığı belirtilirken, ticari üretimin maliyet odaklı olduğu ve daha düşük kaliteli ürünler sunduğunu vurgulamıştır.

Malzeme Tedarik Süreci ve Üretim Dönemi

Usta-1, somatanın malzemelerini İzmir'deki toptancılardan temin ettiğini belirtmiştir. Somata üretimini yalnızca kış mevsiminde yapmaktadır. Yazın ise tedarik ettiği bademden badem şerbeti üretimi yapılmakta olup, sonbahardan itibaren somata üretimi başlamaktadır. Hazırlanan şurubun şişelenip soğuk dolapta muhafaza edildiğini belirtmiştir.

Usta-2 ise malzemeleri Aydın'daki köylülerden tedarik ettiğini, hep aynı kişiden alışveriş yaptığını, tedarikçisinin bademleri kabuğu kırılmış olarak teslim ettiğini belirtmiştir. Özellikle Datça bademi kullanıldığında çok daha güzel bir somata elde edildiğini ifade etmiştir. 2020 yılında Muğla ülkemizde badem üretiminde 3. sırada yer almıştır (Tarım ve Orman Bakanlığı, 2022). Güvenilir satıcılardan alışveriş yapmanın önem arz ettiğini kayısı çekirdeği içi gibi badem benzeri acı tada sahip kuruyemişlerle somata için kullanılacak bademin aynı olmadığını ve karıştırılmaması gerektiğini vurgulamıştır. Çekirdek meyvesi acı olan birçok yabani badem türüne Orta Doğu ve Orta Asya'da rastlanmaktadır. Yetiştirilen türlerin kökeni hala gizemini korusa da bir teoriye göre Orta Doğu'dan yabani olarak yetişerek dünyanın geri kalanına yayılmıştır (Browicz and Zohary, 1996). Usta-2, Eylül-Ekim sonu gibi üretime başladığını en geç Şubat-Mart sonlarında üretimi durdurduğunu ifade etmiştir. Bademin sığağa karşı oldukça dayanıksız olduğunu, küflenme yaptığını dolayısıyla somatanın da sıcakta kaldığında hemen bakteri üretilip bozulduğunu bu yüzden cam şişelerde sadece kışın üretim yaptığı için dolaba gereksinim duymadan kış soğuğuyla sakladığını belirtmiştir.

Katılımcı seri üretim yapan bir şirketle çalıştığını, günlük olarak ürettiği somatanın şirket tarafından soğuk zincirle alınıp cam şişelere dolumu gerçekleştikten sonra direkt olarak paketlenip müşteriye ulaştırıldığını belirtmiştir. Şirket de geleneğe saygı duyup satışları yalnızca dönemsel olarak gerçekleştirmektedir.

Benzer Ürünler ve Ayırt Edici Özellikler

Usta-1 somata içeceğinin tek bir çeşidi bulunduğunu, yıllardır aynı şekilde aynı isimle ürettiğinden bahsetmiştir. İzmir bölgesinde yalnızca bu isimle anılmaktadır. Ancak katılımcıya somataya benzeyen alternatif ürünler sorulduğunda ilk olarak “sübye” adı verilen kavun çekirdeğinden üretilen bir tür şerbetten bahsetmiştir. İkisi de en yaygın sokak lezzetlerindedir ancak, sübye somatadan farklı olarak soğuk içimli, kavun çekirdeğinden günlük olarak tüketilen ve genelde sokak satıcılarının seyyar bir şekilde üretimini yaptığı bir içecektir. Katılımcı ayrıca “darçın” adında yine genellikle kışın ürettiği bir içecekten bahsetmiştir. Zencefil, karabiber, acı biber ve tarçını kaynatıp, suyunu alıp tekrar şekerle kaynatarak koyulaştırdığı bir tür şerbetir. Kışın sıcak yazın soğuk tüketilebilmektedir. Bahsi geçen içeceğin Yentürk (2018)'in çalışmasında “Somatanın bulunduğu her yerde o da vardı, ayrılmaz bir eşlikçiydi” diye anlatılan “Kanela” adlı içecek olduğu sonucuna varılmıştır.

Usta-2 de tarçın içeceği ve somatanın ayrılmaz bir ikili olduğunu belirtmiştir. Somataya kıyasla acı olduğunu ancak yaz kış dayanabildiği için daha çok tüketildiğini ifade etmiştir. Gökyıldız (2022), şerbetler üzerine yapmış olduğu çalışmada Ege'nin unutulmuş şerbetleri olarak kanela ve somatadan birlikte bahsetmektedir.

Üretim ve Satış Sürecindeki Sorunlar ve Somatanın Yaygınlaştırılması

Katılımcılar somata üretiminde herhangi bir sorun yaşanmadığını belirtmişlerdir, uzun süredir aynı insanlarla çalıştıkları için oturmuş bir düzenleri olduğunu düzenli olarak benzer zamanlarda benzer miktarlarda sorunsuz tedarik ve satış yapabildiklerini ifade etmişlerdir. Usta-1 işletmesini yalnız idame ettirmektedir. İlerleyen yaş üretilimi yavaşlatıyor olsa da satış miktarı ve sadık müşterileri sayesinde bir problem yaşamamaktadır.

Benzer şekilde Usta-2 de tedarik ve satış konusunda problem yaşamadığını belirtmiş ancak bu lezzetlerin gelecek nesillere aktarılamaması sebebiyle unutulacağına değinmiştir. Kahvehanelere satış yapmayı sürdürdüğünü ancak birkaç seneye onların da müşteri kitlesi değiştiğinde tüketimin oldukça azalacağını düşündüğünü dile getirmiştir. Somatanın çok önemli bir besin maddesi olduğunu kanser tedavisinde bile kullanılması gerektiğini dile getirmiştir. Benzer şekilde geleneksel tedavi yöntemi olarak eski halk ilaçlarında da bademin kanser, tümör ve ülser gibi hastalıkların tedavisinde kullanıldığı görülmüştür, özellikle Arap fizikçiler tarafından boğaz ağrısı tedavisinde, bağırsak problemlerinde ve sinir sistemini destekleyici olarak kullanılmıştır (Chalak, 2014). Son yıllarda bademin kalp-damar hastalıkları, diyabet, kilo problemleri, iltihaplanma ve oksidatif stres gibi birçok sağlık sorununun önlenmesi veya tedavi edilmesindeki pozitif etkileri üzerine çok sayıda çalışma yapılmıştır (Topçuoğlu ve Ersan, 2020). Bireysel olarak somatanın farkındalığının artırılması için girişimlerde bulunmaya vaktinin ve sermayesinin olmadığını belirtirken yerel yönetimlerin ve bürokrasinin desteğiyle daha etkin bir şekilde gerçekleştirilebileceğini ve bölgenin geleneksel bir mirası olan bu ürüne sahip çıkılması gerektiğini düşündüğünü ifade etmiştir.

Farkındalık ve Sürdürülebilirlik

Usta-1 sürdürülebilir üretimin bir parçası olarak süzme işleminden arta kalan badem posasını israf etmemekte, acı bademli dondurma üretiminde kullanmakta olduğunu belirtmiştir. Kendisinden sonra üretimin devam etmesi için bütün çocuklarına üretim sürecini öğrettiğini ancak çocuklarının bu işe karşı ilgisiz olduğunu

belirtmiştir. İlerleyen yaşı sebebiyle son dönemlerde yetiştirmek üzere yanına bir çırak almıştır fakat kendisinin yabancı uyruklu olması ve işe gereken önemi göstermemesi sebebiyle yollarını ayırmışlardır.

Usta-2 ise posanın değerlendirilebilir olduğuna inandığını, acı badem kurabiyesi yapımında kullanılabileceğini düşündüğünü ancak kendisinin şu anlık böyle bir üretim yapmadığını belirtmiştir. Süzme işleminden sonra ıslak olan posaların tekrar kullanılabilmesi için kurutulması gerektiğini ancak dikkatle kurutulmazsa küflendiğini ve başka gıdaların üretiminde kullanılmasının risk barındırdığını bu yüzden cesaret edemediğini belirtmiştir. Araştırmalara göre kabuğundan ayrılmış olan bademler küf istilası bakımından önemli risk altındadır. Hasat öncesi, hasat işlemi sırasında ve özellikle de hasat sonrası depolama aşamasında kontamine olan küflerden bazıları toksik özellikler taşımakta olup, mikotoksin adı verilen toksik ve karsinojenik metabolit sentezleyebilmektedir (Kanık, 2018). Üretimin devamlılığı için herhangi birine öğretmediğini, yalnızca eşiyle üretim yaptığını yetiştirilecek çıraktan ziyade çalışacak elemanı bile zor bulduğunu belirtmiştir. Kızının bambaşka bir işi meslek edindiğini, oğlunun ise şu an çok küçük olduğunu ilerde işi devam ettirmek isteyebileceğini umduğunu söylemiştir.

Sonuç ve Öneriler

Araştırma bulguları, somatanın unutulmaya yüz tutmuş bir lezzet olmasına rağmen, doğru stratejilerle hem yerel hem de ulusal çapta gastronomi kültürüne yeniden kazandırılabilceğini göstermektedir. Somatanın korunması ve yaşatılması, İzmir mutfak kültürünün zenginliğini ve çeşitliliğini korumak açısından da büyük önem taşımaktadır. Somatanın somut olmayan kültürel miras olarak kabul edilmesi hem akademik çalışmalara hem de gastronomi turizmine katkı sağlayabilecek niteliktedir. Araştırma somata içeceğinin kökeni, geleneksel üretim süreci ve bilinirliği temelinde çeşitli bulgular ortaya koymuştur. Elde edilen sonuçlar, somatanın acı bademden yapılan bir şerbet çeşidi olduğunu, kıvam alana kadar şekerle kaynatıldığını ve şurup şeklinde saklanıp sulandırılarak servis edildiğini göstermiştir. Özellikle üretim sürecinde israfın mümkün olduğunca azaltılmış olması ve posanın dondurma yapımında kullanılıyor olması, ürünün günümüz popüler tüketim içeceklerine sıfır atıkla üretilen bir alternatif oluşturduğunu ortaya koymuştur. Üretimin oldukça sınırlı yapıyor olması, yalnızca kışın üretiliyor olması ve ana müşteri kitlesinin kahvehaneler olması araştırmanın öne çıkan bulguları arasında yer almaktadır. Somatanın coğrafi işaret alma potansiyeli, turistik değeri ve yerel festivallerdeki yeri hakkında detaylı bilgiye ulaşılamamış, ancak somatanın daha yaygın hale gelebilmesi için çeşitli stratejilerin geliştirilerek çalışmaya açık bir alan olduğu sonucuna varılmıştır. Somatanın sürdürülebilir üretim sürecinin ve malzeme tedarikinin kolaylığının ortaya konması sayesinde üretiminin yaygınlaşabileceği düşünülmektedir.

Bu bağlamda, farkındalık yaratılması ve koruma çalışmalarının yapılması hem kültürel mirasın devamlılığını sağlamak hem de yerel ekonomiye katkıda bulunmak için gereklidir. Somatanın yerel kültürün özgün ve somut olmayan miras ögesi olarak tescillenmesi amacıyla resmi başvuruların yapılması hem yerel kimliğin korunması hem de gastronomik değerlerin ulusal ve uluslararası alanda tanıtılması açısından önem arz etmektedir. Somatanın gastronomi turizmi kapsamında daha fazla tanıtılması için çeşitli medya unsurlarının kullanılması, restoran menülerine dahil edilmesi ve çeşitli gastronomi festivallerinde sunulması gibi stratejiler önerilebilir. Sosyal medyanın ürün tanıtımındaki etkisi göz önüne alınarak, ürünün görünürlüğünü arttırmak için sosyal medyada etki sahibi kişiler bu tanıtım sürecine dahil edilebilir. Bu tip medya unsurlarının dahil edilmesinin reçetenin paylaşımını hızlandırıp ürünü yeni neslin bilgisine sunacağı düşünülmektedir. Böylece, yerel halkın da bu ürüne sahip çıkması ve genç nesillerin ilgisini çekmesi sağlanabilir.

Bu bulgular, literatürde daha önce ortaya konulan köken ve etimolojik bilgileri bir adım ileriye taşıyarak üreticiyle yapılan birebir görüşmeyle literatürdeki bilgi birikimine katkı sağlamaktadır. Ancak, çalışmanın bazı sınırlamaları da göz ardı edilmemelidir. Ege Bölgesi'nde yalnızca iki üreticinin olması ve bu sonuçların onların kişisel fikirlerini de içermesi bulguların genellenebilirliğini veya farklı bağlamlarda uygulanabilirliğini etkileyebilir. Araştırmanın unutulmaya yüz tutan değerimiz somataya dikkat çekmesi ve literatüre ışık tutması beklenmektedir. Nitel alanda yapılan bu çalışmanın ilerleyen zamanlarda nicel araştırmalara da ilham olması, reçetenin farklı şekillerde incelenmesinin önünü açması beklenmektedir.

Teşekkür

Makalenin kalitesinin artmasında çok faydalı olan değerli yorumları için hakemlere teşekkür ederiz.

Kaynakça

- Akarçay, E. (2019) İzmir sokak lezzetleri. *Meltem İzmir Akdeniz Akademisi Dergisi*, sy. 5 (106-9). <https://doi.org/10.32325/iaad.2019.11>.
- Akdemir, N. (2022). Etnik Restoranlar, içinde: *Gastronomi ve Yiyecek Tarihi*. 3. Baskı Atilla Akbaba ve Neslihan Serçeoğlu (Ed.) (ss. 384-398), Ankara, Detay Yayıncılık.
- Altunbağ, E., ve Yılmaz, H. (2019). Sokak satıcılarına göre sokak lezzetleri. Ulusal-Uluslararası Turizm Kongresi, 437. Anadolu Üniversitesi, Eskişehir.
- Badem, A., Koç B. ve Şen A. (2023). Trabzon mutfağının geleneksel lezzeti: trabzon sarı kurabiyesi. *Necmettin Erbakan Üniversitesi GastroMedia Dergisi (NEU GastroMedia)*, Cilt (2) Sayı 1.
- Bayram, Ü. (2018). Gastronomik kültürel miras olarak buldan günbalı. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*. 6/1, 361-371
- Beşirli, H. (2021). *Yemek sosyolojisi yiyeceklere ve mutfağa sosyolojik bakış*. Ankara: Phoenix Yayınevi, 3.Basım
- Beşirli, H. (2011). Türk kültüründe güç, iktidar, itaat ve sadakatin yemek sembolizmi esasında değerlendirilmesi. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, (58), 139-152.
- Boyras, H. D., ve Sandıkcı, M. (2023). Coğrafi işaretli ürünlerin somut olmayan kültürel miras türk mutfak kültürü unsurlarıyla karşılaştırılması: UNESCO gastronomi şehri Afyonkarahisar ili örneği. *Tourism and Recreation*, 5(2), 172-185.
- Browicz, K., ve Zohary, D. (1996). The genus *Amygdalus* L. (Rosaceae): species relationships, distribution and evolution under domestication. *Genetic Resources and Crop Evolution*, 43, 229-247.
- Chalak, L. (2014). Almond: multiple uses of a Mediterranean heritage. 1st International Symposium on Fruit Culture and Its Traditional Knowledge along Silk Road Countries , 1032 (pp. 29-36). Georgia and Armenia
- Cheely, A. N., Pegg, R. B., Kerr, W. L., Swanson, R. B., Huang, G., Parrish, D. R., and Kerrihard, A. L. (2018). Modeling sensory and instrumental texture changes of dry-roasted almonds under different storage conditions. *LWT Food Science and Technology*, 91, 498-504.
- Cittaslow Türkiye (2025). *Cittaslow hareketi*, Erişim Tarihi: 19.02.2025 <https://cittaslowturkiye.org/tr/>
- Cittaslow (2025) Erişim Tarihi: 19.02.2025 <https://www.cittaslow.org/>
- Çakar, D. (2016). *Kültürel mirası koruma bağlamında "yavaş şehir"(cittaslow) hareketi: Türkiye örneği*. Yüksek Lisans Tezi. Dokuz Eylül Üniversitesi. Fen Bilimleri Enstitüsü. İzmir.
- Çakmak, M. (2022). İzmir mutfak kültürü üzerine bir değerlendirme, *Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Dergisi*, 5(7): 934-949.
- Çağlı, I. B. (2012). Türkiye’de yerel kültürün turizm odaklı kalkınmadaki rolü: gastronomi turizmi örneği Doktora Tezi. İstanbul Teknik Üniversitesi. Fen Bilimleri Enstitüsü. İstanbul
- Çavuş, A., Türkmendağ, Z., ve Güldoğan, K. (2018). Turistik bir ürün olan maraş dondurmasının dondurma üreticileri tarafından değerlendirilmesi. *Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 3(2), 354-364. <https://doi.org/10.33905/bseusbed.482899>
- Çevik, S., ve Saçılık, M. Y. (2016). Somut olmayan kültürel miras unsurlarının yenilikçi turizm ürünlerine dönüştürülmesi: bir örnek olay incelenmesi. *The Journal of Academic Social Science Studies*, 6(47), 331-341.
- Davidson, A. (2006), *Companion to food*, Oxford University, Oxford University Press. syf (51).
- Ekici, M. (2004). Bir sempozyumun ardından: somut olmayan kültürel mirasın müzelenmesi. *Millî Folklor Dergisi*, 16(61), 5-13
- Erciyas, N., ve Yılmaz, İ. (2021). Gastronomi turizminin gelişiminde gastronomi festivalleri ve Türkiye’deki mevcut durum. *Sanat ve Tasarım Dergisi*, 1(1), 91-108.

- Erdoğan, S. ve Özdemir, G. (2018). İzmir destinasyonunda gastronomi turizmi üzerine bir araştırma, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(3),249-272 DOI: 10.21325/jotags.2018.281w
- Ertamay İşevcan, S. ve İrigüler F. (2022). Turistik bir ürün, çekicilik ve ağırlamanın bir unsuru olarak gastronomi. *Gastronomi ve Yiyecek Tarihi*, 3.Baskı içinde (15-30). Ankara: Detay Yayıncılık.
- FAO, (2009). *Street foods*. Erişim Tarihi: 19.08.2024. <http://www.fao.org/fcit/food-processing/street-foods/en/>
- Food, S. (2015). *Slow food*. Erişim tarihi: 19.08.2024. <https://www.slowfood.com/sloweurope/en/progetti/european-schools-for-healthy-food-2/>
- Glaser, B., and Strauss, A. (1967). *Discovery of grounded theory: strategies for qualitative research*. Chicago, Aldine. ISBN: 0-202-30260-1
- Gökyıldız, S. (2022). *Mis kokulu tatlı doğal şerbetlerimiz*. Erişim Tarihi: 13.09.2024. Binevigazete.Com. <https://binevigazete.com/koseyazisi/mis-kokulu-tatli-dogal-serbetlerimiz/>
- Gül, S. S., ve Nizam, Ö. K. (2021). Sosyal bilimlerde içerik ve söylem analizi. *Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (42), 181-198.
- Güldemir, O. (2010). *Osmanlı yemek yazması Kitabüt Tabbahin'in günümüze uyarlanması*. Yüksek Lisans Tezi, Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü. Konya. <https://acikerisim.selcuk.edu.tr/items/006270cc-9f5c-4a27-8917-eb6ff9d75c89>
- Gürçayır, S. (2011). A critical reading on the convention for the fafeguarding intangible cultural heritage. *Milli Folklor Dergisi*, (92).
- Gradziel, T.M., Socias, R., Kodad, O. and Alonso, J.M. (2007). Almond quality: a breeding perspective. *Horticultural Reviews*, 34. <https://doi.org/10.1002/9780470380147.ch3>
- Hatipoğlu, A., Zengin, B., Batman, O., ve Şengül, S. (2013). Yöresel yemeklerin, kırsal turizm işletmeleri mönülerinde kullanım düzeyleri: Gelveri örneği. *International Journal of Social and Economic Sciences*, 3(1), 06-11.
- Hsieh H-F and Shannon SE (2005). Three approaches to qualitative content analysis. *Qualitative Health Research* ;15(9):1277-1288. doi:10.1177/1049732305276687.
- İğdır, E. (2020). Gastronomi turizmi kapsamında sokak lezzetlerinin yeri ve gastronomik bir ürün olarak değerlendirilmesi. *Journal of tourism research institute*, 1(2), 101-110.
- Intalong, T. (2016). *Sübye'nin tarih içindeki yolculuğu*. İzmir Dergisi, Erişim Tarihi: 21.08.2024 <http://izmirdergisi.com/tr/izmir-mutfagi/666-subyenin-tarih-icindekiyolculugu>
- Kanık, T. (2018). Bademlerde aflatoksin varlığının belirlenmesi, Yüksek Lisans Tezi, Hitit Üniversitesi. Fen Bilimleri Enstitüsü. Çorum.
- Kaya Ü. C. Ve Cömert M. (2022). Modern Türkiye'de gastronomi. *Gastronomi ve Yiyecek Tarihi*, 3.Baskı içinde (105-122). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Kayabaşı, A., ve Bucak, T. (2022). Şerbetlerin Türk mutfak kültüründeki yeri ve önemine dair bir araştırma. *Ordu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi*, 12(1), 71-96. <https://doi.org/10.48146/odusobiad.1053061>
- Kızılırmak, İ., Albayrak, A., ve Küçükali, S. (2014). Yöresel mutfağın kırsal turizm işletmelerinde uygulanması: Üzungöl örneği. *International Journal of Social and Economic Sciences*, 4(1), 75-83.
- Kurin, R. (2004). Safeguarding intangible cultural heritage in the 2003 UNESCO convention: a critical appraisal. *Museum International*, 56(1-2), 66-77
- Kurt, B. (2020). Somut olmayan kültürel miras unsurlarından yöresel yiyecekler: Kınalı Ekmek. *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi*, 13(29), 20-32.
- Kut G. ve Kut T (2023). Kâmil, M. *Melceü" t-tabbâhîn* (Aşçıların sığınağı). (Haz.), Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları. İstanbul.
- Kuşçuoğlu, G. Ö., ve Taş, M. (2017). Sürdürülebilir kültürel miras yönetimi. *Yalvaç Akademi Dergisi*, 2(1), 58-67.

- Long, L. M. (Ed.) (2004). *Culinary tourism*. USA, Lexington: The University Press of Kentucky.
- Neuman W.L. (2006). *Social research methods: qualitative and quantitative approaches*. London, UK: Pearson Education Limited. 6th Edition, ISBN 0-205-45793-2
- Nizamlioğlu, N. M. (2015). *Kavurma ve depolama koşullarının Bademin bazı fiziksel, kimyasal ve duyuşal özellikleri üzerine etkisi*, Doktora Tezi, Pamukkale Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Denizli.
- Özdemir S. (2023). Gastronomi ve turizm etkileşimi, *Gastronomi turizmi ve sürdürülebilirlik*, içinde Bölüm:1, syf (3-28). Ankara: İksad Yayınevi
- Privitera, D. and Nesci, N.S. (2015). Globalization vs. local. The role of street food in the urban food system, *Procedia Economics and Finance Journal*. [https://doi.org/10.1016/S2212-5671\(15\)00292-0](https://doi.org/10.1016/S2212-5671(15)00292-0).
- Sarıbaş Ö. ve Öter Z. (2022). Kültürel miras kapsamında gastronomi. *Gastronomi ve yiyecek tarihi*, 3.Baskı içinde (224- 233). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Schirra, M. (1997). Postharvest Technology and Utilization of Almonds. In *Horticultural Reviews*, <https://doi.org/10.1002/9780470650646.ch4>
- Sefercioğlu, N. (1985). Türk yemekleri: XVIII. yüzyıla ait yazma bir yemek risâlesi, Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları, s. 30. Aktaran: Yentürk, Nejat, (2018), Ayaküstü İzmir: Sokak ve Fırın Lezzetleri, Oğlak Yayıncılık, İstanbul.
- Standage, T. (2016). *İnsanlığın yeme tarihi*. İstanbul: Maya Kitap.
- Sternberg, R. (1996). *The Sephardic Kitchen: The Healthful Food and Rich Culture of the Mediterranean Jews*. Erişim Tarihi: 13.07.2024 New York: Harper Collins Publishers, https://archive.org/details/isbn_9780060176914/mode/2up?view=theaterveui=embedvewrapper=false
- Soylu, B. Ç., ve Şahin, B. (2023). Somut olmayan kültürel miras araştırmalarında koruma-kullanma ve turizm. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 7(2), 359-377.
- Sürücü, O., ve Başar, M. E. (2016). Kültürel Mirası Korumada Bir Farkındalık Aracı Olarak Sanal Gerçeklik. *Artium*, 4(1). 13-26.
- Sürücüoğlu, M. S., ve Çakıroğlu, F. P. (2000). Ankara Üniversitesi öğrencilerinin hızlı hazır yiyecek tercihleri üzerinde bir araştırma. *Journal of Agricultural Sciences*, 6(03), 116-121.
- Süzer, Ö., ve Doğdubay, M. (2022). Sürdürülebilir turizm hareketliliğinde yerel gıdaların önemi ve rekabet avantajı (kavramsal bir analiz). *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(2), 255-269.
- Şah, M. (2017). *Kıbrıs'ın tatlari-Kıbrıslı gastronomik öğün*. Lefkoşa: Zoom Yayınevi Aktaran: Yeniasır, M., ve Gökbulut, B. (2020). Zivaniya'dan kahveye Kıbrıs Türk kültüründe içecekler ve sosyokültürel işlevleri. *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, (49), 197-209.
- Şahin, C., ve Girgin, G. K. (2024). Sosyal medya aynasında Türk sokak lezzetlerine ilişkin yerli ve yabancı turistlerin deneyim farklılıkları ve Türk sokak lezzetlerinin gastronomik ürün olarak pazarlanabilme stratejileri. *Journal of Travel and Tourism Research*, 25(25), 1-19.
- Şeker. T.İ., (2022). Sokak Yemekleri. *Gastronomi ve yiyecek tarihi*, 3.Baskı içinde (495-503). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Şengül, S., ve Türkay, O. (2015). Doğu Karadeniz mutfak kültürünün sürdürülebilirliği sorunlar ve çözüm önerileri. Doğu Karadeniz Bölgesi Sürdürülebilir Turizm Kongresi'nde sunulmuş bildiri. Gümüşhane Üniversitesi. Gümüşhane.
- Şimşek, A., ve Temel, B. (2022). Gastronomi turizmi kapsamında geleneksel ürünlerin incelenmesi: Tarsus Mamülü. *Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 5(2), 6-13. <https://doi.org/10.55044/meusbd.1000865>
- Şimşek A. (2022). Slow food- fast food, içinde: *Gastronomi ve yiyecek tarihi*. Atilla Akbaba, Neslihan Serçeoğlu (Ed.) (ss 399-412) Ankara: Detay Yayıncılık
- Tarım ve Orman Bakanlığı (2022). *Tarımsal Ekonomi Ve Politika Geliştirme Enstitüsü (TEPGE) tarım ürünleri piyasaları badem raporu*.

- T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı (2024a). *Coğrafi işaretli ürünler*. Erişim Tarihi: 14.08.2024 İzmir İl Kültür Ve Turizm Müdürlüğü. <https://izmir.ktb.gov.tr/TR-178314/cografisi-isaretli-urunler.html>
- T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı (2024b). *Somata*. Erişim Tarihi: 13.08.2024 Turkishcuisineweek.com. <https://turkishcuisineweek.com/tr/somata>
- Tinker, I. (1999). Street foods into the 21st century. *Agriculture And Human Values*, 16(3), 327.
- Topçuoğlu, E., ve Ersan, L. Y. (2020). Fonksiyonel beslenmede bademin önemi. *Bursa Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 34(2), 427-441.
- Turgeon, L., and Pastinelli, M. (2002). "Eat the world": postcolonial encounters in Quebec City's ethnic restaurants. *Journal of American Folklore* 115(456), 247-268. <https://dx.doi.org/10.1353/jaf.2002.0023>.
- Türkiye İstatistik Kurumu (2025). *Turizm istatistikleri*. Erişim Tarihi: 20.02.2025 <https://data.tuik.gov.tr/Bulten/Index?p=Turizm-Istatistikleri-IV.-Ceyrek:-Ekim-Aralik-ve-Yillik,-2024-53660>
- Türk Dil Kurumu Sözlükleri, (2024). Erişim Tarihi: 19. 08. 2024. <https://sozluk.gov.tr/>
- Türk Patent ve Marka Kurumu (2024a), *Geleneksel ürün adı nedir?* Erişim Tarihi 14.08.2024 T.C. Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı. <https://ci.turkpatent.gov.tr/sayfa/geleneksel-%C3%BCr%C3%BCn-ad%C4%B1-nedir>
- Türk Patent ve Marka Kurumu (2024b). *İzmir Gevreği*, <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografisi-isaretler/detay/3325> Erişim Tarihi: 21.08.2024
- Türk Patent ve Marka Kurumu (2024c). *İzmir Lokması*, Erişim Tarihi: 21.08.2024 <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografisi-> <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/c69c7d04-dbe6-4274-96e9-62b8430d72c1.pdf>
- Türkiye Turizm Tanıtım ve Geliştirme Ajansı (TGA) ve Kentsel Strateji (2020), *Gastronomi turizmi strateji kılavuzu*. Syf: 21
- UNESCO (2003). *Somut olmayan kültürel mirasın korunması sözleşmesi*, Erişim Tarihi: 04.09.2024. <http://www.unesco.org/culture/ich/doc/src/00009-TR-PDF.pdf>
- Ünal, A., ve Taş, M. (2022). Tüketicilerin sosyal medya üzerinden yerel gıda ürünü satın almayı kabullerine yönelik bir araştırma. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(1), 321-343. <https://doi.org/10.26677/TR1010.2022.954>
- Üner, E. H., ve Şahin G. G. (2016). Türkiye gastronomi turizmi potansiyelinin her şey dâhil satış sistemi içinde değerlendirilmesi. *Journal of Tourism ve Gastronomy Studies*, 4(3), 76-100.
- Verbeke, W. and Poquiqui Lopez, G. (2005). Ethnic food attitudes and behaviour among belgians and Hispanics living in Belgium. *British Food Journal*, 107(11), 823-840.
- World Food Travel Association (2025). *What is food tourism* Erişim tarihi: 20.02.2025 <https://worldfoodtravel.org/what-is-food-tourism/>
- Yentürk, N., (2018), *Ayaküstü İzmir: sokak ve fırın lezzetleri*, Oğlak Yayıncılık, İstanbul.
- Yentürk, N. (2019). İzmirlinin zihin dünyasında bir Yahudi Böreği: Boyoz. *İzmir Akdeniz Akademisi Dergisi*, Kış, 2019, (6), 103-110. <https://doi.org/DOI: 10.32325/iaad.2019.20>
- Yentürk, N. (2020) Endülüs'ün Katmeri, İzmir'in Böreği: Boyoz yufkanın Akdeniz'deki durakları, Akdeniz'de 'egzotik' ürünler Konferans'ında sunulmuş bildiri, İzmir Büyükşehir Belediyesi Akdeniz Akademisi, İzmir.
- Yıldırım ve Şimşek (2021). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri*, Seçkin Yayıncılık, 12. Baskı. ISBN: 978-975-02-6982-0
- Yıldız, E. (2020). Gastronomik ürün olarak sokak lezzetleri: İzmir Sokak Lezzetleri Üzerine Bir Araştırma. *The Journal of Academic Social Science*, 8(104), 353-366. <https://dx.doi.org/10.29228/ASOS>.
- Yıldız, Ö (2022). Yiyecek, kültür ve turizm ilişkisi. *Gastronomi ve yiyecek tarihi*, 3.Baskı içinde (123-137). Ankara: Detay Yayıncılık.

- Yılmaz, F., ve Yetkin, S. (2002). *İzmir kent tarihi*. İzmir: Millî Eğitim Bakanlığı il Milli Eğitim Müdürlüğü-İzmir Büyükşehir Belediyesi.
- Yurtseven, H. R. (2007). *Slow food ve Gökçeada: yönetsel bir yaklaşım*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Zağralı, E., ve Akbaba, A. (2015). Turistlerin destinasyon seçiminde yöresel yemeklerin rolü: İzmir Yarımadası'nı ziyaret eden turistlerin görüşleri üzerine bir araştırma., *Journal of Yasar University* 10(40), 6633-6644. <https://doi.org/10.19168/jyu.45921>