



İzmir Sefarad Mutfağının Günümüzdeki Yeri** (The Current Situation of Izmir Sephardic Cuisine)

* Begüm İPKOPARAN^a , Oya ÖZKANLI^b 

^a İzmir Kâtip Çelebi University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, İzmir/Turkey

^b Gaziantep University, Faculty of Fine Arts, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Gaziantep/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi:03.06.2020

Kabul Tarihi:25.06.2020

Anahtar Kelimeler

İzmir

Sefarad mutfağı

Bilinirlik

Öz

Bu çalışmada İzmir Sefarad mutfağının günümüzdeki bilinirliğini, bu kültürü devam ettirmesi beklenen gençlerin devam ettirme durumlarını ve bu mutfak kültürünü devam ettirmek için yapılabilecekleri tespit etmek amaçlanmıştır. Bu kapsamda nitel araştırma yönteminden yararlanılmış, veri toplama tekniklerinden görüşme kullanılmıştır. Görüşmeler 21 kişinin katılımıyla gerçekleştirilmiş, görüşmecilere üç adet soru yöneltilmiştir. Elde edilen veriler içerik analizi ile analiz edilmiştir. Analizler sonucu ulaşılan bulgular İzmir Sefarad mutfağının günümüzde yeteri kadar bilinmiyor olduğunu göstermektedir. Bu durumun nedenlerinin başında Sefarad kavramının dahi bilinmiyor olması gelmektedir. Çalışmada Sefarad gençlerinin mutfak kültürlerini devam ettiremediği sonucuna ulaşılmıştır. Bu durumun nedenleri arasında gençlerin Sefarad yemeklerini yalnızca bayramlarda büyüklerine gittiklerinde yemeleri, daha pratik yemekler yapmayı tercih etmeleri ve okul ve iş hayatı nedeniyle bu yemekleri yapmaya vakit bulamamaları yer almaktadır. Son olarak görüşmelerde bu çalışma ve benzeri çalışmaların artırılmasının İzmir Sefarad mutfak kültürünü devam ettirmek için yapılabileceklerin başında yer aldığı bulgusu ortaya çıkmıştır.

Keywords

İzmir

Sephardic cuisine

Current situation

Abstract

In this study, it is aimed to determine the current situation of Izmir Sephardic cuisine, the continuation status of young people who are expected to continue this culture and what can be done to continue this cuisine culture. In this context, qualitative research method was used and interview technique, one of the qualitative research techniques, was used. The interviews were held with the participation of 21 people and three questions were asked to the interviewers. The data obtained were analyzed by content analysis. Findings obtained as a result of analyzes show that Izmir Sephardic cuisine is not known enough today. The main reason for this situation is that even the term of Sephardic is unknown. In the study, it was concluded that Sephardic youth can not continue their cuisine culture. Among the reasons for this conclusion are the fact that young people eat Sephardic meals only when they go to their elders during the holidays, prefer to make more practical meals and do not have time to make these meals due to school and work life. Finally, it was found in the interviews that the increase of this study and similar studies is one of the things that can be done to continue Izmir Sephardic cuisine culture.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar

E-posta: begumipkoparan@hotmail.com (B. İpkoparan)

DOI: 10.21325/jotags.2020.619

** Bu çalışma, Begüm İPKOPARAN'ın Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalında, Dr. Öğr. Üyesi Oya ÖZKANLI danışmanlığında yazılan "Kaybolmakta Olan Kültürel Bir Değer Olarak Sefarad Mutfağı: İzmir Sefarad Mutfağı Üzerine Bir İnceleme" başlıklı yüksek lisans tezinden üretilmiştir.

GİRİŞ

İzmir asırlar boyunca Sefaradlar, Levantenler, Rumlar, Balkan göçmenleri gibi dünyanın farklı yerlerinden gelen topluluklara ev sahipliği yapmış, çok kültürlü bir şehirdir. 1492 yılında Kral Ferdinand ve Kraliçe İzabel'in çıkardığı fermanla İspanya topraklarından göç etmek zorunda kalmış Yahudi topluluğu olan Sefaradların, I. Dünya Savaşı sonrası İstanbul'dan sonra nüfus olarak en fazla oldukları şehrin İzmir olduğu bilinmektedir. İzmir'e en büyük katkıları ticaret alanında olan Sefaradların, İzmir mutfak kültürünü etkilemeleri de kaçınılmaz olmuştur (Arslan, 2016).

Dünyanın çeşitli yerlerine göç eden Sefaradlar ve diğer Yahudi topluluklarının hem göç ettikleri yerde edindikleri hem de kendi sahip oldukları değerler çerçevesinde şekillenen, göç ettikleri yerin yerel mutfağından farklı, kendi ayırt edici özellikleri olan mutfak kültürleri bulunmaktadır. Roden (1996)'in yaptığı bu yoruma dayanarak İzmir Sefarad mutfağı kavramından bahsetmenin mümkün olduğu görülmektedir.

Sefaradların 500 yılı aşkın bir süre önce göç etmelerine rağmen İspanya'dan günümüze taşıdıkları, devam ettirmeye çalıştıkları, mutfak kültürlerine ait değerler bulunmaktadır. Gittikçe azalan nüfuslarıyla birlikte bu değerler de unutulma, yok olma tehlikesi içerisinde. Bu çalışmanın amacı, İzmir Sefarad mutfağının günümüzdeki bilinirliğini, bu kültürü devam ettirmesi beklenen gençlerin devam ettirme durumlarını ve bu mutfak kültürünü devam ettirmek için yapılabilecekleri tespit etmektir.

Alan yazın incelendiğinde, Türk-Sefarad mutfağını konu alan akademik çalışmaların azlığı dikkat çekmektedir. Söz konusu çalışmalar arasında Öney Tan (2009; 2010) ve Sarfati (2009)'nin derleme makaleleri yer almaktadır. Türk-Sefarad mutfağının genel özelliklerinin aktarıldığı bu çalışmalar dışında, Uhri (2015) ve Yentük (2019)'ün İzmir Sefarad mutfağına ait bir yiyecek olan boyozu ele aldıkları derleme makaleleri bulunmaktadır. Akademik çalışmalar dışında Yahudi ve Sefarad mutfak kültürlerinin ele alındığı kitaplar (Miner & Krinn, 1984; Roden, 1996; Sternberg, 1996; Marks, 1999; Goldstein, 2000; Eksen, 2001; Antebi, et al., 2005; Marks, 2010; Alphan, 2012; Koronyo & Ovadya, 2012; Kaya, 2019) yer almaktadır. Alan yazında İzmir Sefarad mutfağını ele alan bir çalışmanın yer almadığı tespit edilmiştir.

Mevcut alan yazında mutfak kültürlerinin bilinirliği üzerine yapılmış çalışmalar (Şanlıer, Cömert & Durlu Özkaya, 2012; Armutçu, Giritlioğlu & Düzgün, 2016) yer almaktadır. Sefarad mutfağının günümüzdeki durumunu inceleyen bir çalışmanın ise bulunmadığı tespit edilmiştir. Bu nedenle bu çalışma bir ilk olması ve yapılacak diğer çalışmalara yol göstermesi açısından önemli görülmektedir.

Çalışmanın kuram bölümünde Sefaradlardan ve İzmir Sefarad mutfağından bahsedilmiş, ardından yöntem ve bulgulara değinilmiş ve sonuç bölümü ile çalışma sonlandırılmıştır.

Sefaradlar

İspanya'da yaşamış olan Yahudi topluluğunu tanımlayan Sefarad kelimesi İbranicede "İspanya" anlamına gelmektedir (Neiman, 1963). Müslümanların Endülüs (İspanya'nın bir bölgesi) topraklarını fethettiği 711 yılına kadar Sefaradlar, bu toprakları ele geçiren diğer toplulukların etki ve baskısı altında yaşamaktaydı (Şanal, 2018). Müslümanlar bu topraklara geldikten sonra kendi milletiyle Sefaradları ayırmamış, aksine şehirlerde her iki

topluluğun birlikte yaşayacağı bir düzen kurmuştur. Bu düzen sayesinde Endülüs, ilim, edebiyat, mimari, astronomi, tıp, eczacılık, edebiyat, felsefe alanlarına ışık tutan bir ülke haline gelmiştir (İlhan, 2006; Ünver, t.y.). Bu süreç 800 yıl boyunca devam etmiş, 1492 yılında iktidara gelen Kral Ferdinand ve Kraliçe İzabel'in yayınladığı fermanla burada yaşayan Müslüman ve Yahudiler Hristiyanlığa geçmeye, aksi takdirde ülkeden gitmeye zorlanmışlardır. Ülkeden ayrılmaya zorlanan Sefaradların göç ettiği ülkelerden birisi Osmanlı olmuştur (Çınar, 2005; Aydın, 2015). Osmanlı büyük bir hoşgörü ile Sefaradlara kapısını açmış, 100.000'in üzerine Sefarad topraklarına kabul etmiştir (Ocak, 2004; Aydın, 2015).

İzmir'de, 1492 yılında göç eden Sefaradlardan önce de Yahudi topluluklarının yaşamış olduğu bilinmektedir (Bora, 2015). Buna rağmen İzmir, Sefaradların göç ettiklerinde yerleşmeyi tercih ettiği şehirlerden biri olmamıştır. İzmir'in o dönem henüz çok gelişmemiş olmaması, savaş, deprem, yangın, hastalık gibi olayların görüldüğü bir şehir olması bu durumun nedenleri olarak görülmektedir (Bora, 2015; Arslan, 2016). 16.yüzyılın sonlarına doğru İzmir ticaret limanı olarak gelişmeye başlamış, bu durum Sefaradların bu şehre göç etmesini sağlamıştır. Sefaradların da gelmesiyle birlikte İzmir'de ticaret faaliyetleri oldukça artmıştır (Tanaç Kiray, 2004, Bora, 2015). Şehre birçok açıdan katkıları olan Sefarad topluluğu, İzmir'in vazgeçilmez bir parçası haline gelmiştir. Sayıları gittikçe artan Sefaradlar, Rumlardan sonra İzmir'deki en büyük ikinci gayrimüslim topluluk konumuna gelmişlerdir (Ocak, 2004). 1948 yılında İsrail'in kurulması, 2013 ve 2014 yıllarında İspanya ve Portekiz'in Sefaradlara vatandaşlık hakkı tanımasıyla birlikte nüfusları giderek azalmıştır (Şen, 2014; Arslan, 2016; 2017'de 1800 Sefarad Yahudisi Portekiz pasaportu aldı, 12 bin halen sırada, 2018).

İzmir Sefarad Mutfağı

Sefarad mutfağı Ortaçağ döneminde Arap ve Romalıların etkisiyle birlikte şekillenmiştir. Bu iki topluluk sayesinde zeytin, pirinç, şeker kamışı, badem, narenciye, patlıcan, ıspanak ve enginar gibi ürünler mutfaklarına girmiştir. 1492'de Osmanlı topraklarına göç ettiklerinde karşılaştıkları yiyecek ürünleri de alışık olduklarından çok farklı değildi. Müslüman-Türk ve Sefarad mutfağında patlıcanın birçok farklı yemekte, birçok farklı şekilde kullanılıyor oluşu, bu iki mutfak kültürünün sahip olduğu ortak özelliklerin başında yer almaktadır (Kaya, 2019). Müslüman-Türk ve Sefarad mutfaklarının benzer özellikler taşıyor olmalarının en temel iki sebebi Arap kültürünün etkilerini taşıyor olmaları ve Akdeniz mutfak kültürünün özelliklerini barındırmalarıdır (Alphan, 2019).

Sefaradların, İspanya'dan Osmanlı topraklarına taşıyıp, devam ettirdikleri yemekler olduğu kadar bu topraklarda öğrenip mutfaklarına dahil ettikleri yemekler de bulunmaktadır (Alphan, 2019). Roden (1996) dünyanın çeşitli yerlerine göç etmiş olan Yahudilerin hem gittikleri yerin mutfak kültürüne adapte olduklarını hem de kendi öz kültürlerini de koruduklarından bahsetmektedir. Bu durumda İspanyol ve Arap kültürüyle şekillenmiş, Müslüman-Türk mutfak kültürünün de özelliklerini barındıran mutfak kültürünü Türk-Sefarad mutfağı olarak adlandırmak mümkündür.

Akdeniz mutfak kültürünün bir parçası olan Sefarad mutfağında sebze kullanımı ağırlıktadır. Sebze kullanımının yaygın olmasının diğer bir nedeni ise et ve sütü birlikte tüketmemeyi gerektiren koşer kurallarıdır (Koronyo & Ovadya, 2012). Sefarad mutfağında en çok kullanılan sebzelerin başında patlıcan gelmektedir. Sıklıkla kullanılan diğer sebzeler ise pırasa, kabak ve ıspanaktır. Bu sebzelerle yapılan Sefarad yemeklerine örnek olarak *fritada*

(ıspanak, kabak veya pırasa bayat ekmek, yumurta ve peynirle karıştırılıp fırında pişirilir), *medyas de berencena* (içi oyulup bayat ekmek, yumurta ve peynirle hazırlanan karışımla doldurulan patlıcanlar kızartılır ve taze domatesle tencerede pişer), *alburniya* (patlıcanlar dilimlenir, kızartıldıktan sonra sarımsak, domates, biber ve et suyu ile tencerede pişirilir) verilebilir (Antebi vd., 2005; Almeleh, 2014; Goldstein, 2016; Uygun, 2017).

Kırmızı etli yemeklerin az olduğu Sefarad mutfağında balık ön plana çıkmaktadır. Kızartılmış balık anlamında gelen, yanında *ajada* (sarımsaklı mayonez) ve *agristada* (yumurtalı limonlu ekşi sos) ile servis edilen *pişkado frito*, Sefarad mutfağının en belirgin balık yemeklerinden birisidir (Marks, 2010).

Sefarad mutfağında hamur işlerinin büyük bir yeri vardır. İzmir'in simgesel yiyeceği haline gelen *boyoz*, *borekas* ve *bulemas* Sefarad mutfağının en önemli hamur işleri arasında sayılmaktadır (Sarfati 2009; Uhri 2015). Birçok hamur işinde iç harç olarak kullanılan, domates ve patlıcanla hazırlanan *handrajonun*, İzmir Sefarad mutfağına özgü olduğu bilinmektedir (Roden, 1996).

Sefarad mutfağıyla özdeşleşmiş tatlıların başında *membrillo* (ayva püresi), *şarope blanco* (şeker ve suyla hazırlanan, macun kıvamında tatlı), ve *mogado* (badem ezmesi) gelmektedir (Demirel, 2010; Goldstein, 2016). Badem ezmesinden hazırlanan diğer bir tatlı *keza*dır. İzmir'e özgü olan *kezada*, badem ezmesine kuş, yuva, yumurta gibi şekiller verilerek yapılır ve düğünlerde gelin ve damadın kafasının üstünde parçalanır (Sarfati, 2009).

Boyozdan sonra Sefaradların İzmir mutfak kültürüne kazandırdığı diğer bir ürün sübyedir. Kaynaklarda subya veya subiya ismiyle de yer verilen bu ürün, kavun çekirdeklerinden elde edilen bir içecektir (Antebi vd., 2005; Yentürk, 2018).

Yöntem

Araştırmanın evrenini İzmir'de yaşayan Sefaradlar oluşturmaktadır. Örneklem, sıradaki görüşmecinin diğer görüşmeciler tarafından belirlendiği kartopu tekniği ile ulaşılmıştır. Konuyla ilgili daha fazla bilgiye sahip kişilere ulaşma imkanı sağlaması açısından bu örneklem tekniğinden yararlanılmıştır.

Çalışmanın amacı, İzmir Sefarad mutfağının günümüzdeki bilinirliğini, bu kültürü devam ettirmesi beklenen gençlerin devam ettirme durumlarını ve bu mutfak kültürünü devam ettirmek için yapılabilecekleri tespit etmektir. Bu kapsamda nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Veri toplama tekniği olarak, araştırmacıya önceden hazırladığı sorulara ek olarak görüşmenin seyrine göre sorularda değişiklik yapma veya ek sorular sorabilme imkanı sunan yarı-yapılandırılmış görüşmeden (Sığırı, 2018) yararlanılmıştır. Bu kapsamda 21 kişiyle görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Görüşmeler 2019 yılı Mayıs ayı ile 2020 yılı Ocak ayı arasında tamamlanmış, her bir görüşme 30 ile 45 dakika arasında sürmüştür. Görüşmecilere 3 adet görüşme sorusu yöneltilmiştir. Görüşme sorularının hazırlanmasında alan yazında yer alan, Türk mutfak kültürünün bilinirliğinin araştırıldığı çalışmalardan (Şanlıer, vd., 2012; Armutçu, vd., 2016) yararlanılmıştır. Görüşme soruları aşağıda yer almaktadır:

o Size göre günümüzdeki İzmir Sefarad mutfağı, Sefaradlar ve Sefarad olmayanlar tarafından biliniyor mu? Nedenleri nelerdir?

o Size göre Sefarad gençleri bu mutfak kültürünü koruyup devam ettirebiliyor mu?

o İzmir Sefarad mutfak kültürünü yaşatmak için ne yapılabilir?

Nitel araştırmada elde edilen veriler içerik analizi ile analiz edilmiştir. İçerik analizi; verilerin kodlanması, temaların bulunması, kodların ve temaların düzenlenmesi, bulguların tanımlanması ve yorumlanması olmak üzere dört adımdan oluşmaktadır (Şahin, 2015).

Bu çalışmanın geçerliğinin ve güvenilirliğinin ölçülmesi için iki bağımsız akademisyenden, çalışmada elde edilen verilerle kodları ve temaları oluşturmaları istenmiştir. Ulaşılan farklılıklar görüş birliğine varılarak bulgulara yansıtılmıştır.

Bulgular

Demografik Bulgular

Araştırmaya katılan görüşmecilere cinsiyet, yaş, medeni durum, eğitim durumu ve mesleğe yönelik olmak üzere beş adet demografik soru yöneltilmiştir. Elde edilen veriler analiz edildiğinde, görüşmecilerin %90,4'ünün kadın olduğu tespit edilmiştir. Görüşmecilerin %38'inin 60-69 yaş grubunda, %28,5'inin 50-59 yaş grubunda, %23,8'inin 40-49 yaş grubunda, %4,7'sinin 70-79 ve %4,7'sinin 80-89 yaş grubunda olduğu sonucuna ulaşılmıştır. %76,1 oranıyla evli, %57,1 oranıyla lisans mezunu katılımcıların yoğunlukta olduğu tespit edilmiştir. Meslek olarak en yoğun katılımın %33,3 oranıyla ev hanımı, %28,5 oranıyla turist rehberi olduğu bulgusuna ulaşılmıştır.

Görüşme Bulguları

Çalışma kapsamında yapılan görüşmelerden elde edilen bulguların analiz edilmesi sonucu ulaşılan temalar ve kod sayılarına Tablo 1'de yer verilmiştir.

Tablo 1. Temalar ve Kod Sayıları

<i>Temalar</i>	<i>Kod Sayıları</i>
İzmir Sefarad Mutfağının günümüzdeki bilinirliği	2
İzmir Sefarad mutfağının bilinmiyor olma nedenleri	9
İzmir Sefarad mutfağının bilinirliğini attıran etkenler	7
Sefarad gençlerinin mutfak kültürlerini devam ettirme durumları	14
Sefarad mutfak kültürünü devam ettirmek için yapılabilecekler	7
İzmir Sefarad mutfağının günümüzdeki bilinirliği	2

İzmir Sefarad Mutfağının Günümüzdeki Bilinirliği;

Çalışmada ilk olarak araştırmaya katılan görüşmecilerin, İzmir Sefarad mutfağının günümüzdeki bilinirliğiyle ilgili görüşleri alınmıştır. Elde edilen bulgular Tablo 2'de yer almaktadır.

Tablo 2. İzmir Sefarad Mutfağının Günümüzdeki Bilinirliği

<i>Kodlar</i>	<i>Frekans</i>	<i>Oran</i>
Bilinmiyor	11	%52,3
Bilinirliği arttı	10	%47,6
<i>İzmir Sefarad Mutfağının Bilinmiyor Olma Nedenleri</i>		
Sefarad nedir bilinmemesi	3	%14,2
Reklamının yapılmaması	2	%9,5
Yemeklerin yalnızca özel günlerde yapılması	2	%9,5
Öğrenme merakının olmaması	2	%9,5
Sefaradların kapalı bir topluluk olması	2	%9,5
Yalnızca Sefaradların çevresinde bilinmesi	2	%9,5
Sefarad yemekleri yapılan restoran olmaması	1	%4,7
Günümüze taşıyamamış olmak	1	%4,7
Boyozun Sefaradlarla değil İzmirle özdeşleşmesi	1	%4,7

Tablo 2. İzmir Sefarad Mutfağının Günümüzdeki Bilinirliği (devamı)

<i>İzmir Sefarad Mutfağının Bilinirliğini Atturan Etkenler</i>		
Festival, kitap, atölyeler sayesinde ilgi artışı	9	%42,8
Sefarad olmayanların benimsemesi	5	%23,8
Eskiye göre artan koruma bilinci	4	%19
Gastronomiye artan ilgi	4	%19
Farklı bir kültürü tanıma isteği	3	%14,2
Diğer etnik gruplarla etkileşim (eve davet etmek, yemek göndermek)	2	%9,5
Egeye uygun yemek tarzı olması	1	%4,7

Tablo 2'ye bakıldığında, İzmir Sefarad mutfağının bilinmiyor olduğunu ve biliniyor olduğunu düşünen görüşmecilerin oranları arasında çok fark olmadığı dikkat çekmektedir. Görüşmecilerin %52,3'ü İzmir Sefarad mutfağının bilinmediğini belirtirken %47,6'sı bilinirliğinin arttığını belirtmiştir.

Görüşme bulgularına göre İzmir Sefarad mutfağının bilinmiyor olma nedenleri arasında Sefarad nedir bilinmemesi (%14,2); reklamının yapılmaması (%9,5); yemeklerin yalnızca özel günlerde yapılması (%9,5); öğrenme merakının olmaması (%9,5); Sefarad yemekleri yapılan restoran olmaması (%9,5) yer almaktadır.

Diğer nedenler incelendiğinde, Sefaradların kapalı bir topluluk olması (%9,5) ve yalnızca Sefaradların çevresinde bilinmesi (%9,5) bulguları bu mutfak kültürünün tanıtımının eksik kalmasını açıklar niteliktedir. %4,7 oranıyla bu kültürün günümüze taşınamamış olduğu bulgusu ortaya çıkmaktadır. Bir görüşmecinin bu bulguya ilişkin yorumu şu şekilde olmuştur;

“Eskiden Sefaradlar kimliklerini gizlemeye çalışmışlar. ‘Ben tanınmayayım’ gibi bir azınlık politikası izlenmiş. Kimse bunu düşünmeye mecbur etmiyor ama bu kişinin kendi hissettiği bir eziklik. Bu durum şu an kaybolmuş olsa da o zamanlar saklamaya çalışıldığı için mutfak kültürü de günümüze yeterince taşınamadı.”

Görüşmelerde elde edilen ilginç bir bulgu ise boyozun Sefaradlarla değil İzmirle özdeşleşmiş olmasıdır. İzmir mutfağına Sefaradlar tarafından kazandırılan ve şehrin sembolik yiyeceği haline gelen boyozun bu bilgiyle tanıtılmaması İzmir Sefarad mutfak kültürünün bilinirliğini etkilediği sonucuna ulaşılmıştır. Bir görüşmecinin bu duruma ilişkin yorumu şu şekildedir;

“Boyoz Sefarad mutfağından çıkmıştır ama şu an fırınlarda satılan boyozla Sefarad evlerinde yapılan boyozdan farklıdır. Eskiden bu kadar farklı değildi. Boyoz İzmir'in simgesi haline gelmiş bir yiyecek fakat boyozun Sefarad mutfağından çıkan bir yiyecek olduğunu bilen insanların sayısı çok az.”

İzmir Sefarad mutfağının bilinirliğini arttıran etkenler arasında ise festival, kitap, atölyeler sayesinde ilgi artışı (%42,8); Sefarad olmayanların benimsemesi (%23,8); eskiye göre artan koruma bilinci (%19); gastronomiye artan ilgi (%19); farklı bir kültürü tanıma isteği (14,2); diğer etnik gruplarla etkileşim (eve davet etmek, yemek göndermek) (%9,5) ve Egeye uygun yemek tarzı olması (%4,7) yer almaktadır.

Sefarad Gençlerinin Mutfak Kültürlerini Devam Ettirme Durumları;

Araştırma kapsamında görüşmecilerin Sefarad gençlerinin İzmir Sefarad mutfak kültürünün devam ettirme durumlarıyla ilgili görüşleri alınmıştır. Elde edilen bulgular Tablo 3'de yer almaktadır.

Tablo 3. Sefarad Gençlerinin Mutfak Kültürlerini Devam Ettirme Durumları

Kodlar	Frekans	Oran
Devam ettiremiyorlar	12	%57,1
Yalnızca bayramlarda büyüklerine gidince yiyorlar	9	%42,8
Zahmetli yemekler olduğu için daha pratik yemekler yapıyorlar	9	%42,8
Okul ve iş hayatı nedeniyle vakit bulamıyorlar	9	%42,8
Evlerinde yemek yapmıyorlar	6	%28,5
Yalnızca mutfağa özel merakı olanlar öğrenmek istiyor	6	%28,5
Başka şehir ve ülkelerde yaşıyor olmaları	5	%23,8
Ailelerinden öğrendikleri kadarını bilmeleri	4	%19
Hazır yemek kültürünün yaygınlaşması	2	%9,5
Yapamıyor olsalar da öğrenmek istiyorlar	2	%9,5
Ladinodan zorunlu olarak Türkçe konuşmaya başlamak	1	%4,7
Bu kültürü sahiplenme bilincinin olmaması	1	%4,7
Bizim öğretmemiş olmamız	1	%4,7
Bilinçleniyorlar	1	%4,7

Elde edilen bulgulara bakıldığında, %57,1 oranıyla Sefarad gençlerinin mutfak kültürlerini devam ettiremediği görülmektedir. %42,8 oranıyla gençlerin Sefarad yemeklerini yalnızca bayramlarda büyüklerine gittiklerinde yedikleri; zahmetli yemekler olduğu için daha pratik yemekler yaptıkları; okul ve iş hayatı nedeniyle bu yemekleri yapmak için vakit bulamadıkları bulgularına ulaşılmıştır. Gençlerin evlerinde yemek yapmıyor olmaları (%25,5); yalnızca mutfağa özel merakı olanların öğrenmek istemeleri (%28,5); başka şehir ve ülkelerde yaşıyor olmaları (%23,8); ailelerinden öğrendikleri kadarını bilmeleri (%19) ve hazır yemek kültürünün yaygınlaşması (9,5) ulaşılan diğer bulgular arasında yer almaktadır. Görüşmecilerin bir kısmı (%9,5) ise gençlerin yapamıyor olsalar da öğrenmek istediklerini belirtmiştir.

Eskiden ailelerin daha kalabalık olması, birbirine yakın oturması, eğitim veya iş nedeniyle şehir değişikliğinin sık yaşanmadığı dönemde bu kültürü korumak ve devam ettirmek daha mümkünken günümüzde bunların tam tersi durumların yaşanıyor olması gençlerin bu kültürü devam ettirmelerini zorlaştırmaktadır. Değişen düzenin dışında, gençlerde bu kültürü sahiplenme bilincinin olmadığını (%4,7) bulgusuna ulaşılmıştır. Görüşmelerde elde edilen ilginç bir bulgu ise Cumhuriyetin ilk yıllarında Ladinodan (Sefaradların konuştuğu dil) zorunlu olarak Türkçe konuşmaya başlamanın, bu kültürün korunması ve devam ettirilmesini olumsuz yönde etkilediği bulgusudur. Bir görüşmecinin bu konuya ilişkin yorumu şu şekilde olmuştur;

“Bize okullarda öğretilen Türkçe konuşmaktı. Annelerimiz de arkadaşlarıyla önce Türkçe selamlaşır, sonra Ladino konuşmaya başlardı. O zamanlar ben ve yaşıtılarım Ladino konuştuğları için çok kızardık, onlar da Türkçe konuşmaya başlardı. O dönem yapılması gereken belki buydu ama dil kayboldukça yemekler de kaybolmaya başladı.”

Görüşmecilerin %4,7'si büyüklerin gençlere öğretmemiş olmasının gençlerin bu mutfak kültürünü devam ettirememeye nedenlerinden birisi olduğunu belirtmiştir. Elde edilen tüm bu bulguların aksine, %4,7 oranıyla gençlerin bu kültürü korumak ve devam ettirmek için bilinçlenmeye başladığı bulgusuna ulaşılmıştır.

İzmir Sefarad Mutfak Kültürünü Devam Ettirmek İçin Yapılabilecekler;

Görüşmelerde elde edilen verilerin analiz edilmesi sonucu, İzmir Sefarad mutfak kültürünü devam ettirmek için yapılabileceklerle ilişkin ulaşılan bulgulara Tablo 4’de yer verilmiştir.

Tablo 4. İzmir Sefarad Mutfak Kültürünü Devam Ettirmek İçin Yapılabilecekler

<i>Kodlar</i>	<i>Frekans</i>	<i>Oran</i>
Bu ve benzeri çalışmalar	4	%19
İzmir Sefarad Kültür Festivali'nin devam etmesi	4	%19
İzmir Sefarad Mutfağı kitabı güzel bir girişim oldu	3	%14,2
Gençlerin çalışma hayatları bittiğinde evlerinde bu yemekleri yapmaya başlaması	3	%14,2
Bayram ve özel gün yemeklerini devam ettirmek	3	%14,2
Herkes bilinçlenmeli, büyüklerinden öğrenip sonrakilere aktarmalı	2	%9,5
Sefarad Kültür Derneği kuruldu	1	%4,7

Elde edilen bulgulara bakıldığında, %19 oranıyla bu çalışma ve benzeri çalışmaların İzmir Sefarad mutfak kültürünü devam ettirmek için yapılabilecek şeylerden biri olduğu görülmektedir. Bu bulgu, konuyla ilgili yapılacak olan akademik çalışmaların önemini kanıtlar niteliktedir. 2018 yılında ilki, 2019 yılında ikincisi düzenlenen İzmir Sefarad Kültür Festivali'nin devam etmesi (%19) de ulaşılan diğer bulgulardan birisidir. İzmir Sefarad Kültür Festivali'nin içeriğine bakıldığında, 2018 yılında festival kapsamında bir mutfak atölyesi gerçekleştirilmesine karşın 2019 yılında gerçekleşen festivalde mutfak kültürüyle ilgili bir etkinlik düzenlenmediği görülmüştür. Bu durumda festivalin, İzmir Sefarad mutfak kültürünün korunması ve devam etmesini sağlaması adına bu alanda yapılacak atölye ve sunumların artırılmasının önemli olduğu yorumu yapılabilir.

Görüşmelerde %14,2 oranıyla İzmir Sefarad Mutfağı kitabının (Antebi vd., 2005) bu kültürü devam ettirmek için yapılan güzel bir girişim olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Görüşmecilerin %14,2'si gençlerin çalışma hayatları bittiğinde evlerinde Sefarad yemeklerini yapmaya başlayacakları ve böylelikle bu kültürün devam edeceğini belirtmiştir. Görüşmeler sonucu elde edilen diğer bir bulgu ise ailecek bir araya gelinen bayram ve özel gün yemeklerini devam ettirmenin (%14,2) bu mutfak kültürünü devam ettirmeyi sağlayacak olmasıdır.

Görüşmecilerin %9,5'i herkesin bilinçlenmesi ve bu kültürü büyüklerinden öğrenip kendinden sonrakilere aktarması gerektiğini belirtmiştir. Son olarak, Sefarad Kültür Derneği'nin kurulmasının (%4,7) bu kültürü devam ettirmek için atılan adımlardan birisi olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

SONUÇ

Sefaradlar, 500 yılı aşkın bir süre önce Osmanlı topraklarına göç etmiş, İzmir'in çok kültürlü yapısının oluşmasını sağlayan topluluklardan biridir. Sefaradlar, hem kendi kültürlerini koruyup devam ettirmeye çalışmış hem de yaşadıkları kültüre adapte olup sahiplenmişlerdir. Bu çalışmanın amacı İzmir Sefaradlarının mutfak kültürlerinin günümüzdeki yerini, İzmirli Sefaradlar tarafından bilinirliğini, bu kültürü devam ettirmesi beklenen gençlerin bu kültürü ne kadar devam ettirebildiğini ve bu kültürü devam ettirmek için yapılabilecekleri tespit etmektir. Bu çalışmayla, nüfusları gittikçe azalan İzmirli Sefaradlar ve mutfak kültürleriyle ilgili farkındalık yaratmak, bu kültürü korumaya ve devam ettirmeye yönelik adımlar atılmasını sağlamak hedeflenmektedir.

Bu çalışma kapsamında 21 kişinin katılımıyla görüşmeler gerçekleştirilmiş, elde edilen veriler içerik analizi yöntemiyle analiz edilmiştir. Görüşmelerde ilk olarak görüşmecilerin İzmir Sefarad mutfağının günümüzdeki bilinirliği ile ilgili görüşleri alınmıştır. Elde edilen bulgulara bakıldığında, %52,3 oranıyla bu mutfak kültürünün bilinmiyor olduğu sonucuna ulaşılmaktadır. Bilinmiyor olma nedenleri arasında ise %14,2 oranıyla Sefarad kavramının dahi bilinmiyor olmasının yoğunlukta olduğu görülmektedir. İzmir Sefarad mutfak kültürünün

bilinirliğinin arttığı görüşünde olan görüşmecilerin %42,8'i ise kitap, festival ve atölyeler sayesinde artan ilgi artışının en büyük etken olduğunu belirtmiştir.

Görüşmelerde, 40-89 yaş aralığında olan görüşmecilere Sefarad gençlerinin mutfak kültürlerini devam ettirme durumları ile ilgili görüşleri sorulmuştur. Elde edilen bulgular Sefarad gençlerinin bu kültürü devam ettiremediğini göstermektedir. Bu durumun nedenleri arasında gençlerin Sefarad yemeklerini yalnızca bayramlarda büyüklerine gittiklerinde yemeleri, daha pratik yemekler yapmayı tercih etmeleri ve okul ve iş hayatı nedeniyle bu yemekleri yapmaya vakit bulamamaları yer almaktadır. Diğer nedenler arasında ise gençlerin bu kültürü devam ettirme bilincine sahip olmamaları ve ailelerinin öğretmemiş olması yer almaktadır. Armutçu, Giritlioğlu & Düzgün (2016)'ün Gaziantep mutfağının farklı kuşaklara göre bilinirlik düzeyini araştırdıkları çalışmada Gaziantep yerel halkı tarafından mutfak kültürlerinin yeteri kadar bilinmediği, en düşük oranın ise 15-29 yaş grubuna ait olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Şanlıer, Cömert & Durlu Özkaya (2012)'nin gençlerin Türk mutfağına bakış açıları ve Türk mutfağının gençler tarafından bilinirliğini araştırdıkları çalışmada ise gençlerin mutfak kültürlerine ilgisiz kalmalarının yerel mutfak kültürünün aktarılmasındaki engellerden birisi olduğu sonucu yer almaktadır. Bu çalışmaların sonuçlarına bakarak, genel olarak Türk gençlerinin yerel mutfak kültürlerine hakim olmadığı, ilgisiz kaldıkları yorumu yapılabilmektedir.

Günümüzde yerel mutfak kültürlerinin korunması ve gelecek nesillere aktarılması büyük önem taşımaktadır. Bu çalışmayla, 500 yılı aşkın bir süre önce göç eden ve İzmir'in vazgeçilmez bir parçası haline gelen Sefaradlar ve mutfak kültürleriyle ilgili farkındalık oluşturmak ve Sefarad mutfağını farklı bakış açılarıyla ele alacak araştırmacılara bir örnek teşkil etmesini sağlamak amaçlanmıştır.

Son olarak, Sefarad mutfak kültürünü tanıtmaya yönelik çeşitli etkinlik ve organizasyonların düzenlenebilir, yemeklerin elektronik olarak kayıt altına alınabilir ve sosyal medyanın gücünü kullanarak daha fazla genç kitleye ulaşması sağlanabilir.

KAYNAKÇA

- Almeleh, R. (2014). *A legacy of Sephardic, Mediterranean, and American recipes*. Indiana: LifeRich.
- Alphan, D. (2019). Kaybolan bir dil, kaybolan bir mutfak [Blog yazısı]. Erişim adresi: <https://www.ruhundoysun.com/yazilar/kaybolan-bir-dil-kaybolan-bir-mutfak/>
- Antebi, E., Enriquez, S., Eskinazi, L., Franco, N., Gürkan, O. K. & Sarfati, J. S. (2005). *Kaybolan ve yaşayan 100 tarifıyla İzmir Sefarad mutfağı* (2.Baskı). İstanbul: Stil Matbaacılık.
- Armutçu, B., Giritlioğlu, İ. & Düzgün, M. (2016). Geleneksel Gaziantep mutfağının kuşaklararası bilinirliğine yönelik bir araştırma. *Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 8(17), 126-138.
- Arslan, H. (2016). Geçmişten günümüze İzmir Yahudileri: yerleşme, kurumsallaşma süreci ve mevcut durum. *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi*, 5(2), 197-224.
- Aydın, M. (2015). Musevilerin Osmanlı topraklarına kabulünün 400. yıl dönümü kutlamaları. *Osmanlı Araştırmaları*, 13(13), 29-39.

- Bora, S. (2015). Hahambaşı Hayim Palaçı'nın hayatı ve kitapları ışığında İzmir Yahudi Cemaati'nin tarihi (1788-1868). *İzmir Araştırmaları Dergisi*, 1, 79-156.
- Çınar, A. Ö. (2005). *Lozan'dan Sonra Türkiye Yahudileri (1923-1960)*. (Yüksek lisans tezi). Erciyes Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Kayseri.
- Demirel, I. (2010). *Çanakkale Yahudi cemaati ile gayrimüslim politikalarının izinde*. (Yüksek lisans tezi). Yeditepe Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Goldstein, J. (2000). *Sephardic flavors: Jewish cooking of the Mediterranean*. California: Chronicle Books,
- Goldstein, J. (2016). *The new Mediterranean Jewish table: Old world recipes for the modern home*. California: California University.
- İlhan, S. (2006). *Fetihten Murabıtlar Dönemine Kadar Endülüs'te Yahudiler (711-1031)*. (Doktora tezi). Ankara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Kaya, G. (2019). *Ermeni, Musevi, Rum evlerinde pişen yemekler* (2.Baskı). İstanbul: Hayykitap.
- Koronyo, V. & Ovadya, S. (2012). *Sefarad yemekleri* (5.Baskı). İstanbul: Gözlem Gazetecilik Basın ve Yayın.
- Marks, G. (1999). *The world of Jewish cooking: More than 500 traditional recipes from Alsace to Yemen* (2.Baskı). New York: Simon and Schuster.
- Marks, G. (2010). *Encyclopedia of Jewish food*. Boston: Houghton Mifflin Harcourt.
- Miner, V. & Krinn, L. (1984). *From my grandmother's kitchen: El Sephardic cookbook*. Florida: Triad.
- Neiman, D. (1963). Sefarad: The Name of Spain. *Journal of Near Eastern Studies*, 22(2), 128-132.
- Ocak, R. (2004). *Osmanlı Devleti'nin son döneminde Yahudiler*. (Yüksek lisans tezi). Osmangazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Eskişehir.
- Öney Tan, A. (2009). Empanadas with Turkish delight or borekitas de lokum? The sweet-sour journey of Sephardic cuisine and Ladino language. Hosking, R. (Ed.), *Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery: Food and Language* (Prospect Books, 2010, ss.340-349) içinde. Londra: Prospect Books.
- Öney Tan, A. (2010). İberyadan Osmanlı topraklarına Sefarad mutfağının yolculuğu. Bilgin, A. ve Samancı, Ö. (Yay. haz.). *I. Mutfak Kültürü Sempozyumu Bildiri Kitabı* (ss. 46-63) içinde. Bilecik: Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi.
- Roden, C. (1996). *The book of Jewish food: An odyssey from Samarkand and Vilna to the present day*. Londra: Penguin Books.
- Sarfati, J. S. (2009). Sefarad Mutfağı. İBB Ahmet Piriştina Kent Arşivi ve Müzesi (Yay. haz.), "İzmirli Olmak" Sempozyum Bildiri Kitabı (ss. 473-476) içinde. İzmir: İzmir Büyükşehir Belediyesi.
- Sığırı, Ü. (2018). *Nitel araştırma yöntemleri*. İstanbul: Beta Basın ve Yayım.

- Sternberg, R. (1996). *The Sephardic kitchen: The healthful food and rich culture of the Mediterranean Jews*. New York: Harper Colins.
- Şahin, Ç. (2015). Verilerin Analizi. Kıncal, R. Y. (Ed.). *Bilimsel Araştırma Yöntemleri* (4. Baskı, ss. 183-220) içinde. İstanbul: Nobel Akademik.
- Şanal, E. (2018). *Convivencia: Endülüs'te bir arada yaşama kültürü*. (Yüksek lisans tezi). İzmir Katip Çelebi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir.
- Şanlıer, N., Cömert, M. ve Durlu Özkaya, F. (2012). Gençlerin Türk mutfağına bakış açısı. *Milli Folklor*, 94, 152-161.
- Şen, B. (2014, 15 Şubat). İspanya'dan Sefarad Yahudilerine vatandaşlık. *Hürriyet*. Erişim adresi: <http://www.hurriyet.com.tr/dunya/ispanyadan-sefarad-yahudilerine-vatandaslik-25816977>
- Tanaç Kiray, M. (2004). *Osmanlı Kentlerinde Sefarad Kültürünün Dönüşümünün Mimariye Yansımaları "İzmir örneği"*. (Doktora tezi). Dokuz Eylül Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, İzmir.
- Uhri, A. (2015). Kültürel Etkileşimlerin İzinde İzmir'de Boyoz ve Midye Dolma. Espagne, M., Gültekin Demir, R. G., Verger, S. ve Aydemir, P. (Ed.), *Geçmişten Günümüze İzmir: Beşeri ve Kültürel Etkileşimler Sempozyumu Bildiriler Kitabı* (ss. 435-438) içinde. İzmir: İzmir Büyükşehir Belediyesi.
- Uygun, E. (2017, 12 Temmuz). Sefarad mutfağından bir yaz yemeği: Mediaz de berenjena [Blog yazısı]. Erişim adresi: <https://www.avlaremaz.com/2017/07/12/sefarad-mutfagindan-bir-yaz-yemegi-mediaz-de-berenjena-emi-uygun/>
- Ünver, M.S. (t.y). Osmanlı'nın Endülüs'e doğrudan yardım edememesinin nedenleri. *Karatekin Edebiyat Fakültesi Dergisi*, 2(1), 29-48.
- Yentürk, N. (2018). *Ayaküstü İzmir: Sokak ve fırın lezzetleri*. İstanbul: Oğlak Yayınları.
- Yentürk, N. (2019). İzmirlinin zihin dünyasında bir Yahudi böreği: Boyoz. *Meltem- İzmir Akdeniz Akademisi Dergisi*, 6(Kış 2019), 103-110.
- 2017'de 1800 Sefarad Yahudisi Portekiz pasaportu aldı, 12 bin halen sırada. (2018, Şubat). Erişim adresi: http://www.salom.com.tr/arsiv/haber-105996-2017de_1800_sefarad_yahudisi__portekiz_pasaportu_aldi_12_bin_halen_sirada.html

The Current Situation of İzmir Sephardic Cuisine

Begüm İPKOPARAN

İzmir Kâtip Çelebi University, Faculty of Tourism, İzmir/Turkey

Oya ÖZKANLI

Gaziantep University, Faculty of Fine Arts, Gaziantep/Turkey

Extensive Summary

İzmir is a multicultural city that has hosted communities from different parts of the world for centuries such as Sephardic, Levantines, Greeks and Balkan immigrants. In 1492, with the edict issued by King Ferdinand and Queen Izabel, Ottoman Empire became one of the countries where the Sephardic people, the Jewish community, who had to migrate from the lands of Spain. It is known that the city where they have the highest population after Istanbul after World War I is İzmir. It is inevitable that Sepharads, whose biggest contribution to İzmir is in the field of trade, also affect İzmir cuisine culture (Aydın, 2015; Arslan, 2016; Ocak, 2004). With the establishment of Israel in 1948, Spain and Portugal granted citizenship rights to the Sephardic citizens in 2013 and 2014, their populations gradually decreased (Şen, 2014; Arslan 2016; 2017'de 1800 Sefarad Yahudisi Portekiz pasaportu aldı, 12 bin halen sırada, 2018).

Sephardic cuisine was shaped by the influence of Arabs and Romans in the Middle Ages. Thanks to these two communities, products such as olives, rice, sugar cane, almond, citrus, eggplant, spinach and artichoke entered their kitchens. The food products they encountered when they migrated to the Ottoman lands in 1492 were not much different from what they were used to (Kaya, 2019). The two main reasons why the characteristics of Muslim-Turkish and Sephardic cuisine are similar are the following: they have the effects of Arab culture, they have the characteristics of Mediterranean cuisine culture (Alphan, 2019).

The use of vegetables predominates in Sephardic cuisine. Apart from being a part of Mediterranean cuisine culture, another reason for the widespread use of vegetables is kosher rules that require not consuming meat and milk together (Koronyo and Ovadya, 2012). In Sephardic cuisine, where there are few dishes with red meat, fish stands out as meat (Marks, 2010). In Sephardic cuisine, pastries have a great place. Boyoz, borekas and bulemas, which have become the symbolic food of İzmir, are considered among the most important pastries of Sephardic cuisine (Sarfati, 2009; Uhri, 2015). Membrillo (quince puree), şarope blanco (prepared with sugar and water, paste-like dessert), and mogado (almond paste) are the leading desserts associated with Sephardic cuisine (Demirel, 2010; Goldstein, 2016). Another product brought by the Sepharads to İzmir's culinary culture after boyoz is sübye, which is a drink made from melon seeds (Antebi et al., 2005; Yentürk, 2018).

The values of Sephardic cuisine, with their decreasing population, are in danger of being forgotten and disappeared. The aim of this study is to determine the current situation of İzmir Sephardic cuisine, the continuation status of young people who are expected to continue this culture and what can be done to continue this cuisine culture.

When the literature is examined, it is found that the scarcity of academic studies on Turkish-Sephardic cuisine is remarkable. Among these Works, the review articles of Öney Tan (2009; 2010) and Sarfati (2009) are found. Apart

from these studies in which the general characteristics of the Turkish-Sephardic cuisine are conveyed, there are other review articles by Uhri (2015) and Yentük (2019) where they wrote about boyoz, a food belonging to İzmir Sephardic cuisine. Apart from academic studies, books on Jewish and Sephardic cuisine cultures (Miner & Krinn, 1984; Roden, 1996; Sternberg, 1996; Marks 1999; Goldstein, 2000; Eksen, 2001; Antebi, et al., 2005; Marks, 2010; Alphan, 2012; Koronyo and Ovadya, 2012; Kaya, 2019) exist. In the literature, it was determined that there is not any study about İzmir Sephardic cuisine.

There are studies on the recognition status of different cuisine cultures in the current literature (Şanlıer, Cömert & Durlu Özkaya, 2012; Armutçu, Giritlioğlu & Düzgün, 2016). It is determined that there is not any study examining the current situation of Sephardic cuisine. For this reason, this study is considered important in terms of being a first and guiding other studies.

The universe of the research is the Sephardic people living in İzmir. Sampling was achieved by the snowball technique, where the next interviewer was determined by other interviewers. Qualitative research method was used in this study. In the study, the interview, one of the data collection techniques used in qualitative research method, was used. The type of interview used is semi-structured interview (Sıgır, 2018). In this context, interviews were held with 21 people. The interviews were completed between May 2019 and January 2020, and each interview lasted between 30 and 45 minutes. 3 interview questions were asked to the interviewers. In the preparation of the interview questions, the studies in the field literature investigating the awareness of the Turkish cuisine culture (Şanlıer, et al., 2012; Armutçu, et al., 2016) were used. The interview questions are as follows:

- In your opinion, is Izmir Sephardic cuisine known by Sephardic and non-Sephardic? What are the reasons?
- In your opinion, can Sephardic youth maintain and continue this culinary Culture?
- What can be done to keep the culinary culture alive?

The data obtained in the study were analyzed by content analysis method. Content analysis consists of four steps: Coding data, finding themes, editing codes and themes, defining and interpreting findings (Şahin, 2015).

In order to measure the validity and reliability of this study, two independent academics were asked to create the codes and themes with the data obtained in the study. The differences reached have been agreed and reflected in the findings.

Five demographic questions were asked to the interviewees, including gender, age, marital status, educational status and occupation. When the data obtained were analyzed, 90.4% of the interviewees were found to be women. It was concluded that the interviewees were in the 60-69 age group with a rate of 38%. It was determined that there were 76.1% married interviewees, and 57.1% of undergraduate graduates were concentrated. It was found that the highest participation as a profession was housewife with a rate of 33.3% and a tourist guide with a rate of 28.5%.

In the study, the opinions of the interviewees, who participated in the research, about the current awareness of Izmir Sephardic cuisine were taken. 52.3% of the interviewees stated that İzmir Sephardic cuisine was unknown, while 47.6% stated that it's awareness is increased. According to the findings of the interview, the reasons why the İzmir Sephardic cuisine is not known is what is unknown Sephardic (14.2%); not being advertised (9.5%); cooking

meals only on special days (9.5%); lack of learning interest (9.5%); not having a Sephardic restaurant (9.5%); Sephardic live in a closed society (9.5%) and the culture is only known around the Sephardic people (9.5%).

4.7% of the interviewees think that they cannot continue this culture. An interesting finding in the interviews is that boyoz is identified with İzmir cuisine, not with the Sephardic cuisine. It was concluded that boyoz, which was brought to İzmir cuisine by the Sephardic people and became the symbolic food of the city, was not introduced with this knowledge and it affected the awareness of İzmir Sephardic cuisine culture.

Festival, book, workshops (42.8%); adoption by non-Sephardic ones (23.8%); increased awareness of protection compared to the past (19%); increased interest in gastronomy (19%); desire to get to know a different culture (14.2); interaction with other ethnic groups (inviting home, sending food) (9.5%) and being a suitable food style for the Aegean (4.7%) are among the factors that increase the awareness of İzmir Sephardic cuisine.

During the interviews, the opinions of the interviewees about the continuation status of the Sephardic cuisine culture by the Sephardic youth were taken. Considering the findings, it is seen that Sephardic youth cannot continue their culinary culture with the rate of 57.1%. 42.8% of the young people eat Sephardic foods only when they visit their elders on holidays; they make more practical meals because Sephardic dishes are difficult to cook. It was found that they could not find time to make these dishes due to school and work life. The other findings are: Young people mostly do not eat at home (25.5%); only those who have a special curiosity to the kitchen want to learn (28.5%); living in other cities and countries (23.8%); they know as much as they learned from their families (19%) and the spread of fast food culture (9.5%). Some of the interviewees (9.5%) think that young people want to learn even if they cannot cook at home.

Considering the reasons why Sephardic youth cannot continue this culture, it is remarkable that the reasons arising from life conditions are at the forefront. While it was more possible to preserve and maintain this culture in the past when the families were more crowded, living close to each other, city change was not frequent due to education or work; today it is difficult for young people to continue this culture. Apart from the changing of living conditions, 4.7% of the interviewees stated that young people do not have the consciousness of adopting this culture. An interesting finding obtained during the interviews is the fact that starting compulsory speaking Turkish from Ladino (the language spoken by the Sephardic people) in the first years of the Republic negatively affected the preservation and maintenance of this culture.

4.7% of the interviewees stated that not teaching adults to young people is one of the reasons why young people cannot continue this culinary culture. Contrary to all these findings, 4.7% of the interviewees stated that young people have started to become conscious of protecting and maintaining this culture.

In the study in which Armutçu, Giritlioğlu and Düzgün (2016) investigated the level of recognition of Gaziantep cuisine according to different generations, it was concluded that the cuisine culture of Gaziantep were not known sufficiently by the local people and the lowest rate belonged to the 15-29 age group. Şanlıer, Cömer and Durlu Özkaya (2012) investigated the viewpoint of young people towards Turkish cuisine and the recognition of Turkish cuisine by young people, and the fact that young people's indifference to culinary cultures is one of the obstacles in

transferring local cuisine culture. Based on the results of these studies, it can be interpreted that Turkish youth do not dominate local cuisine cultures in general and they are uninterested.

It is seen that 19% of this study and similar studies are one of the things that can be done to maintain İzmir Sefarad cuisine culture. This finding proves the importance of academic studies on the subject. The continuation of the İzmir Sephardic Culture Festival (19%), the first was held in 2018 and the second in 2019, is one of the other findings reached. Looking at the content of İzmir Sephardic Culture Festival, it was seen that there was not any cuisine culture event in 2019, although a kitchen workshop was held within the scope of the festival in 2018. In this case, it can be interpreted that workshops and presentations to be held in this area should be increased in order to ensure the preservation and continuation of İzmir Sefarad cuisine culture.

14.2% of the interviewees think that İzmir Sephardic Cuisine book by Antebi et al. (2005) is a good attempt to continue this culture. 14.2% of the interviewees stated that when the working life of the young people is over, they will start making Sephardic dishes at their homes and thus this culture will continue. Another finding obtained as a result of the interviews is that continuing the feast and special day meals (14.2%), where the family come together, will ensure that this cuisine culture continues.

9.5% of the interviewees stated that everyone should be conscious and learn this culture from their elders and pass it on to the next ones. Finally, it was concluded that the establishment of the Sephardic Culture Association (4.7%) was one of the steps taken to continue this culture.

Preserving local cuisine cultures and transferring them to future generations have a great importance today. I was aimed to create awareness of Sephardic people, who migrated over 500 years ago and became an indispensable part of İzmir, and their cuisine culture; and also become a guide for researchers who will study Sephardic cuisine from different perspectives.

Various event and organizations may be organized to promote İzmir Sephardic cuisine; Sephardic foods may be recorded electronically and it may be provided to reach more young people by using the power of social media.