

YÖRESEL TÜRK MUTFAKLARI

# EGE BÖLGESİ

# MUTFAK KÜLTÜRÜ

EDİTÖRLER

PROF. DR. NURTEN ÇEKAL  
DR. ÖĞR. ÜYESİ HATİCE AKTÜRK

**EĞİTİM**  
yayınevi

## YÖRESEL TÜRK MUTFAKLARI EGE BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Editörler: Prof. Dr. Nurten Çekal, Dr. Öğr. Üyesi Hatice Aktürk

**Yayınevi Grubu Genel Başkanı:** Yusuf Ziya Aydoğan (yza@egitimyayinevi.com)

**Genel Yayın Yönetmeni:** Yusuf Yavuz (yusufyavuz@egitimyayinevi.com)

**Sayfa Tasarımı:** Kübra Konca Nam

**Kapak Tasarımı:** Eğitim Yayınevi Tasarım Birimi

T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı

**Yayıncı Sertifika No:** 76780

**E-ISBN:** 978-625-385-560-4

1. Baskı, Aralık 2025

### Kütüphane Kimlik Kartı

## YÖRESEL TÜRK MUTFAKLARI EGE BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Editörler: Prof. Dr. Nurten Çekal, Dr. Öğr. Üyesi Hatice Aktürk

63 s., 210x297 mm

Kaynakça var, izin yok.

E-ISBN: 978-625-385-560-4

Copyright © Bu kitabın Türkiye'deki her türlü yayın hakkı Eğitim Yayınevi'ne aittir. Bütün hakları saklıdır. Kitabın tamamı veya bir kısmı 5846 sayılı yasanın hükümlerine göre kitabı yayımlayan firmanın ve yazarlarının önceden izni olmadan elektronik/mechanik yolla, fotokopi yoluyla ya da herhangi bir kayıt sistemi ile çoğaltılamaz, yayımlanamaz.

**EĞİTİM**  
yayınevi

**Yayınevi Türkiye Ofis:** İstanbul: Eğitim Yayınevi Tic. Ltd. Şti., Atakent mah. Yasemen sok. No: 4/B, Ümraniye, İstanbul, Türkiye

**Konya:** Eğitim Yayınevi Tic. Ltd. Şti., Fevzi Çakmak Mah. 10721 Sok. B Blok, No: 16/B, Safakent, Karatay, Konya, Türkiye  
+90 332 351 92 85, +90 533 151 50 42  
bilgi@egitimyayinevi.com

**Yayınevi Amerika Ofis:** New York: Egitim Publishing Group, Inc.  
P.O. Box 768/Armonk, New York, 10504-0768, United States of America  
americaoffice@egitimyayinevi.com

**Lojistik ve Sevkiyat Merkezi:** Kitapmatik Lojistik ve Sevkiyat Merkezi, Fevzi Çakmak Mah. 10721 Sok. B Blok, No: 16/B, Safakent, Karatay, Konya, Türkiye  
sevkiyat@egitimyayinevi.com

**Kitabevi Şubesi:** Eğitim Kitabevi, Şükran mah. Rampalı 121, Meram, Konya, Türkiye  
+90 332 499 90 00  
bilgi@egitimkitabevi.com

**İnternet Satış:** www.kitapmatik.com.tr  
bilgi@kitapmatik.com.tr

**EĞİTİM YAYINEVİ**  
**GRUBU**

**EĞİTİM**  
yayınevi

**SALON**  
yayıncıları

**Kitapmatik**  
yayıncıları

**kitapmatik**  
İnternetteki kitaplarınız

**EĞİTİM**  
kitabevi

# YÖRESEL TÜRK MUTFAKLARI EGE BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

## İÇİNDEKİLER

|                                       |       |
|---------------------------------------|-------|
| Önsöz.....                            | 1     |
| Afyonkarahisar İli Yemek Kültürü..... | 2-8   |
| Aydın İli Yemek Kültürü.....          | 9-16  |
| Denizli İli Yemek Kültürü.....        | 17-25 |
| İzmir İli Yemek Kültürü.....          | 26-33 |
| Kütahya İli Yemek Kültürü.....        | 34-39 |
| Manisa Yemek Kültürü.....             | 40-44 |
| Muğla İli Yemek Kültürü.....          | 45-55 |
| Uşak İli Yemek Kültürü.....           | 56-60 |

# YÖRESEL TÜRK MUTFAKLARI EGE BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

## ÖNSÖZ

İsmi Ege denizinden alan Ege bölgesi, kıyı şeridi oldukça uzun olan bölgelerimizdendir. Tarihi açıdan oldukça önemli bir bölge olup turizm açısından da önemli bir destinasyondur. Ege Bölgesi, Türkiye’de Akdeniz bölgesinden sonra turizm potansiyeli açısından ikinci sırada yer almaktadır. Tarihi eser zenginliğinin yanı sıra deniz turizminde önde gelen sahiller ve plajlara sahiptir. Ege Bölgesi, tarım, hayvancılık ve sanayisiyle öne çıkmaktadır. Bölgede meyve ve sebze tarımı yanında buğday, ayçiçek, mısır ve zeytin yetiştiriciliği de yapılmaktadır. Büyük ve küçükbaş hayvancılık, kanatlı hayvan yetiştiriciliği ve arıcılık da önemli gelir kaynaklarındandır. Ege bölgesi Türkiye’de sanayi açısından Marmara Bölgesi’nden sonra ikinci sırada yer almaktadır. Bölgede incir ve zeytin gibi ürünlerin üretimlerinin yanı sıra işlenmesi de yapılmaktadır. Ege Mutfağında Arnavutluk, Selanik, Kosova, Girit ve Makedonya mutfaklarının etkisi görülmektedir. Zeytin ve zeytinyağlı yemekler mutfakta bolca yer almaktadır. Ege Bölgesinde tıbbi aromatik bitkiler, kendiliğinden yetişen otlar da oldukça fazladır. Bunların çayı yapıldığı gibi yemeklerde, salatalarda bazen börek iç harcı olarak da kullanılmaktadır. Deniz ürünleri de Ege mutfağında daima var olmuştur. Ege bölgesi sahip olduğu verimli toprakların ve uygun iklim koşullarının etkisiyle zengin ürün çeşitliliğine sahip olmuş ve etkileşim içinde olduğu uygarlıkların etkisiyle de zengin bir mutfak kültürü oluşturmuştur. Ege bölgesi mutfağı sağlıklı beslenmeye olanak sağlayan bir mutfak olma özelliğine sahiptir. Ege Bölgesinde toplam sekiz tane il bulunmaktadır. Bu iller; Afyonkarahisar, Aydın, Denizli, İzmir, Kütahya, Manisa, Muğla ve Uşak’tır. Bu bölümde Ege bölgesinin mutfak kültürü iller bazında yer almaktadır.

Prof.Dr.Nurten ÇEKAL

# AFYONKARAHİSAR İLİ YEMEK KÜLTÜRÜ

Dr. Ayşe Nur USLU<sup>1</sup>

## GİRİŞ

Her toplum, beslenme ile ilgili kendine özgü gelenek ve göreneklere sahiptir. Tarihi derinliği olan Türkler, zengin bir mutfak kültürü geliştirmiştir. Yöresel yemekler ise, belirli bir şehir veya yörede üretilen, genellikle özel günlerde tüketilen ve halk tarafından diğer yemeklere göre daha değerli görülen yiyeceklerdir (Kargiglioğlu ve Ayyıldız, 2018: 348). Bu kapsamda bağlamda Afyonkarahisar ili de tarih boyunca farklı uygarlıkların etkisiyle şekillenen mutfak kültürü ve yöresel lezzetleriyle ön plana çıkmaktadır.

Afyonkarahisar, bulunduğu coğrafi konum nedeniyle Hitit, Frig, Roma, Bizans, Selçuklu ve Osmanlı gibi çok çeşitli uygarlıkları içinde barındırmış ve bu tarihsel süreç boyunca çeşitli kültürel zenginlikleri geliştirmiş, günümüze taşımıştır. Günümüze aktarılan bu eşsiz tarih, kültür ve termal değerler, ilin gastronomi turizminin gelişimi açısından önemli bir kaynak oluşturmaktadır. Ayrıca doğal ve tarihi güzellikleri ile Afyonkarahisar, önemli bir turizm potansiyeline sahip olmasının yanı sıra mutfağı ve geleneksel lezzetleri bakımından da zengin bir çeşitlilik sunmaktadır (Saraç vd., 2021:1476; Zencir, 2022:13).

Yöresel mutfak kültürü, dünya genelinde çeşitlilik sağlayan ve toplumların kültürel mirasına, günlük yaşamına ve tarihine etki eden soyut bir kültürel değer olarak kabul edilmektedir (Altundağ, 2018:18). Bu açıdan değerlendirildiğinde Afyonkarahisar, tarihi, geleneksel yiyecekleri ve yemek kültürü ile Türkiye’de gastronomi turizmi açısından öne çıkan bölgelerden biridir. Sahip olduğu bu değerler sayesinde 2019 yılında UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı’na dahil edilerek Gastronomi Şehri unvanını kazanan il, Gaziantep ve Hatay’dan sonra Türkiye’de bu unvana sahip üçüncü şehir olmuştur. Birçok eski toplumu içinde barındırması Afyonkarahisar’a farklı kültürel ve tarihi değerler kazandırmış ve bu durum, yemek kültürü ve yerel ürünlere de yansımıştır (Kilic vd., 2018: 633; Çelik vd., 2021: 2300; Aslan vd., 2025: 38).

Bu bölümde, UNESCO Gastronomi Şehri unvanına sahip Afyonkarahisar ilinin yemek kültürü ile ilgili bilgilere yer verilmektedir.

## AFYON İLINE İLİŞKİN GENEL BİLGİLER

Bu bölümde Afyon ilinin coğrafi yapısı, demografik yapısı ve tarihi hakkında bilgi verilmiştir.

### Coğrafi Yapı

Anadolu yarımadasının batıya yakın merkezinde ve Ege bölgesinin iç kesiminde konumlanan Afyonkarahisar, İç Anadolu yaylasının Ege kıyılarına açılan bir geçidi, eşiği niteliğindedir. Komşu iller arasında Konya, Eskişehir, Denizli, Isparta, Kütahya ve Uşak bulunmaktadır. İl toprakları kuzeydoğudan güneybatıya doğru uzanır; orta kesiminde yüksek yaylalar, doğu ve batıya doğru alçalan ovalar bulunur ve bu yapıyla hem Orta Anadolu hem de Ege Bölgesi’ne dâhil olur. Kuzeyde Eskişehir sınırından başlayıp güneyde Denizli sınırına kadar uzanan ilin uzunluğu 210 kilometredir. Kuzeybatıdan güneydoğuya doğru ölçülen ilin eni, Kütahya’dan Isparta’ya kadar 112 kilometreye ulaşır. İl, Denizli’ye doğru daraldıkça en olarak 20 kilometreye kadar iner ve bölgesel olarak parçalı bir görünüm şeklindedir (Kızıldemir, 2019: 648).

Karasal iklimin hüküm sürdüğü Afyonkarahisar’da geçim büyük ölçüde tarım ve hayvancılık faaliyetlerine dayanmaktadır. Dağlar içerisinde bulunan ovalarda bahçe tarımı yapılmakta; sulu alanlarda sebze, uygun iklim ve toprak koşullarında ise tahıl üretimi öne çıkmaktadır. Ayrıca ayçiçeği, patates, şeker pancarı, haşhaş gibi sanayi bitkilerinin üretimi de yapılmaktadır. Hayvancılıkta geleneksel yöntemler azalırken modern uygulamalar yaygınlaşmakta, besi hayvancılığı kapalı mekânlarda özellikle merkez ve çevresinde

<sup>1</sup>Karabük Üniversitesi, ORCID: 0000-0002-3082-943X, aysenuruslu@karabuk.edu.tr

yoğun olarak yapılmaktadır. Süt sığırcılığı, küçükbaş hayvancılık, arıcılık ve tavukçuluk da ilin önemli faaliyetlerindedir. Afyonkarahisar'da tavukçuluk ve yumurta üretimi oldukça gelişmiş durumdadır; ülke genelinde yumurta fiyatları Afyonkarahisar üzerinden belirlenmektedir. Hayvancılık potansiyeli bakımından çevre illere kıyasla daha avantajlı olan il, bu yönüyle yemek kültüründe de öne çıkmaktadır. Afyonkarahisar'da büyükbaş hayvancılığın yaygın olması, ili pastırma ve sucuk üretiminde öne çıkmasını sağlarken getirirken, yoğun bir şekilde manda yetiştiriciliğinin yapılması da şehrin manda sütünden üretilen kaymak ile de ün kazanmasını sağlamaktadır. (Zengin ve Gürkan, 2019:230; Kızıldemir, 2019:649).

## **Demografik Yapı**

TÜİK verilerine göre 2024 yılında Afyon ili nüfusu 750. 193'dir. Nüfusun 375.263'i erkek, 374 930'i kadındır. Nüfusun çoğunluğunu 15-19 yaş grubu oluşturmaktadır. TÜİK verileri incelendiğinde 2023-2024 yılları arasında genel olarak, kent dışarıya olan göç oranının, aldığı göç oranından yüksek olduğunu göstermektedir.

## **Tarihi**

İlk yerleşimi Hititler dönemine uzanan Afyonkarahisar, sırasıyla Frigler, Lidyalılar, Persler, Makedonya Krallığı, Selevkoslar ve Bergama Krallığı'nın hâkimiyetine girmiştir. MS 2. yüzyılda Roma İmparatorluğu'na katılan şehir, Roma'nın parçalanmasının ardından Bizans hâkimiyetine girmiştir. Bizanslılar kente "yüksek kale" anlamına gelen Akronium adını vermiş, Türklerin Anadolu'ya girmesiyle şehir fethedilmiş, Haçlı Seferleri sırasında tekrar Bizans'ın kontrolüne geçmiş, ardından Selçuklular tarafından alınmıştır. Sultan Alaeddin Keykubat döneminde imar edilen şehir, devletin kasası işlevini üstlendiği için "Hisar-ı Devlet" (Devletin Kalesi) olarak adlandırılmıştır. Daha sonra Germiyanogulları Beyliği'ne geçen Afyonkarahisar, 1390'da Osmanlı topraklarına katılmıştır. Stratejik konumu nedeniyle tarih boyunca ikmal ve yolların kesişme noktası olan şehir, I. Dünya Savaşı sonrasında 1921'de Yunan işgaline uğramış, 27 Ağustos 1922'de Başkomutanlık Meydan Muharebesi'yle kurtarılmıştır. Selçuklular döneminde "Akroenos" olarak anılan bu yer, kale görünümünden ötürü Karahisar adıyla tanınmış; Cumhuriyet döneminde ise yörede bolca yetişen afyon bitkisiyle birlikte bugünkü Afyonkarahisar adını almıştır (Özdoğan, 2016:169; Zengin ve Gürkan, 2019:229).

Afyonkarahisar ili, Türkiye'nin Ege Bölgesi sınırları içindeki İç Batı Anadolu Bölgesi'nde bulunmaktadır. Eski Tunç Çağı'ndan bu yana birçok medeniyet burada yaşamıştır. Sandıklı Kusura Höyük'teki kazılar, Hitit dönemine ait yerel kapların, Frig dönemine ait Ana Tanrıça Kybele kaya tapınaklarının ve Roma dönemine ait yerel heykellerin öne çıkan özellikler olduğunu göstermiştir. Afyonkarahisar'ın bu özellikleriyle Anadolu'daki diğer şehirler için bir köprü olduğu görülmektedir. Bölgedeki kentleşme MÖ 1000'den sonra başlamıştır. Frigler, İhsaniye ilçesindeki Göynüş Vadisi ve Eski Döğer Kayalıkları çevresinde bir şehir inşa etmişlerdir. İlk kurulan antik kent Kelenia (günümüzde Dinar) olarak bilinmektedir. Şehrin adı "Afyon", ilaçlarda kullanılan haşhaş bitkisinin özü olan haşhaştan gelmektedir. Üzerinde haşhaş kabartması bulunan Synnada (Şuhut) şehrindeki sikkelerden, Latince "Opium" anlamına gelen haşhaş bitkisinin MÖ 2. yüzyılın başlarından itibaren ekildiği anlaşılmaktadır. Latince özsu anlamına gelen opium kelimesinin yazılışı ve telaffuzu zamanla değişerek ofium, afiom, afion ve son olarak afyon olmuştur. Birçok eski uygarlığı içerisinde barındırması nedeniyle Afyonkarahisar farklı kültürel ve tarihi değerlere sahiptir. Bu durum yemek kültürüne ve ürünlerine de yansımıştır. (Kilic vd., 2018:633).

## **AFYON YEMEK KÜLTÜRÜ**

### **Yeme Alışkanlıkları**

Afyonkarahisar ili hem İç Anadolu hem de Ege Bölgesi'nde yer almaktadır. Anadolu'nun mutfak kültürünü ve zenginliğini muhafaza ederek günümüze kadar taşıyan ender illerden biridir. Şehrin mutfak kültürü ele alındığında, Türk mutfağının incelikli özellikleri gözlemlenmektedir (Çıtak ve Sandıkcı, 2020: 260).

Afyonkarahisar'da tarım ve hayvancılığın yaygın oluşu, yöresel mutfakta zengin bir çeşitliliğin ortaya çıkmasını sağlamaktadır (Ertaş ve Karadağ, 2013: 129; Gülen, 2017: 36; Çıtak ve Sandıkcı, 2020: 260). Geçim kaynağı çoğunlukla tarım ve hayvancılığa dayanan kentte tarım, öncelikle dağlar arasında bulunan ovalarda bahçe tarımı şeklindedir. Bölgede büyük miktarda mevsimlik sebze ve meyve üretimi gerçekleştirilmektedir. Sebze üretimi sulu tarımın yapıldığı alanlarda baskındır. Bunun yanı sıra toprağın niteliğine ve iklim koşullarına göre tahıl üretimi de fazla miktardadır. Ayçiçeği, patates, şekerpancarı, haşhaş gibi sanayi bitkilerinin yetiştiriciliği de yapılmaktadır (Çıtak ve Sandıkcı, 2020: 260).

Afyonkarahisar mutfak kültürü, Anadolu mutfağının karakteristik özelliklerini yansıtmaktadır. Afyon mutfağı incelendiğinde, özellikle hamur işleri, et yemekleri ve sebze yemeklerinin öne çıktığı görülmektedir. Yemeklerde ağırlıklı olarak iç yağı, buğday, kaymak kullanılmaktadır. Ayçiçek yağı, zeytinyağı, iç yağının yanı sıra haşhaş yağı da yemeklik yağ olarak kullanılmaktadır. Haşhaş, özellikle hamur işlerinde (haşhaşlı lokum, haşhaşlı pide, bükme, ağız açık gibi) yöreye özgü aroması ve üretim biçimiyle öne çıkmaktadır. Bunun yanı sıra turistik ve gastronomik anlamda öne çıkan ürünler arasında lokum, kaymak, sucuk, kaymaklı şeker, vişne ve kiraz bulunmaktadır. Afyonkarahisar mutfağı, unlu mamuller ve et yemekleri bakımından zengin bir çeşitliliğe sahiptir; sofralarda kaymak, lokum ve diğer yerel ürünler sıkça servis edilmektedir. Genel olarak değerlendirildiğinde, yöresel yemekler et ve et ürünleri ile hamur işlerini ön plana çıkarırken, bölgede yetişen ürünlerin yoğun kullanımı mutfakta çeşitlilik ve gastronomik zenginlik oluşturmaktadır (Ertaş ve Karadağ, 2013: 129; Özkök, vd.,2020: 301; Çınar ve Işın, 2021: 246; Güner ve Çılgınoğlu, 2023: 286; Baydeniz ve Sandıkçı, 2023: 999)

Erken saatlerde yapılan kahvaltılarda haşhaş ezmesi, mercimekli bükme, ağız açık, katmer vb. yöresel hamur işlerinin yanı sıra sucuk ve kaymak yine yöreye özgü patatesli köy ekmeğine sürülmüş kese yoğurdu ve bal yenilmektedir. Köy ekmeği dilimlenerek üzerine haşhaş ezmesi sürerek üzerine toz şeker serpmek veya çilek, vişne gibi reçel türleri sürerek tüketmek de yoğunlukla görülen bir uygulamadır. Kahvaltıda doyurucu ve besleyici besinler tüketildiği için öğlen yemeği saatlerinde acıkılmadığından evlerde öğle yemeği alışkanlığı fazla değildir. Fakat günümüzde çalışanların büfelerde ve esnaf lokantalarında köfte, kuru fasulye, saç kavurma, sucuk döner vb. yiyecekleri tüketmektedir. Sabah erken saatlerde kahvaltı yapıldığından ve öğle yemeği tüketilmediğinden ikinci saatlerinde evlerde sofranın kurulmakta, yöresel hamur işlerinin yanında genellikle "velense" (üçgen kesilmiş erişte) haşlanmakta, sarımsaklı yoğurt ve salçalı sos ile birlikte servis edilmektedir. Akşam saatlerinde tekrar kurulan sofralarda muhakkak iki ya da üç kap sıcak yemek bulunmaktadır (Çınar ve Işın, 2021: 247).

## Yöreye Özgü Yemekler

Afyonkarahisar, Ege Bölgesi'nde yer alsa da il, Ege mutfak kültüründen farklı bir mutfak kültürüne sahiptir. Ege yemeklerinde yaygın olarak kullanılan zeytinyağı ve ot kullanımının Afyonkarahisar'da kısıtlı olarak tüketildiği görülmektedir. Afyonkarahisar mutfağı incelendiğinde, hamur işlerinin ve etin yaygın olduğu; bunun yanında bölgesel ürünlerin yemeklerde yoğun şekilde yer almasının mutfak çeşitliliğini artırdığı görülmektedir (Çınar ve Işın, 2021: 246). Afyonkarahisar mutfağına ait yemekler Tablo 1'de verilmektedir (Zengin ve Gürkan, 2019:231).

**Tablo 1.** Afyonkarahisar Mutfağına Ait Yemekler (Zengin ve Gürkan, 2019:231).

| Çorbalar       | Yemekler                  | Hamur İşleri    | Tatlılar                |
|----------------|---------------------------|-----------------|-------------------------|
| Miyane         | Afyon kebabı              | Patlıcan böreği | Haşhaşlı şepit          |
| Bamya          | Patlıcan sırt dolması     | Bükme           | Kaymaklı elma           |
| Toğga          | Sırt dolması              | Düz pişi        | Kaymaklı ekmek kadayıfı |
| Göce tarhanası | İlibada dolması           | Kedikülümbe     | Höşmerim                |
| Sakala çarpan  | Kavurmalı patlıcan kebabı | İkiz börek      | Vişne hoşafı            |
|                | Etlı patlıcan sarması     | Ağız açık       | Fırma baklavası         |
|                | Patlıcan çöp kebabı       | Arabaşı         | Kurabiye                |
|                | Etlı patlıcan yahnisi     | Zürbiye         | Güllaç                  |
|                | İmambayıldı               | Haşhaşlı börek  | Kaymak baklavası        |
|                | Haşhaşlı bulgur pilavı    | Ak pide         |                         |
|                | Özbek pilavı              | Cücü            |                         |
|                | Patlıcanlı pilav          | Katıklı pide    |                         |
|                | Çullama köfte             | Halka pişi      |                         |
|                | Patlıcan köftesi          | Peksimet        |                         |
|                | Sulu köfte                | Şepit           |                         |
|                | Duvaklı hindi             | Ocak Büklemesi  |                         |
|                | Patlıcan ezmesi           | Nohut çöreği    |                         |
|                | Göce Yuvalağı             | Cızdırma        |                         |
|                | Afyon salatası            | Öğme            |                         |
|                | Patlıcan turşusu          | Haşhaşlı Lokul  |                         |

|  |                       |               |  |
|--|-----------------------|---------------|--|
|  | Bamya                 | Katmer        |  |
|  | Düğülü yaprak dolması | Lokma pişi    |  |
|  | Pilav üstü kavurma    | Haşhaşlı pide |  |
|  | Patlıcan pilakisi     | Yalın pidesi  |  |
|  | Şakşuka               | Dolama        |  |
|  |                       |               |  |
|  |                       |               |  |
|  |                       |               |  |
|  |                       |               |  |
|  |                       |               |  |

Tablo 1 incelendiğinde Afyonkarahisar iline ait yemeklerin çorbalar, yemekler, hamur işleri ve tatlılar olmak üzere dört kategori altında yer aldığı görülmektedir. Yöredeki yemeklerin ve hamur işlerinin ağırlıklı olduğu görülmektedir.

### Özel Gün Yemekleri (Doğum, Ölüm, Düğün, Bayram ve Diğer Özel Günler)

Afyonkarahisar’da doğum yapan kadına ‘‘gözü aydın’’ demek için hastahane ziyaretine gidilmektedir. Ziyaret ederken hediye olarak süt yapıldığına inanılan şeker, nişasta ve su ile hazırlanan ‘‘palize’’ ya da süt, nişasta ve şeker karışımından hazırlanan ‘‘kaymaklı muhallebi’’ götürülmektedir (Çınar ve Işın, 2021: 251). Sütü fazla olsun diye doğum yapanlara fazla miktarda kuru soğan, tahin helvası ve kaymak yedirilmektedir (Çınar, 2019:30).

Afyonkarahisar’da cenaze bulunan evlerde genellikle bir hafta ila on gün boyunca yemek yapılmamaktadır. Yakın akrabalar cenaze evine yemek götürürken, uzak akrabalar börek ve hoşaf göndermektedir. Cenazenin defnedildiği günü takip eden sabah namazından sonra erkekler mezarlığa giderek, cenaze sahiplerinin hazırladığı çorbayı içerler. Cenazeden sonraki ilk perşembe yemek daveti verilerek Kur’an-ı Kerim okunmaktadır. Cenazenin kırkıncı gününde de yemek daveti düzenlenerek Kur’an okunur, bu davet için sıra yemeği hazırlanmaktadır (Çınar, 2019:81).

Afyon’da düğünlerde yemekler genellikle profesyonel aşçılar tarafından hazırlanır. Afyonkarahisar yöresinde nişan, düğün ve sünnet düğünlerinde sunulan yemekler benzer özellikler taşır. Özellikle düğünlerde sıra yemeği gelenekseldir ve davetlerin vazgeçilmez bir parçasıdır. Nişan törenlerinde misafirlere genellikle nişan kurabiyesi ikram edilir ve nişan sonrasında kız tarafından oğlan tarafına kedi külümbe özel bir bohça gönderilir. Düğünlerde sunulan sıra yemeği genellikle aşağıdaki gibi sıralanır: Öncelikle çorba servis edilir, ardından tandır, piriç veya toyga gibi yan yemekler tercihe göre sunulur. Ana yemek genellikle bütün etten oluşur. Musakka, bademcik, maydanoz ve kabak gibi malzemelerle hazırlanır ve tercihe göre çeşitlendirilebilir. Yemeklerin ardından tatlı olarak muhallebi ve pideli paça eti ikram edilir. Meyve tatlısı genellikle elmasıye tercih edilirken, aynı zamanda yalancı, düğülü veya etli yaprak dolma gibi dolmalar da sunulur. Güllaç gibi geleneksel tatlılar da menüde yer alır. Nohutlu tavuk yahni, zeytinyağlı taze fasulye, kaymaklı baklava, bamya ve pilav gibi lezzetler de sıra ile sunulan yemekler arasındadır. Son olarak, meyve veya hoşaf ile yemeklerin ardından tatlı bir final yapılır. Bu geleneksel yemekler, Afyonkarahisar bölgesinin düğünlerinde önemli bir rol oynar ve yerel kültürün zengin bir yansımasıdır. Gözlemlendiği üzere, sofraya tam olarak on beş çeşit yemek sunulmaktadır. Bu çeşitler arasında dört farklı et yemeği ve dört çeşit tatlı bulunması gelenek haline gelmiştir. Bu yemeklerin sofrada sırasını düzenleme görevini ise aşçı yardımcısı üstlenmektedir ve bu sürece ‘‘Yemek Kurtarma’’ adı verilmektedir (Atalkın, 2023:20).

**Tablo 2.** Afyonkarahisar Mutfak Kültüründeki Özel Gün Yemekleri (Kızıldemir, 2019: 658)

|            |  |
|------------|--|
| Doğum      | Loğusa olan kadına paluze yedirilir. Sıra yemeği ikram edilir. |
| Sünnet     | Sıra yemeği ya da pilav takımı ikram edilir.                   |
| Söz Kesme  | Tatlı, şeker, kahve ikram edilir.                              |
| Nişan      | Şeker şurubu, kahve, şerbet ikram edilir.                      |
| Çeyiz Asma | Erkek evinden kız evine tatlı götürülür.                       |
| Nikah      | Kaymaklı lokum ikram edilir.                                   |
| Düğün      | Pilav takımı ya da sıra yemeği ikram edilir.                   |
| Ölüm       | Pilav takımı yemeği ikram edilir.                              |

Tablo 2’de yörenin kültüründe bulunan özel günlerde sunulan yemekleri göstermektedir. Özel günler olan düğün, ölüm, sünnet törenlerinde genellikle sıra yemekleri sunulmakta olup (meydan sofralarında topluca yenilen ve çeşit sayısı 10–15’ten 40’a kadar çıkabilen yemekler), bu uygulama yöreye özgü mutfak kültürünü yansıtmaktadır." (Kızıldemir, 2019: 658).

### Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler

Coğrafi işaretler, ürünün kökeni ile güçlü bir ilişkisi olması nedeniyle tüketicileri ürünün bulunduğu coğrafyaya çekerek turizmin canlanmasına katkı sağlar. Turizm, yerel ve yöresel ürünleri öne çıkaran önemli bir sektör olarak kabul edilmekte olup, coğrafi işaretler bölgesel kalkınma anlayışının önemli bir unsuru olarak değerlendirilmektedir (Altundağ ve Atik, 2024:247).

Tablo 3’de Afyon iline özgü coğrafi işaretli gastronomik ürünlere yer verilmektedir.

**Tablo 3.** Afyon İline Özgü Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025)

| Coğrafi İşaret Adı  | Tescil Tarihi | Coğrafi İşaret Türü |
|---|---------------|---------------------|
| Afyon Kaymağı   | 10.07.2009    | Menşe Adı           |
| Afyon Lokumu  | 25.01.2021    | Mahreç İşareti      |
| Afyon Pastırması  | 02.08.2005    | Mahreç İşareti      |
| Afyon Dana Tandır / Afyonkarahisar Dana Tandır  | 07.05.2025    | Mahreç İşareti      |
| Afyon Bükmesi   | 29.04.2021    | Mahreç İşareti      |
| Afyon Ağzıacığı   | 29.04.2021    | Mahreç İşareti      |
| Afyon Kaymaklı Ekmek Kadayıfı   | 11.12.2019    | Mahreç İşareti      |
| Afyon Manda Yoğurdu / Afyonkarahisar Manda Yoğurdu  | 27.07.2021    | Menşe Adı           |
| Afyon Kebabı  | 29.04.2021    | Mahreç İşareti      |
| Afyon Sakala Çarpan Çorbası / Afyonkarahisar Sakala Çarpan Çorbası  | 09.05.2025    | Mahreç İşareti      |
| Afyon Patlıcan Böreği   | 29.04.2021    | Mahreç İşareti      |
| Afyon Sucuğu  | 02.08.2005    | Mahreç İşareti      |
| Afyon İlibada Sarması/Afyon İlibada Dolması/Afyonkarahisar İlibada Sarması/Afyonkarahisar İlibada Dolması | 10.03.2021    | Mahreç İşareti      |
| Afyon Velense Hamur Aşısı / Afyonkarahisar Velense Hamur Aşısı  | 29.04.2021    | Mahreç İşareti      |
| Afyonkarahisar Ak Pide / Afyonkarahisar Tırnak Pidesi   | 30.11.2022    | Mahreç İşareti      |
| Afyonkarahisar Haşhaş Ezmesi  | 19.01.2024    | Mahreç İşareti      |
| Afyonkarahisar Haşhaşlı Katmer  | 01.12.2022    | Mahreç İşareti      |
| Afyonkarahisar Göce Köftesi / Afyon Göce Köftesi  | 15.11.2021    | Mahreç İşareti      |
| Afyon Tandır Çorbası / Afyonkarahisar Tandır Çorbası  | 07.05.2025    | Mahreç İşareti      |
| Afyonkarahisar Mercimekli Pilav / Afyon Mercimekli Pilav  | 23.05.2022    | Mahreç İşareti      |
| Afyonkarahisar Hurma Baklavası / Afyon Hurma Baklavası  | 23.05.2022    | Mahreç İşareti      |
| Afyonkarahisar Patatesli Ekmeği   | 30.07.2018    | Menşe Adı           |
| Afyonkarahisar Nişan Kurabiyesi / Afyonkarahisar Gelin Kurabiyesi   | 01.05.2023    | Mahreç İşareti      |
| Afyonkarahisar Övmesi / Afyon Övmesi  | 23.05.2022    | Mahreç İşareti      |
| Afyonkarahisar Çullama Köfte  | 17.03.2021    | Mahreç İşareti      |
| Bolvadin Mantısı  | 01.12.2022    | Mahreç İşareti      |
| Bolvadin Fırın Eti  | 24.02.2023    | Mahreç İşareti      |
| Dinar Taptama Köfte / Dinar Taplama Köfte   | 06.06.2022    | Mahreç İşareti      |
| Emirdağ Güveci  | 19.01.2021    | Mahreç İşareti      |
| Emirdağ Yumurtalı Pidesi  | 26.05.2021    | Mahreç İşareti      |
| Emirdağ Koyun Yoğurdu   | 06.09.2021    | Mahreç İşareti      |
| Emirdağ Dolgulu Köftesi   | 26.05.2021    | Mahreç İşareti      |

|                                  |            |                |
|----------------------------------|------------|----------------|
| Sandıklı Haşhaş Ezmesi           | 20.01.2022 | Mahreç İşareti |
| Sandıklı Kapama Yemeği           | 17.12.2021 | Mahreç İşareti |
| Sandıklı Haşhaşlı Tahinli Pidesi | 19.01.2024 | Mahreç İşareti |
| Sandıklı Kürek Helvası           | 20.01.2022 | Mahreç İşareti |
| Sandıklı Alacaşı                 | 30.01.2023 | Mahreç İşareti |
| Sultandağı Kirazı                | 08.01.2021 | Menşe Adı      |
| Sandıklı Saç Eti                 | 20.01.2022 | Mahreç İşareti |
| Sultandağı Gıllı Kirazı          | 08.01.2021 | Menşe Adı      |
| Sandıklı Leblebisi               | 20.10.2022 | Mahreç İşareti |
| İscehisar Mermer Kebabı          | 07.07.2023 | Mahreç İşareti |
| Çay İlçesi Vişnesi               | 10.09.2007 | Menşe Adı      |
| Şuhut Patatesi                   | 05.04.2022 | Menşe Adı      |
| Şuhut Keşkeği                    | 11.12.2018 | Mahreç İşareti |

## Şehrin Gastronomi Turizmi Açısından Önemi

Son yıllarda turistik destinasyonların tanıtımı ve güçlendirilmesinde kritik bir rol oynayan yemek kültürü, bir bölgenin kimliğini yansıtan temel unsurlardan biridir. Bir bölgenin gastronomisi, özgünlüğü ve otantikliği ile o bölgenin kültürel simgesi olmalı; aynı zamanda yerel mutfak, destinasyona değer katarak bölgenin rekabet avantajını artırabilir. Her ne kadar turistler için bir destinasyonu seçmede tek belirleyici olmasa da son yıllarda yerel mutfak, destinasyon tercihlerini etkileyen önemli bir faktör hâline gelmiştir (Ayyıldız ve Sağır, 2024:219). Gelenek ve göreneklerimiz günümüze taşıyabilen Afyonkarahisar ili, gastronomi turizmi ile öne çıkan bir ildir (Özkök vd.,2020: 301). Afyonkarahisar mutfağı 2019 yılında UNESCO tarafından gastronomi alanında ‘Yaratıcı Şehirler Ağı’na dâhil edilmiştir (Çıtak ve Sandıkçı, 2020: 261).

Afyonkarahisar, coğrafi olarak Ege Bölgesi sınırları içinde yer almakla birlikte, İç Anadolu ve Akdeniz Bölgeleri ile komşu olması nedeniyle farklı yemek kültürlerini bünyesinde barındıran bir ildir. Ege ve Akdeniz’e açılan geçiş yolları üzerinde bulunması ve termal turizm açısından hem yerli hem de yabancı turistleri çekme potansiyeli ile Afyonkarahisar, zengin mutfak kültürü sayesinde turist memnuniyeti açısından da önemli avantajlar sunmaktadır (Zengin ve Gürkan, 2019: 230).

Afyonkarahisar mutfağı, Orta Asya’dan Balkanlar’a ve Mezopotamya’ya uzanan tarih boyunca çeşitli kültürlerin etkisiyle oluşmuş zengin ve çeşitli bir mutfaktır. Anadolu topraklarında buluşan farklı ürünlerin çeşitliliği ve kültürler arası etkileşim, ilin mutfak kültürünü benzersiz kılmıştır; bu sayede Afyonkarahisar’ı ziyaret edenler farklı lezzetler ve özgün gastronomik deneyimlerle karşılaşabilmektedir (Zengin ve Gürkan, 2019: 230; Baydeniz ve Sandıkçı,2023: 999 ).

## SONUÇ

Afyonkarahisar mutfak kültürü, tarih boyunca Orta Asya’dan Balkanlar’a ve Mezopotamya’ya uzanan çeşitli medeniyetlerin etkisiyle şekillenmiş olup, Anadolu mutfağının karakteristik özelliklerini yansıtan zengin ve özgün bir yapıya sahiptir. İl, tarım ve hayvancılığın yaygın olduğu coğrafi konumu sayesinde et yemekleri, hamur işleri ve sebze yemekleri bakımından önemli bir çeşitliliğe sahiptir. Haşhaş, kaymak, sucuk, kaymaklı şeker, lokum, kiraz, vişne gibi ürünler, hem yerel sofralarda hem de gastronomi turizmi açısından Afyonkarahisar’ın öne çıkmasına katkıda bulunmaktadır. Ayrıca, ilde çok sayıda coğrafi işaretli gastronomik ürün bulunması, mutfağın özgünlüğünü ve ulusal düzeydeki önemini desteklemektedir. UNESCO Gastronomi Şehri unvanı ise ilin sahip olduğu bu kültürel ve gastronomik zenginliğin ulusal ve uluslararası düzeyde tanınmasına imkân sağlamaktadır. Afyonkarahisar mutfağı, tarihsel birikimi, kültürel çeşitliliği, yerel üretim değerleri ve coğrafi işaretli ürünleriyle Türkiye’nin önde gelen gastronomik bölgelerinden biri olarak değerlendirilebilir.

## KAYNAKÇA

Altundağ, Ö. Ö. (2018). Turistlere Sunulan Yöresel Yemeklerin Makro ve Mikrobesein Ögesi İçeriğinin Sağlık Boyutu: Safranbolu İlçesi Örneği. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 16-28.

Altundağ, Ö. Ö., & Atik, S. (2024). Gastronomi mirası coğrafi işaretli içeceklerle turizm akademisyenlerinin bakış açısı. *Tourism and Recreation*, 6(2), 246-261.

- Aslan, Y., Gökçe, A., Pelit, E. (2025). Unesco Yaratıcı Şehirlerde Yerel Yemek Kültürünün Tanıtımında Turist Rehberlerinden Temel Beklentiler: Afyonkarahisar Örneği. *Kocatepe Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 34-46.
- Atalkın, B. (2023). *Afyonkarahisar'ın yöresel yemeklerinin ve hikâyelerinin gastronomi turizmi açısından incelenmesi*, Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Afyon.
- Ayyıldız, S., Sağır, Y. E. (2024). Turistik destinasyonlarda yerel mutfak unsurlarının kullanılma durumu: İstanbul Tarihi Yarımada örneği. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 8(3), 217-234.
- Baydeniz, E., Sandıkcı, M. (2023). Importance of Turkish Delight and Afyon Cream from intangible cultural heritage elements for Afyonkarahisar. *Turkish Academic Research Review*, 8 (2), 998-1013.
- Çelik, S., Kart, N., Sandıkcı, M. (2021). Yerel restoran işletmecilerinin Afyonkarahisar'ın" UNESCO Gastronomi Şehri "unvanına yönelik görüşlerinin değerlendirilmesi. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(4), 2300-2319.
- Çınar, Z. (2019) *Geçiş dönemlerinde mutfak kültürü ve yöresel mutfak uygulamaları: Ege Bölgesi'nde nitel çalışma*, Necmettin Erbakan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Konya.
- Çınar, Z., Işın, A. (2021) Afyon, İçinde İ.Yazıcıoğlu, Ü.Sormaz, C.Canbolat (Editör), *Türkiye Lezzet Rotaları* (246-262), Ankara: Detay Yayıncılık.
- Çıtak, B., Sandıkcı, M. (2020). Afyonkarahisar Mutfağının Yöresel Çorbaları ve Diğer Şehirlerle Karşılaştırılması. *AHBVÜ Turizm Fakültesi Dergisi*, 23 (2), 256-270.
- Ertaş, Y., Gezmen-Karadağ, M. (2013). Sağlıklı beslenmede Türk mutfak kültürünün yeri. *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 2(1), 117-136.
- Gülen, M. (2017). Gastronomi turizm potansiyeli ve geliştirilmesi kapsamında Afyonkarahisar ilinin değerlendirilmesi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 31-42.
- Güner, D., Çılgınoğlu, H. (2023). Gastronomi şehri Afyonkarahisar ve Slow Food Nuh'un Ambarı Projesindeki yeri. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 7(1), 281-300.
- Kargılioğlu, Ş., Ayyıldız, S. (2018). Mutfak kültürünün sürdürülebilirliği bakımından yöresel yiyeceklerin menülerde yer alma düzeyi: Sinop ölçeğinde bir araştırma. *The Journal of Academic Social Science*, 6 (86), 346-355.
- Kızıldemir, Ö. (2019). Afyonkarahisar mutfak kültürü üzerine bir değerlendirme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7 (1), 647- 663.
- Kilic, G., Çimen, H., Ergün, B. (2018). Traditional Afyonkarahisar Cuisine and local dishes. Social sciences researches in the globalizing world, St. Kliment Ohridski University Press. Sofia.
- Özdoğan, O. N. (2016). Yöresel Mutfaklar (7.b.), Eskişehir Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi Yayını No: 2227.
- Özkök, G. A., Maden, B., Yalçın, S. A. (2020). Regional food of Afyonkarahisar cuisine: Sausage doner kebab. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(2), 301- 313.
- Saraç, Ö., Kaya, T., Pamukcu, H., Sandıkcı, M. (2021). Gastronomi turizminin gelişmesinde tarihi Afyonkarahisar konaklarının önemi. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 24(46-1), 1475-1486.
- TÜİK, (2025), Nüfus İstatistikleri, [www.tuik.gov.tr](http://www.tuik.gov.tr) (E.T.:25.08.2025).
- Türk Patent ve Marka Kurumu (2025). Coğrafi İşaretler Portalı. [ci.turkpatent.gov.tr/](http://ci.turkpatent.gov.tr/) (E.T.:20.08.2025).
- Zencir, B. (2022). Afyonkarahisar ili gastronomi turizmi potansiyelinin SWOT analizi ile değerlendirilmesi. *Anadolu Üniversitesi Mesleki Eğitim ve Uygulama Dergisi*, 1(2), 13-36.
- Zengin, B., Gürkan, A. S. (2019). Afyonkarahisar mutfağının gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesi. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(2), 225-240.

# AYDIN İLİ YEMEK KÜLTÜRÜ

Öğr. Gör. İsmail ERTOPÇU<sup>1</sup>

## GİRİŞ

Bir bölgede yaşayan yerel halkın gelenek göreneklerine uygun hazırlama ve pişirme teknikleriyle servis edilen yiyecek ve içecekler yöresel mutfaklar olarak ele alınmaktadır (Aksu, Gezen ve Özcan, 2017: 125). Dolayısıyla her yörenin kendine has bir mutfak kültürü anlayışına sahip olduğu ortaya çıkmaktadır (Ertopcu, 2021: 440). Kısaca belirtmek gerekirse yöresel mutfaklar ülkelerin ya da bölgelerin kendilerine özgü mutfak kültürlerinin ortaya çıkmasını sağlayan gastronomik öğelerin, yiyecek ve içeceklerin bununla beraber de pişirme yöntem ve tekniklerinin tamamı olarak ifade edilmektedir (Hornig ve Tsai, 2011; Toksöz ve Aras, 2016: 175). Bu çalışma, Aydın ilinin tarihsel, kültürel ve gastronomik öğelerini; şehrin stratejik konumu, çeşitli gastronomik unsurları, gastronomi turizm potansiyeli ve demografik yapısı çerçevesinde değerlendirmeyi amaçlamaktadır. Aydın, Ege bölgesinin Menderes Havzası üzerinde İzmir, Manisa, Denizli ve Muğla ile sınır komşusu aynı zamanda şehrin batısında Ege Denizi yer almaktadır. Akdeniz iklimi etkisi altında kalan Aydın'da yaz dönemlerinde sıcak ve kurak, kış aylarındaysa ılıman ve yağışlı geçmektedir. Büyük Menderes nehri sayesinde tarımsal açıdan da oldukça zengindir. İncir, zeytin, kestane, çam fıstığı, pamuk ve narenciye türleri başlıca tarım ürünleridir.

## AYDIN İLİNE İLİŞKİN GENEL BİLGİLER

### Aydın'ın Coğrafi Yapısı

İlk çağlardan itibaren Ege Bölgesinin önemli yerleşim merkezlerinden biri olan Aydın; İzmir, Manisa, Denizli ve Muğla, yer alırken batındaysa Ege Denizi ile çevrilidir. Şehrin denizden yüksekliği 40 metredir (Aydın İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, t.y.-a). Ege kıyılarına dik uzanan dağların arasında Büyük Menderes Ovası (584 Km) yer alır. Söke, İncirliova ve Nazilli ovaları da bu ovanın parçalarıdır. Bunun yanı sıra Çine, Bozdoğan ve Karacasu ovaları şehrin diğer önemli düzlüklerini ve tarım arazilerini oluşturmaktadır (Aydın Ticaret Odası, t.y.).

Coğrafi yapısından kaynaklı olarak Mezopotamya'dan Anadolu içlerine ve Ege limanlarına uzanan transit ticaret yollarının bu ovidan geçmesini zorunlu kılmıştır. İçbatı Anadolu'ya doğru sokulan Büyük Menderes Ovası, tarih boyunca en kısa ve kolay güzergâhı oluşturmuş; elverişli iklimi, sulanabilir toprakları ve ulaşım kolaylıkları nedeniyle Neolitik dönemden günümüze kadar yoğun yerleşime sahip olmuştur. Ege Bölgesi'nin orta kesiminde yer alan ve Büyük Menderes Ovası üzerinde kurulu olan Aydın'da batıdan gelen denizel hava akımlarına açık olması, Akdeniz ikliminin iç kesimlere kadar etkili olmasını sağlamaktadır. En fazla yağışın kış aylarında görüldüğü Aydın'da kar yağışı ise oldukça ender görülmektedir. Dolayısıyla Akdeniz ikliminin etkisinden kaynaklı olarak bölgede zeytin, incir, turunçgiller, kestane öne çıkan tarımsal ürünlerdir (Harmankaya ve Tanındı, 1996; Uğur, 2003; Aydın İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, t.y.-a).

### Aydın'ın Demografik Yapısı

2024 yılı nüfus sayımları TÜİK verilerine göre Aydın ilinin nüfusu 1.165.943'tür. Cinsiyete göre nüfus dağılımına bakıldığında birbirine yakın oranda olmakla birlikte erkek nüfusu 577.819 'dur. Kadın nüfusu ise 588.124'tür. Aydın'ın merkez ilçesiyle beraber toplam 17 ilçesi bulunmaktadır. Aydın'ın coğrafi konumu, turizm potansiyeli, sanayi bölgelerine ve büyükşehirlere olan yakınlığı nedeniyle hem iç göç hem de dış göç açısından tercih edilen bir il olarak dikkat çekmektedir. Özellikle İzmir, Denizli, Muğla'ya olan kara ve deniz ulaşımının kolaylığı, kentin nüfusunda etkili olan faktörler arasında öne çıkmaktadır (TÜİK, 2025).

### Aydın'ın Tarihi

Büyük Menderes Irmağı'nın verimli ovalarına kurulu olan Aydın, eşsiz antik kentleri, tapınakları ve doğal güzellikleriyle öne çıkmaktadır. Bu konumu nedeniyle de yüzlerce yıl farklı uygarlıklara ev sahipliği yapmış olduğu bilinmektedir. Afrodisias, Alinda, Didyma, Magnesia, Milet, Nysa ve Priene gibi önemli antik kentlere ev sahipliği yapan Aydın; doğa filozofları Thales, Anaksimandros ve Anaksimenes ile birlikte tarihçi ve coğrafyacı kimliğiyle bilinen Hekataios, şehir plancısı ve mimar Hippodamos ve İsidoros gibi

<sup>1</sup> Pamukkale Üniversitesi, ORCID: 0000-0002-5765-3470, iertopcu@pau.edu.tr

önemli isimleri de yetiştirmiştir. Kuşadası ve Didim gibi sahil kentleriyle Türkiye'nin önde gelen turizm merkezleri arasında yerini almaktadır (Aydın İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, t.y.-b).

Menteşe Bey tarafından Mentешеoğulları topraklarına katılan Aydın, korunaklı konumu ve güzel bir coğrafi yapıya sahip olması nedeniyle ilk dönemlerde Güzelhisar adıyla anılmıştır. Ardından Aydınoğulları idaresine geçen şehir, 1426'da II. Murat tarafından Osmanlı topraklarına dâhil edilerek Anadolu Eyaleti'ne bağlı bir sancak olmuştur. Batı Anadolu'nun önemli kültür merkezlerinden biri olan Aydın; II. Mahmut döneminde müşirlik, Tanzimat'tan sonra eyalet, 1867'de ise vilayet statüsü kazanmıştır. Anadolu'nun ilk demiryolu ulaşımı da İzmir-Aydın arasında yapılmıştır. Şehir, 27 Mayıs 1919'da Yunan işgaline uğramış, 7 Eylül 1922'de Yunan işgalinden kurtarılmıştır. 17.yüzyıla kadar Güzelhisar adını kullanan kent, aynı isimde iki yerleşim yeri olması nedeniyle zamanla Aydın-Güzelhisar olarak anılmış, 19. yüzyıl sonlarından itibaren ise yalnızca Aydın olarak öne çıkmıştır. Bununla beraber, Güzelhisar ismi günümüzde bir mahalle adı olarak kentte halen yaşatılmaktadır. 1811'de sancak, 1826'da eyalet merkezi olan Aydın, günümüzde Türkiye Cumhuriyeti'nin 9. ili olup kültürel mirası ve doğal zenginlikleriyle bir açık hava müzesi niteliğini korumaktadır (Aydın İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, t.y.-b).

## AYDIN İLİ YEMEK KÜLTÜRÜ

Evliya Çelebi'nin seyahatnamesinde "*Dağlarından yağ, ovalarından bal akar*" sözleriyle ifade ettiği Aydın, yüzlerce yıl boyunca farklı uygarlıklara ev sahipliği yapmış olmasının getirdiği zenginliğin yanı sıra, coğrafi yapısının da etkisiyle geniş kapsamlı bir yemek kültürüne sahiptir. Coğrafi yapısı sayesinde tarımsal arazileri oldukça verimli olan kentin ekonomisi, büyük ölçüde tarım ve turizme dayanır (Gürkan ve Ulama, 2019: 266).

Zeytinyağlı yemekleri, deniz ürünlerinden hazırlanan beslenme kültürü gibi oldukça sağlıklı beslenme kültürüne sahip olan Aydın için en önemli gastronomik öğelerinden birisi de incirdir. Hatta Evliya Çelebi bu konuyu seyahatnamesinde "*Yirmi bin bağı ve her bağda incir kurutmak için beşer altışar sofrası sergi haneleri olan Sultanhisar'ın incirleri letafeti ve lezzetleriyle gayri diyarın incirlerine tercih edilirdi*" diye yörede yetişen incirlerin ne kadar kaliteli ve eşsiz olduğuna vurgulamıştır (Yerasimos, 2019: 216). Bölgede yetişen incirler kurutulmuş incir tatlısı, sütlü incir, incir reçeli yapılırken aynı zamanda aşure gibi geleneksel lezzetlerimizde de kullanılan gastronomik ürünler arasında yer almaktadır (Bellows, 2011; Şengül ve Türkay, 2017:53).

"*Gökyüzünün altındaki en güzel yer yüzü*" şeklinde Aydın'ı tarif eden Herodot şehrin verimli topraklarının ne denli zengin olduğunu da belirtmiştir. Öyle ki bu topraklar Ege Mutfağının tüm özelliklerini taşımasından kaynaklı olarak birçok lezzeti içerisinde barındırmaktadır. Ayrıca Aydın Yörük yemek kültürü, hamur işleri, et yemekleri ve çorba ağırlıklı yiyecekleriyle de kendini göstermektedir. Öte yandan muhacirlerin geleneksel ot yemekleri, taze otlardan ve sebzelerden hazırlanan mevsim salataları ile bunların zeytinyağıyla hazırlanan türleri Aydın mutfağının çeşitli kültürlerden ve kendine has yapısından kaynaklanan zenginliğini göstermektedir (Aydın İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, (t.y.-c; Kuşadası Kültürel ve Tarihi Mirası Koruma Derneği, t.y.; Tosun ve Aslan, 2025: 1914).

## Aydın Yöresine Özgü Yemekler

Aydın, yöresinde yetişen zeytin ve zeytinyağı, incir, turunçgiller ve deniz ürünleri ile öne çıkmaktadır. Bölgenin geleneksel yemekleri arasında kulak çorbası, tarhana çorbası, acılı güveç, kuyu tandır, patlıcan-biber kızartması, zeytinyağlı kırlı kızartma, zeytinyağlı taze ve kuru börülce, patlıcan kavurma, sarmaşık ve kedirgen kavurma, yaprak sarma, etli nohut yahnisi, nohutlu kereviz, etli enginar, arap saçı, ciğer sote, imambayıldı, keşkek, tandır kebab, yuvarlama (sıkma), paşa böreği, cilav (ayran böreği), patlıcan-biber teretoru (turşusu), börülce tertoru, turp otu salatası, semizotu salatası, çingene pilavı, irmik helvası, kar helvası, kabak tatlısı, zerde, muhallebi, sütlaç, aşure, lokma, pelvize tatlısı ve ısırganotu böreği bulunmaktadır (Özdoğan, 2019: 173; Aydın Valiliği; t.y.a; Aydın İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, t.y.-c).

Aydın mutfağının tipik bir Akdeniz mutfağı olarak zeytinyağlılara ve otlara ağırlık vermesinin bir diğer sebebi, Girit mutfağının etkisidir. Bu açıdan bakıldığında, Aydın mutfağında hem zeytinyağlı yemeklerin hem de yörede yetişen otlarla hazırlanan yemeklerin öne çıktığı görülmektedir. Bu yemekler zeytinyağlı olarak hazırlanır ve bölgede mevsimine göre yetişen acı marul, arap saçlı, ağzı kara, cibe, çitlembik otu, deniz börülcesi, ebe gümesi, eniş, enginar, eşek helvası, gelincik, hardal otu, hindiba, iğnelik, kabak çiçeği, kaz ayağı, kuzu kulağı, labada, pazı, radika, sarmaşık, semiz otu, sinavra, sütlü ot, şevket-i bostan ve turp otu gibi birçok farklı ot türüyle salatalar, zeytinyağlı yemekler ve mezeler yapılır. Aydın mutfağında ayrıca börülce, domates, patlıcan ve pırasa gibi sebzeler ile bolca deniz ürünü de tüketilir. Bölge halkının önemli

bir ekonomik gelir kaynağı olan barbun, çipura, kalamar, karides, kefal, lagos, levrek, mercan ve mezgit gibi su ürünleri de Aydın mutfağında önemli bir yere sahiptir (Güngör, 2021: 264; Çolakoğlu ve Sarıışık, 2023: 71; Aydın Valiliği, t.y.-a; Aydın İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, t.y.-c).

Mevsimlik otlarla hazırlanan yemekler, zeytinyağlı yemekler, salatalar, sebze yemekleri, et yemekleri yörenin mutfağını özetlemektedir. Ancak burada hazırlanan yemeklerde zeytinyağının oldukça önemli olduğunu unutmamak gerekmektedir. Tarhana çorbası, çintar mantarı, zeytinyağlı kırlı kızartması, zeytinyağlı kuru ve taze börülce, yaprak sarma, enginar, yuvarlama, düğün turşusu, iğlek ve turunç reçeli, biber aşısı, terator, sarmaşık ve kedirgen kavurması, keşkek, turp otu salatası, ısırgan otu böreği, dalgan kavurması, semizotu salatası, nohutlu kereviz, çingene pilavı, koruk ekşili zeytinyağlı bamya, et tandır, paşa böreği, zerde, lokma, kabak tatlısı, pelvize tatlısı, tahinli pide, aşure gibi lezzetlerin Aydın mutfağında yerini aldığı görülmektedir (Aydın Valiliği, t.y.-a; Aydın İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, t.y.-c; Köksalanlar, 2022: 102).

Aydın'ın batısında Ege denizinin yer alması şehrin mutfağının zenginliğine ve çeşitliliğine önemli bir katkı sunmuştur. Özellikle deniz ticaretinin yoğun olduğu dönemlerde Ceneviz, Venedik, Yunan ve İtalyan tüccarların etkisiyle Aydın mutfağında İtalyan ve Yunan mutfağı izlerini görmek mümkündür. Balıklarla hazırlanan yiyecekler, incirle hazırlanan tatlılar, zeytinyağının kullanım alanları, patlıcan ve biber gibi sebzelerle hazırlanan teratorlar öne çıkmaktadır (Gürkan ve Ulama, 2019: 266).

Aydın mutfağının karakteristik özelliğini taşıyan zeytinyağı aynı zamanda şehrin mutfağını Türkiye'nin en sağlıklı mutfağı olarak adlandırılmasını da sağlamaktadır. 2022 yılında Aydın Valiliği tarafından hazırlanan "Geleneksel Tarifleriyle Aydın Gastronomisi" isimli çalışmada zeytinyağının yemeklerin ana malzemesi olarak kullanıldığı ifade edilmiştir. Sarmalar, dolmalar, kızartmalar, sebze yemekleri hatta et yemeklerinin de zeytinyağıyla hazırlanmakta olduğu görülmektedir. Uzun ömrün ve bolluğun simgesi olarak görülen zeytinyağı Aydın'da kızartmalarda da yaygın bir şekilde kullanılmaktadır. Zeytinle birlikte kentin en önemli bir gastronomik değeri de incirdir. Özellikle Sarı Lop cinsi inciri Aydın'ın en önemli ve özel incir türüdür. Çünkü bu incir daha ağaç dalında kendiliğinden kurumakta bu durum incirin kendine has lezzetini oluşturmaktadır. Aynı zamanda şehrin ilk Avrupa Birliği coğrafi işareti alan gastronomik ürünüdür. Taze ve kurutulmuşu tüketildiği gibi pekmezi, tatlısı, reçeli ve zeytinyağı ile tatlandırılarak yaygın bir şekilde kullanılmaktadır. Öte yandan Aydın denildiğinde ilk akla gelen gastronomik ürünler arasında şevketi bostan, arapsaçı, kedirgen (yabani kuşkonmaz) ebe gümesi, turp otu, ısırgan otu, gibi otların kavurması, salatası veya etli yemeklerde ana malzeme olarak da sıklıkla kullanılmaktadır. Ayrıca son yıllarda enginar üretimi ve kullanımı denilince Aydın ilk akla gelen kent olarak bilinmektedir. Ayrıca börülce, patlıcan, balkabağı ve karnabahar gibi sebzelerinde yetiştirildiği kent olarak bilinmektedir. Kestane, çam fıstığı, nohut da yöre mutfağında önemli ürünler arasında yerini almaktadır. Öte yandan ayranın kaynatılarak elde edilen lor gibi lezzete sahip olan kesik ile deve eti (sucuk yapımında kullanılan) aydın ve yöresinde yaygın ve tanınmış lezzetler arasında yerini almaktadır (Kocabalkan, 2022).

### **Aydın Yöresine Özgü Yeme Alışkanlıkları ve Özel Gün Yemekleri**

Özilgen ve Samancı'nın 2020 yılında yayımlanan "*Hikayeleriyle Türk Mutfağı*" adlı çalışmasında, Aydın Sultanhisar ilçesinden yapılan görüşmeler sonucunda elde edilen bulgular, yörenin yemek kültürüne ve özel günlerine dair önemli bilgiler sunmuştur. Özellikle kışlık hazırlıkların bugünlerde yaygın olarak yapılan konserveleme yöntemi yerine güneşte kurutma yöntemiyle yapıldığı görülmektedir. Çalışmada belirtildiği üzere, biber, patlıcan ve taze fasulye gibi yörede yetiştirilen ürünler güneşte kurutularak muhafaza edilmektedir. Bu kurutulmuş yiyeceklerin, yörede "tel dolap" olarak bilinen dolaplarda muhafaza edildiği belirtilmiştir. Yemek yapımında ve sunumunda kullanılan malzemeler de dikkat çekmektedir. Yemeklerin bakır tencerelerde hazırlandığı ve bakır kaplarda servis edildiği belirtilmiştir. Kahvaltıda ise tarhana çorbası ve ekşi mayalı bazlama gibi yöresel lezzetler tüketildiği görülmektedir. Bu bazlamanın yapımında nohut mayası ya da ekmeğin kendi hamur mayası kullanılmaktadır. Sultanhisar'da özel günlerde sunulan yemekler ve tatlılar gün ve dönemlerine göre çeşitlilik göstermektedir;

- Ramazan Bayramları: Saraylı tatlısı
- Doğum ve Lohusa Dönemleri: Zerde, erişte tatlısı ya da pelvize
- Sünnet ve Düğün Yemekleri: Kesme çorbası, pilav, keşkek, et yemekleri, sarma, etli patates ve kuru fasulye
- Mevlit veya Kandil Zamanları: Lokma tatlısı (Özilgen ve Samancı, 2020: 90-98).

Düğünlerde hamur çorbası ile yemeklerin başladığı, aynı zamanda kadınların düğünler için bir araya gelerek hazırladıkları yuvarlama (sıkma), ahşap teknelede etle bulgurun dövülerek hazırlandığı dövme köfte gibi yemekler öne çıkmaktadır. Buna paralel olarak Unesco'nun somut olmayan kültürel miras listesinde de yer alan keşkek de neredeyse tüm Anadolu'da olduğu gibi Aydın'da da bir düğün ve özel gün yemeği olarak öne çıkmaktadır. Düğünlerde tatlı olarak genellikle zerde servis edilmektedir. Ramazan ayında ise Osmanlı Döneminde paşalar için hazırlandığı ifade edilen Paşa Böreği, ekmek dolması (fodula), ve saraylı tatlısı öne çıkmaktadır. Osmanlı Saray mutfağından günümüze değin taşınan bir özel gün yemeği de ciğer dolmasıdır. Ege bölgesinde sıkça tükeline lokma tatlısı Aydın'da hayır, mevlit, adak gibi özel günlerde yaygın olarak tüketilmektedir. Bolama (Lok Lok Pilavı) mevlit, adak ve benzeri özel günlerde sık sık ikram edilmektedir (Kocabalkan, 2022).

## Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler

Coğrafi işaret, yöresel ürünlerin korunmasını ve tanıtılmasını sağlayan önemli bir kalite işaretidir. Coğrafi işaretler, karakteristik özellikleriyle beraber ürünün kaynağını gösterir ve garanti eder. Tescil ile kalitesi, gelenekselliği ve yerel niteliklere dayalı olarak belirli bir üne kavuşmuş ürünlerin korunması amaçlanır. Bu işaretler, menşei adı, mahreç işareti ve geleneksel ürün adı olarak sınıflandırılır. Bu sınıflandırmalar, yöresel ürünlerin ilgili bölgeyle olan bağını ve niteliklerini aktarmaya yöneliktir. Menşei adı, bir ürünün bütün üretim aşamalarının belirli bir coğrafi bölgede gerçekleştirilmesini ve bu bölgenin doğal veya beşerî unsurlarından doğrudan etkilenmesini zorunlu kılar. Mahreç işareti taşıyan ürünlerin ise en az bir üretim aşamasının ilgili bölgeyle bağlantılı olması yeterlidir. Son olarak, geleneksel ürün adı, belirli bir coğrafi bölgeyle doğrudan bağlantısı olmasa da geleneksel üretim yöntemleri veya uzun yıllara dayanan kullanım sonucu yerleşmiş bir özelliği olan ürünlere verilir (Türk Patent ve Marka Kurumu, t.y.-a). Kısaca belirtmek gerekirse Coğrafi işaretler, kırsal kalkınma, kadın istihdamının artırılması, toplam iş gücüne katılımın teşvik edilmesi ve işsizliğin önlenmesi gibi konularda önemli bir rol oynamaktadır. Ayrıca, tüketiciler için ürün kalitesinin bir garantisi olarak hizmet ederken, ürün seçimi sürecini kolaylaştırmasıyla da ekonomik ve sosyal açıdan kayda değer bir katma değer sunmaktadır (Çekal ve Doğan, 2022: 50).

Aydın mutfağına ait coğrafi işaretli gastronomik ürünleri incelendiğinde, toplamda 31 coğrafi işaretli ürüne sahip olduğu görülmektedir. Bunlardan 8'si menşei adı ile 23'ü de mahreç işareti kapsamına tescillenmiştir. Bu gastronomik ürünler, Aydın'ın zengin mutfak kültürünü ve tarımsal üretim potansiyelini ortaya koymakta aynı zamanda bu ürünlerin korunması ve sürdürülebilirliğinin sağlanması açısından da önemli bir katkı sunmaktadır. Aydın'ın coğrafi işaretli ürünlerine ilişkin detaylı bilgiler Tablo 1.1'de sunulmaktadır.

**Tablo 1.1.** Aydın Yöresine Ait Tescilli Coğrafi İşaretli Ürünler

| İşaret Adı | Ürün Adı                              | Tescil Yılı | Ürün Grubu   |
|------------|---------------------------------------|-------------|--|
| Menşei     | Aydın Kestanesi                       | 2003        | İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar     |
| Menşei     | Aydın İnciri                          | 2007        | İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar     |
| Mahreç     | Dalama Tandırı                        | 2017        | Yemekler ve çorbalar                                       |
| Mahreç     | Çine Köftesi                          | 2018        | Yemekler ve çorbalar                                       |
| Mahreç     | Nazilli Kar Helvası                   | 2018        | Dondurmalar ve yenilebilir buzlar                          |
| Menşei     | Aydın Memecik Zeytinyağı              | 2020        | Tereyağı dâhil katı ve sıvı yağlar                         |
| Menşei     | Dikmen Çiçek Balı / Dikmen Kekik Balı | 2020        | Bal  |
| Mahreç     | Ortaklar Çöp Şiş                      | 2020        | Yemekler ve çorbalar                                       |
| Mahreç     | Sultanhisar Çileği                    | 2020        | İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar     |
| Mahreç     | Nazilli Pidesi                        | 2020        | Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar |

|        |                                    |      |  |
|--------|------------------------------------|------|--|
| Mahreç | Bozdoğan Cevizli Sucuğu            | 2020 | Çikolata, şekerleme ve türevi ürünler                      |
| Mahreç | Germencik Ekşili Tavuk             | 2020 | Yemekler ve çorbalar                                       |
| Mahreç | Karacasu Pidesi                    | 2020 | Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar |
| Menşei | Aydın Memecik Zeytini              | 2021 | İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar     |
| Menşei | Aydın Yamalak Sarısı Zeytini       | 2021 | İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar     |
| Menşei | Aydın Çam Fıstığı                  | 2021 | İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar     |
| Mahreç | Aydın Kabak Tatlısı                | 2021 | Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar |
| Mahreç | Dedebağı Keşkeği/ Karacasu Keşkeği | 2021 | Yemekler ve çorbalar                                       |
| Mahreç | Söke Tatlı Maya Ekmeği             | 2021 | Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar |
| Mahreç | İncirliova Deve Sucuğu             | 2021 | İşlenmiş ve işlenmemiş et ürünleri                         |
| Mahreç | Söke Pidesi                        | 2022 | Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar |
| Mahreç | Aydın Yuvarlaması                  | 2022 | Yemekler ve çorbalar                                       |
| Menşei | Kuyucak Portakalı                  | 2023 | İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar     |
| Mahreç | Olukbaşı Oğlak Çevirme Kebabı      | 2023 | Yemekler ve çorbalar                                       |
| Mahreç | Söke Tahinli Pidesi                | 2024 | Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar |
| Mahreç | Yenipazar Pidesi                   | 2024 | Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar |
| Mahreç | Bozdoğan Pidesi                    | 2024 | Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar |
| Mahreç | Söke Peksimeti                     | 2024 | Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar |
| Mahreç | Aydın Enginarı                     | 2025 | İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar     |
| Mahreç | Söke Kulak Tatlısı                 | 2025 | Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar |
| Mahreç | Söke Kulak Çorbası                 | 2025 | Yemekler ve çorbalar                                       |

**Kaynak:** Türk Patent Kurumu (t.y.-b)

Tablo 1.1’de Aydın ilinin Türk Patent Enstitüsü tarafından kabul edilen coğrafi işaretli ürünleri görülmektedir. Bu tabloya göre Aydın Kestanesi (2003) ve Aydın İnciri (2007) en eski coğrafi işarete sahip ürünleri olarak görülmektedir. Bu durum, incir ve kestane gibi ürünlerin Aydın mutfağı için ne kadar önemli ve köklü bir geçmişe sahip olduğunu göstermektedir.

Aydın mutfağına ait Avrupa Birliği Coğrafi İşaretli gastronomik ürünleri incelendiğinde, toplamda 5 Avrupa Birliği Coğrafi İşaretli ürüne sahip olduğu görülmektedir. Bu gastronomik ürünler, Aydın’ın zengin mutfak kültürünün temel öğeleri olması sebebiyle de dikkatleri çekmektedir. Aydın’ın Avrupa Birliği tarafından kabul gören coğrafi işaretli ürünlerine ilişkin detaylı bilgiler Tablo 2.1’de sunulmaktadır.

**Tablo 2.1.** Aydın Yöresine Ait Tescilli Avrupa Birliği Coğrafi İşaretli Ürünler

| İşaret Adı         | Ürün Adı              | Tescil Yılı | Ürün Grubu   |
|--------------------|-----------------------|-------------|--|
| AB Coğrafi İşareti | Aydın İnciri          | 2013        | Meyve, sebze ve tahıllar, taze veya işlenmiş gıdalar |
| AB Coğrafi İşareti | Aydın Kestanesi       | 2015        | Meyve, sebze ve tahıllar, taze veya işlenmiş gıdalar |
| AB Coğrafi İşareti | Aydın Memecik Zeytini | 2021        | Meyve, sebze ve tahıllar, taze veya işlenmiş gıdalar |

|                    |                          |      |  |
|--------------------|--------------------------|------|--|
| AB Coğrafi İşareti | Aydın Memecik Zeytinyağı | 2021 | Yağlar ve katı yağlar (tereyağı, margarin, sıvı yağ vb.) |
| AB Coğrafi İşareti | Aydın Çam Fıstığı        | 2023 | Meyve, sebze ve tahıllar, taze veya işlenmiş gıdalar     |

**Kaynak:** Avrupa Birliği Coğrafi İşaretler Birliği (t.y.)

Tablo 2.1. incelendiğinde Aydın, Türkiye genelinde olduğu gibi, Avrupa Birliği nezdinde de coğrafi işaret tescili olarak uluslararası arenada ürünlerini koruma altına almıştır. Bu durum, Aydın'ın gastronomik ürünlerinin küresel pazarda tanınırlığını ve değerini artırmaktadır (Türk Patent Kurumu, t.y.-c). Tabloya göre Aydın'ın toplamda 5 adet Avrupa Birliği coğrafi işaretli ürünü bulunmaktadır. 2013 yılında Aydın İnciri, 2015 yılında Aydın Kestanesi, 2021 yılında Aydın Memecik Zeytini ve Aydın Memecik Zeytinyağı, 2023 yılında ise Aydın Çam Fıstığı bu listede yerini almıştır. Bu ürünlerin ortak özelliği, Aydın'ın coğrafi yapısından ve ikliminden doğrudan etkilenen, tarımsal kökenli ürünler olmalarıdır. Özellikle Aydın İnciri, 2013 yılında alınan tescil ile hem Türk Patent Kurumu'nda hem de Avrupa Birliği'nde tescil edilen ilk ürünlerden biri olarak öne çıkmaktadır.

### Şehrin Gastronomi Turizmi Açısından Önemi

Gastronomi turizmi destinasyonları, cazibe unsurlarını güçlendirerek turizm arz kaynaklarını sürekli olarak çeşitlendirmeyi hedeflemeli ve bu sayede turistlerin hem harcamaları hem de kalış süreleri uzatılabilecektir (Usta ve Şengül, 2021: 92). Bu doğrultuda, Aydın'ın zeytin, incir ve yöresel otlarla hazırlanan ürünlerini öne çıkarması gerekmektedir. Deveci ve Deveci'nin "*Gastronomi Turizmi Rotaları ve Turları*" adlı araştırmasında belirtildiği gibi, Aydın için incir ve zeytin-zeytinyağı rotalarının oluşturulması, gastro-turistlerin ilgisini artırıp daha cazip hale getirecektir. Özellikle Aydın'a özgü Sarı Lop inciri temel alınarak, Temmuz ve Ağustos aylarında bu yörelerde oluşturulacak gastronomi rotaları, yörenin gastronomi turistleri açısından cazip hale getirilebilecektir. Öte yandan, zeytin ve zeytinyağı rotaları sadece Aydın'la sınırlı kalmayıp, Çanakkale, Balıkesir, İzmir, Manisa ve Muğla'yı da içine alan geniş kapsamlı bir rota olarak planlanabilir. Bu rota, özellikle hasat ve sıkım dönemlerinde gastronomi turizmi için büyük bir potansiyel taşımaktadır (Deveci ve Deveci, 2021: 142).

Bu tarz hazırlanan rotalar sayesinde yörede yer alan çiftliklerin ziyaret edilerek yöreye özgü gastronomik ürünlerle atölye çalışmaları ve tadım etkinlikleri yapılarak deneysel faaliyetlerle zenginleştirilerek gastronomi turizmi açısından daha da çekici hale getirilebilir. Bunlarla beraber yerel üreticilerle doğrudan etkileşim kurulma fırsatı da sunulmuş olacak dolayısıyla da bu ürünlerin yerel hikayelerinin anlatılması sağlanacak bu durum da somut olmayan kültürel mirasın korunmasına fayda ve katkı sunacaktır. Kısacası bu ve benzeri gastronomi turizmi faaliyetleri pasif bir tüketimden aktif bir deneyim, keşfetme ve öğrenme sürecini oluşturacaktır.

### SONUÇ

Son zamanlarda bilinçli tüketici sayılarındaki artışla beraber, şehirlerin sahip olduğu gastronomik ürünlerin değerlerinin yükseldiği görülmektedir. Bu duruma yanıt olarak şehirler, coğrafi işaretler ve yöreye özgü ürün tariflerini kayıt altına alarak somut olmayan kültürel miras kapsamında değerlendirilen gastronomik miraslarını koruma altına almaya başlamışlardır. Bu eğilim, şehrin gastronomik değerini hem gastro-turizm açısından hem de ticari kazanç sağlayabilecek birer çekim noktasına dönüştürmektedir. Bu kapsamda Aydın'da Coğrafi İşaret almış 31 gastronomik ürün bulunurken, 5 tane de Avrupa Birliği nezdinde coğrafi işaret almış gastronomik ürünleri yer almaktadır. Bu durum şehrin gastronomik değerlerinin zenginliğini göstermektedir. Sonuç olarak Aydın, coğrafi işaretlemelerle tescillenmiş gastronomik ürünleriyle zengin tarımsal kaynaklara sahip olduğunu ve bu kaynakları hem ulusal hem de uluslararası düzeyde koruma altına alarak gastronomi turizmi potansiyelini güçlendirdiğini açıkça göstermektedir. Zeytin, incir ve kestane gibi ürünler hem yöre halkının geçim kaynağı hem de şehrin gastronomik kimliğinin temelini oluşturmaktadır.

Tarım ve turizm kenti olarak adlandırılan Aydın'da tarım, yöre insanının için en önemli geçim kaynağını oluşturmaktadır. Şehirde üretilen bitkisel kaynaklı ürünler, Türkiye pazarında ilk 10 sırada yerini almaktadır (Aydın ve Şenkayas, 2019: 20). Bu bağlamda, Aydın; zeytin, zeytinyağı, incir, kestane, enginar ve mevsimlerinde kendine has aromalarıyla tüketilen otlarıyla öne çıkmaktadır. Özellikle uzun yaşamın sırrı olarak nitelendirilen zeytinyağı yiyecekler, yöre mutfağının temelini ve merkezini oluşturmaktadır. Zeytinyağı kullanımını sadece ot yemekleriyle sınırlı kalmadığı, yörede geçmişten günümüze neredeyse tüm yemeklerinde yaygın olarak kullanılmaktadır. Ayrıca, özel günlerde hazırlanan yiyeceklerin de yöreye özgü lezzetleri ağırlıklı olarak barındırdığı görülmektedir.

## KAYNAKÇA

- Acun Köksalanlar, A. (2022). Ege bölgesi. Kurnaz, H., A. ve Kurnaz, A. (Edt.), *Gastronomi rehberliği* (ss. 97-142). Detay Yayıncılık.
- Avrupa Birliği Coğrafi İşaretler Birliği (t.y.). *Avrupa Birliği Coğrafi İşaretli Ürünler* <https://ec.europa.eu/agriculture/eambrosia/geographical-indications-register/> (E.T.:15.09.2025)
- Aydın İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (t.y.-a). *Aydın Coğrafi Yapısı* <https://aydin.ktb.gov.tr/TR-64352/cografya.html> (E.T.:15.09.2025)
- Aydın İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (t.y.-b). *Aydın Tarihi* <https://aydin.ktb.gov.tr/TR-64356/tarihce.html> (E.T.:15.09.2025)
- Aydın İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (t.y.-c). *Aydın Yöresel Yemekler* <https://aydin.ktb.gov.tr/TR-64515/yoresel-yemekler.html> (E.T.:15.09.2025)
- Aydın Ticaret Odası (t.y.). *Aydın Coğrafi Yapısı*. <https://www.ayto.org.tr/tr/kurumsal/102> (E. T.: 14.09.2025)
- Aydın Valiliği (t.y.-a). *Aydın Yöresel Yemekler* <http://www.aydin.gov.tr/yoresel-yemekler> (E.T.:15.09.2025)
- Aydın, M. S., ve Şenkayas, H. (2019). Aydın İlindeki Gıda İhracat Firmalarının Lojistik Dış Kaynak Kullanım Durumu. *Aydın İktisat Fakültesi Dergisi*, 4(2), 20-37.
- Bellows, K. (2011). Dünya Mutfaklarına Seyahat: Sıradışı 500 Gurme Adres. Ntv Yayınevi.
- Çekal, N., ve Doğan, E. D. (2022). Sürdürülebilir Gastronomide Standart Reçete ve Coğrafi İşaretlerin Önemi. *Turizm Çalışmaları Dergisi*, 4(1), 49-60.
- Çolakoğlu, N., K. ve Sarıışık, M. (2023). Türkiye Gastronomi Coğrafyası. Detay Yayıncılık.
- Deveci, B., Deveci, B. (2021). Gastronomi turizmi rotaları ve turları. Şengül, S. ve Kurnaz, A. (Edt.) *Gastronomi turizmi kavramlar, ilkeler ve uygulamalar* (ss.103-164). Detay Yayıncılık.
- Ertopcu, İ. (2021). Yöresel mutfaklar ve yaratıcılık. Dinçer İ. F. ve Altınay Ö. M. (Edt.) *Yaratıcı turizm ve turizmde yaratıcılık cilt- ı* (ss.439-450). Nobel Akademik Yayıncılık.
- Güngör, O. (2021). Aydın. Yazıcıoğlu, İ., Sormaz, Ü. ve Canbolat, C. (Edt.) *Türkiye lezzet rotaları* (s.263-271). Detay Yayıncılık.
- Gürkan, A. S. ve Ulama, Ş. (2019). Ege bölgesi mutfağı. Sarıışık, M. ve Özbay, G. (Edt.), *gastronomi ve Türk mutfağı* (s.259-294). Detay Yayıncılık.
- Harmankaya, S., Tanındı, O. (1996), Türkiye arkeolojik yerleşmeleri I. Ege Yayınları.
- Hornig, J.S., ve Tsai, C.T. (2011). Exploring Marketing StrategiesforCulinaryTourism in Hong Kong andSingapore. *Asia Pacific Journal of TourismResearch*, 17(3), 277- 300.
- Kocabalkan, S. (2022). Geleneksel tarifleriyle Aydın gastronomisi. Aydın Valiliği. Sena Ofset Ambalaj.
- Kuşadası Kültürel ve Tarihi Mirası Koruma Derneği (t.y.) *Yemek Kültürü* <https://www.kusadasikulturportali.com/?pnum=28&pt=Mutfak+k%C3%BClt%C3%BCr%C3%BC> (E.T.:15.09.2025)
- Aksu M., Gezen, A., ve Özcan, S. (2017). Turistlerin yöresel mutfak tercihleri ile ilgili bir araştırma: Bozcaada örneği. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 5(Special Issue 2), 125-137.
- Özdoğan, O. N. (2019). Ege bölgesinin yöresel mutfağı. Zencir E. (Edt.) *Yöresel mutfaklar* (ss.166-195). T.C. Anadolu Üniversitesi Yayını.
- Özilgen, S. ve Samancı, Ö. (2020). Hikayeleriyle Türk Mutfağı. Yeditepe Üniversitesi Yayınevi.
- Şengül, S. ve Türkay, O. (2017). Türkiye'nin Yöresel Mutfakları. Detay Yayıncılık.
- Toksöz, D., ve Aras, S. (2016). Turistlerin seyahat motivasyonlarında yöresel mutfağın rolü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 4/Special issue1 (2016) 174-189
- Tosun, G., ve Aslan, Z. (2025). Sürdürülebilir Gastronomi Çerçevesinde Aydın İli Yöresel Mutfağının İncelenmesi. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 13(2), 1913-1937.

Türk Patent Kurumu (t.y.-a). Coğrafi İşaret <https://ci.turkpatent.gov.tr/sayfa/co%C4%9Frafii%C5%9Faret-nedir> (E.T.: 15.09.2025)

Türk Patent Kurumu (t.y.-b). Coğrafi İşaretli Ürünler <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=09> (E.T.: 15.09.2025)

Türk Patent Kurumu (t.y.-c). *Avrupa Birliği Coğrafi İşaretli Ürünler* <https://ci.turkpatent.gov.tr/sayfa/avrupa-birli%C4%9Finde-co%C4%9Frafii%C5%9Faret> (E.T.:15.09.2025)

Türkiye İstatistik Kurumu (2025). *Aydın İli Demografik Yapısı* <https://cip.tuik.gov.tr/> (E.T.:15.09.2025)

Uğur, A. (2003). Aydın Şehrinin kuruluşu ve Gelişme Evreleri. *Coğrafi Bilimler Dergisi*, 1(2), 41-62.

Usta, S. ve Şengül, S. (2021). Gastronomi turizmi cazibe unsurları. Şengül, S. ve Kurnaz, A. (Edt.) *Gastronomi turizmi kavramlar, ilkeler ve uygulamalar* (ss.61-102). Detay Yayıncılık.

Yerasimos, M. (2019). Evliya Çelebi Seyahatnamesinde Yemek Kültürü, (Yorumlar ve Sistematik Dizin.) 2. Baskı.Kitap Yayınevi.

# DENİZLİ İLİ YEMEK KÜLTÜRÜ

Dr. Öğr. Üyesi Hatice AKTÜRK<sup>1</sup>

## GİRİŞ

Toplum ve bölgelerin derinlemesine tanınması amacıyla, gıda ürünleri ve mutfak unsurları önemli bir araç haline gelmiştir. Bu durum, son yıllarda yiyeceklerin seyahat deneyimlerinde merkezi bir öneme sahip olmasına yol açmıştır. Lopez ve Martin'in 2006 yılında ortaya koyduğu gibi, yiyecekler artık turistik deneyimlerin ayrılmaz bir parçası haline gelmiştir. Yöresel ürünlerin özgünlüğü ise belirli bir coğrafyada ve kültürde kök salmış olmasından kaynaklanır. Bunun yanı sıra, bu ürünler tarihsel bir derinliği, beceriyi, bilgi birikimini, özgün yeme alışkanlıklarını ve çeşitli gelenekleri içinde barındırır. Berard ve Marchenay'in 2008 yılındaki çalışmaları, bu unsurların yöresel ürünlerin cazibesini artırdığını ve satış potansiyellerini etkileyen ana faktörler arasında yer aldığını vurgulamaktadır. Yemek kültürü, yalnızca bireylerin temel beslenme gereksinimlerini karşılayan bir olgu değildir; aynı zamanda toplumsal ve kültürel değerlerin bir yansımasıdır. Bir toplumun beslenme biçimleri, tarihi arka plana, coğrafi özelliklerine, kültürel dokusuna ve ekonomik yapısına bağlı olarak şekillenir. Beslenme ihtiyacı, belirli kültürel işlevler çerçevesinde anlam kazanır ve sabah, öğle, akşam gibi öğünler toplumdan topluma farklılık gösterebilir. Bunun yanı sıra, bayramlar, düğünler, nişan törenleri veya cenazeler gibi özel günlerde tüketilen yiyecek ve içecekler, bu günlerle ilişkilendirilen gelenek ve törenlere göre biçimlenir. Bu bağlamda, söz konusu bölümde Denizli ilinin gastronomik kültürü incelenerek bölgenin yemek gelenekleri değerlendirilmekte, gastronomi turizmi açısından potansiyeli ele alınmakta ve bölgeye özgü coğrafi işaretli ürünler ile yöresel yemekler detaylandırılmaktadır.

## DENİZLİ İLİNE İLİŞKİN GENEL BİLGİLER

### Denizli Coğrafi Yapı

Denizli, Anadolu'nun güneybatısında yer alan, Ege ve Akdeniz bölgeleri sınırlarında topraklara sahip, 11.868 km<sup>2</sup> yüzölçümüne ve 354 metre rakıma sahip bir ildir. Coğrafi konumu itibarıyla Ege, Akdeniz ve İç Anadolu bölgeleri arasında bir geçiş noktası olarak stratejik bir rol oynar. Doğusunda Afyonkarahisar, Burdur ve Isparta; kuzeyinde Uşak, güneyinde Muğla, batısında ise Aydın ve Manisa ile komşudur. Bu özelliği sayesinde güneybatı Anadolu'nun kavşak noktalarından biridir. Denizli'nin topoğrafyası oldukça engebeli olup, Ege Bölgesi'nin en yüksek dağları burada yer alır. Arazinin %47'si dağlarla, %25'i plato ve yaylalarla, %28'i ise ovalarla kaplıdır. Denizli'nin arazisinin yaklaşık yarısı dağlardan oluşmaktadır. Honaz Dağı (2528 m.) ve Akdağ (2300 m.) gibi en yüksek zirveleri yıl boyunca karla örtülüdür ve bu dağları Kazıkbel Geçidi ayırmaktadır. Diğer önemli dağları arasında Gölgeci Dağları (Eren Tepe 2420 m.), Akkaya Tepe (2268 m.), Kırac Tepe (2446 m.), Yalnızca Tepe (2030 m.) ve Kartalkaya (1687 m.) sayılabilir (Denizli İl Milli Eğitim Müdürlüğü, 2025).

Ovalar ise Büyük Menderes Nehri'ne doğru katmanlı bir şekilde alçalır. Başlıca verimli ovaları arasında Sarayköy'deki Büyük Menderes Ovası, Buldan Ovası, Tavas Ovası, Acıpayam Ovası, Çivril Ovası, Baklan Ovası, Kaklık Ovası, Hanbat Ovası ve Eskere Ovası bulunmaktadır. Yaklaşık 400 bin hektarı kapsayan bu ovalar oldukça bereketlidir. Bölgede yer alan vadiler ise Büyük Menderes, Çürüksu, Akçay ve Kelekçi vadileri olarak sıralanabilir. Tarihi süreçte Denizli ve bazı ilçeleri, çevresindeki illerin sınırları içinde yer almış, günümüzde ise ekonomik ve kültürel anlamda komşu illerin bazı ilçeleriyle yoğun ilişkilere sahiptir. Ayrıca çevresindeki yerleşimlerden önemli ölçüde göç almaktadır. Denizli'nin bu karakteristiği, bölgenin kültürel dokusunun ve yerleşim düzeninin şekillenmesinde birincil etken olmuştur. Özellikle Burdur'a bağlı Tefenli, Karamanlı, Beyköy, Salda, Yeşilova, Gölhisar ve Çavdır; Afyonkarahisar'a bağlı Dinar, Dazkırı, Evciler ve Başmakçı; Aydın'a bağlı Buharkent, Karacasu, Horsunlu, Pamukören ve Nazilli; Muğla'ya bağlı Köyceğiz, Dalaman, Fethiye ve Ortaca yerleşimleri tarihsel bağlar, ortak kültürel doku ve benzer yerleşim özellikleri açısından birlikte ele alınması gereken yerler arasında sayılmaktadır (URL-1).

### Demografik Yapı

<sup>1</sup> Pamukkale Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Denizli, Türkiye. hakturk@pau.edu.tr, ORCID: 0000-0002-1516-8469

2024 yılı itibarıyla Denizli'nin nüfusu 1.061.371 olarak belirlenmiştir. Bu nüfusun 527.398'i erkek, 533.973'ü ise kadındır. Oransal olarak bakıldığında, erkek nüfus %49,69, kadın nüfus ise %50,31'dir. Denizli'de toplam 19 ilçe bulunmaktadır. Bu ilçeler arasında en kalabalık olanı, 345.933 kişilik nüfusu ile Merkezefendi'dir. Onu 345.850 kişi ile Pamukkale takip eder. Diğer ilçeler sırasıyla: 59.680 nüfus ile Çivril, 54.994 nüfus ile Acıpayam, 40.591 nüfus ile Tavas, 34.835 nüfus ile Honaz, 31.063 nüfus ile Sarayköy, 26.456 nüfus ile Buldan, 19.154 nüfus ile Kale, 17.546 nüfus ile Çal, 17.492 nüfus ile Çameli, 14.591 nüfus ile Serinhisar, 11.130 nüfus ile Bozkurt, 9.280 nüfus ile Güney, 8.558 nüfus ile Çardak, 6.416 nüfus ile Bekilli, 6.303 nüfus ile Babadağ, 6.148 nüfus ile Beyağaç ve 5.351 nüfus ile Baklan şeklinde sıralanmaktadır. (TUİK, 2025).

## **Tarihi**

Denizli, esasen antik dönemde önemli bir şehir olan Laodikya'nın bir devamı niteliğinde kurulmuş bir yerleşimdir. Roma İmparatorluğu döneminde oldukça gelişmiş bir şehir olan Laodikya, Bizans İmparatorluğu'nun son dönemlerinde canlılığını kaybetmiştir. 12. yüzyılın sonlarında bölgeye ulaşan Türkler (Selçuklular), harap halde ve terk edilmiş bir yerleşimle karşılaşmıştır. Doğudan gelen Türk nüfus, Laodikya'nın mevcut durumunun yaşam koşullarına uygun olmaması nedeniyle günümüz Denizli şehrinin bulunduğu bölgeye yerleşmiştir. 13. yüzyılda Selçuklu döneminde Denizli Kalesi inşa edilmiş ve şehirde yoğun bir imar faaliyeti başlamıştır. Şehir, 14. yüzyılda kuzeye doğru genişlemiş, 16. yüzyılda ise 12 mahalleden oluşmuş ve yaklaşık 4500-5000 kişilik bir nüfusa ulaşmıştır. 17. yüzyılda mahalle sayısı 44'e çıkmış ve toplam 3600 haneyi barındıran bir yerleşim haline gelmiştir. 19. yüzyılda demiryolu hattının şehre ulaşması, kentsel gelişimin hızlanmasına büyük katkı sağlamıştır. Tarihi kaynaklar, Denizli'nin suyun bol olduğu, yeşilliklerle çevrili bahçelik bir alan olarak tanımlandığını aktarmaktadır. Türklerin bölgeye yerleşmesiyle birlikte han, hamam, medrese ve cami gibi çeşitli mimari yapılar inşa edilmiş ve bu durum şehrin kısa sürede bölgenin önemli bir kültür merkezi haline gelmesine zemin hazırlamıştır (Baykara, 1994).

Denizli adının kökeni hakkında farklı kaynaklarda çeşitli bilgiler bulunmaktadır. Arap ve Türk tarih yazılarında şehrin ismi "Ladik" ya da "Lazkiye" olarak; zaman zaman ise "Lazik" biçiminde geçmektedir. Bu adlandırma, antik kentin terk edilmesinin ardından uzun süre devam etmiş olsa da yeni şehir kurulduktan sonra değişime uğramıştır. Ancak, Laodikya'nın tam olarak ne zaman terk edildiği ve yeni yerleşimin ne zaman inşa edildiği konusunda kesin bilgiler bulunmamaktadır (Bozkurt, 1952). Selçuklu dönemine ait kayıtlar ve Denizli Mahkemesi Şer'iyeye sicilleri ise kentin ismini "Ladik" olarak ifade etmektedir. Seyahatnamelerde ise "Tonguzlu" adıyla anıldığı belirtilmiştir. Timurlenk'in zafernamesini kaleme alan Şerafettin Zeydi, şehrin "Tenguzluğ" veya "Tonguzluğ" isimleriyle tanındığını aktarmaktadır. Eski Türkçe'de "Tengiz", deniz anlamına gelirken "Tengüzlü", günümüz yazımıyla "Denizli" anlamına gelmektedir (Türkiye Cumhuriyeti, Çevre ve Şehircilik Bakanlığı, 2025).

## **DENİZLİ YEMEK KÜLTÜRÜ**

### **Yeme Alışkanlıkları**

Denizli mutfağı, genel hatlarıyla geleneksel Türk mutfağının ortak özelliklerini bünyesinde barındırır da çevresel koşulların etkisiyle yemek kültürü, sofraya düzeni, pişirme teknikleri, kullanılan araç gereçler, kış hazırlıkları ve yemek türlerinde fark edilebilir bir çeşitlilik ve zenginlik sergilemektedir (Arslan, 2011). Yemek alışkanlıkları, özellikle kırsal kesimlerde üretim biçimi ve üretim ilişkilerine göre şekillenmekte olup, burada öğünler kuşluk ve akşam olmak üzere iki ana zamana ayrılmaktadır. Akşam yemeği genellikle gün batımından önce başlayıp akşam namazından önce sonlanır. Toplum içerisinde tüm öğünler atlanabilse de akşam öğünü ihmal edilmemesi gereken bir öğün olarak kabul görmektedir. Öte yandan, üç öğün yemek tüketimi daha çok şehir hayatında yaygındır. Sabah ilk öğün genellikle daha hafif bir atıştırılabilir niteliği taşımakta ve kahve eşliğinde alınan kısa bir ara olarak değerlendirilmektedir. Ancak kentte erken iş başlangıç saatleri nedeniyle kahvaltı bir zorunluluk haline gelmiştir. Öğle yemeği kırsaldaki kuşluk vaktine göre daha geç bir saatte yapılırken akşam yemeği genellikle ikinci sonrası, akşam namazı öncesinde tüketilmektedir (Baykara, 2001). Kahvaltı kültürü hazırlanmış biçimiyle de dikkat çeker. Çay demlemekle başlayan bu süreçte; haşlanmış yumurta, soğanlı ve sarımsaklı zeytinyağı ile hazırlanan domates kavurması ya da sarımsaklı domates sosu eşliğinde kızartılmış patates gibi lezzetler sofralarda yerini alır. Bunun yanında tavada patates buğulama, kabuklu küçük taze patateslerin yağda kızartılarak hazırlanması gibi özgün tarifler de kahvaltı menüsünde bulunabilir. Közde ya da ateşte ütölmüş biber, doğranmış haşlanmış yumurta üzerine kuru soğan, sıvı yağ ve toz biberle yapılan yumurta salatası gibi farklı tatlar da kahvaltıya dahil edilir. Ayrıca cevizli bal ve taze kaymak gibi seçenekler sofrayı zenginleştirmektedir. Hafta içi

kahvaltılar genellikle zaman kısıtlaması nedeniyle kısa sürede tamamlansa da hafta sonları kahvaltılar daha uzun ve keyifli hale gelir (Türkiye Cumhuriyeti Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2025). Kış aylarında ise sabah kahvaltı sofralarında çorba görmek mümkündür. Soğuk kış günlerinde özellikle "tarhana çorbası" sıkça tüketilmektedir. Yörede "tarna aşı" olarak da bilinen bu çorba, top tarhana ya da toz tarhana (öğme tarhana) olmak üzere iki farklı çeşitte pişirilmektedir. Top tarhana çoğunlukla boyun eti eklenerek hazırlanırken, etsiz olarak pişirilen tarhana çorbası yörede "yavan tarna aşı" olarak adlandırılmaktadır (Bakırtaş, 2014).

## Yöreye Özgü Yemekler

Denizli mutfağı, et, sebze, tahıllar ve yabancı otların yoğun bir biçimde kullanıldığı zengin ve çeşitli bir gastronomi kültürüne sahiptir. Geçmişte, Denizli halkının beslenmesinde koyun ve kuzu eti tercih edilirken, günümüzde dana etine yönelim arttığı gözlemlenmektedir. Bu eğilimin, yağlı et tüketiminin sağlık üzerindeki olumsuz etkileri konusunda toplumda artan farkındalıktan kaynaklandığı düşünülmektedir. Soğutma teknolojilerinin yaygın olmadığı dönemlerde, etler genellikle kavurma yöntemiyle saklanır ve yemeklere bu şekilde eklenirdi. Ancak, günümüzde bu yöntem yerini daha modern saklama tekniklerine bırakmıştır. Yörede yabancı otlar da Denizli mutfağında önemli bir yer tutar; bu otlardan yemek yapılmakta, böreklerde kullanılmakta ya da yemeklere aroma katması amacıyla eklenmektedir. Sebzeler açısından soğan, patlıcan, bürülce, domates ve biber en sık kullanılan ürünler arasında yer alır. Ayrıca Denizli yemeklerinde genellikle et ve tahılın bir arada kullanıldığı tarifler ön plandadır. Bu duruma en iyi örneklerden biri keşkek yemeğidir. Keşkek, koyun eti ile hazırlanmakta ve üzerine tereyağı bazlı özel bir sos eklenerek servis edilmektedir. Benzer bir şekilde, patlıcan dolması içerisinde de etin yanı sıra pirinç ve bulgur sıklıkla kullanılmaktadır. Tarhana çorbası ise genellikle et eklenerek yapılır ve zenginleştirilir. Denizli mutfağı tatlıları da önem taşır. Özellikle helva çeşitleri yörede oldukça popülerdir ve tatlılarda genellikle bol miktarda ceviz kullanımı dikkat çeker. Bunun yanı sıra mutfağın temel unsurları arasında sebzeli yemekler yer alır. Özellikle patlıcanla yapılan yemek çeşitliliği oldukça fazladır; kuru patlıcan dolması ve patlıcan gözlemesi bu çeşitlere örnek olarak verilebilir. Yöreye özgü salatalar arasında taratorlu bürülce salatası, ebe gümece salatası ve filiz salatası gibi lezzetler bulunmaktadır. Börek ve tatlı türlerinde ise Ege Bölgesi mutfak özellikleri kendini göstermektedir. Denizli halkının ekmek yapımında da yöresel tarifler dikkat çeker; yufka, şipit ve bazdırma evlerde hazırlanan yerel ekmekler arasındadır. Bölgeye özgü beslenme alışkanlıklarından biri de yatmadan önce tüketilen "yat geber ekmeği" geleneğidir. Kış aylarında darı, kavurga, ceviz ve kestane gibi ürünler tercih edilirken yaz aylarında çeşitli meyveler, salatalık, kavun ve karpuz beslenme düzeninin bir parçasını oluşturur (Gökçe, 2000)

Son olarak, Denizli denildiğinde akla gelen bazı önemli yemeklerden bahsetmek mümkündür; ancak bu yemeklerin çeşitliliği ve yöre halkı üzerinde bıraktığı etkiler hakkında daha ayrıntılı bilgi sunulması uygun olacaktır.

### • Denizli Kebabı

Denizli Kebabı, henüz bir yaşını doldurmamış erkek kuzulardan yapılmaktadır. Hazırlık sürecinde fırının iyice ısıtılması gerekmektedir; bu amaçla sakız ağacının gövde ve dallarından kesilmiş kütükler tercih edilmektedir. Denizli Kebabı'nın pişirme süresi standart bir zaman dilimine bağlı olmayıp, bu süreç tamamen ustanın tecrübesi ve göz kararı ile yürütülmektedir. Fırına yerleştirilen etler belli bir sırayla pişirilir: önce kaburga (eğgeği), ardından ön kol, filetolar (böbrek yatağı) ve son olarak kürek (kol üstü) yerleştirilir. Pişirilen etler müşteriye sunulmadan önce çift kefeli bir terazi ile tartularak porsiyonlanır. Servis, müşteri tercihine göre kemikli ya da kemiksiz, yağlı ya da yağsız şekilde hazırlanabilir. Denizli Kebabı genellikle yanında domates ve kuru soğan eşliğinde sunulur. Dikkat çekici diğer bir husus ise, kebab gibi domates ve soğanın da elle yenmesidir (URL-3).

### • Kale Biber Tatari

Biber tatarı, Denizli'nin Kale ilçesinde yöre halkı tarafından yetiştirilen ve üç coğrafi işarete sahip "Kale biberi" kullanılarak hazırlanır. Bu lezzetli yöresel yemek, kurutulmuş biberden yapılır ve farklı yöntemlerle hazırlanabilir. İlk yöntemde, önce biberler yıkanır, kurulandıktan sonra ortasından kesilir. Yumuşaması için kaynar suda yaklaşık 25 dakika haşlanır. Haşlanan biberler istenilen boyutlarda doğandıktan sonra tavaya alınır. Tavaya 3-4 yemek kaşığı zeytinyağı eklenir, ardından biberler kırmızı toz biberle birlikte yağda kavrulur. Hazırlanan bu karışım, sarımsaklı yoğurdun üzerine serilir ve son olarak tavada kalan yağ gezdirilerek yemeğin üzerine dökülür. İkinci yöntemde ise kurutulmuş biber, yörede "tavlama" olarak adlandırılan işlemle yağda kızartılır. Yağın içinde şişip altı ve üstü kızaran biberler, doğrudan sarımsaklı

yoğurdun içine eklenir. Hem göz dolduran görünümü hem de eşsiz lezzetiyle biber tatarı, yemek ya da meze olarak sofralarda yerini alır (Denizli İl Millî Eğitim Müdürlüğü Eğitim ve Kültür Dergisi, 2025).

- **Çaput Aşı**

Çaput aşısı, Denizli yöresine has ve geleneksel bir pilav türü olarak dikkat çeker. İsmi, içeriğinde kullanılan ve ince bir şekilde doğranan asma yapraklarının çaputa benzer bir görünüm sergilemesinden alır. Uzun yıllardır Denizli mutfağının vazgeçilmez lezzetlerinden biri olan bu doyurucu yemek, bölgenin verimli topraklarında yetişen taze asma yaprakları ile bir araya getirilen kaliteli kuzu eti kullanılarak hazırlanır. Özellikle kutlama ve davet sofralarının özenle yapılan başlıca yemeklerinden biri olma özelliğini taşır alır (Denizli İl Millî Eğitim Müdürlüğü Eğitim ve Kültür Dergisi, 2025).

- **Tavas Baklavası**

Tavas Baklavası, yöre ile özdeşleşmiş ve uzun yıllardır bölgenin kültürel mirasının ayrılmaz bir parçası haline gelmiş bir üründür. Bu özgün baklavanın üretiminde, sarı sert buğday unu, kepekli un ve arpa ununun karışımıyla elde edilen urga ununun kullanılması esastır. Aynı zamanda, ürünün geleneksel yöntemlere uygun olarak kara fırında pişirilmesi büyük önem taşımaktadır. Tavas Baklavası'nı diğer geleneksel tatlardan ayıran en belirgin özelliği, 40 ince hamur katmanından oluşması ve her bir katmana özenle ceviz serpilmesidir. Buna ek olarak, ürünün hazırlanması, pişirilmesi ve dilimlenmesi, ciddi bir ustalık ve deneyim gerektiren süreçleri içermektedir (Türkiye Cumhuriyeti Tavas Kaymakamlığı, 2025)

- **Zafer Gazoz**

Denizli'nin yöresel içeceklerinden biri olarak Zafer Gazozu öne çıkmaktadır. Bu gazoz, Lütfi Özdemir tarafından üretilmiş olup dikkat çekici bir geçmişe sahiptir. Ege Bölgesi'nde İzmir'in ardından gazoz üretiminin yapıldığı ilk yerlerden biri olarak Denizli'nin bu alandaki önemi büyüktür. Lütfi Özdemir'in yoğun çabaları sayesinde Zafer Gazozları kısa sürede bir marka hâline gelmiş ve açık hava sinemaları, parklar ve kahvehaneler gibi farklı sosyal alanlarda tercih edilen bir içecek olmuştur. Özdemir, gazoz üretimi serüvenine ilk olarak 1953 yılında Engin Keçeci ile ortaklaşa, Ümit Gazozları adı altında başlamıştır. Ancak üretim tesisinin bir yangın sonucu kullanılamaz hâle gelmesinin ardından Özdemir, yeni bir marka ile yalnız başına üretime devam etme kararı almıştır. Yerel esnaf ve halk, bu olayın ardından Lütfi Özdemir'in yeniden girişimde bulunamayacağına dair bir kanaat geliştirmiş olsa da, Özdemir 1954 yılında yeni makinelerle donatılmış yeni tesisinde üretime başlamıştır. Üreteceği yeni gazoz için isim arayışı içindeyken, Özdemir'in karşısına üzerinde "zafer" yazılı bir bisküvi kutusu çıkmıştır. Bu ilhamla, yaşadığı zorlukların üstesinden zaferle geldiğini düşünerek, gazozuna "Zafer" adını vermiştir (Türktag, 2009).

- **Kuru Patlıcan Dolması**

Denizli mutfağının öne çıkan lezzetlerinden biri de patlıcan dolmasıdır. Bu yemek, taze patlıcanla hazırlanabileceği gibi, özellikle kurutulmuş patlıcan kullanılarak yapılan versiyonuyla daha ünlüdür. Kuru patlıcan dolması, genellikle kuşbaşı doğranmış et ve bulgur kullanılarak hazırlanır. Dolmanın lezzeti ve içinin özenle doldurulmuş olması halk arasında "çık üstüne ezan oku" şeklindeki ifade ile tarif edilir (Denizli Kent Rehberi, 2020).

- **Çağla Dürümü**

Denizli'nin Buldan ilçesine ait bu özel lezzet, çağla ve taze çitlembiğin (bedren) havanda dövülmesiyle hazırlanır. Kaynamış yumurta, yeşil soğan, peynir ve maydanoz ince doğranarak çağla-bedren karışımıyla harmanlanır. Üzerine tuz ve zeytinyağı eklenir ve yufkanın içine konularak dürüm şeklinde sunulur. (Buldan Belediyesi, 2025)

- **Hacı Şerif**

Denizli'nin köklü ve prestijli şirketlerinden biri olan Hacı Şerif, tatlı ve çikolata sektöründe iz bırakmış özel bir markadır. 1938 yılında Babadağ'da kurulan bu lezzet noktası, kaliteli ürünleri ve müşteri memnuniyetine verdiği değerle zaman içinde büyük bir ün kazanmıştır. Türkiye genelindeki şubeleriyle tatlı severlere ulaşan Hacı Şerif, lokumdan çikolataya, helvadan akide şekerine kadar geniş bir ürün çeşitliliği sunmaktadır. (URL-2).

Aşağıdaki tabloda ise Denizli'ye özgü yöresel yemekler kategorilere ayrılarak sıralanmıştır.

**Tablo 1: Denizli İline Ait Yöresel Yemekler**

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
| <b>ÇORBALAR</b>                            | Tarhana Çorbası<br>Un Çorbası<br>Şehriye Çorbası<br>Pirinç (Yoğurtlu)<br>Çorbası   | Kedi Börülce Çorbası<br>Kuru Börülce Çorbası<br>Bulamaç Çorbası<br>Arabaşı   | Mürdümek Aşı<br>Mercimek Aşı<br>Karnıkara Çorbası<br>Makarna (Erişte) Çorbası  |
| <b>ZEYTİNYAĞLI<br/>SEBZE<br/>YEMEKLERİ</b> | Yaprak Sarması<br>Lahana Sarması<br>Kabak Çiçeği Dolması<br>Kuru Patlıcan Dolması<br>Yağlı Barsak Dolması<br>Göce Aşı<br>Borani<br>Tuzlama | Bulgurlu Patlıcan Aşı<br>Patlıcan Közlemesi<br>Yumurtalı Patlıcan<br>Zeytinyağlı Patlıcan<br>Pırasa Aşı<br>Bakla Aşı<br>Arapsaçı Yemeği<br>Semizotu Yemeği<br>Ispanak Yemeği<br>Bakla Sıyırması<br>Şevketi Bostan Yemeği | Börülce Sıyırması<br>Gök Börülce Aşı<br>Topalak<br>Patates Aşı<br>Yumurtalı Patates<br>Kavurması<br>Bamya Aşı<br>Taze Fasulye<br>Kuru Fasulye<br>Turp Otu Yemeği |
| <b>ET YEMEKLERİ</b>                        | Et Aşı,<br>Keşkek,<br>Boyun Kapama,<br>Nohutlu Tavuk<br>Haşlama,<br>Etli Nohut   | Etli Fasulye<br>Kelle Aşı<br>Ciğer Kavurma<br>İşkembe Söğüş<br>Kavurma<br>Kol Dolması  | Kumbar Dolması,<br>Saçta İşkembe<br>Sirkeli Et<br>Tandır Kebap<br>Tas Kebap  |
| <b>PİLAVALAR</b>                           | Tavuklu Bulgur Pilavı  | Ciğerli Bulgur Pilavı  | Domatesli Bulgur Pilavı  |
| <b>TATLILAR</b>                            | Aşure,<br>Pekmezli Baklava<br>Pekmezli Pelte<br>Titremiş (Bulamaç)<br>Ayva Ezmesi<br>Erik Ezmesi   | Helvagara<br>Tel Helva<br>Un Helva<br>Güllaç<br>Çıra Taranası<br>Armut hoşafı  | Erik hoşafı<br>Elma hoşafı<br>Üzüm hoşafı<br>Vişne hoşafı<br>Sütlaç  |

|   |                |                      |                 |
|---|----------------|----------------------|-----------------|
| <b>UNLU<br/>YİYECEKLER VE<br/>EKMEK<br/>ÇEŞİTLERİ</b> | Erişte         | Bükme                | Pişi            |
|   | Gömme          | Saç Böreği           | Sade Katmer     |
|   | Bazlama        | Kıymalı Tepsi Böreği | Tahinli Katmer  |
|   | Mısır Ekmeği   | Mantar Böreği        | Haşhaşlı Katmer |
|   | Patates Ekmeği | Puf Böreği           | Bezdirme,       |
|   | Mayalı EkmeK   | Ispanak Böreği       | Gavıt           |
|   | Haşhaşlı Yufka | Kabak Böreği         | Şepit           |
|   |                | Çörek                |                 |
|   |                |                      |                 |
|   |                |                      |                 |

**Kaynak:** Yazar tarafından oluşturulmuştur.

### Özel Gün Yemekleri (Doğum, Ölüm, Düğün, Bayram ve Diğer Özel Günler)

Sünnet düğünleri, Hıdırellez kutlamaları ve düğün törenleri gibi toplumsal etkinlikler, Türk kültüründe önemli bir yere sahiptir ve bu etkinliklere özgü gastronomik pratikler, geleneklerin yaşatılması ve sosyal dayanışmanın güçlendirilmesi açısından değer taşır. Denizli’de, sünnet düğününe özgü yemek ve ekmeK hazırlıkları, bir hafta öncesinden başlamakta ve bu süreçte yardıma gelen kadınlara düğün sahibi tarafından çeşitli hediyeler takdim edilmektedir. Hazırlanan yemekler arasında keşkek, sarma, dolma, şehriye çorbası, nohut, fasulye, güveç, pilav, salata ve irmik helvası yer almaktadır. Bu yemekler yalnızca beslenme gereksinimini karşılamaktan öte, toplum içindeki dayanışma ve paylaşım ruhunu da yansıtır (Öztürk, 2018: 121).

Hıdırellez gününde de Denizli'nin birçok köy ve kasabasında yöre halkının maddi katkılarıyla özel yemekler hazırlanır. Hıdırellez için kesilen kurbanların etlerinden yapılan bu yemekler konuklara sunulmaktadır. Hazırlanan yemeklerin baharın gelişini kutlama, bolluk ve bereketi artırma, Hıdırellez ritüellerinin kutsallığını onurlandırma ve bölgenin geleneklerini sürdürme gibi anlamları bulunmaktadır. Bu nedenle, söz konusu etkinlikler sadece gastronomik değil aynı zamanda kültürel bir pratik olarak değerlendirilebilir (Türktaş, 2021: 169).

Denizli’de gerçekleştirilen düğünlerde ise yakın-uzak fark etmeksizin düğüne katılım sağlayan tüm misafirlere yemek ikram edilmesi kültürel bir gelenek olarak devam etmektedir. Yemeklerin hazırlanması için “düğün aşçısı” olarak bilinen kişiler önceden organize edilmektedir. Geleneksel olarak, kullanılacak odun mahallenin genç erkekleri tarafından temin edilirken, düğünde tüketilecek yufka ekmeği ise mahalledeki kadınlar tarafından hazırlanırdı. Ancak günümüzde, tüp yardımıyla yemek pişirilmekte ve ekmeKler genellikle fırınlardan hazır temin edilmektedir. Düğün yemekleri arasında pirinç çorbası, kuru fasulye ya da nohut yemeği, et yahnisi, sarma veya dolma, salata, gelin turşusu, keşkek ve tatlı olarak irmik helvası sıklıkla yer almaktadır. Bu yemekler arasında keşkek özel bir konuma sahiptir ve düğün yemeklerinin vazgeçilmezi olarak kabul edilmektedir. Zamanla düğün menülerine çeşitli yemekler (örneğin köfte) eklenmiş olsa da keşkek pişirilip misafirlere ikram edilmeye devam etmektedir (Bakırtaş, M.T., 2014).

Denizli’de toplum yaşamına dair bu gibi örnekler, yerel mutfak kültürü ile geleneksel uygulamaların iç içe geçtiğini ve bu pratiklerin kuşaklar arasında aktarılmaya devam ettiğini göstermektedir.

### Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler

Denizli’de 8 adet menşe adı ve 4 adet mahreç işaretli ürün olmak üzere toplamda 12 adet coğrafi işaretli gastronomik ürün bulunmaktadır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025).

Aşağıdaki tabloda coğrafi işaretli gastronomik ürünler ve özellikleri belirtilmiştir.

**Tablo 2:** Denizli İli Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünleri

| Ürün Adı | Coğrafi İşaretin Türü | Başvuru Tarihi | Tescil Tarihi | Ürün Grubu |
|----------|-----------------------|----------------|---------------|------------|
|----------|-----------------------|----------------|---------------|------------|

|                                  |                |            |            |  |
|----------------------------------|----------------|------------|------------|--|
| <b>BABADAĞ KEKİK BALI</b>        | Menşe Adı      | 13.03.2019 | 23.12.2020 | Bal  |
| <b>BULDAN KESTANESİ</b>          | Menşe Adı      | 05.11.2019 | 20.11.2020 | İşlenmiş ve İşlenmemiş Meyve ve Sebzeler İle Mantarlar     |
| <b>DENİZLİ KEKİĞİ</b>            | Menşe Adı      | 27.01.2020 | 07.04.2021 | Yiyecekler için Çeşni / Lezzet Vericiler, Soslar ve Tuz    |
| <b>DENİZLİ LEBLEBİSİ</b>         | Mahreç İşareti | 20.02.2008 | 25.05.2010 | İşlenmiş ve İşlenmemiş Meyve ve Sebzeler ile Mantarlar     |
| <b>DENİZLİ ÇALKARASI ÜZÜMÜ</b>   | Menşe Adı      | 03.04.2018 | 07.12.2020 | İşlenmiş ve İşlenmemiş Meyve ve Sebzeler ile Mantarlar     |
| <b>HONAZ KİRAZI</b>              | Menşe Adı      | 01.08.2019 | 22.03.2021 | İşlenmiş ve İşlenmemiş Meyve ve Sebzeler ile Mantarlar     |
| <b>KALE BİBERİ</b>               | Menşe Adı      | 18.12.2008 | 11.02.2010 | İşlenmiş ve İşlenmemiş Meyve ve Sebzeler ile Mantarlar     |
| <b>TAVAS BAKLAVASI</b>           | Mahreç İşareti | 16.12.2016 | 09.08.2018 | Fırıncılık ve Pastacılık Mamulleri, Hamur İşleri, Tatlılar |
| <b>TAVAS YANIK KOYUN YOĞURDU</b> | Mahreç İşareti | 28.12.2023 | 25.06.2024 | Peynirler ve Tereyağı Dışında Kalan Süt Ürünleri           |
| <b>ÇAMELİ FASULYESİ</b>          | Menşe Adı      | 24.11.2016 | 27.07.2018 | İşlenmiş ve İşlenmemiş Meyve ve Sebzeler ile Mantarlar     |
| <b>İSABEY ÇEKİRDEKSİZ ÜZÜMÜ</b>  | Menşe Adı      | 10.11.2004 | 01.08.2006 | İşlenmiş ve İşlenmemiş Meyve ve Sebzeler ile Mantarlar     |
| <b>ACIPAYAM KAVUNU</b>           | Mahreç İşareti | 16.11.2022 | 29.09.2025 | İşlenmiş ve İşlenmemiş Meyve ve Sebzeler ile Mantarlar     |

**Kaynak:** Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025

### Şehrin Gastronomi Turizmi Açısından Önemi

Denizli mutfağı, gastronomi turizmi açısından oldukça değerli bir potansiyel barındırmaktadır. Bölgeye özgü yemekler arasında kuru patlıcan dolması, patlıcan közlemesi, taratorlu börülce salatası, ebegümece salatası, filiz salatası, kedi börülcesi çorbası, tarhana çorbası, ovmaç çorbası, tas kapaması, sirkeli et, etli nohut, tandır, kol dolması, ciğer sarma, arabaşı, keşkek ve saçta işkembe gibi zengin çeşitlilik bulunmaktadır. Ekmek türleri arasında ise ev yapımı yufka, şipit ve bazlama gibi ürünler dikkat çekmektedir. Özellikle, uzun yıllardır değişmeyen bir lezzet olarak odun fırınlarında ustalıkla hazırlanan Denizli kebabı, pişirme tekniği ve benzersiz tadıyla bölgeyi ziyaret eden turistlerin yoğun ilgisini çekmektedir. Bu kebab türü, özellikle tandır yöntemiyle hazırlanan geleneksel yönüyle öne çıkmaktadır. (Ceylan S, 2019). Aşağıdaki Denizli gastronomisi ve yöresel yiyecekler ile ilgili yapılan çalışmalara yer verilmiştir.

Barat ve Bucak'ın 2022 yılında gerçekleştirdikleri "Gastronomi Turizmi Kapsamında Geleneksel Üzüm Pekmezi Üretimi: Çal İlçesi Üzerine Bir İnceleme" başlıklı çalışmalarında, geleneksel pekmez üretiminin gastronomik açıdan önemli bir potansiyel taşıdığı ancak destinasyon yönetimi ve markalaşma süreçlerinde eksikliklerin bulunduğu ifade edilmiştir. Araştırmada üzümlerin büyük oranda şarap üretiminde kullanıldığı ve bu durumun geleneksel pekmez üretimini sınırlayıcı bir faktör olduğu vurgulanmıştır. Ayrıca, bazı çiftçilerin üretim kolaylığını gözeterek bağlarını söküp farklı ürünlere yöneldiği tespit edilmiştir. Bu trendin, bölgedeki bağların varlığını ve pekmez üretiminin sürdürülebilirliğini tehlikeye attığı belirtilmektedir. Çalışma aynı zamanda yöre halkının geleneksel pekmez üretimi konusunda yeterli bilince sahip olmadığını ortaya koymaktadır.

Demirbaş ve Bertan'ın 2021 yılında yayımladıkları "Yöresel Yemeklerin Menülerdeki Yeri: Denizli İli Örneği" başlıklı araştırmaları ise işletmelerin menülerinde yöresel yemeklere sınırlı ölçüde yer verdiğini göstermektedir. Menüler belirlenirken kârlılık, fiyatlandırma, değer algısı ve müşterilerin damak zevki gibi faktörlerin öncelikli olduğu ifade edilmiştir. Çalışmada müşterilerin daha çok bildik yemekleri tercih ettiği, ayrıca alakart servislerin hızlı olmasından dolayı yöresel yemeklerin popülerlik kazanmadığı belirtilmektedir. Bunun yanı sıra müşterilerin destinasyona gelmeden önce yöresel yemekler hakkında bilgi sahibi olmaya çalıştıkları ve geldiklerinde işletmecilere bölgenin öne çıkan yemeklerini sordukları tespit edilmiştir. İşletmelerin yöresel yemeklere menülerde yer vermemesinin nedenleri arasında maliyet yükü, saklama ve tedarik sorunları, mevsimsel dalgalanmalar, pişirme süresinin uzunluğu, alakart hizmetlerine ağırlık verilmesi, yöresel yemeklerin sunumunda karşılaşılan zorluklar, fazla emek gerektirmesi ve yeterli tanıtım eksikliği gösterilmiştir. Ayrıca, yöresel yemekler hakkında yeterince bilgi sahibi olunmaması ve söz konusu yemeklerin yalnızca usta-çırak ilişkisiyle aktarılmasının, bu değerli kültürel mirasın zaman içerisinde unutulmasına yol açtığı sonucuna varılmıştır.

## SONUÇ

Yerel yiyecekler, buldukları kültürün bir parçasını oluşturarak o kültürün izlerini taşıyan önemli unsurlardır. Bu özellikleri sayesinde, seyahat eden bireyler için özgün lezzetleri, sunum biçimleri ve kullanılan malzemelerin kendine has yapısıyla benzersiz bir deneyim sağlarlar. Ayrıca yerel yiyeceklerin menülerde bulunması, destinasyonu turistler için daha cazip hale getirerek onların karar verme süreçlerini etkileyebilir (Fields, 2002).

Denizli, tarihi boyunca pek çok medeniyete ev sahipliği yapmış bir şehir olmasından dolayı zengin ve gelişmiş bir yemek kültürüne sahiptir. Son yıllarda, turistler için yerel lezzetler giderek daha güçlü bir motivasyon kaynağı haline gelmiştir. Bunun yanı sıra bölgenin yöresel ürünleri, destinasyonun ekonomik gelişimine katkı sağlayabilecek bir unsur olarak değerlendirilmektedir. Bu doğrultuda kamu ve özel sektörün iş birliği içinde hareket etmesi önemli bir gerekliliktir. Yöresel ürünlerin tanıtımı, sosyal medya aracılığıyla etkin bir şekilde yapılabilir ve coğrafi işaretli gastronomik ürünlerin sayısını artırmaya yönelik çalışmalar gerçekleştirilmelidir. Ayrıca yöresel ürünlerle alakalı akademik araştırmaların yaygınlaştırılması desteklenmelidir.

## KAYNAKÇA

Arslan, M. (2011). Geçmişten Günümüze Denizli Folkloru. Tanrıların Kutsadığı Vadi. İstanbul: Yapı Kredi Kültür Sanat Yayıncılık, 305-355.

Arslan, Mustafa (2008), Denizli Yöresinden Derlenmiş Masallar İnceleme-Metinler, Denizli: Zirve Yayınları.

Bakırtaş, M. T. (2014). Yaşayan Bellekte Denizli.

Barat, T., & Bucak, T. (2022). Gastronomi Turizmi Kapsamında Geleneksel Üzüm Pekmezi Üretimi: Çal İlçesi Üzerine Bir İnceleme. Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi, 6(1), 227-250.4.

Baykara, T. (2001). Türk Kültür Tarihine Bakışlar. Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları.

Baykara, T. 1994. "Denizli" Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi. C.9. s. 155-159.

Berard, L. ve Marchenay, P. (2008). From Localized Products to Geographical Indications: Awareness and Action, Ressources des terroirs – Cultures, Usages, Sociétés UMR EcoAnthropologie et Ethnobiologie Centre National de la Recherche Scientifique Alimentec - 01000 Bourg-en-Bresse

Buldan Belediyesi, 2025: <https://buldan.bel.tr/yoresel-yemeklerimiz/> (E.T.: 17.08.2025).

Ceylan, Seher. (2019). Denizli, İçinde, Kozak, N. (Editör), Online Türkiye Turizm Ansiklopedisi,

Demirbaş, S., & Bertan, S. (2022). Local Food in The Menu: The Case of Denizli. University of South Florida (USF) M3 Publishing, 16(9781955833103), 13.

Denizli İl Millî Eğitim Müdürlüğü Eğitim ve Kültür Dergisi, 2025:[https://denizliarge.meb.gov.tr/meb\\_iys\\_dosyalar/2023\\_12/27090721\\_8.sayi.pdf](https://denizliarge.meb.gov.tr/meb_iys_dosyalar/2023_12/27090721_8.sayi.pdf). (E.T.: 19.08.2025).

Denizli İl Millî Eğitim Müdürlüğü, 2025: [https://denizli.meb.gov.tr/meb\\_iys\\_dosyalar/2018\\_11/16112235\\_cografi.pdf](https://denizli.meb.gov.tr/meb_iys_dosyalar/2018_11/16112235_cografi.pdf)

- Denizli Kent Rehberi, 2020:  
[https://sgdd.org.tr/yayinlar/eu\\_score\\_EU\\_Score\\_Denizli\\_Kent\\_Rehberi\\_TR\\_ARAPCA\\_200906.pdf](https://sgdd.org.tr/yayinlar/eu_score_EU_Score_Denizli_Kent_Rehberi_TR_ARAPCA_200906.pdf)  
(E.T.: 26.06.2025).
- Fields, K. (2002). Demand for the Gastronomy Tourism Product: Motivational Factors. *Tourism Andgastronomy in* (36-51), (Ed.) Hjalager, A. M., and Richards, G., London: Routledge.
- Gökçe, Turan (2000). *XVI ve XVII. Yüzyıllarda Lâzıkıyye (Denizli) Kazası, Türk Tarih Kurumu Basımevi, Ankara.*
- Lopez, X. A. A., Martin, B. G. (2006). Tourism and Quality Agrofood Products: An Opportunity for the Spanish Countryside. *Tijdschrift Voor Economische En Sociale Geografie*, 97 (2), 166-177.
- Öztürk, Y. (2018). Geçmişten Günümüze Denizli Yöresi Sünnet Törenleri. Denizli: Cumhuriyet Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.
- Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025: <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=20&tur=&urunGrubu=&adi=>
- Türkiye Cumhuriyeti Kültür ve Turizm Bakanlığı (2025): <https://denizli.ktb.gov.tr/TR-250592/kahvalti-kulturu.html> (E.T.: 15.06.2025).
- Türkiye Cumhuriyeti Tavas Kaymakamlığı, 2025: <http://www.tavas.gov.tr/ilcemizin-damak-catlantan-lezzeti> (E.T.: 12.04.2025).
- Türkiye Cumhuriyeti, Çevre ve Şehircilik Bakanlığı. (2025) : <https://denizli.csb.gov.tr/tarihce-i-1078> (E.T.: 30.08.2025).
- Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK).(2025): <https://data.tuik.gov.tr/Search/Search?text=n%C3%BCfus> (E.T.: 22.08.2025).
- Türktaş, Metin (2009). “Zafer Gazozları” , Geçmişten Günümüze Denizli Dergisi, S. 23, CSA Eğitim ve Kültür Vakfı Yayınları, s.14-21.
- Türktaş, M. M. (2021). Denizli Yöresinde Hızır ve Hıdırellez ile İlgili İnanış ve Uygulamalar. *TÜRÜK Uluslararası Dil, Edebiyat ve Halkbilimi Araştırmaları Dergisi*, (9)25, 163-173.
- URL-1: <https://denizli.org/denizli-cografi-yapi/> (E.T.: 10.08.2025).
- URL-2  
:[https://www.haciserif.com/?srsltid=AfmBOorQ4kZw2Pi172U8rizYSeaGsId8na\\_E9MJDaitR\\_kgQCxOE-W](https://www.haciserif.com/?srsltid=AfmBOorQ4kZw2Pi172U8rizYSeaGsId8na_E9MJDaitR_kgQCxOE-W) (E.T.: 11.07.2025).
- URL-3: <https://www.denizlikebabi.net/> (E.T.: 23.05.2025).

# İZMİR İLİ YEMEK KÜLTÜRÜ

Öğr. Gör. Enes GÜNDOĞDU<sup>1</sup>

## GİRİŞ

Yerel gıdalar, bir toplumun yeme alışkanlıklarının yanı sıra tarihini, kültürünü ve sosyal-ekonomik yapısını da yansıtır. Kozmopolit yapısı, tarihsel geçmişi ve coğrafi çeşitliliği sayesinde İzmir mutfağı, Türkiye'deki en ilgi çekici gastronomi destinasyonlarından biri olarak öne çıkmaktadır. Ege kıyısında yer alan İzmir, tarih boyunca Türkler, Rumlar, Ermeniler, Yahudiler, Levantenler ve Balkanlardan gelen göçmenler gibi birçok farklı topluluğa ev sahipliği yapmıştır (Yıldız, 2021, s. 2440). Şehrin bu çeşitli nüfusu, mutfak kültürünü zenginleştirerek özgün, dengeli ve ilgi çekici bir yemek çeşitliliğinin oluşmasına katkı sağlamıştır. İzmir mutfağı, taze sebzeler, zeytinyağı ve deniz ürünlerine dayalı Akdeniz diyetinin temel ilkelerini benimsemiştir (Altıntaş & Hazarhun, 2020, s. 19). Bölgenin zeytinyağlı yemek yapma geleneği çok eskilere dayanmaktadır; Urla-Çeşme yarımadasında bulunan ve M.Ö. 6. yüzyıla uzanan tarihi bir zeytinyağı üretim merkezi bunun kanıtıdır (Şengül 2015:78). Şevketibostan, radika ve cibes gibi yerel otların kullanımı, yemeklere yalnızca özgün bir tat katmakla kalmaz, aynı zamanda mevsimsel ve sürdürülebilir tarımı da destekler (Bilgin 2018:13).

İzmir mutfağındaki çeşitlilik yalnızca doğal kaynaklardan değil; ticaret ve göçler yoluyla gerçekleşen kültürel etkileşimlerden de beslenmektedir. Boyoz, sübye, borekas ve domates soslu deniz ürünleri gibi Sefarad Yahudileri ve Levantenlerin katkıları, kentin gastronomik kimliğini bugün bile şekillendirmeye devam etmektedir (Özkanlı ve İpkoparan 2020:1532; Yıldız 2021:2442). Bu nedenle, İzmir mutfak gelenekleri sadece bir beslenme biçimi olarak değil; aynı zamanda şehrin tarihinin, kültürünün ve ekonomisinin bir parçası olarak da değerlendirilmelidir.

Bu bölümde, İzmir'in çok kültürlü yapısının ve tarihsel mirasının şekillendirdiği zengin mutfak kültürü ele alınmaktadır. Amaç, İzmir mutfağının özgün yemek çeşitliliğini, kültürel kökenlerini ve gastronomi turizmi açısından taşıdığı potansiyeli ortaya koymaktır.

## İZMİR İLİNE İLİŞKİN GENEL BİLGİLER

### Tarih, Coğrafi ve Demografik Yapı

İzmir, Türkiye'nin batısında bulunan, Ege Bölgesi'nin en büyük şehri durumundadır. Coğrafi olarak doğuda Manisa ve batıda Ege Denizi ile sınırlıdır. İzmir'in çevresi, dağlık alanlar, zengin ovalar ve deniz kıyıları ile çeşitlidir. Şehrin en yüksek noktası 1.000 metreyi aşan Sipylus Dağı'dır. İzmir'in girintili çıkıntılı kıyı yapısı, çok sayıda koy ve plajın kendiliğinden oluşmasına zemin hazırlamıştır. Gümüldür, Özdere, Foça, Karaburun ve Çeşme gibi sahil bölgeleri, kentin turizm açısından önemli destinasyonları arasında yer almaktadır. Aynı coğrafi yapı, balıkçı barınakları ve yat limanlarının oluşmasına da imkân tanımıştır. Bu yönleriyle İzmir, doğal bir liman ve turizm kenti niteliği taşımaktadır. Doğal limanı, İzmir Körfezinin tarihi boyunca önemli bir ticaret merkezi olmasını sağlamıştır. İzmir'in iklimi Akdeniz iklimi ile karakterize edilir. Yazları sıcak ve kuru, kışları ise ılımandır (URL-3).

2023 yılı itibariyle yaklaşık 4,4 milyon kişi İzmir'de yaşamakta, bu da onu Türkiye'nin en kalabalık üçüncü şehri yapmaktadır. Şehirde farklı etnik gruplar bir arada yaşamakta ve genç ve dinamik bir nüfus bulunmaktadır. İzmir'in çok kültürlü yapısı, çeşitli din ve kültürlerden gelen insanların bir arada yaşamasına izin verir. Şehirdeki bu çeşitlilik, sosyal yaşamda çok çeşitli etkileşimler yaratır (URL-2).

İzmir, MÖ 3000'li yıllarda kurulmuş olup, 16. yüzyılın başlarından 20. yüzyılın ortalarına kadar yaklaşık beş yüzyıl boyunca Türkler, Rumlar, Sefarad Yahudileri, Levantenler, Ermeniler ve diğer toplulukların bir arada yaşadığı, çok kültürlü ve çok cemaatli yapısıyla dikkat çeken, zengin bir tarihsel geçmişe sahip önemli bir Akdeniz kentidir (Yıldız 2021:2440).

## İZMİR YEMEK KÜLTÜRÜ

### Yeme Alışkanlıkları

Kendine özgü yapısıyla İzmir mutfağı, tarih boyunca farklı mutfak kültürleri arasında önemli bir yer edinmiştir. Savaşlar sonrasında göç eden toplulukların buluşma noktası haline gelen İzmir, birçok farklı kültürü bir arada barındıran kozmopolit bir şehir niteliğindedir. İzmir mutfak kültürünün gelişiminde ve

<sup>1</sup> Kapadokya Üniversitesi, ORCID: 0000-0003-3790-1614, enes.gundogdu@kapadokya.edu.tr

bugünkü çeşitliliğine ulaşmasında; şehir merkezinde ve çevresinde yaşayan Türkler, Sefaradlar, Levantenler, Arnavutlar, Makedonlar, Rumlar, Boşnaklar, Afrika kökenli Araplar ile Girit, Sakız ve Midilli adalarından göç eden topluluklar etkili olmuştur (Şahin ve Güçlütürk Baran 2022:1182). Makedon mutfağına özgü börekler, Musevi topluluğunun boyozu, sübyesi ve badem ezmesi, Girit göçmenlerinin ot yemekleri ve enginarı, Rumların iskontası gibi birçok lezzet, İzmir mutfağının önemli gastronomik unsurlarını oluşturur. Aynı zamanda İzmir, hafif yemekleriyle öne çıkan sağlıklı bir mutfak kimliğine sahiptir ve Akdeniz mutfağının merkezlerinden biri olarak kabul edilmektedir (Altıntaş ve Hazarhun 2020:19). Zeytinyağı, Akdeniz mutfağının temel bileşenidir. Bu, nedenle İzmir mutfağında zeytinyağı ve zeytinyağlı yemekler vazgeçilmezdir. Bölgedeki sebzeler, pilavlar, dolmalar ve et yemeklerinin zeytinyağı ile pişirilmesi bölge mutfağının en temel özelliklerinden biridir. Tarihteki ilk zeytinyağı üretim merkezi, İzmir'in Urla-Çeşme yarımadası sınırlarında bulunan Klazomenai antik kentinde bulunmuştur. Beraberindeki buluntular, bu zeytinyağı üretim merkezinin M.Ö. 6. yüzyılın ilk yarısında kurulduğunu göstermektedir. Bu bilgiler, bu bölgede binlerce yıldır zeytinyağı tüketiminin olduğunu ve hem tüketim hem de gelir kaynağı olarak yerinin ne kadar önemli olduğunu göstermektedir (Şengül 2015:78). Yaklaşık 2500 yıldır kullanılan zeytinyağı, bölge gastronomisinin temelini oluşturmaktadır. İzmir halkının kızarmış ekmeğe ve zeytinyağına taze baharatlar ekleyip tulum peyniri ile tükettikleri kahvaltılık yemeklerinin bir parçasıdır (Özkanlı ve İpkoparan 2020:1532). İzmir mutfağında sebze ve meyveler de oldukça önemli bir yere sahiptir. Yerel halkın yemeklerinde çoğunlukla, "bakla, patlıcan, biber, bürülce, fasulye, barbunya, bamya, domates, soğan, pırasa, lahana, marul, enginar, kereviz, ıspanak, salatalık, kabak, mısır ve acur gibi sebzeler tüketilir. Özellikle enginar, İzmir mutfağının en ünlü sebzesidir (Çevik 2018:86)

Çeşitli yöresel otlardan yapılan yemekler de İzmir mutfağının bir başka öne çıkan özelliğidir. Bölge yöresel otların bolluğu ve lezzeti, uygun iklim ve bitki örtüsü sayesinde, otan yapılan yemekler ve yemeklerde ot kullanımında ülke çapında bilinirliğe sahiptir. Sarmaşık, ısırgan, cibes, istifno, ebegümece, turp otu, gelincik, labada, şevketi bostan, radika, kuş otu, deniz bürülcesi, hardal otu, kuzu kulağı, gömeç, iğnelik gibi otlar bölge coğrafyasında yetişmekte, mevsime göre ot çeşitleri değişmektedir. İzmir mutfağında turpotu, radika, cibes gibi yabancı otlar çiğ ya da haşlanmış olarak, böreklerle iç olarak, arapsaçı ve şevketi bostan gibi otlar da zeytinyağlı ya da etli yemekler (kuzu eti) de daha çok kullanılır. Salatalık olarak hazırlanan otlar, fazla haşlanmayarak yeşilliğini korur. Ardından zeytinyağı ve limonla süslenir. İlkbahar mevsiminde çeşitlilik en yüksek seviyededir (Bilgin, 2018, s. 13)

İzmir'in kıyılarında, deniz mahsulleri ve balık yemekleri de sofralarda çokça yer almaktadır. İzmir'in kıyı şeridinde bulunan koy ve körfezler, farklı türlerde su ürünlerinin çeşitliliğini sağlamış, bu çeşitlilik de tüketimin artmasına olanak tanımıştır. Çeşme, Seferihisar, Urla, Mordoğan ve Birinci Kordon gibi kıyı bölgelerinde birçok deniz ürünleri restoranı ve su ürünleri satışı yapan dükkânlar yer almaktadır. İzmir'de karides, ıstakoz, pavurya, midye, deniz tarağı, ahtapot ve mürekkep balığı gibi deniz mahsulleri sıkça tüketilen gıdalar arasındadır. Bu deniz ürünlerinden hazırlanan mezeler ise bölge mutfağında önemli bir yer tutmaktadır. (Altıntaş ve Hazarhun 2020:20)

### **İzmir Mutfağında Seferad Yemek Kültürünün Etkileri**

Yahudi toplulukları İzmir'de tarih boyunca yaşamıştır. Büyük İskender zamanında Kudüs'te yaşayan Yahudilerin çoğunun İzmir'e taşındığı bilinmektedir. Roma döneminde de İzmir'de yaşayan Yahudiler her ne kadar sayıları Bizans döneminde azalsa da İzmir topraklarında yaşamışlardır (Tanaç Kiray 2004:108).

16. yüzyılda İzmir ticaret limanı olarak gelişmesi ve Yahudilerin ilgisini çekmiş böylece ilk Sefarad grubu İzmir'e çevre illerden, özellikle Tire ve Manisa'dan göç etmeye başlamıştır. Yahudiler daha sonra Aydın, Akhisar, Nazilli, Bergama ve Urla'ya göç etmiş ve ardından Selanik'ten İzmir'e göç etmişlerdir (Özkanlı ve İpkoparan 2020:1532). Sefaradların İspanya'dan Osmanlı'ya göçü, mutfak kültürlerini de bölgeye taşımıştır. Doğdukları topraklardan göç etmek zorunda kaldıkları için hem yanlarında getirebildikleri en değerli şeyleri olan dillerini ve yemek kültürlerini korumaya hem de göç ettikleri yerin kültür unsurlarını benimsemeye çalışmışlardır (Öney Tan 2010:54).

1492 yılında Osmanlı topraklarına geldiklerinde, din ve dil olarak farklı olsalar da yemek kültürüne çok yabancı değildiler. Spesifik olarak geldikleri topraklarda kullanılan gıda ürünlerini bilmekteydiler. Sefaradlar, Müslüman-Türkler gibi patlıcanı mutfaklarının en önemli sebzelerinden biri olarak gördüğünden, Osmanlı'ya göç ettiklerinde yerel kültürde tüketilen gıdalar ve pişirme yöntemleri konularında yabancılaşmamışlardır. Sefaradlarla Müslüman-Türklerin ortak özelliklerinden biri de yemeklerinde sıklıkla nohut, balık ve kümes hayvanları kullanılmasıdır (İpkoparan 2020:29). Bu benzerliklerin birkaç nedeni vardır. Birincisi, her iki mutfak kültürünün de Arap kültürü üzerinde bir etkiye sahip olmasıdır. İkincisi, Sefarad mutfağının Akdeniz mutfağının özelliklerine sahip olmasıdır. Sebze ve et yemeklerinde şeker kullanımı, bu iki mutfağın bir ortak özelliğidir. Günümüzde, erik tavası, ayva dolması, ayvalı et ve şeker veya pekmeze pişirilen et ve meyve karışımı yemekler çeşitli yerlerde yapılmaktadır. Sefarad mutfağında kalavasa yenası (kabak dolması) şekerle pişirilir (Güldemir ve Halıcı 2019:566). Osmanlı-Türk mutfak kültürleri ile Sefarad mutfak kültürleri arasında et yemeklerinde şeker kullanımının yanı sıra ekşi tadın sıklıkla kullanılması da benzerlik oluşturur. Osmanlı mutfağında, çorbalar dahil olmak üzere çeşitli yemeklerde ekşi tadın kullanıldığı bilinmektedir (Haydaroglu 2003:3; Şavkay 2000).

Sefarad mutfağında az kırmızı et tüketimi düşük olduğu için balık çok önemlidir. Balık genellikle kızartılarak yanında bir sos ile tüketilir. Hamur işleri, Sefarad mutfağında önemli bir yere sahiptir. İzmir'in simgesel yemeği olan borekas, boyoz ve bulemas, Sefarad mutfağının en önemli hamur işleri arasında sayılır (Sarfati 2009:475). Sübye, boyozdan sonra Sefaradların İzmir mutfak kültürüne katkıda buldukları bir diğer üründür. Sübye olarak da bilinen bu içecek, kavun çekirdeklerinden elde edilir (Özkanlı ve İpkoparan 2020:1532).

Sefaradların Türk mutfağından etkilenip kendi mutfak kültürlerine dahil ettiklerine veya Türklerin Sefarad mutfağından etkilenip kendi mutfak kültürlerine dahil ettiklerine dair net bir yargı yoktur. Bazen aynı yemeğin her iki mutfak kültüründe de farklı isimlerle adlandırılmış türleri vardır. Bazı yemekler için, her iki kültürde de olan bu yemeklerin Arap mutfağından etkilenerek ortaya çıktığını söylemek mümkündür. Bu benzerlikler yanında, Sefaradların mutfak kültürleri göç ettikleri 1492 yılından günümüze kadar çeşitli değişikliklere uğramıştır. İspanya kültürünün izlerini yemeklerinde taşıyalar da, Osmanlı-Türk mutfak kültüründen de börek ve dolma gibi lezzetleri sofralarında yer vermişlerdir. Başka bir deyişle, günümüz Sefarad mutfağı, yüzyıllar önce İspanya'dan getirilip günümüze kadar sürdürülen geleneklerin ve artık tamamen bir parçası olan bu toprakların mutfağına bir karışımıdır (İpkoparan 2020:29). Sefarad mutfağı aşırıya kaçmadan, sadeliğiyle dikkat çeken bir mutfaktır. Sefarad yemeklerinde çok fazla sos ve garnitür bulunmamaktadır. Sefarad mutfağı, birden fazla sebzeyle birlikte yapılan ve genellikle domates, maydanoz ve limonla tatlandırılan yemeklerden oluşur. Sefarad yemeklerinde, Türk mutfağı yemeklerinden farklı olarak soğan, sarımsak ve baharatlar çok fazla kullanılmaz (Şavkay 2000).

### **İzmir Mutfağında Levanten Yemek Kültürünün Etkileri**

Özellikle 17. ve 18. yüzyıllarda Levantenler, Osmanlı İmparatorluğu'nun kendilerine verdiği ticari ayrıcalıklar ve kapitülasyonlar nedeniyle önemli bir ekonomik güç haline gelmiş, İzmir'i Anadolu'nun önemli ticaret merkezlerinden biri haline getirmişlerdir. Bu yabancılar, aralarındaki ülke, ırk, dil ve din gibi farklılıklarına rağmen, ortak fayda ve akrabalık ilişkilerine dayanan bir yaşam tarzı geliştirmişlerdir. Levantenler, İngiliz, İtalyan, Fransız, Macar, Slav, İngiliz, İtalyan ve Fransız kökenlilerin oluşturduğu yeni ve farklı bir topluluk ve kültür olarak görülmektedir (Yıldız 2012:44). Avrupa'nın birçok ülkesinden gelen Levantenler, yaşamaya başladıkları İzmir ve diğer liman kentlerinde yabancılara sunulan ayrıcalıklar ve

tüccar olmanın avantajlarıyla birlik olmuş ve karma ya da melez bir yemek kültürü oluşturmuş, ticaret için gittikleri Asya ülkelerinin kültürlerini de bu yemek kültürüne katarak geliştirmişlerdir. Ayrıca Osmanlı ve Türk mutfağını ve geleneklerini de zamanla kendi yemek kültürlerine eklemişler, kendi kültürlerini de yoğun olarak yaşadıkları yer olan İzmir mutfak kültürüne adapte etmişlerdir. Konuyla ilgili alan yazın incelendiğinde, Levanten yemek kültürünün, Fransız ve İtalyan mutfağı da dahil Avrupa'nın birçok ülkesinin, Osmanlı ve Türk mutfağı, Arap mutfağı ve diğerleri gibi farklı yemek kültürleriyle karıştığı ve melez bir yemek kültürü oluşturduğu anlaşılmaktadır. Levanten yemek kültürünün öne çıkan başka bir yönü de az malzeme içeren yemeklere yerel yiyeceklerin dahil edilmesiyle yeni tariflerin ortaya çıkmasıdır. Sonuç olarak Levantenler, doğrudan ya da dolaylı olarak İzmir'in büyümesine ve mutfak kültürünün gelişmesine katkıda bulunmuştur (Yıldız, 2021, s. 2442).

## Yöreye Özgü Yemekler

Yerel mutfak, bölgeye özgü pişirme yöntemlerini, araç gereçlerini ve geleneklerini içeren ve en önemli öğesi olan yemekleri içeren bir kavramdır. Tarih boyunca, yörenin coğrafi ve iklimsel özellikleri, yörenin kültürel mirasını oluşturan yöresel mutfakları şekillendirmiştir. İzmir'in ünlü yöresel yemeklerinden bazıları, kuzu kellesindeki organ ve et parçalarıyla yapılan soğuk bir yemek olan söğüş; kabuklu midyeden yapılan sokak yemeği olan midye dolma ve bağırsak ve bumbardan yapılan kebab olan kokoreçtir. Yöre mutfağının bir diğer önemli parçası, hücre yenileyici, sindirim sistemini düzenleyici ve hormon dengeleyici özellikleriyle bilinen Ege ve Akdeniz bölgelerine özgü yabancı bir bitki olan şevketibostandır. İzmir'in gastronomik lezzetleri arasında son olarak içilen fermente bir içecek olan sübye yer almaktadır. Subiyya veya Horchata veya Pepitada olarak da bilinen bir tür şerbet, kavun veya badem çekirdeklerinin ezilmesiyle şekerin karıştırılmasıyla yapılır (Karşlı ve Candemir 2023:282).

İzmir mutfağında boyoz oldukça popüler bir sokak yiyeceğidir. Özellikle İzmir'de sokak lezzeti olarak yaygın olan bu hamur işi coğrafi işaret tescili de almıştır. Kahvaltılarda sıklıkla tercih edilen boyoz, yufka gibi bir hamurun katlanarak pişirilmesiyle yapılır. İç harcı çoğunlukla beyaz peynir veya zeytindir, ancak yerel koşullara bağlı olarak farklı malzemelerden de yapılabilir.

Kumru, yaklaşık 150 yıldır İzmir'de un ve nohut mayasının karıştırılmasıyla hazırlanan hamurun fermantasyona bırakılıp şekillendirilip pişirilmesi ile hazırlanan, oldukça popüler bir sokak lezzeti olarak tüketilmektedir. Günümüzde kumru eskiden soğuk olarak tüketilen bir yiyecek olsa da salam, sosis, sucuk, peynir gibi ürünlerin eklenmesiyle sıcak olarak da tüketilmektedir. İzmir Kumrusu mahreç işareti ile 07.12.2017 tarihinde tescillenmiştir ( U R L - 4 ) . İzmir kumru ekmeğine ortası geniş ve uçlara doğru inceleyen şekli nedeniyle kuşun gövdesine benzemesi sebebiyle 'kumru' ismi verilmiştir. Yaklaşık 150 yıldır İzmir'de üretilip tüketilen kumru, önceleri İzmir Tulum Peyniri, domates ve biberle hazırlanmaktayken, 1940'lardan sonra şarküteri ürünleri arasına konularak sıcak olarak da tüketilmeye başlanmıştır. “Çeşme Kumrusu” olarak bilinen İzmir kumru türü, salam, s o s i s , s u c u k ve eritme peynir ile hazırlanıp sıcak servis edilir. İzmir Kumrusunu servis ederken, kumru ekmeği ortadan ikiye kesilir ve beş dakika kadar kömür ateşine konulur ve iç yüzeyine margarin sürülür. 25-30 gram sucuk, 20-25 gram salam, 25-30 gram eski kaşar ya da kızartılmış taze kaşar peyniri ve 2 dilim domates, kömürde pişen kumru ekmeğinin üzerine margarin sürülmelidir. İsteğe göre sosis ile servis edilebilir (Akçura 2024:28).

Bir diğer İzmir mutfak kültürünün önemli yiyeceklerinden olan gevrektir. Araştırmalara göre, İzmir Gevreği, 450 yıl önce Kırım'dan gelen Tatar Türklerinin yiyeceği olduğu düşünülmektedir. Un, su, tuz ve yaş maya ile yapılan hamur, fermantasyona bırakıldıktan sonra şekillendirilir, kaynayan su-pekmez karışımına daldırıldıktan sonra beyaz susam ile kaplanır ve fırınlanır. Gevrek yapmak için kullanılan özel amaçlı buğday unu, içme suyu, tuz ve maya karıştırılır. On ila on beş dakika yoğrulur ve tezgâhın üzerine alınıp kurumaması için temiz bir örtü ile örtülür. Ardından fermantasyon işlemi için dinlenmeye bırakılır. Fermantasyon işlemi bittikten sonra hamur 110 gramlık parçalara bölünür ve avuç içiyle mermer tezgâhta şekillendirilir. Halka şeklini alan hamur, 110-115 °C'de sulandırılan üzüm pekmezi karışımına daldırılır. İlk pişirmeden sonra oda sıcaklığında 3-5 dakika dinlendirilir. İlk pişirme işleminden sonra dinlendirilen

hamur, tepsiye su ve susam karışımının üzerine dökülür ve yüzeyi tamamen bu karışımla kaplanır. Yüzeyi susamla kaplanan gevrekler elektrikli fırında veya taş fırında 280-300 °C'de 12-15 dakika pişirilir ve ardından dinlendirilir (Akçura 2024:27) İzmir Gevreği 28.09.2021 tarihinde mahreç işareti ile tescillenmiştir (URL-4).

İzmir lokması, su, tuz, maya, şeker ve limonlu şerbete batırılıp kızartılan çörek benzeri bir hamurdan yapılır. Bazı yerlerde şerbetsiz olarak da tüketilmektedir. 21.03.2017 tarihinde mahreç işareti ile tescil edilen İzmir Lokması hamurunun ortası delikli halka şeklindedir. Cenaze, mevlit, sünnet, kandil gibi dini ve kültürel açıdan önemli günlerde İzmir'de lokma ücretsiz olarak dökülüp halkla dağıtılır (Andaş 2023:36)

1980'lere kadar "Şammali" olarak bilinen "Şambali", irmik, şeker ve süttten yapılan bir tatlıdır. Fırından önce yer fıstığı ile süslenir ve isteğe göre tarçın veya kaymakla birlikte tüketilebilir. İzmir'in Kemeraltı semtinin ikonik şambalisi, 18.01.2011'de mahreç işareti ile tescillenmiştir (URL-4).

Şambali tatlısının Suriye'nin Şam şehrine ait olduğu söylenmektedir (Yıldız 2020:360). Birinci Dünya Savaşı sonrasında Suriye'den göç eden Türkler veya Araplar tarafından Kıbrıs'a getirildiği, oradan Akdeniz coğrafyasına yayıldığı düşünülmektedir. Günümüzde İzmir ve Kıbrıs dışında Yunanistan'da da "samali" olarak bilinmektedir. Şambali Ege Bölgesi, Adana ve Tekirdağ, yaygın olarak yapılmakta ve tüketilmektedir. Ödemiş, Akhisar, Alaşehir ve Tire ilçelerinde evlerde yapılmasının yanı sıra seyyar olarak da satın alınabilir. İzmir Şambalisi, buğday irmiği, toz şeker, yoğurt veya süt, kabartma tozu ve nişastayı bir tepside karıştırarak pişirilir. Ardından şerbeti dökülür. Hazırlanan harcın fırınlanmadan önce tercih edilen şekilde fıstık ya da bademle süslenmesi mümkündür (Akçura 2024:30)

### **Özel Gün Yemekleri**

Türk toplumunun dini inançları, gelenek ve görenekleri, geçiş dönemleri ve törenlerinde uygulanan yeme- içme ritüellerini şekillendirir. Doğum sonrası lohusa şerbeti, sünnet yemeği, evlilikle ilgili törenler ve ölüme yapılan ikramlar, Türkiye'nin tüm bölgelerinde görülmektedir. Evlenme törenleri, aile kurumunun kurulduğu her toplumda önemli bir geçiş dönemi olarak görülmekte ve çeşitli ritüeller uygulanmaktadır (Andaş 2023:43). İzmir'deki köy düğünlerinde keşkek için neredeyse olmazsa olmaz bir yemek gözüyle bakılmaktadır. Mevsime göre pilav, cacık, salata, hoşaf ve şehriye çorbası, nohutlu et kavurma veya haşlama ile birlikte sebze yemekleri (genellikle taze fasulye, taze otlardan yapılan kavurmalar, karışık kızartma veya yaprak sarması gibi) tercih edilmektedir. Tatlı olarak ise hoşmerim, irmik helvası ve sütlaç sıklıkla tüketilen düğün yemeklerindedir. Seferihisar'ın Sığacık mahallesinde, Ramazan ayında ve gelin duvağı ritüeli sırasında yapılan lorlu ve şuruplu bir tatlı olan "samsades" veya "samsa" isimli bir tatlı tercih edilmektedir. Seferihisar'da bayramlarda sıklıkla yapılan tatlılardan biri de "oklavadan sıyırma"dır. Bergama ilçesinde ise Ramazan helvası veya Ramazan tatlısı olarak bilinen bir tatlı sadece Ramazan ayında tüketilmektedir. İzmir şehir merkezinde, özellikle kurban bayramlarında yapılan bir tatlı olan "gerdan tatlısı" bulunur. Tire'de, İspanyol Musevilerden kalan Hıdrellez gününde etli marul yemeği yemenin geleneği hala sürdürülmektedir. Toprak adı verilen yemek, geleneksel İzmir düğünlerinde Menemen, Ödemiş, Seferihisar Payamlı, Dikili, Denizköy gibi Yörük köylerinde yapılan keşkek kadar önemlidir. İsimleri aynı olsa da yapılaş şekli ve malzemeler farklı. Tüm İzmir'de, gelin ve damadın odasına gerdek gecesinden önce tavuk pilavı ve bir tepsi baklava konulması geleneği vardır. Bununla birlikte, Seferihisar'ın Sığacık mahallesinde damada tavuğun pişirilmesi yasaktır. Gerdek gecesi için oğlak veya kuzu dolması tercih edilir (Andaş 2023:70; Hasırcılar 2018:197).

### **Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler**

Yerel ürünlerin ve üreticilerin korunmasına ve kırsal kalkınmayı destekleyen önemli bir sınai mülkiyet hakkı olan coğrafi işaretler, ülkelerin gastronomi turizminin ve yöresel lezzetlerinin korunmasında da önemli faydalar sağlamaktadır (Örgün, Akbulut ve Keskin 2017:256). Coğrafi işaret tescil çalışmaları, kamu kurum ve kuruluşları tarafından şehrin gastronomisinin gelişmesine ve yöresel ürünlerin

sürdürülebilirliğine yönelik önemli bir girişimdir. Belirli standartlara uygun olarak üretilen ürünlerin taklit edilmesinin ve piyasaya sürülmesinin önlenmesi amaçlanmaktadır. İzmir ili için coğrafi işaret çalışmaları hala devam etmektedir, günümüzde 38 adet yiyecek ve içecek ürünü tescil edilmiş, 5 adet yiyecek içecek ürünü de başvurusu yapılmış değerlendirme sürecindedir (KTB, 2024). Bu ürünler; Anneanne Çorbası, Arslanlar Biberi, Bademli Koruk Şerbeti, Bergama Çığırtması, Bergama Kozak Çam Fıstığı, Bergama Köftesi, Bergama Tulum Peyniri, Beydağ Simit Dürüm, Bornova Kınalı Bamyası, Bornova Misket Üzümlü, Bozdağ Kestane Şekeri, Çavuşdağı Kuru Fasulyesi, Çeşme Anasonu, Çeşme Damla Sakızı, Çeşme Kavunu, Ege İnciri, Ege Sultani Üzümlü, Gökçealan Osmancık Üzümlü, Gümüldür Mandalinası (Gümüldür Mandarini), Güney Ege Zeytinyağları, İzmir Boyozu, İzmir Gevreği, İzmir Kumrusu, İzmir Lokması, İzmir Şambalisi, İzmir Tulum Peyniri, Karaburun Kopanisti Peyniri, Kavacık Üzümlü, Kemalpaşa Kirazı, Kınık Kuru Domatesi, Kuzey Ege Zeytinyağları, Menemen Menemeni, Ödemiş Çekişte Zeytinyağı, Ödemiş Köftesi, Ödemiş Nohut Mayalı Ekmeği, Ödemiş Patatesi, Seferihisar Mandalinası, Seferihisar Topan Karakılçık Buğdayı, Tire Şiş Köfte, Torbalı Kuru Domatesi, Urla Hurma Zeytini, Urla Sakız Enginarı, Yarımada Hurma Zeytini şeklinde listelenebilir.

### **Şehrin Gastronomi Turizmi Açısından Önemi**

Yemekler, ait oldukları kültürün önemli bir parçasıdır. Sonuç olarak, yerel mutfaklar, bölge kültürünü tanımanın ve bu kültür hakkında bilgi sahibi olmanın en önemli araçlarıdır. Turistler, bir bölgenin ya da şehrin yerel mutfaklarını tanımak ve yemeklerin tadına bakmak istemektedirler. Turizm, bu tür bir ilişki için çok önemlidir. Birbirine benzeyen kültürlerle karşı yerel bir kültür ve bu kültürü yansıtan yemekler, destinasyonların reklamını değiştirebilir. Mutfak turizmi, destinasyonlar açısından önemlidir çünkü sadece belirli mevsimler için değil, her zaman kullanılabilir (Zağralı ve Akbaba 2015:6638)

İzmir mutfakları, temel olarak zeytinyağlı yemekler, balık ve deniz mahsulleri, çeşitli ot ve bitkilerden oluşmaktadır. İzmir mutfaklarının bu çeşitli ürünleri, gastronomi turizminin de temelini oluşturmaktadır. İzmir, zengin bir mutfak kültürüne sahip olduğu için 2015 yılında Dünya Gurme Kentler Ağına dahil edilmiştir. Olive Tech, Travel Turkey İzmir, Gastronomi Turizmi Kongresi, Urla Enginar Festivali, Urla Mart Dokuzu Ot Festivali, Çeşme Alaçatı Ot Festivali, Urla Zeytin Hasat Şenliği, Urla Bağbozumu Şenliği, Karabağlar Kavacık Üzümlü Festivali, Torbalı Bardacık İncir Festivali ve Torbalı Bardacık İncir Festivali gibi ulusal ve uluslararası fuar, festival ve kongre düzenlenen şehir, bu etkinliklerle yerel yemek kültürüne katkıda bulunurken, gastronomik kimliğini geliştirmektedir (URL-1). Şehrin barındırdığı zengin mutfak kültürü sayesinde gastronomi rotaları da oluşturulmuştur. Bu rotalar, kente özgü yiyecekleri ve içecekleri yerinde deneyimlemek için tasarlanmıştır. Gastronomi rotalarından biri olan Tarihi Kemeraltı Çarşısı, ziyaretçi sayısının artmasında önemli bir rol oynamaktadır (Şahin ve Güçlütürk Baran 2022:1187). Gastronomi turları; yöresel yiyecek ve içeceklerin hazırlanması, sunulması ve tadılması, yerel çiftlik üreticilerinin ziyaret edilmesi, yöreye özgü ürünlerin hasat şenlikleri ve gastronomi müzeleri gibi etkinlikleri kapsamaktadır. İzmir’de gerçekleştirilen Urla Bağ Yolu ve Kemeraltı lezzet turları, bu tür gastronomi turlarına örnek olarak gösterilebilir. Urla Bağ Yolu üzerinde yer alan çeşitli şarap üreticilerinde hem yerli hem de yabancı turistler şarap tadımı yapabilir, şarap üretim sürecini gözlemleyebilir ve üzüm bağlarını gezebilir. Bu şarap üreticileri aynı zamanda ziyaretçilere konaklama imkânı da sunmaktadır (Özdemir ve Erdoğan 2018:263). Şehirde zeytinciliğin yaygın olması nedeniyle zeytinyağı rotaları da oluşturulmuştur. Urla’da bulunan Köstem Zeytinyağı Müzesi’nde, tarihi zeytinyağı üretim sürecine dikkat çekmek amacıyla gastronomi turları düzenlenmektedir. Ayrıca İzmir’in Çeşme, Seferihisar, Güzelbahçe, Menderes ve Selçuk ilçelerini kapsayan bir zeytin rotası mevcuttur. Bu rota; zeytin ağaçları, zeytinlikler, zeytinyağı üretim tesisleri, seyir terasları, yel ve su değirmenleri ile zeytin ezme alanlarını içermektedir (Altıntaş ve Hazarhun 2020:19).

### **SONUÇ**

İzmir mutfakları, Türkiye'nin ve Ege Bölgesi'nin en değerli gastronomik hazinelerinden biridir. Çok katmanlı yapısı tarihsel süreçte oluşmuştur. Bu mutfak tarzı, yerel Anadolu tatlarını; göç yoluyla bölgeye gelen

Levanten, Balkan, Yahudi ve Rum mutfaklarıyla harmanlanmaktadır. Şehir, adeta gerçek bir lezzet mozağine dönüşmüş ve hem halk hem de turistler için eşsiz bir yer haline gelmiştir.

Sadelik, doğallık ve denge, İzmir mutfağının temelinde yer alır. Yemeklerde mevsimsel ürünler, yerel otlar, taze balıklar ve zeytinyağı başlıca malzemelerdir. Bu, beslenme kültürünün sağlıklı yaşam odaklı olduğunu gösterir. Şevketibostan, enginar ve radika (yabani hindiba) gibi otlarla hazırlanan yemekler sadece besleyici değil, aynı zamanda oldukça lezzetlidir. Bu yemekler, doğaya saygılı ve çevreyle uyumlu bir yeme-içme anlayışını temsil eder. İzmir aynı zamanda sokak yemekleri açısından da kendine has bir kimliğe sahiptir. Boyoz, gevrek (İzmir simidi), kumru, lokma ve şambali gibi lezzetler sadece karın doyurmakla kalmaz, aynı zamanda kültürel bir deneyim sunar. Geçmişe dayansa da bu tatlar günümüzün vazgeçilmez bir parçası haline gelmiştir. Özel günler ve tören yemekleri de İzmir mutfağının farklı bir yönünü ortaya koyar. Düğün yemekleri, bayram tatlıları ve dini günlerde yapılan ikramlar yalnızca beslenme alışkanlıklarını değil, aynı zamanda toplumsal aidiyet duygusunu ve köklü gelenekleri de yansıtır. Keşkek, hoşmerim, toprak ve oklavadan sıyırma gibi yemekler, bölge halkının kolektif hafızasında önemli kültürel semboller olarak yaşamaktadır.

Günümüzde İzmir mutfağı, gastronomi turizmi açısından en önemli merkezlerden biri haline gelmektedir. Coğrafi işaretli ürünlerin sayısının artması, yerel yemek festivallerinin düzenlenmesi ve gastronomi rotalarının oluşturulması gibi gelişmeler, İzmir mutfağının daha geniş kitlelere ulaşmasına katkı sağlamaktadır. Özetle, İzmir mutfağı sadece geçmişin bir parçası değil; sürdürülebilir gıdanın geleceğine dair bir vizyondur.

## KAYNAKÇA

Akçura, G. 2024. "Sokak Lezzetlerinin İl Gastronomi Turizmine Etkisi: İzmir İli Örneği". Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, İzmir.

Altıntaş, V., ve Hazarhun, E. 2020. "İzmir'in Gastronomi Turizmi Potansiyeline Turist Rehberlerinin Bakış Açıları". *International Journal of Applied Economic and Finance Studies* 5(2).

Andaş, Ş. 2023. *Ege Mutfağına Özgü Törensel Yemekler ve Şerbet Eşleşmeleri: İzmir İli Örneği*. Yüksek Lisans Tezi, İzmir.

Bilgin, S. 2018. "Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yerel Mutfak Öğelerinin Kullanımı ve Sürdürülebilirlik Açısından İncelenmesi: İzmir Örneği". Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi.

Çevik, N. K. 2018. *İzmir'in Lezzet Öyküsü*. İçinde E. Akçiçek, N. Çevik, M. Duranlı, P. D. Fedakar, S. Ötleş, ve A. Uhri. (Editör) İzmir: İzmir Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü.: Studio Promasyon: Konak/İzmir.

Güldemir, O., ve Halıcı, H. 2019. "Türk Mutfağında Geleneksel Etli Meyve Yemekleri". Ss. 565-69 içinde *II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 27-29 Mayıs*. Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi.

Hasırcılar, A. 2018. "Kara kazan bereketi özel gün sofraları". Ss. 193-209 içinde *İzmir'in Lezzet Öyküsü*, editör E. Akçiçek, N. Çevik, M. Duranlı, P. Fedakar, S. Ötleş, ve A. Uhri. İzmir: İzmir Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü.: Studio Promasyon: Konak/İzmir.

Haydaroğlu, İ. 2003. "Osmanlı saray mutfağından notlar". *Tarih Araştırmaları Dergisi* 22(34):1-10.

İpkoparan, B. 2020. *Kaybolmakta Olan Kültürel Bir Değer Olarak Sefarad Mutfağı: İzmir Sefarad Mutfağı Üzerine Bir İnceleme*. Yüksek Lisans Tezi, Gaziantep Üniversitesi.

Karlı, C., ve Candemir, A. 2023. "Destinasyon Markalaşmasında Gastronomi Turizminin Etkisinin İncelenmesi: İzmir İli Örneği". *Doğuş Üniversitesi Dergisi* 24(1):273-92.

KTB. 2024. "Kültür Turizm Bakanlığı".

- Öney Tan, A. 2010. “İberyâ’dan Osmanlı topraklarına Sefarad mutfağının yolculuğu”. Ss. 46-63 içinde *I. Mutfak Kültürü Sempozyumu Bildiri Kitabı*, editör A. S. Bilgin. Bilecik Şey Edebali Üniversitesi.
- Örgün, E., Akbulut, B. A. ve Keskin, E. 2017. “Gastronomi Kavramının Kelime İlişkilendirme Testi Aracılığıyla Analizi (Analysis of Gastronomy Concept Throught the Word Association Test)”. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 3(5):255-67. doi:10.21325/jotags.2017.93.
- Özdemir, G., ve Erdoğan, S. 2018. “İzmir Destinasyonu nda Gastronomi Turizmi Üzerine Bir Araştırma (A Research on Gastronomy Tourism in Destination İzmir)”. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 10(3):249-72. doi:10.21325/jotags.2018.281.
- Özkanlı, O., ve İpkoparan, B. 2020. “İzmir Sefarad Mutfağının Günümüzdeki Yeri (The Current Situation of İzmir Sephardic Cuisine)”. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 6(2):1527-41. doi:10.21325/jotags.2020.619.
- Sarfati, J. S. 2009. “Sefarad Mutfağı. İBB Ahmet Piriştina Kent Arşivi ve Müzesi (Yay. haz.)”. Ss. 473-76 içinde *“İzmirli Olmak” Sempozyum Bildiri Kitabı*. İzmir: İzmir Büyükşehir Belediyesi.
- Şahin, H., ve Güçlütürk Baran, G. 2022. “İzmir de Yöresel ve Coğrafi İşaretli Yiyecek ve İçeceklerin Menülerde Yer Verilme Durumu (Status of Inclusion of Local and Geographically Marked Food and Beverages in Menus in İzmir)”. *Turk Turizm Arastirmalari Dergisi*. doi:10.26677/TR1010.2022.1145.
- Şavkay, T. 2000. *Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Şekerbank.
- Şengül, S. 2015. “Ege Bölgesi Mutfak Kültürü ve Yöresel Yemekleri”. Ss. 73-94 içinde *Yöresel Mutfaklar*, editör B. Hatipoğlu ve A. Çakır.
- Tanaç Kiray, M. 2004. “Osmanlı Kentlerinde Sefarad Kültürünün Dönüşümünün Mimariye Yansımaları ‘İzmir örneği’”. Dokuz Eylül Üniversitesi, İzmir.
- URL-1: [www.izmir.bel.tr](http://www.izmir.bel.tr) (E.T.: 19.8.2025).
- URL-2: [izmir.csb.gov.tr](http://izmir.csb.gov.tr) (E.T.: 27.7.2025).
- URL-3: [www.izmir.gov.tr](http://www.izmir.gov.tr) (E.T.: 27.7.2025).
- URL-4: T [www.turkpatent.gov.tr](http://www.turkpatent.gov.tr) (E.T.:23.8.2025).
- Yıldız, E. 2020. “Destinasyon Markalaşmasında Gastronomi Turizminin Etkisinin İncelenmesi: İzmir İli Örneği”. *The Journal of Academic Social Sciences* 104(104):353-66. doi:10.29228/ASOS.42846.
- Yıldız, E. 2021. “Tavus Kuşu Gibi Rengarenk Olan İzmir Mutfağının Bir Rengi: Levanten Yemek Kültürü”. *International Journal of Social Humanities Sciences Research (JSHSR)* 8(74):2439-46. doi:10.26450/jshsr.2744.
- Yıldız, M. 2012. “İzmir Levantenleri Üzerine İnceleme”. *Turan Stratejik Araştırmalar Merkezi Dergisi* 4(13):36-54.
- 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):6633-40.

# KÜTAHYA İLİ YEMEK KÜLTÜRÜ

Doç. Dr. Aydan BEKAR<sup>1</sup>, Arş. Gör. Bahar Sena YILMAZ<sup>2</sup>

## GİRİŞ

Toplumların yaşam biçimlerinin, normlarının ve geleneklerinin anlaşılmasında mutfak kültürü önemli bir yere sahiptir. Mutfak kültürü; yörede yetiştirilen bitkisel ve hayvansal ürünler, mutfak ekipmanları, pişirme ve saklama teknikleri gibi somut niteliklerin yanında; yemeğin hazırlanması, sunumu, sofrada adabı, tüketim şekilleri, bu çerçevede gelişen ritüeller, inançlar gibi soyut unsurların bir araya gelmesinden oluşmaktadır. Mutfak kültürünün şekillenmesinde ve oluşmasında bölgenin coğrafi ve fiziksel özellikleri, iklimi, demografik yapısı, tarihi, tarımsal ürünleri ve hayvancılık faaliyetleri gibi birçok faktör etkili olmaktadır. Bu unsurlar aynı zamanda toplumların yeme içme alışkanlıklarını da etkilemektedir.

Türk mutfağının önemli bir parçasını oluşturan Kütahya mutfak kültürü, sahip olduğu değerler ve üretim yelpazesi açısından çeşitlilik göstermektedir. Kütahya'nın sahip olduğu kültürel zenginliğin oluşmasında bulunduğu stratejik konum ve coğrafi özellikleri, tarih boyunca birçok medeniyete ev sahipliği yapması ve birçok dönemde göç alan bir yerleşim yeri olması etkili olmuştur. Şehir sert iklime sahip İç Anadolu ile Akdeniz iklimine sahip Ege kıyıları ve Marmara bölgesi arasında doğal bir köprü görevi görmektedir (Direk, 2023). Sahip olduğu köprü konumu ise tarih boyunca çoğu medeniyete ev sahipliği yapmasında etkili olmuştur. Kütahya mutfağı; Hititler'den Frigler'e, Lidyalılar'dan Büyük İskender İmparatorluğu'na; Doğu Roma'dan Osmanlı zamanına uzanarak Anadolu'nun köklü ve çeşitli mutfak geleneklerini içinde barındırır. Kütahya mutfağında hem bitkisel hem hayvansal ürünler hem de tahıl ürünleri birleşerek zengin mutfak kültürünü oluşturmaktadır.

Kütahya'da Frig döneminden beri gerçekleşen seramik ve çini faaliyetleri, şehre kültürel ve ticari değer katmaktadır. Bölgede Roma, Bizans ve Selçuklular dönemlerinde görülen çiniler "*Kütahya Çinisi*" olarak itibar kazanmıştır. Seramik üretiminin ve çini işlemlerinin yapıldığı tesisler Osmanlı döneminden günümüze kadar gelişerek varlığını sürdürmüştür. Kütahya'ya özgü yerel ve yöresel ürünlerin servisinde, otantik bir sunum deneyimi gerçekleştirme amacı ile kullanılan geleneksel motifler taşıyan çini işlemeli mutfak ekipmanları Kütahya gastronomisine değer katmakla birlikte mutfak geleneğinin de devamlılığını sağlamaktadır (Hadiye, 2022, Eren ve Doğan, 2023).

Bu bölümde öncelikle Kütahya'nın tarihi, coğrafi ve demografik özelliklerine ilişkin bilgi verilip daha sonra Kütahya yemek kültürü, Kütahya'nın coğrafi işaretli ürünleri ve gastronomi turizmi açısından önemi ele alınmıştır.

## KÜTAHYA İLİNE İLİŞKİN GENEL BİLGİLER

Bir toplumun, bölgenin ya da milletin kültürünü öğrenmek, aktarmak veya bir bütün halinde ele alabilmek için kültürü oluşturan tüm bileşenlerin bilinmesi ve bu bileşenlerin kültürü ne yönde etkilediğinin incelenmesi gerekmektedir.

İç Ege'de yer alan Kütahya, oldukça kısa süren bahar mevsiminin yanı sıra yazları sıcak ve kurak, kışları ise ılık ve yağışlı bir iklime sahiptir. Bununla birlikte kuzeyde ve batıda dağ sırtlarında bulunan tarım arazileri ile geniş bir yamaç alanına sahiptir. Kütahya'nın bulunduğu verimli tarım alanlarında mevsimine göre meyve-sebze üretimi ön plana çıkmaktadır (Özdoğan, 2016). Kırsal bölgelerde kümes, büyükbaş ve genellikle koyun ağırlıklı küçükbaş hayvancılığı yapılmaktadır. Kütahya'da bulunan akarsu, göl ve balık yetiştirme tesisleri sayesinde her mevsimde sazan, alabalık, istavrit, göl balığı, dere balığı, palamut ve çeşitli tatlı su balıklarına ulaşılabilir (Eren ve Doğan, 2023). Kütahya genelinde gerçekleştirilen büyük ölçekli leblebi (Çalışkan ve Gemici, 2011) ve yumurta üretimi (Ünal ve Fidan, 2014) ise şehrin ekonomik faaliyetleri arasında yer almaktadır.

Kütahya'nın bulunduğu bölgede görülen en eski medeniyetlerin ve imparatorlukların sırasıyla Hititler, Frigler, Lidyalılar, Persler, Makedon Kralı Büyük İskender İmparatorluğu ve Doğu Roma İmparatorluğu olduğu bilinmektedir (Özdoğan, 2016). Antik Roma ve Bizans döneminde Kotiaecion, Cotyaecum ve Koti (Erdek, 2014; Direk, 2023) olarak bilinen şehir, kale sınırları içerisinde yer alan nüfusu az bir yerleşim yeri

<sup>1</sup> Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, ORCID: 0000-0001-5309-1389, abekar@mu.edu.tr

<sup>2</sup> Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, ORCID: 0000-0002-2472-7744, baharsenayilmaz@mu.edu.tr

idi. Türklerin Anadolu'ya geldiği 1071 tarihinde Kütahya'nın sırasıyla Kayı Boyu, Anadolu Selçuklu, Anadolu Beylikleri ve Osmanlı Devletlerine yurt olması, Türk kültürünün yerleşmesi ve yayılmasında önemli bir rol oynamıştır. Bu dönemde "Kütay" olarak bilinen şehrin sınırları artan nüfus ile kale dışındaki yerleşim alanlarına yayılmıştır. Osmanlı döneminde yerleşim sınırları oldukça genişleyen Kütahya; Eskişehir, Uşak, Simav gibi çeşitli kazaları bünyesinde barındıran Anadolu Eyalet Sancağı konumundaydı. Şehrin Osmanlı dönemine ilişkin nüfus bilgilerine bakıldığında bölgede Ermeni, Rum, Yahudi ve Müslüman olmak üzere çeşitli grupların bir arada yaşadığı görülmektedir. 8 Ekim 1923 tarihinde Türkiye Cumhuriyeti'nin bir vilayeti haline gelen Kütahya'nın Altıntaş, Aslanapa, Çavdarhisar, Domaniç, Dumlupınar, Emet, Gediz, Hisarcık, Pazarlar, Simav, Şaphane ve Tavşanlı olmak üzere 12 ilçesi bulunmaktadır. 1965'te yaklaşık 50 bin olduğu bilinen nüfus, 1985'te 100.000'ini geçerek günümüzde 570.000'e ulaşmıştır (TÜİK, 2025).

## KÜTAHYA YEMEK KÜLTÜRÜ

İç Batı Anadolu'da yer alan Kütahya; Ege, Marmara ve İç Anadolu bölgelerinin geçiş iklimi özelliklerine sahiptir. Dolayısıyla farklı iklim özellikleri, yetiştirilen ürün çeşitliliğine de yansımıştır. Buğday, nohut, fasulye, şeker pancarı, haşhaş, domates, biber, salatalık, vişne, kiraz, kestane, elma gibi tarım ürünleri (Tarım ve Orman Bakanlığı, 2024) ve mevsimlik olarak toplanan çeşitli otlar yöre halkının öğünlerinde yer almaktadır. Bahar aylarında toplanan veya satın alınan otlar çiğ olarak tüketildikleri gibi kavularak, kıyma ya da yumurta eklenerek de tüketilmektedir. Kütahya'da bitkilerin şifa verici özelliğine olan inanç geçmişten günümüze devam etmektedir. Ebegümece, ısırgan otu, kuzu kulağı, madımak, sirken otu, hindiba, taze haşhaş otu bu otlardan bazılarıdır (Özer, 2010). Yemeklerin pişirilmesinde bitkisel ve hayvansal yağlar ile hazırlanan başta tahıllar olmak üzere, etlerin, sebzelerin ve süt ürünlerinin dengeli kullanımı söz konusudur. Ayçiçek, mısır, susam ve haşhaş gibi bitkisel yağlar, tereyağı ve kuyrukyağı ise kullanılan hayvansal yağlar arasındadır. Zeytinyağının kullanımı ise günümüzde daha fazla olmakla birlikte, genel olarak diğer sıvı yağlar ile karıştırılarak kullanılmaktadır. Ayrıca hayvansal ve bitkisel yağların karıştırılarak kullanılması da söz konusudur. Hayvancılığın yaygın oluşundan kaynaklı olarak yöre mutfağında süt ve süt ürünleri önemli bir yere sahiptir. İnek, koyun ve keçi sütünden peynir, yoğurt, tereyağı, kaymak ve lor gibi süt ürünleri fazla kullanılmaktadır. Yörede manda yetiştiriciliği de yapıldığı için eskiye kıyasla azalsa da manda sütünden üretilen kaymak, yoğurt, dondurma ve tereyağı sofralarda yerini almaktadır.

Konumlandığı coğrafi alan ve iklim özelliklerinden dolayı kış ayları uzun ve soğuk geçtiği için evlerde kışlık hazırlıklar yapılmaktadır. Salamura peynir, katık, et kavurma, kaz yağı gibi ürünler hayvansal gıdalardan yapılan kış hazırlıklarıdır. İmalathanelerde pastırma ve sucuklar yaptırılır (Özer, 2010). Kaz yağı, kış boyu yağlanan kazların deri altındaki yağlarının ayıklanıp, kavurularak dondurucuda saklanmasıyla oluşan yöreye özgü bir kış hazırlığıdır. Biber, salatalık, lahana, domates gibi sebzelerden turşular ve kurutmalar; çilek, kayısı, şeftali, erik, incir, elma ve armut gibi mevsimlik meyvelerden reçel, marmelat ve pestiller yapılmaktadır. Patlıcan, biber, bamya, fasulye ve bakla gibi sebzeler kurutularak kışlık yemek olarak sofralarda yerlerini almaktadır. "Gak" adı verilen meyve kurutması ise elma, armut ve vişne gibi meyvelerin bez ya da tepsi içinde kurutulmasıyla elde edilir (Baysan, 2021). Hekimhane eriği, sarı ve kırmızı yabani eriklerden pestil yapılarak saklanır ve kışın kaynatılarak hoşaf olarak tüketilmektedir. Kütahya'ya özgü kızıl armut, gelincik ve akça elmaları, lahana ve dağ eriğinden de turşular yapılmaktadır. Meyve ve sebzelerden hazırlanan menemen, acı sos, salça gibi kışlık yemeklerin uzun süreli saklanması konserve veya günümüzde sıklıkla şoklama yöntemi en sık başvurulan kışlık yemek hazırlama yöntemleri arasındadır. Tarhana, kızılıcık tarhanası, ev makarnası olarak geçen erişte ve sac üzerinde pişirilen kuru yufkalar ise vazgeçilmez kışlık hazırlıklar arasındadır (Özer, 2010).

Kütahya'da nazar, sevap, bereket gibi kavramlarla ilişkili yemek pratikleri bulunmaktadır. Bereket artırıcı ürünler olarak kabul edilen sirke, un, yağ ve şeker her evin mutfağında bulundurulur. Evin bereketinin azalacağı inancı ile akşam saatlerinde maya, şeker ve tuz evden dışarı çıkarılmaz, el bezi gibi mutfak eşyaları dışarıya silkelmez. Çörek otu nazara karşı koruyucu olarak kullanılır. Örneğin hayvancılıkla uğraşan ailelerde doğum yapan ineğe ve süte; ekmek yaparken ekmek hamuruna nazar değmesin ve bereketi korunsun diye çörek otu atılır. Yörede üst üste doğal afetlerin ya da çeşitli olumsuzlukların yaşanması durumunda ise köy ya da mahalle girişlerinde yöre kadınları şipit adağı gerçekleştirirler. Şipit adagında olumsuzluk ve nazardan koruduğuna inanılan peynirli ya da sade şipitlerin yanı sıra haşhaşlı gözleme yapılarak dağıtılır (T.C. Kütahya Valiliği, 2015). Ayrıca yemek için sofraya oturduğunda yemeğin öncesinde ya da bitiminde dua edilmesi geleneği vardır. Yemeğe başlamak için önce büyüklerin yemeğe

başlaması beklenir ve sofradaki herkesin yemeği bitmeden sofranın terk edilmesi hoş görülmemektedir. Yemekten önce ve sonra ellerin yıkanması alışkanlığı vardır.

## **YÖREYE ÖZGÜ YEMEKLER**

T.C. Kütahya Valiliği (2015) tarafından yayımlanan “Kütahya Mutfak Kültürü” adlı kitapta yöresel yemekler; çorbalar, et yemekleri, sarmalar ve dolmalar, pilavlar, hamur işleri ve tatlılar olmak üzere 6 grupta incelenmiştir. Bu çalışmada söz konusu sınıflandırmaya sebze ve kurubaklagil yemekleri de eklenerek açıklanmıştır.

### **Çorbalar**

Kütahya’ya özgü çorbalar arasında özellikle kış aylarında hasta çorbası olarak da bilinen ve kızılıktan yapılan kızılıcak tarhanası (ekşi tarhana), kırmızı biber, soğan, domatesin pişirilip, un, yoğurt ile yoğrulup mayalandırılması ile yapılan tarhana çorbası ve yine tarhananın ince bulgur, baharat ile yoğrulup misket şeklinde yuvarlanması ve naneli sosta pişirilmesi ile yapılan sıkıcık çorbası akla gelen ilk çorbalar. Ayrıca temel olarak hamurdan yapılan miyane çorbası, oğmaç çorbası, tekke çorbası, tutmaç çorbası; yoğurtlu çevirme çorbası, yeşil mercimek çorbası ve düğünlerde yapıldığı için düğün çorbası adını alan, yapıldığı ilçeye veya köye göre malzemeleri farklılık gösteren düğün çorbası yaygın olarak yapılan çorbalar arasındadır.

### **Et yemekleri**

Kütahya’da etli yemeklerin yapımında genellikle erkek eti (kısırlaştırılmış erkek keçi), koyun eti ve dana eti kullanılmaktadır. Bu et türleri içinde erkek etinin önemli bir yeri vardır. Hemen hemen bütün ilçelerinde sıklıkla yapılan güveç ve kebab yapımında erkek eti kullanılmaktadır. Sipariş ile sadece güveç veya kebab yapan fırınlar olduğu gibi ekmek veya pide yapan fırınlarda da haftanın belli günlerinde güveç ve kebab yapılarak satılmaktadır. Kebab yapımı için öncelikle bir yaşını doldurmamış keçi kesilip, temizlenir ve dinlendirilir. Boylamasına sopaya geçirilerek taş fırında, fırının ağzı çamurla sıvanarak veya kapatılarak pişirilir (Özer, 2010). Pişme süresinin hesaplanması önemli olmakla birlikte süre sonunda fırından çıkarılıp parçalara ayrılarak pide veya ekmek ve soğan ile servis edilir. Kebabın pişmesi aşamasında yağın/suyunun damlaması için konulan kapta biriken yağlı suya “cerp” denir ve pilav, çorba vb. yapımında kullanılmak üzere satılmaktadır. Kebab eve sipariş verildiyse parçalanıp pide ile yağlı kâğıda sarılarak gönderilir. Güveç ise kuşbaşı doğranmış erkek etinin topraktan yapılan ve “güveç” olarak isimlendirilen yayvan tencerelerde soğan, domates ve az biber ile karıştırılıp taş fırınlarda pişirilmesi ile yapılmaktadır. Güveç aynı zamanda düğünlerin ve özel günlerin de ana yemeğidir. Ayrıca tavşan tiridi, küp eti, yahni, iç pilavla doldurulan koyun veya keçinin ön kol kürek altı kısmının dikilip ağır ve kısık ateşte pişirilmesiyle yapılan kürek kebabı (kürek dolması), kavurma Kütahya’nın geleneksel et yemekleri arasında yer almaktadır. Et tek başına yemek olarak pişirildiği gibi et veya kıyma olarak çeşitli sebze yemeklerinin, sarmaların ve dolmaların, bazı hamur işlerinin yapımında da kullanılmaktadır.

Kütahya’da etli yemeklerde genellikle erkek eti, koyun eti ve dana eti kullanılmaktadır. Bu et türleri içinde erkek etinin önemli bir yeri vardır. Kütahya’da günlük tüketimin yanı sıra özel günlerde de özellikle erkek etinden güveç ve kebab yapılarak tüketilir. Kuşbaşı haline getirilen koyun ve dana eti genellikle pirinç, bulgur, kuru fasulye ve taze fasulye gibi sebze yemekleriyle ve hamur işleriyle eşleştirilmektedir. Koyun ve dana etinden yapılan kıyma ile köfte ve pide çeşitleri yapılmaktadır. Av hayvanları arasında tüketilen tavşan etinden de tavşan tiridi yapılmaktadır (T.C. Kütahya Valiliği, 2015).

### **Sarmalar ve Dolmalar**

Yörede asma yaprağı, soğan, biber, patlıcan, lahana ve kabak başta olmak üzere çeşitli sebzeler yaz aylarında taze olarak kullanılırken, kış aylarında ise kuru olarak kullanılmaktadır. Ayrıca bahar aylarında yabani olarak yetişen labada (ılabada) sarması yöre halkı tarafından sıklıkla yapılmaktadır. Labadanın görüntüsü pazıya benzemekte, yaz aylarında sıcaklar nedeniyle sertleştiği için en çok baharda tercih edilmektedir. Yapımında ise kese yoğurdu, bulgur, soğan ve baharatlar kullanılmaktadır. Genel olarak sebzelerden yapılan sarma ve dolmalar özellikle kıymalı/etli veya tercihe göre zeytinyağlı olarak hazırlanmaktadır.

### **Pilav Çeşitleri**

Yöreye özgü pilav çeşitleri çok olmamakla birlikte et veya sebze ilaveli ya da sade olarak pirinç ve bulgurdan yapılan pilavlar pişirilmektedir. Özellikle kız kınası denilen eğlencelerde ikram edilen zerdeli pilav; zerdenin pirinç ve şeker, pilavın ise nohutlu pilav şeklinde pişirilmesi ile servis edilmektedir. Ayrıca

yeşil mercimekle yapılan mercimekli pilav, iç pilav, nohutlu pilav, etli pilav, tavuklu pilav gibi pilav çeşitleri günlük öğünlerde ve özel günlerde yapılmaktadır.

### **Hamur İşleri**

Hamur işleri Kütahya mutfağında önemli bir yere sahiptir. Evlerde ekmek, pide, erişte ve börek yapımı yaygındır. Bazı durumlarda yumurtalı, peynirli ya da kıymalı olarak hazırlanan harçlar mahalle fırınlarına gönderilerek pide yaptırılmaktadır. Fırınlarda sipariş üzerine pide yaptırılmasına ise “pide çektirmek” denmektedir. Haşhaşlı ekmek, Gökçümen hamursuzu, parmak pide, şibit (gözleme), haşhaşlı ve/veya tahinli katmer, su böreği ve hamurdan açılarak veya açılmadan yapılan birçok yemek yörede yaygın bir biçimde yapılmaktadır. Gökçümen hamursuzu mayasız hamurdan karbonat, yağ, un ve yoğurt ile yapılan ve taş fırında pişirilmektedir. Hamur açıldıktan sonra iç malzeme olarak özellikle haşhaş, peynir, patates, ıspanak, ısırgan otu-ıspanak karışımı kullanılmaktadır. Katmer; yağla ezilmiş haşhaş veya tahinin ya da haşhaş-tahin karışımının hamur bezeleri açıldıktan sonra sürülüp, kapatılması ve bu işlemin defalarca yapılması ile tel tel olan ve taş fırında veya saçta pişen bir üründür. Dolamber böreği açılan yufkaya iç malzemesi konularak tepsiye rulo şeklinde sarılıp fırında pişirilmesi ile yapılır. Tosunum haşhaşla kat kat açılan hamurun kalın şeritler halinde kesilip soğan, yeşil mercimek ve baharat ile hazırlanan iç malzemenin konulup sarılması ile yapılan bir börek türüdür. Kahvaltılarda, ara öğünlerde ve özel günlerde yapılan haşhaşlı lokum mayalı basit hamur ve haşhaşla yapılan farklı bir hamur işidir. Söz konusu böreklerin, hamur işlerinin hemen hemen hepsi evlerde yapıldığı gibi fırınlarda da yapılarak satışa sunulmaktadır.

Un, tuz ve suda yoğrulan hamur ise birçok yemeğin temel maddesidir. Hamurun mercimek büyüklüğünde kopararak kaynayan tuzlu suda pişirilmesi ve süzülerek kıymalı domatesli sarımsaklı sosla servisi ile tamamlanan “koparma” diğer adıyla “cum cum” hem ana öğünlerde hem de kadınların gezeklerinde (günlerinde) tercih edilmektedir. Cimcik için ise açılmış hamur küçük kareler halinde kesilerek fiyonk şeklinde cimciklenir ve suda piştikten sonra yağlanıp sarımsaklı yoğurtla servisi yapılır. Aynı hamur farklı şekillerde kesilerek kulaksız, erişte, kıymalı sini mantısı, sarma hamur dolması, kıymalı/mercimekli/nohutlu mantı gibi yemekler yapılmaktadır. Tavuk tiridi, dik tirid (kaz eti ile) veya çeşitli et suları ile yapılan tirid yemeğinin temel maddelerinden biri açılmış hamurun sacda kurutulması ile yapılan yufkalarlardır. Bu yufkalar kış hazırlıkları arasında da yer almakta birlikte hem tirid hem de çeşitli böreklerin yapımında kullanılmaktadır.

Anadolu’da birçok yerde yaygın olan keşkek yörede özellikle düğünlerde, özel günlerde tercih edilmektedir. Yapımında göce (çekilmiş buğday, yarma), tavuk eti ve suyu (duruma göre kırmızı et) ile sürekli karıştırılarak ocak üzerinde pişirilir ve tereyağı yakılarak üzerine gezdirilip sıcak olarak servis edilir. Bazı ilçelerde keşkeğe nohut da ilave edilir.

### **Sebze ve Kurubaklagil Yemekleri**

Mevsime göre yetişen sebzeler genellikle kıymalı/etli veya sıvı yağla sos içinde pişirilerek bazen çeşidine göre kavrulmuş ya da haşlanıp sonradan sos ilavesi ile sıcak olarak tüketilmektedir. Örneğin içli taze fasulyenin tuzlu suda haşlanıp süzildikten sonra üzerine sarımsak sıkılıp, yakılmış bol tereyağı ilavesi ile hazırlanan sarımsaklı fasulye; epsit veya bazı ilçelerde melike olarak bilinen mantarın yıkanıp soğanla kavrulması; kuşbaşı etle yapılan etli türlü yörede oldukça yaygındır. Sebzeler ayrıca kurutulmuş kış aylarında yaygın olarak kullanıldığı gibi salataların yapımında da kullanılmaktadır. Hemen hemen tüm yurttaki kullanılan nohut, fasulye, yeşil mercimek gibi kurubaklagiller yöre mutfağında yemek veya çeşidine göre piyaz olarak yer almaktadır.

### **Tatlılar**

Özel günlerde ve bayramlarda yapılan tatlılar genellikle hamur tatlılarıdır. Bu tatlılar arasında en yaygın yapılan tatlı cevizli ev baklavasıdır. Hazırlanan baklava hamurunun 45 bezeye ayrılıp oklava kullanılarak nişasta ile çok ince açılmasının ardından her kat arasına ceviz serpilmesi ile yapılan bu tatlı zor ve zahmetli olmasına rağmen çok rağbet görmektedir (Özer, 2010). Ayrıca haşhaşlı ve cevizli yufka tatlısı, kabak tatlısı, irmik helvası, un helvası, nişasta helvası, tahin helvası, tahinin koyu şerbetle karıştırılması ile yapılan tahinli tatlı, tahinli pekmez, sütlü tatlılar tatlı olarak tüketilmektedir. Özellikle ramazan aylarında tüketimi artan susamlı helva (bitli helva), saray helvası yerel işletmelerde yapılarak satışa sunulan tatlılar arasındadır. Ayrıca leblebisi ile ünlü olan Tavşanlı ilçesinde leblebi unundan yapılan leblebi kurabiyesi; vanilyalı, şekerli, kakaolu, tarçınlı vb. oldukça geniş bir yelpazeye sahip leblebi çeşitleri hem çerez olarak hem de kahvenin, çayın yanında ikramlık olarak sunulmaktadır.

## COĞRAFI İŞARETLİ GASTRONOMİK ÜRÜNLER VE ŞEHRİN GASTRONOMİ TURİZMİ AÇISINDAN ÖNEMİ

Coğrafi işaretli ürünler kültürel mirasın korunmasına ve yerel ekonomiye sundukları katkıların yanı sıra; yöreye ait ve özgün nitelikteki gastronomik ürünlerin tadılması, tanıtılması gibi faaliyetler aracılığıyla bölgelerin ve ülkelerin öne çıkarılması anlamında stratejik bir öneme sahiptir (Bucak ve Arıcı, 2013). Coğrafi işaretli gastronomik ürünler, bölgedeki gastronomik kimlik oluşumunu desteklemektedir. Coğrafi işaretleme yoluyla oluşturulan gastronomik kimlik destinasyon pazarlamasında da avantaj sağlamaktadır (Bekar ve Karakulak, 2017). Bu bağlamda Kütahya, bulunduğu coğrafi alan, görülen iklim çeşitliliği, yetiştirilen tarım ürünleri ve yapılan hayvancılık ürünlerinden oluşan zengin mutfak kültürü ve sahip olduğu coğrafi işaretli ürünleriyle gastronomi turizmi potansiyeli yüksek bir şehirdir.

Kendine özgü ayırt edici özelliğe ve niteliğe sahip olmanın yanı sıra buldukları coğrafya ile özdeşleşen coğrafi işaretli ürünler menşe adı ya da mahreç işareti ile tescil edilmektedirler. Bu ürünler gıda, tarım, maden, el sanatları ve sanayi ürünleri olarak çeşitlenmektedir (6769 Sayılı SMK – Madde 34). Kütahya dördü menşe adlı, 19'u mahreç işaretli olmak üzere toplam 23 adet coğrafi işaretli ürüne sahiptir. Mahreç işaretli ürünler arasında yer alan Simav ev halısı, Kütahya iğne oyası ve Kütahya çinisi gıda ürünü olmadıkları için el sanatları kategorisinde yer almaktadır. Geriye kalan 20 ürün ise coğrafi işaretli gastronomik ürün olarak ele alınmaktadır. Kütahya iline ilişkin menşe işareti ile tescil edilen ürünler Şaphane vişnesi (2020), Kütahya Pazarlar kirazı (2021), Simal Eynal domatesi (2022) ve Simav kestanesi (2022)'dir. Şehrin mahreç işaretli gastronomik ürünleri ise Tavşanlı Leblebisi (2004), Kütahya cimcik aşısı/cimcik (2020), Kütahya köpük helvası (2020), Gediz güveci (2021), Kütahya bitli helva (2021), Kütahya kızılıklık tarhanası (2021), Paşa helvası (2021), 2022 Emet kebabı (2022), Emet Pidesi (2022), Gediz hoşmerimi (2022), Gediz tarhanası (2022), Tavşanlı Güveci/Göveci (2022), Emet ekmeği (2023), Kütahya kaz tiridi (2023), Kütahya dolamber böreği (2024), Kütahya tosunumu (2024) olarak sıralanmaktadır (Türk Patent Enstitüsü, 2025).

Sahip olduğu köklü mutfak kültürü ve coğrafi işaretli ürünleri açısından incelendiğinde şehirde gerçekleştirilen ya da şehri tanıtmak amacıyla farklı bölge veya ülkelerde gerçekleştirilen gastronomi etkinlikleri Kütahya'nın turizm ve gastronomi alanında rekabet avantajı elde etmesinde önemli bir role sahiptir. Bu kapsamda değerlendirildiğinde Kütahya sahip olduğu mutfak ürünleri, coğrafi işaretli gastronomik öğeleri, tarihsel bağa sahip çini ve seramikleri ile gastronomi turizmi açısından oldukça önemli bir şehirdir. Kütahya Tavşanlı'da temmuz ayında gerçekleştirilen “Şaban Dede Leblebi ve Bahar Şenlikleri”nde bahar ayına özgü gerçekleştirilen kutlamalar leblebi çeşitleri ile zenginleştirilmektedir. Ayrıca Tavşanlı'nın düşman işgalinden kurtuluş tarihi olan 3 Eylül'de “Geleneksel Leblebi ve Kömür Festivali” düzenlenmektedir. Kütahya'nın en bilinen ürünleri arasında yer alan ve Coğrafi işaretli bir ürün olan Gediz Tarhanası adına da her yıl temmuz ayında “Geleneksel Gediz Tarhana Festivali” gerçekleştirilmektedir. Festivaller çeşitli yarışmalar, etkinlikler, tarhana ve leblebi tadımları ile eğlenceli ve lezzetli bir halde sürdürülmektedir. Etkinliklerde tarhana ve leblebi çeşitlerinin tadımlarının yanı sıra ticari amaçlı alım satımlarının gerçekleştirilmesi ürünlerin ulusal ve uluslararası düzeyde tanınırlığının sağlanması açısından oldukça önemlidir. Bu doğrultuda yöresel ürünlerin tanıtımının yapıldığı festival ve etkinlikler bu ürünlerin ulusal ve uluslararası yiyecek ve içecek işletmelerinde kullanılmasının önünü açma olasılığına sahiptir.

Kütahya'da geleneksel ve tarihsel öneme sahip seramik ve çini sanatına özgü üretim tesisleri bulunmaktadır. Bu tesislerde üretilen kültürel ve yöresel anlamlara sahip motiflerin yer aldığı ürünler geniş bir kullanım alanına sahiptir. Hediye olarak bilinen dekoratif objelerin yanı sıra yöresel yemeklerin sunumunda kullanılan mutfak ekipmanları geleneğin devamlılığında önemli bir rol oynamaktadır (Hadiye, 2022; Eren ve Doğan, 2023). Ayrıca yöresel yemeklerin seramik ve çini desenli mutfak ekipmanlarında sunulması kişilerin otantik bir deneyim yaşamalarını sağlamaktadır. Bu da otantik bir gastronomik deneyim arayışında olan turistlerin bölgeye çekilmesinde önemli bir rol oynamaktadır. Simav ve Tavşanlı ilçelerinde bulunan yer altı sularının zenginliği ile ön plana çıkan termal kaplıcaları sebebiyle sağlık turizmi alanında adından sıkça söz ettiren Kütahya (Şapçılar ve İlyasov, 2021; Taşkın ve Şener, 2013) gastronomik öğelerinin tanıtılması, pazarlanması ve sürdürülebilirliğinin sağlanması ile gastronomi turizmi açısından rağbet gören bir destinasyon olma potansiyeline sahiptir.

### SONUÇ

Yöreye özgü yemeklerin birçoğu halen günlük öğünlerde yer almasına rağmen, özel günlerde yapılan birçok yemek ve ritüeller ekonomik nedenler, zaman sorunu, genç neslin bazı uygulamaları bilmemesi vb.

nedenlerle yapılamamaktadır. Yöreyle özgü çok sayıda gastronomik ürüne coğrafi işaret kazandırılmış olması mutfak tarihini korunma amacını yansıtmaktadır. Bu sayede geçmişten günümüze ulaşan ürünler unutulmamakta, aksine tescil altına alınarak tanıtılmakta ve yaygınlaştırılmaktadır. Yöresel ürünlerin ulusal ve uluslararası alanda tanınırlığını artırmak için gerçekleştirilen festivallerin artırılması, yerel üreticinin desteklenmesi ve geleneksel ürünlerin yiyecek-içecek işletmelerinde yer almalarının sağlanması hem şehrin ekonomisi hem de ülke ekonomisi için önem arz etmektedir. Ayrıca mutfak kültürünün genç nesillere aktarılması ve yapılacak çalışmalarla kayıt altına alınması mutfak kültürünün sürdürülebilmesinde önemlidir.

## KAYNAKÇA

- Baysan, M. (2021). Kütahya Mutfak Kültüründe Geleneksel Kış Hazırlıkları. *Uluslararası Halkbilimi Araştırmaları Dergisi*, 4(6), 268-280.
- Bekar, A. Karakulak, Ç. (2017). Gastronomide Coğrafi İşaretleme. İçinde D. Bozok, C. Avcıkurt, M. Doğdubay, M. Sarıoğlan ve G.K. Girgin (Editörler), *Gastronomi Üzerine Araştırmalar* (s. 156-175). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Bucak, T. ve Aracı, Ü. E. (2013). Türkiye’de Gastronomi Turizmi Üzerine Genel Bir Değerlendirme. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 16(30), 203-216.
- Çalışkan, V. ve Gemici, Y. (2011). Türkiye’de Leblebi Üretimi ve Ticareti. *Marmara Coğrafya Dergisi*, (23), 234-266.
- Direk, M. (2023). Butik Şehirler: Kütahya Örneği. *Uluslararası Kırsal Turizm ve Kalkınma Dergisi*, 7(2), 46-51.
- Erdek, İ. (2014). Çakmak Köyü (Aslanapa-Kütahya) Camii’nde Tespit Edilen Halılar. Yüksek Lisans Tezi. İzmir: Dokuz Eylül Üniversitesi.
- Eren, S. ve Doğan, M. (2023). Mutfak Kültürü Envanterine Yönelik Yerel Ürünlerin Ortaya Çıkarılması: Kütahya Örneği. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 6(1), 377-392
- Hadiye, K. (2022). 15. Yy – 19. Yy. Osmanlı Dönemi Kütahya Çinileri. *Külliyeye*, 3(1), 31-55.
- Özdoğan, N. (2016). Ege Bölgesi’nin Yöresel Mutfağı. İçinde E. Zencir (Editör), *Yöresel Mutfaklar* (s. 166-195). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Özer, Z. (2010). Kütahya Mutfak Kültürü. İçinde *Kütahya Halk Kültürü Araştırmaları* (s. 109-130). Kütahya: Kütahya Valiliği Yayınları.
- Şapçılar, M. C. ve İlyasov, A. (2021). Kütahya İlinin Termal Turizm Potansiyelinin Swot Analizi ile Değerlendirilmesi. İçinde S. Zafer Kavacık, S. Uslu, S. Aras ve F.E. Güleç (Editörler), *Turizm Araştırmaları Alternatif Yaklaşımlar* (s. 17-49). Konya: Necmettin Erbakan Üniversitesi Yayınları.
- T.C. Kütahya Valiliği. (2015). *Kütahya Mutfak Kültürü*. <http://www.kutahya.gov.tr/kutahya-mutfak-kulturu>. (E. T.:10.07.2025).
- Tarım ve Orman Bakanlığı. (2024). Kütahya Tarımsal Yatırım Rehberi 2024. (E. T.:22.07.2025).
- Taşkın, E. ve Şener, H.Y. (2013). Sağlık Turizm Markası: Kütahya. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, (36).
- Türk Patent Enstitüsü (2025). 6769 Sayılı SMK – Madde 34. <https://www.turkpatent.gov.tr/cografi-isaret>. (E. T.:23.07.2025).
- Türk Patent Enstitüsü (2025). Coğrafi İşaretli Ürünler. <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=43> (E. T.:23.07.2025).
- Türkiye İstatistik Kurumu (2025). Nüfus İstatistikleri Portalı. <https://nip.tuik.gov.tr/> (E. T.:10.07.2025).
- Ünal, S. ve Fidan, A. (2014). Tarımsal Destek Uygulamaları: İpard Desteklerinin Kütahya Tarımına Etkisi. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 63-76.

# MANİSA YEMEK KÜLTÜRÜ

Prof. Dr. Nurten ÇEKAL<sup>1</sup>

## GİRİŞ

Beslenme, insanlığın var oluşundan itibaren en elzem ihtiyaçlar arasında yer almıştır. İlk çağlarda ilkel şekilde beslenen insanoğlu ateşin bulunmasıyla yemeklerini pişirerek tüketmeye başlamış, teknoloji ve yaşam biçimindeki değişiklikler sonucunda da yemek artık bir kültür olma özelliği kazanmıştır.

Kültür, kazanımlar yoluyla elde edilen ve kuşaklar arası aktarılan değerlerdir (Türk, 2002). Yemek kültürü, yiyeceklerin üretimini, hazırlanma ve pişirilme yöntemlerini, günlük öğün sayısını, yemek zamanı ve porsiyon ölçüsünü, beslenme alışkanlıklarını kapsamaktadır (Fieldhouse, 1996). Yemek kültürü o toplumun dini inançlarına, sosyal ilişkilerine, coğrafi koşullarına göre örneğin bölgenin tarım ya da hayvancılık yönünden gelişimine göre de şekillenmektedir (Şavkay, 2000).

Türk mutfağı, dünyanın önemli mutfakları arasında yer almaktadır. Göçebe yaşam biçiminin, coğrafi özelliklerin ve farklı kültürlerle etkileşimin sonucu zenginleşmiştir (Baysal, 1993; Uzunağaç, 2015; Albayrak, 2013; Sürücüoğlu ve Özçelik, 2008). Türk mutfağının zenginliğinde önemli bir etkiye sahip olan coğrafi koşulların yedi bölgede farklılığı nedeniyle bölgelere has yöresel mutfaklar oluşmuştur. Manisa, ege bölgesinde tarihi özellikleri, doğal güzellikleri ve gastronomi zenginliğiyle ön plana çıkan iller arasında yer almaktadır.

Bu çalışmada Manisa ilinin yemek kültürünün araştırılması planlanmış bu kapsamda bölgeye ilişkin demografik, coğrafi ve tarihi özellikler ve gastronomik değerler incelenmiştir.

## MANİSA İLİNE İLİŞKİN GENEL BİLGİLER

### Manisa'nın Coğrafi Yapısı

Manisa'da üç farklı yeryüzü şekli bulunmakta olup ilin %54,3' ünü dağlar, %27,8'sini platolar, %17,9'sini ovalar oluşturmaktadır. İklim yeryüzü şekillerine göre değişiklik göstermektedir. Yıllık ortalama sıcaklık 17.5°C' dir. Bölgede Akdeniz iklim tipi görülmekte olup yağışlar genellikle kış aylarında düşmekte, yazlar sıcak ve kurak geçmektedir. Manisa ilinin %46' sı orman ve makilik alandır. Bağcılık ve zeytincilik tarımsal üretimde önemli bir yere sahiptir. Toprakların %39,1' u ekili arazidir (Manisa Büyükşehir Belediyesi 2025).

Manisa'da Marmara gölü ve Avşar, Demirköprü ve Sevişler baraj gölleri bulunmaktadır. Manisa'nın önemli akarsuları Gediz Irmağı, Alaşehir çayı, Selendi çayı, Demirci çayı, Deliniş çayı, Gördes Çayı, Kum Çayı, Nif Çayı, Bakırçay Irmağı'dır. Ovalar; Gediz Vadisi, Bakırçay Vadisi, Nif Çayı Vadisi, Gördes-Kum Çayı Vadisi, Alaşehir Vadisi, Soma-Kırkağaç Ovası, Gediz Ovası, Manisa Ovası, Akhisar Ovası, Salihli Ovası, Turgutlu Ovası'dır. Dağlar; Spil Dağı, Yamanlar, Yunt Dağı, Bozdağlar, Demirci Dağları, Çal dağı ve uysal dağıdır (Manisa Valiliği 2025 a).

### Manisa Tarihi

İlk çağlarda Lydia adıyla anılan Manisa tarihsel süreçte Yunan, Roma, Bizans ve son olarak da Türklerin egemenliği altına girmiştir (Deniz, 1992).

Manisa, 1391 yılında Osmanlı topraklarına katılmış daha sonra Timur ili tekrar önceki sahiplerine teslim etmiştir. Şehir, 1412 yılında Osmanlı egemenliğine girerek Saruhan Sancağı adını almıştır. Manisa, 1437-1595 yıllarında siyasi bir merkez haline gelmiştir. Manisa 8 Eylül 1922 tarihinde Yunan işgalinde kurtarılmış,1923' de vilayet olarak Saruhan adını almış, 1927 yılında ismi Manisa olarak değiştirilmiştir (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2025a).

<sup>1</sup> Pamukkale Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, ORCID: 0000-0002-7596-9129, ncekal@pau.edu.tr

## Demografik Yapı

İl nüfusu 2024 yılı nüfus sayımına göre 1 475 353 olarak belirlenmiştir. Nüfusun 739.322'si erkek, 736.031'i ise kadındır. Manisa'nın 17 adet ilçesi bulunmakta olup bunlar; Ahmetli, Akhisar, Alaşehir, Demirci, Gölmarmara, Gördes, Kırkağaç, Köprübaşı, Kula, Salihli, Saruhanlı, Sarıgöl, Soma, Şehzadeler, Turgutlu, Yunusemre'dir (Manisa Valiliği 2025 b).

## MANİSA YEMEK KÜLTÜRÜ

Manisa'nın tarım ve bir sanayisi oldukça gelişmiştir. İlde özellikle üzüm, zeytin ve kiraz gibi meyvelerin yanı sıra hububat da bolca yetiştirilmektedir (Karataş ve Alaoğlu, 2011). Ayrıca sebze tarımı da yapılmaktadır. En çok yetiştirilen sebzeler kereviz, patlıcan, ıspanak ve lahanadır. Manisa kavun ve karpuz üretimi bakımından Türkiye'de dördüncü sıradadır. Zeytin ve zeytinyağı üretiminde de oldukça önemlidir. Mesir macunu, Manisa'nın önemli gastronomik ürünlerinden olup her yıl mart ayında mesir macunu festivali yapılmaktadır (Yurdakul ve Çekal, 2022; Döner ve Tepeci, 2014; Manisa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2025). Mesir macunu 2012 yılında Unesco somut olmayan kültürel miras listesine dahil olmuştur (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2025b).

Manisa mutfağında bitkisel besinler çok kullanılmakta zeytinyağlı yemekler de sık yapılmaktadır. Malatra, şevketi bostan, kazayağı, ıstırofiga, hindibağı, ebegümeci, laleotu (kapurcak), ısırgan fidesi gibi bitkilerden zeytinyağlı ve etli yemekler yapılmaktadır. Hindibağı ve ıstırofiga gibi bitkiler salatada laleotu ya da kapurcak da etli pide yapımında kullanılmaktadır (<https://www.kulturportali.gov.tr>).

Manisa'da üzüm ve üzümünden yapılan ürünler örneğin pekmez, şarap, sirke oldukça yaygındır. (Diken ve Tepeci, 2017). Aynı zamanda haşhaşlı ekmek-pide gibi tahıl ürünleri de Manisa mutfağında yer almaktadır (<https://www.kulturportali.gov.tr>).

## Manisa Mutfağındaki Yöresel Yemekler

Manisa mutfağında yer alan yöresel yemekler; Manisa Kebabı, odun köfte, ekmek dolması, börülce tarator, nohutlu mantı, Alaşehir Kapaması, Şevket-i bostan, yaprak sarma, sinkonta, Kula Güveci, Kula Kabak Pidesi, su böreği, hoşmerim, Kula Şekerli Pidesidir (Manisa Valiliği 2025 c) Elbasan, Kuzu tandır, Akhisar köfte, Alaşehir sodası, zerde, Demirci kebabı, Mesir macunu, Kula güveç kapaması, Şekerli pide, keşkek, koldere ve Kula şaraplarında mutfak da yer alan yiyecek ve içeceklerdir (Özleyen ve Tepeci 2017).

Manisa'da özel zamanlarda da yemek ritüelleri gerçekleşmektedir. Çınar 2019 yılında yaptığı çalışmada Manisa'da doğum yapan kadınların sütünün bol olması için börülce yemeği yapıldığını, kuru soğan yedirildiğini, şekerli su ve üzüm hoşafı içirildiğini, pelte, sütlü bulgur çorbası, sütlü patlıcan ve sütlü kabak gibi yemekler yapıldığını belirlemiştir. Bebeğin doğumundan sonra ziyarete gelenler süt getirmekte ve bu sütün anne ve bebeğe dokunmaması için gebe olmayan hayvan sütü olmasına dikkat edilmektedir. Bebek görmeye gelen misafirlere lokum ve lohusa şerbeti ikram edilmektedir. Eğer mevsim yazsa misafirlere karpuz ve üzüm gibi meyveler de sunulmaktadır. Bebek yedi günlük olduğunda mevlit okutulup, tavuklu pilav ve ayran ikram edilmektedir. Altı aylık olan kız bebeklere "altı ay kınası" yapılmakta ve gelen misafirlere zeytinyağlı yaprak sarması, kek, börek, kurabiye ve pasta gibi yiyecekler ikram edilmektedir. Bebeğin ilk dişi çıktığında diş buğdayı denen buğday, nohut, fasulye gibi besinlerin karışımından oluşan yiyecek yapılıp gelen misafirlerle birlikte şekerli ya da tuzlu olarak tüketilmektedir (Çınar, 2019). Manisa'da sünnet düğünü ve kına gecesinde mevlit okutulmakta, mevlitte şerbet ikram edilmekte ve lokma dökülmektedir. Ayrıca ekonomik durumu iyi olanlar eğer isterlerse düğün yemeği vermektedirler. Düğün yemeği menüsünde genellikle çorbalardan şehriye çorbası, etli yemeklerden güveç ve etli nohut yemeği, keşkek, etli yemeklerin yanında da pirinç pilavı bulunmaktadır (Çınar, 2019; Sabancı ve Sarıışık, 2021). Düğün yemekli olmazsa lokma yapılıp dağıtılmaktadır. Askere gidecek kişinin ailesi davet ettikleri akrabalarına çorba, börek, kapama, pilav gibi yemekler ikram etmektedirler. Evlenme merasimlerinde de yemek daima yer almaktadır. Oğlan evi nişan merasiminden önce kız evine şeker, çerez ve meyve götürmektedir. Nişandan sonra kız evi de oğlan evine tepsi köfte, tavuk, mantı ve tatlı olarak da baklava ve karanfile batırılmış un kurabiyesi göndermektedir. Eski dönemlerde düğün yemeği olarak keşkek yapılırken günümüzde çorbalardan düğün çorbası, ana yemek olarak tavuklu pilav, etli patates yemeği, et güveç, etli nohut yemeği yer almakta etli yemeklerin yanında pirinç pilavı ve salata ile ayran bulunmaktadır. Düğün yemeklerinde tatlı olarak zerde ve irmik helvası ikram edilmektedir. Hacca giden ve dönenler için mevlit okutulmakta ve yemek verilmektedir. Menüde pirinç pilavı, nohut ya da kuru fasulye yaz mevsiminde ise taze fasulye irmik helvası, turşu, cacık, salata gibi yemekler yer almaktadır. Ölümünden sonraki yedinci,

kırkinci ve elli ikinci günlerde lokma yapıp dağıtılmaktadır. Yapılan tüm yemeklerde yöreye özgü zeytinyağı kullanılmaktadır (Sabancı ve Sarıışık, 2021).

## MANISA İLİ COĞRAFI İŞARETLİ GASTRONOMİK ÜRÜNLER

Manisa iline ait coğrafi işaretli gastronomik ürünler tablo 1’de gösterilmiştir. Tablo 1’e göre Manisa ilinin 27 adet coğrafi işaretli gastronomik ürünü bulunmaktadır. Bu ürünlerin 17’si mahreç, 10 tanesi menşe işareti almıştır. Coğrafi işaret alan ürünlerin 5 tanesi yemek ve çorbalar, 5 tanesi fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar, 16 tanesi İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar, 1 tanesi ise Tereyağı dâhil katı ve sıvı yağlar grubunda yer almaktadır.

**Tablo 1.** Manisa İli’nin Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünleri (Türk Patent, 2025)

| Ürün  | Coğrafi İşaret Türü | Tescil Tarihi | Ürün Grubu   |
|---|---------------------|---------------|--|
| Alaşehir Kapaması / Alaşehir Kapatması            | Mahreç İşareti      | 14.02.2022    | Yemekler ve çorbalar                                       |
| Demirci Kirazı                                    | Mahreç İşareti      | 27.03.2024    | İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar     |
| Demirci Figani Efendi Eriği                       | Mahreç İşareti      | 10.06.2024    | İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar     |
| Emcelli Biberi                                    | Mahreç İşareti      | 14.02.2023    | İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar     |
| Büyükbelen Tekir Zeytini                          | Menşe işareti       | 08.07.2024    | İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar     |
| Alaşehir Asma Yaprağı                             | Mahreç İşareti      | 17.09.2021    | İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar     |
| Alaşehir Ekmeği                                   | Mahreç İşareti      | 23.05.2022    | Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar |
| Akhisar Uslu Zeytinyağı                           | Mahreç İşareti      | 28.03.2022    | Tereyağı dâhil katı ve sıvı yağlar                         |
| Kırkağaç Topalak Yemeği                           | Mahreç İşareti      | 25.10.2023    | Yemekler ve çorbalar                                       |
| Salihli Odun Köfte                                | Mahreç İşareti      | 20.08.2008    | Yemekler ve çorbalar                                       |
| Kırkağaç Kavunu                                   | Menşe işareti       | 12.01.2009    | İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar     |
| Manisa Taban Simidi                               | Mahreç İşareti      | 07.05.2018    | Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar |
| Akhisar Domat Zeytini                             | Menşe işareti       | 13.12.2012    | İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar     |
| Manisa Asma Yaprağı                               | Menşe Adı           | 07.02.2023    | İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar     |
| Kula Leblebisi                                    | Mahreç İşareti      | 21.06.2019    | İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar     |
| Soma Zeytinyağı                                   | Mahreç İşareti      | 04.08.2023    | İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar     |
| Akhisar Köfte                                     | Mahreç İşareti      | 09.01.2018    | Yemekler ve çorbalar                                       |
| Manisa Sultanı Çekirdeksiz Üzümü                  | Menşe Adı           | 18.02.2019    | İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar     |
| Alaşehir Tahinli Pidesi                           | Mahreç İşareti      | 26.07.2023    | Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar |
| Demirci Hünnabı                                   | Menşe Adı           | 22.07.2020    | İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar     |
| Manisa Mesir Macunu                               | Mahreç İşareti      | 21.03.2018    | Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar |
| Akhisar Uslu Zeytini                              | Menşe Adı           | 13.12.2012    | İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar     |
| Kırkağaç Pideli Paça / Kırkağaç Çakal Pideli Paça | Mahreç İşareti      | 20.04.2024    | Yemekler ve çorbalar                                       |
| Salihli Kirazı                                    | Menşe Adı           | 03.09.2008    | İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar     |
| Soma Helvası                                      | Mahreç İşareti      | 04.08.2023    | Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar |

|                                   |           |            |  |
|-----------------------------------|-----------|------------|--|
| Köprübaşı Çileği                  | Menşe Adı | 02.11.2021 | İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar |
| Saruhanlı Çekirdeksiz Beyaz Üzümü | Menşe Adı | 12.08.2021 | İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar |

## MANİSA İLİNİN GASTRONOMİ TURİZMİ AÇISINDAN ÖNEMİ

Manisa tarihi ve coğrafi zenginliğiyle turizm açısından öne çıkan illerimizdendir. Şehzadeler şehri olması şehre özel bir çekicilik katmaktadır. Manisa, çok sayıda coğrafi işaretli gastronomik ürüne sahiptir. Kavun, karpuz, zeytin, kiraz, üzüm ve çilek gibi çeşitli meyvelerin tarımı yapılmaktadır. Kavun karpuz ve zeytinyağı üretimi açısından sayılı iller arasında yer almaktadır. Bağcılık da ilde önemli yer tutmakta bölgede kaliteli üzüm üretimi gerçekleşmektedir. Ayrıca Osmanlı İmparatorluğu döneminden günümüze uzanan mesir macunu festivali ilde her yıl büyük bir coşkuyla kutlanmaktadır. Manisa’da ayrıca zeytin ve zeytinyağı festivali, üzüm ve bağcılık festivali de gerçekleşmektedir. Birçok ürün semt pazarlarında taze olarak satışa sunulmaktadır. Bölgede zeytin hasadı döneminde turlar düzenlenerek zeytinyağı tadım etkinlikleri gerçekleştirilmektedir. Bağ bozumu dönemlerin de de üzüm ve şarap tadım etkinlikleri gerçekleştirilmektedir. Mesir macunu Unesco somut olmayan kültürel miras listesinde yer almaktadır. Her yıl uluslararası mesir macunu festivalli düzenlenmektedir. Bu da şehre yerli ve yabancı turistleri çekme açısından oldukça önemli bir etkinliktir.

## SONUÇ

Manisa gastronomik değerleri açısından önemli bir merkezdir. Şehrin Unesco yaratıcı gastronomi şehirleri ağına girmesi yönünde çalışmalar yapılmalıdır. Gastronomik ürünlerin coğrafi işaret sayısı artırılmalıdır. Gastronomi festivallerinin sayısı artırılmalı ve gastronomik ürünlerin tanıtımında önemli rol üstlenen gastronomi müzeleri açılması yönünde çalışmalar başlatılmalıdır. Doğal ürünlerin satış merkezleri ve yerel ürün sunan yiyecek ve içecek işletmelerine ağırlık verilmelidir. Bu konuda üniversite, yerel yönetimler ve sivil toplum kuruluşları iş birliği içinde olmalıdır.

## KAYNAKÇA

- Albayrak, A. (2013). Farklı milletlerden turistlerin Türk mutfağına ilişkin görüşlerinin saptanması üzerine bir çalışma. *Journal of Yasar University*. 30(8) 5049-5063.
- Baysal, A. (1993). “Türk Yemek Kültüründe Değişmeler, Beslenme ve Sağlık Yönünden Değerlendirme”, *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar* (Ed:Toygar, K.), Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Ankara, No:3, 13-19.
- Çınar, Z. (2019). Geçiş Dönemlerinde Mutfak Kültürü ve Yöresel Mutfak Uygulamaları: Ege Bölgesi’nde Nitel Çalışma. Necmettin Erbakan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Konya.
- Deniz, B. (1992). Manisa yöresi köy ev mimarisi. *Sanat Tarihi Dergisi*, 6(6).
- Diken, B., & Tepeci, M. (2017). Determination of the effects of grapes and grape products on the development of (gastronomic) tourism in Manisa. In 3rd International Gastronomic Tourism Congress (pp. 110-123).
- Döner, Z., & Tepeci, M. (2014). Manisa mesir macunu festivali ziyaretçilerinin festivale katılım nedenleri ve memnuniyet düzeylerini etkileyen unsurların belirlenmesi. 15. Ulusal Turizm Kongresi, 13-16.
- Fiedlhouse, Paul. (1996). *Food and Nutrition.Customs And Culture*. London: Chapman@HallPublishing.
- Güler, S. (2010). Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26(1), 24-30.
- Karataş, E., & Alaoğlu, Ö. (2011). Manisa ilinde üreticilerin bitki koruma uygulamaları. *Journal of Agriculture Faculty of Ege University*, 48(3), 183-189.
- Kültür Portalı, <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/manisa/kulturatlasi/beslenme-bicimleri>”Manisa Yemek Kültürü – Manisa”. (E.T: 17.11.2025).
- Manisa Büyükşehir Belediyesi (2025). [https://www.manisa.bel.tr/s23\\_manisa-cografyasi.aspx](https://www.manisa.bel.tr/s23_manisa-cografyasi.aspx). “Manisa Coğrafyası”. (E. T: 23.10.2025).

- Manisa Valiliği (2025a). <http://www.manisa.gov.tr/sehr-i-sehzade-kadim-sehir-manisa>."Şehr-i Şehzade, Kadim Şehir Manisa". (E.T.: 23.10.2025).
- Manisa Valiliği (2025 c). <http://www.manisa.gov.tr/yore-mutfagi>" Yöre Mutfağı". (E.T.: 20.11.2025).
- Manisa Valiliği (2025b). [http://www.manisa.gov.tr/kurumlar/manisa.gov.tr/documents/sayilarla\\_manisa\\_2024.pdf](http://www.manisa.gov.tr/kurumlar/manisa.gov.tr/documents/sayilarla_manisa_2024.pdf)" Sayılarla Manisa 2024". (E.T: 20.11.2025).
- Özleyen, E., & Tepeci, M. (2017). Manisa'da yöresel yemeklerin ve lezzetlerin turizmin gelişimine katkısının. *Turizm Akademik Dergisi*, 4(2), 139-152.
- Sabancı, M., & Sarıışık, M. (2021). Gastronomi turizmi potansiyelinin değerlendirilmesine yönelik nitel bir çalışma: Manisa örneği. *Turizm ve Araştırma Dergisi*, 10(2), 22-46
- Sürücüoğlu, M. S., & Özçelik, A. Ö. (2008). Türk Mutfak ve Beslenme Kültürünün Tarihsel Gelişimi. 38. ICANAS Kongresi (10-15 Eylül 2007, Ankara), C. 3. Bildiriler Maddi Kültür.
- Şavkay, T. (2000). Osmanlı mutfağı (p. 290). Şekerbank.
- T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı (2025a). <https://manisa.ktb.gov.tr/TR-151843/genel-bilgi-ve-tarihce.html>." Genel Bilgi ve Tarihçe". (E.T: 23.10.2025).
- T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı (2025b). <https://manisa.ktb.gov.tr/TR-152278/mesir-festivali.html>. (E.T.: 23.10.2025).
- Türk Patent ve Marka Kurumu (2025). <https://www.turkpatent.gov.tr/>."Coğrafi işaret ve geleneksel ürün adı". (E.T:11.11.2025).
- Türk, H., (2002), Nusavrilik (Arap Aleviliği) ve Nusayrilerde Hızır İnancı. Ankara, Ütopya Yayınnevi.
- Uzunağaç, Ö.2015. Selçuklu Anadolu'sunda beslenme ve yemek kültürü / Ömer Uzunağaç. Kitabevi, Cağaloğlu, İstanbul, 1. baskı.
- Yurdakul, A ve Çekal, N. (2022). Gastronomik Bir Değer ve Kültürel Miras Olarak Mesir Macunu. Eğitim Yayınevi.Konya.

# MUĞLA İLİ YEMEK KÜLTÜRÜ

Öğr. Gör. Onur TUGAY<sup>1</sup>

## GİRİŞ

Yöresel mutfak kavramı yalnızca beslenme alışkanlıklarını değil; kültürel kimliğin, toplumsal hafızanın ve bölgesel özgünlüğün korunmasını da ifade eden çok boyutlu bir olgudur. Belirli bir coğrafyaya ait ürünlerin, üretim tekniklerinin ve yeme-içme pratiklerinin kuşaktan kuşağa aktarılması, yöresel mutfağın sürekliliğini sağlarken aynı zamanda kültürel mirasın görünür bir parçasını oluşturmaktadır. Türkiye, farklı uygarlıklara ev sahipliği yapmış, geniş bir coğrafyaya yayılmış olması nedeniyle dünyanın en zengin gastronomi kültürlerinden birine sahiptir. Anadolu'nun her bir bölgesi, kendi coğrafi özellikleri ve tarihsel deneyimleri çerçevesinde farklı yemek kültürleri ortaya çıkarmış; bu çeşitlilik Türkiye gastronomisinin temel taşlarını oluşturmuştur.

Ege ve Akdeniz'in kesişim noktasında yer alan Muğla ili de bu bağlamda öne çıkan bölgelerden biridir. Hem deniz kıyısında olması hem de dağlık ve verimli ovalara sahip olması, Muğla mutfağının çok katmanlı bir yapıya kavuşmasına imkân tanımıştır. Muğla, tarih boyunca Karya, Likya, Bizans ve Osmanlı gibi birçok uygarlığın izlerini taşımış; bu uygarlıkların her biri yemek kültürüne farklı katkılar sunmuştur. Ayrıca ilin günümüzde turizm kenti kimliği kazanması, yerel mutfağın ulusal ve uluslararası alanda tanınmasına katkıda bulunmuştur. Dolayısıyla Muğla yemek kültürü hem köklü bir tarihsel mirasın hem de çağdaş turizm dinamiklerinin şekillendirdiği çok boyutlu bir gastronomi alanı olarak değerlendirilmektedir. Bu bağlamda Türkiye'nin farklı bölgelerinde olduğu gibi Muğla mutfağı da hem tarihsel hem de coğrafi özellikleriyle dikkat çeken özgün bir yapıya sahiptir. Muğla mutfağı; zeytinyağlılar, deniz ürünleri, oğlak ve keçi etinden hazırlanan geleneksel yemekler ile yabani ot ve sebze çeşitlerinin bir arada kullanılmasıyla oluşan özgün bir gastronomik çeşitlilik sunmaktadır. Bölgenin gastronomik değerini güçlendiren bir diğer unsur, coğrafi işaretli ürünlerdir. Bodrum Mandarin, Milas Zeytinyağı, Marmaris Çam Balı, Köyceğiz Portakalı ve Muğla Saraylısı gibi tescilli ürünler hem yerel üretimin korunmasına hem de mutfak kültürünün ulusal ve uluslararası ölçekte tanınırlığının artmasına katkı sağlamaktadır. Tüm bu unsurlar, Muğla mutfağını gastronomi turizmi açısından güçlü bir potansiyele sahip kılmaktadır. Zengin ürün çeşitliliği, kültürel özgünlük ve uluslararası gastronomi sahnesinde giderek artan görünürlüğü, Muğla'yı yalnızca bir turistik destinasyon değil aynı zamanda sürdürülebilir gastronomi turizminin önemli merkezlerinden biri haline getirmektedir. Dolayısıyla Muğla mutfağı, yerel mutfak kavramının somut bir örneği olarak kültürel mirasın korunması, turizmde farklılaşma ve ekonomik kalkınma açısından stratejik bir değere sahiptir.

Bu bölümde; Muğla iline ilişkin bilgiler, yöresel mutfağı, coğrafi işaretli ürünleri ve bölge genelinde tüketilen yöresel yemekler ele alınarak Muğla mutfağının gastronomi turizmi açısından sahip olduğu önem değerlendirilecektir.

## MUĞLA İLİNE İLİŞKİN GENEL BİLGİLER

### Coğrafi Yapı

Güneybatı Anadolu'da yer alan Muğla ili, 36°17'–37°33' kuzey enlemleri ile 27°13'–29°46' doğu boylamları arasında konumlanmaktadır. Yüzölçümü 13.338 km<sup>2</sup> olan il, topografik açıdan dağlık ve engebeli yapıya sahiptir. Kuzeyde Aydın, kuzeydoğuda Denizli ve Burdur, doğuda Antalya ile çevrelenen Muğla'nın güney ve batı sınırlarını ise Ege ve Akdeniz oluşturmaktadır. İdari bakımdan il, merkez konumundaki Menteşe ile Bodrum, Dalaman, Datça, Fethiye, Kavaklıdere, Köyceğiz, Marmaris, Milas, Ortaca, Seydikemer, Ula ve Yatağan olmak üzere toplam 13 ilçeden meydana gelmektedir (Tuncer ve Yılmaz, 2023: 32). Ege Bölgesi'nin güneyinde yer alan Muğla, 1124 km'lik kıyı şeridi, dünyaca tanınan körfez ve koyları, yüzölçümünün %67'sini oluşturan geniş orman varlığı ve zengin kültürel mirasıyla Türkiye'nin önemli turizm merkezlerinden biridir (Bahar, 2008: 68).

### Demografik Yapı

Muğla, coğrafi konumunun sağladığı avantajlar nedeniyle tarih boyunca stratejik bir bölge olarak kabul edilmiştir. Ege Denizi ile antik çağlarda dünyanın merkezi konumunda değerlendirilen Akdeniz'in kesişim

<sup>1</sup> Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, onurtugay@subu.edu.tr, ORCID: 0000-0003-3357-6834

noktasında yer alması ve Ege adalarının Anadolu'ya geçiş güzergâhında bulunması, bölgeye önemli bir değer kazandırmıştır. Bu nedenle Muğla, farklı dönemlerde pek çok kavim ve devletin hâkimiyet mücadelesine sahne olmuştur. Tarihsel süreç içerisinde bölge sırasıyla Lidyalılar, Persler, Büyük İskender, Bergama Krallığı, Roma İmparatorluğu, Doğu Roma/Bizans İmparatorluğu ve nihayetinde Türklerin yönetimine girmiştir (Akça, 2002: 5). Muğla, İstanbul ve Antalya'nın ardından Türkiye'nin üçüncü büyük turizm merkezi konumundadır. Sahip olduğu tarihî, kültürel ve doğal değerler, kenti ülke turizmi açısından stratejik bir destinasyon haline getirmektedir. Özellikle kıyı turizminin ön planda olması ve bu turizm türüne bağlı ekonomik faaliyetlerin yoğunlaşması, nüfus yoğunluğunun artmasına da zemin hazırlamıştır (Aydoğdu ve Tuncer, 2022: 318). Nitekim turizm merkezlerinin demografik yapısını etkileyen en önemli faktörlerden biri göç olgusudur. Muğla ili özelinde değerlendirildiğinde, kıyı bölgelerinin özellikle turizm ve hizmet sektörlerinin etkisiyle yüksek oranda istihdam göçü aldığı dikkat çekmektedir (Bahar ve Bingöl, 2010: 48). Bu durum, ilin ekonomik yapısının mevsimsellik ve bölgesel farklılıklar çerçevesinde şekillendiğini göstermektedir. Muğla kırsalında ise ekonomik faaliyetlerin ağırlıklı olarak yaşlı nüfus tarafından yürütüldüğü gözlenmektedir. Genç nüfusun sürekli göç etmesi, kırsal üretim süreçlerinin büyük ölçüde ileri yaş gruplarına kalmasına yol açmaktadır. Bu durum, kırsal alanlarda genç nüfusu üretime dâhil edecek politikaların geliştirilmesini ve genç üreticilerin teşvik edilmesini gerekli kılmaktadır (Aydoğdu ve Tuncer, 2022: 319).

## **Tarihi**

Tarihî kökenleri MÖ 3000'li yıllara kadar uzanan Muğla ili, Güneybatı Anadolu'da kurulmuş en eski yerleşim alanlarından biri olarak kabul edilmektedir. Antik dönem kaynaklarında bölge Karia adıyla anılmıştır (Çınar, 2006: 21). Muğla isminin kökenine ilişkin araştırmalarda ise farklı görüş ve anlatımlar bulunmaktadır. Çeşitli kaynaklarda Alinda, Moğala, Mobella, Mobelia ve Muğlu gibi adlandırmalara rastlanmaktadır (Akça, 2002: 5). Karia bölgesi, coğrafi açıdan batı ve güneyde Ege Denizi, kuzeyde Menderes Irmağı, kuzeydoğuda Salbakos/Babadağ, doğuda Kızıllhisar–Acıpayam Ovası ve güneydoğuda İndos/Dalaman Çayı (Kocaçay) ile çevrelenen alan olarak tanımlanmaktadır (Umar, 1999: 1). Türklerin bölgeye gelişi 1071 Malazgirt Zaferi sonrasında dayansa da yoğun yerleşim özellikle Selçuklu döneminde Moğol baskısından kaçan Türkmenlerin yaylak ve otlak arayışıyla Karia bölgesine yönlendirilmesiyle gerçekleşmiştir. Bu süreçte 1282 yılında Menteşe Bey'in bölgeyi ele geçirmesiyle birlikte, onun adıyla anılan Menteşe ifadesi kullanılmaya başlanmıştır. Anadolu Beylikleri döneminde Menteşe Beyliği olarak bilinen bu bölge, Yıldırım Bayezid devrinde Osmanlı topraklarına katılmıştır. Moğol istilaları sırasında kısa süreli olarak Moğol hâkimiyetine girse de II. Murad döneminde yeniden Osmanlı yönetimine bağlanmıştır. Menteşe Beyliği zamanında yönetim merkezi Milas iken, Osmanlı idaresiyle birlikte Muğla ön plana çıkmış ve bölgenin yeni idari merkezi konumuna yükselmiştir. I. Dünya Savaşı sırasında kısa süreli bir İtalyan işgaline uğrayan Muğla, 1071 sonrası süreçte geçici işgaller dışında sürekli olarak Türk hâkimiyetinde kalmıştır (Niray, 2002: 17). Tarihî kökenleri MÖ 3400'lere kadar uzanan Muğla, Karlar, Lidyalılar, Persler, Doğu Roma İmparatorluğu, Menteşe Beyliği ve Osmanlı İmparatorluğu gibi farklı uygarlıklara ev sahipliği yapmıştır (Türkeş, 1973: 67). Türkiye Cumhuriyeti öncesinde yaklaşık altı yüzyıl boyunca Osmanlı hâkimiyetinde kalan bölge, 1391 yılında Sultan Yıldırım Bayezid tarafından imparatorluk topraklarına katılmıştır (Örücü ve Ceylan, 1995: 3). Muğla, 11 Mayıs 1919'da İtalyan işgaline uğramış (Akça, 2002: 15) ancak 5 Temmuz 1921'de Millî Mücadele sürecinde bu işgalden kurtarılarak Cumhuriyet dönemiyle birlikte Türkiye'nin illerinden biri haline gelmiştir (Örücü ve Ceylan, 1995: 3). İdari açıdan ise Muğla, 2012 yılına kadar il statüsünde bulunmuş, aynı yıl yürürlüğe giren ve 6360 sayılı yasa ile 13 ilde büyükşehir belediyesi kurulmasına ilişkin düzenlemeler kapsamında büyükşehir statüsü kazanmıştır. Bu doğrultuda 2014 yılında gerçekleştirilen ilk yerel seçimlerle birlikte Muğla, büyükşehir belediyesi olarak hizmet vermeye başlamıştır. Muğla ili; coğrafi konumu, iklim özellikleri ve ekonomik yapısı başta olmak üzere çeşitli faktörlere bağlı olarak sürekli bir iç göç hareketine sahne olmaktadır. Bölgenin doğal çevresinin sunduğu avantajlar, Muğla'yı yeşil ve yaşanabilir bir alan haline getirmekte; iklim koşullarının elverişliliği ise özellikle turizm ve tarım sektörlerinin gelişimine önemli katkılar sağlamaktadır (Ekinci, 2016: 68).

## **MUĞLA YEMEK KÜLTÜRÜ**

### **Yeme Alışkanlıkları**

Muğla mutfağı, Ege Bölgesi yemek kültürünün karakteristik özelliklerini bünyesinde barındırmaktadır. Zeytinyağı, tarihsel sürekliliği ve kültürel sembolizmiyle Muğla mutfağında yalnızca bir besin değil aynı zamanda gastronomik kimliğin şekillenmesinde belirleyici bir unsur olarak öne çıkmaktadır (Şengül ve Türkay, 2017: 49). Muğla ilinin Ege ve Akdeniz bölgelerinin kesişim noktasında bulunması da mutfak

kültürünü şekillendiren bir diğer önemli unsurdur. Doğal çevrenin sunduğu imkânlar doğrultusunda Akdeniz tipi beslenme yaygındır (Biliroğlu, 2022: 137). Bölge mutfağının karakteristik yapısını, özellikle zeytinyağıyla hazırlanan sebze yemekleri belirgin biçimde şekillendirmektedir. Bunun yanında, doğadan toplanan çeşitli yabani otlar da beslenme kültüründe önemli bir yer tutar (Hano ve Atabey, 2025: 291). Günlük yaşamda çoğu zaman fark edilmeyen bu otlar, Ege’de zeytinyağlılardan kavurmalara, ekşilemelere, salatalara ve mezeye kadar geniş bir yelpazede değerlendirilmektedir. Sofraların vazgeçilmez unsurları arasında et yemekleri öne çıkarken denizle iç içe yaşam biçimi balık ve diğer deniz ürünlerinin tüketimini artıran temel bir faktör olmuştur. Tatlı kültürü açısından ise unlu ve şerbetli tatlıların yaygınlığı dikkat çekmektedir. Tüm bu özellikleriyle Ege mutfağı, literatürde yeşil mutfak olarak da anılmaktadır (Gökdeniz, vd., 2015: 19). Bölge mutfağında deniz ürünleri her ne kadar önemli bir yere sahip olsa da kıyıda iç kesimlere doğru gidildikçe deniz ürünlerinin yerini et yemekleri ve hamur işleri almaktadır (Gürsoy, 2013: 47). Bu durum bölge mutfak kültürünü şekillendirerek yemek pişirme yöntemlerinde çeşitlilik oluşturmuştur. Kıyı kesimlerinde haşlama, kavurma ve kızartma yöntemleri yaygınken; iç bölgelerde ateşte pişirme, fırın kullanımı ve kızartma teknikleri daha sık tercih edilmektedir. Ayrıca doğum, düğün, sünnet ve ölüm gibi geçiş dönemi ritüellerinde gerçekleştirilen yiyecek-içecek uygulamaları ilçelere göre farklılık gösterse de keşkek yemeği bölge genelinde düğünlerin vazgeçilmez unsuru olarak öne çıkmaktadır (Özdoğan, 2016: 179). Muğla mutfağında sebze ve meyvelerin mevsiminde tüketilmesi esastır; ayrıca bu ürünlerin saklanabilirliğini artırmak amacıyla kurutma yöntemine de başvurulmaktadır. Geleneksel konutlarda evlerin dışında ocak ve fırınların bulunması, yemeklerin odun ateşinde pişirilmesini mümkün kılarken, günümüzde bu yöntem daha çok kırsal alanlarda sürdürülmektedir. Bölgesel mutfak kültürünün temelini sebzeler, yabani otlar, mantarlar, deniz ürünleri ve et yemekleri oluşturmaktadır. Bununla birlikte zeytinyağı ve bal hem beslenme alışkanlıkları hem de kültürel sembolizm açısından Muğla mutfağında özel bir yere sahiptir (Çelik, Durdu ve Budakoğlu, 2022: 9).

## Yöreye Özgü Yemekler

Yöresel mutfak, gastronomik deneyimin ayrılmaz bir parçası olarak değerlendirilmektedir. Yöresel yemekler, belirli bir coğrafyaya ait olan ve o bölgenin kültürel özelliklerini yansıtan; yöreye özgü hammaddelerin, geleneklerin ve pişirme yöntemlerinin birleşimiyle ortaya çıkan yemek ve içecekleri kapsamaktadır. Ayrıca söz konusu ürünler, kimi zaman dini ya da milli sebeplerle şekillenmekte ve yerel halk tarafından özel bir anlam yüklenerek korunmaktadır (Şengül ve Genç, 2016: 82). Aynı zamanda turizmde değişen eğilimler ve seyahat anlayışındaki dönüşümler, yöresel yemekleri yalnızca kültürel bir unsur olmaktan çıkararak gastronomi turizmi kapsamında öne çıkan bir turistik ürün konumuna taşımıştır. Bu gelişme, turizm pazarlamacıları açısından hem pazarlama stratejilerinin çeşitlenmesi hem de destinasyonların farklılaşması bakımından dikkate değer bir fırsat sunmaktadır (Polat, 2020: 190).

Muğla yöresel mutfak kültürünü oluşturan temel yemekler Tablo 1’de kategorilere ayrılarak verilmiştir. Çorbalar, deniz ürünleri, et/kebab çeşitleri, sebze ve ot yemekleri, hamur işleri ve tatlılar ayrı başlıklar altında toplanmış; her yemeğin kısa açıklaması eklenerek hem içerik özellikleri hem de yöresel bağlamdaki işlevi özetlenmiştir.

**Tablo 1:** Muğla İli Yöresel Yemekleri

| Kategori | Yemek Adı        | Açıklama  |
|----------|------------------|---|
| Çorba    | Balık Çorbası    | Balık çorbası, her balıktan; genelde küçük balıkların bütününden, büyük balıkların ise kafasından yapılır. Özellikle adabeyi, kırlangıç, hanos, en çok da orfoz ve lağos/lahoz tercih edilmektedir. |
| Çorba    | Dingil Çorbası   | Az malzemeye kolayca yapılan geleneksel bulgur çorbasıdır. Halk arasında “dingil ye de devril” sözüyle anılır.  |
| Çorba    | Mürdümük Çorbası | Mercimekten büyük, bezelyeye benzeyen mürdümük baklagilinden yapılır. Datça’da “pava” denilen ezmesi de bilinir.  |
| Çorba    | Tarhana Çorbası  | Muğla’da ak tarhana ve kırmızı tarhana olmak üzere iki çeşidi vardır. Ak tarhana ana yemek, kırmızı tarhana ise kahvaltılık olarak tüketilir.   |
| Çorba    | Üfelemeç Çorbası | Ufalama/üfeleme adıyla da bilinir. Hamur parçalarıyla yapılan kolay bir çorbadır. Dutmaç adı verilen çeşidi de vardır.  |
| Çorba    | Arabaşı          | Tavuk suyu ile hazırlanan, yanında özel hamur parçalarıyla tüketilen kış aylarına özgü çorba türüdür.   |

|                |                         |   |
|----------------|-------------------------|---|
| Deniz Ürünleri | Ahtapot Yahni           | Fethiye, Dalyan, Datça ve Bodrum gibi kıyı kasabalarında yapılan geleneksel deniz ürünü yemeğidir. Salatası, ızgarası ve kızartması da yapılır. |
| Deniz Ürünleri | Ahtapotlu Pilav         | Ahtapot ve pirinçle yapılan geleneksel pilavdır. Eskiden süngercilerin hazırladığı gibi bulgurla da yapılır.                                    |
| Deniz Ürünleri | Bedel                   | Deniz salyangozu ile yapılan yöresel güveç türü.  |
| Deniz Ürünleri | Karaville Yemeği        | Kara salyangozundan hazırlanan geleneksel yemek.  |
| Deniz Ürünleri | Kefal Dolması           | Kefal balığının içi doldurularak hazırlanan özgün yemek.  |
| Deniz Ürünleri | Ekşili Balık            | Limon sosu ile pişirilmiş balık yemeği.   |
| Deniz Ürünleri | Denizci Pilavı          | Balık ve deniz mahsulleriyle yapılan geleneksel pilav.  |
| Et/Kebap       | Çökertme Kebabı         | Patates kızartması ve yoğurt üzerine konulan etle hazırlanan, Muğla'nın en bilinen yemeklerinden biridir.                                       |
| Et/Kebap       | Döş Dolması             | Keçi göğüs etinin doldurularak pişirilmesiyle yapılan özel yemek.   |
| Et/Kebap       | Ekşili Tavuk            | Limon sosu ile pişirilmiş tavuk yemeği.   |
| Et/Kebap       | Keşkek                  | Buğday ve etin uzun süre dövülerek pişirilmesiyle hazırlanan geleneksel bayram ve düğün yemeği.   |
| Et/Kebap       | Muğla Köftesi           | Baharatlı kıymadan yapılan yöresel köfte.   |
| Et/Kebap       | Mumbar Dolması          | İnce bağırsağın içinin doldurulmasıyla yapılan yemek.   |
| Et/Kebap       | Oğlak Yahni             | Oğlak etiyle hazırlanan yahni türü.   |
| Et/Kebap       | Sakızdınk Köftesi       | Çubuklara geçirilmiş köftelerin sakız odunu ateşinde pişirilmesiyle yapılır.  |
| Et/Kebap       | Sulu Kebab              | Et suyunda pişirilen kebab türü.  |
| Et/Kebap       | Tandır                  | Toprak tandırda ağır ateşte pişirilen et.   |
| Et/Kebap       | Tavuk Dolması           | İç harçla doldurulmuş bütün tavuk yemeği.   |
| Et/Kebap       | Topan                   | Bulgur köftesi olarak bilinen yöresel yemek.  |
| Et/Kebap       | Yaprak Ciğer            | İnce kesilmiş kuzu ciğerinin yaprak gibi kızartılması.  |
| Sebze/Ot       | Kabak Çiçeği Dolması    | Kabak çiçeklerinin içi doldurularak hazırlanan hafif yemek.   |
| Sebze/Ot       | Kabuklu Yemeği          | Kurutulmuş taze fasulyeden hazırlanan yemek.  |
| Sebze/Ot       | Sütlü Kabak Yemeği      | Kabak ve sütle pişirilerek yapılan özgün yemek.   |
| Sebze/Ot       | Taratorlu Börülce       | Börülcenin sarımsaklı yoğurt sosu ile yapılan salatası.   |
| Sebze/Ot       | Taze Fasulye Ekşilemesi | Ekşi sosla pişirilmiş taze fasulye yemeği.  |
| Sebze/Ot       | Yağlı Patlıcan          | Domates sosuyla pişirilmiş kızartma patlıcan.   |
| Sebze/Ot       | Çıntar Kızartması       | Çıntar mantarının kızartılarak yapılan yemeği.  |
| Sebze/Ot       | Dalleme                 | Yöresel yeşilliklerden hazırlanan salata.   |
| Sebze/Ot       | Geren Kavurması         | Deniz börülcesinin kavrulmasıyla yapılan yemeği.  |
| Sebze/Ot       | Kaya Kuruğu             | Sirke ve limonla tatlandırılmış kaya kuruğu salatası.   |
| Sebze/Ot       | Kuzu Göbeği Kavurması   | Kuzu göbeği mantarının kavrulmasıyla yapılan yemeği.  |
| Sebze/Ot       | Meneviç Kavurması       | Yabani ot pürçüğünün kavrulmasıyla yapılan yemek.   |
| Sebze/Ot       | Silcen Kavurması        | Silcen otunun yumurtayla kavrulması.  |
| Sebze/Ot       | Tilkişen Kavurması      | Yabani kuşkonmazın yumurtayla kavrulması.   |
| Hamur İşi      | Dürme Makarna           | Elle açılıp sarılan ev makarnası.   |
| Hamur İşi      | Leğen Böreği            | Leğende pişirilen büyük boy börek.  |
| Hamur İşi      | Lokum Pilavı            | Hamur ve kıymayla yapılan yöresel pilav.  |
| Hamur İşi      | Otlı Tepsi Böreği       | Çeşitli otlarla hazırlanan tepsi böreği.  |
| Hamur İşi      | Sitil                   | Kuzu etli yöresel mantı türü.   |
| Hamur İşi      | Tatar                   | Yoğurtlu ev makarnası.  |
| Hamur İşi      | Vekilharç               | Kıymalı iç harçla hazırlanan börek.   |
| Tatlı          | Halka                   | Halka şeklinde hazırlanan kurabiye.   |
| Tatlı          | Lokma                   | Mayalı hamurun kızartılıp şerbetlenmesiyle yapılan tatlı.   |
| Tatlı          | Aşure                   | Tahıl, kuru meyve ve baklagillerden yapılan geleneksel tatlı.   |
| Tatlı          | Cevizli Sucuk           | İpe geçirilmiş cevizlerin üzüm pekmeziyle kaplanmasıyla yapılan tatlı.  |
| Tatlı          | Çitirmek                | Susamdan yapılan yöresel helva.   |
| Tatlı          | Ev Baklavası            | Ceviz veya fıstıklı yufkadan yapılan ev baklavası.  |
| Tatlı          | Kabak Pestili           | Kabakla yapılan kurutulmuş tatlı türü.  |

|       |        |   |
|-------|--------|---|
| Tatlı | Samsı  | Burgu şeklinde açılıp yapılan baklava çeşidi. |
| Tatlı | Tutmaç | Hamurla hazırlanan yöresel tatlı.             |

**Kaynak:** Çelik, Kalaycı Durdu ve Budakoğlu, 2022.

Muğla mutfak kültürü, sahip olduğu zengin çeşitlilik ve yöresel özgünlük ile dikkat çekmektedir. Bölgenin öne çıkan yemekleri arasında Keşkek, Yoğurtlama, Muğla Kebabı, Muğla Saraylısı, Muğla Tarhanası ve Çökertme Kebabı sayılabilir. Coğrafi koşulların etkisiyle, özellikle kıyı kesimlerde deniz ürünleri, çeşitli ot yemekleri, zeytinyağlılar ve kızartmalar yaygın biçimde tüketilmektedir. Buna karşılık, iç kesimlerde daha çok küçükbaş hayvan etine dayalı yemekler ile sebze yemekleri ön plana çıkmaktadır. Özellikle oğlak ve keçi eti, yörede hem günlük beslenmede hem de tören yemeklerinde tercih edilen önemli bir protein kaynağıdır. Bu farklılaşma, Muğla mutfağının hem coğrafi hem de kültürel çeşitliliğini yansıtan önemli bir göstergedir (Kargılıoğlu ve Temur, 2022: 1206). Yörede Ege ve Akdeniz iklimi ile verimli toprakların sunduğu olanaklar sayesinde günlük beslenmede sebze ve ot yemekleri önemli bir yer tutmaktadır. Bu zenginlik; yarı yarıdan ayırmayan, ekşili taze bakla, dut yaprağı sarması, zeytinyağlı biber dolma, enginarlı iç bakla, zeytinyağlı iç bakla, pırasa kızartması, nohutlu körmen yahni, enginar sapı yahni, yaprak bezelye yahni, zeytinyağlı bakla, kabak çiçeği dolması, tırgış, sıralı fasulye, galle patlıcan, patlıcan kıstırma, ebegümece yahni, gambilya fava, kuru börülce yahni, bulgurulu kuru domates, ekşili renksiz kereviz, turp otu kızartması, kabıklı, koruklu bamya, zeytinyağlı karışık dolma, zeytinyağlı bezelye, zeytinyağlı taze fasulye, zeytinyağlı sirken, çopur soslu biber dolma, zeytinyağlı pazı sapı, yağlı badıcan, barbunya yemeği, barbunyalı taze fasulye, labada sarma, iğnelik yahni, yer elması yahni, cibeze yahni, fava, galle kabak, gök domat yahnisi, ıspanak sarma, börüceli gök domat yahni ve pazı sarma, nohutlu pırasa yahni gibi çok sayıda yemeği kapsamaktadır. Bu yemeklerin hemen hepsinde zeytinyağı yer almakta, ayrıca doğadan toplanan ebegümece, sirken, iğnelik, cibeze, labada gibi otlar ile baklagiller ve mevsim sebzeleri mutfağın vazgeçilmez unsurlarını oluşturmaktadır (Hano ve Atabey, 2025: 287).

Yöresel yemeklerin özgünlüğü, yalnızca kullanılan pişirme tekniklerinden değil, aynı zamanda hammaddelerin niteliğinden de kaynaklanmaktadır. Her bir malzemenin yöreye özgü üretim biçimi ve doğal koşullardan beslenmesi, bu yemeklere karakteristik bir kimlik kazandırmaktadır. Muğla mutfağında önemli bir yere sahip olan Milas Ciğer Kavrması, bu duruma verilebilecek en özgün örneklerden biridir. Yemeğin temelini oluşturan dana ciğerinin kalitesi, büyük ölçüde hayvanın beslenme biçiminden etkilenmektedir. Bu nedenle ciğerler, doğal ortamda beslenen ve yemlerinde tahıl ürünleri ile yeşil otların bulunduğu danalardan günlük olarak temin edilmektedir; hazır yemle beslenen hayvanların ciğerleri ise tercih edilmemektedir (Çukur ve Çukur, 2024: 207). Bir diğer örnek ise Muğla yöresinde yaygın olarak tüketilen kenger bitkisi. Halk mutfağında çeşitli yemeklerde değerlendirilmektedir. Yerel halkın uslu kenger olarak adlandırdığı bu bitki, nohut veya tavuk ile pişirilerek yemek haline getirilirken; deli kenger olarak bilinen ve şevket-i bostanla özdeşleştirilen tür ise genellikle dolma yapımında kullanılmaktadır. Kış ve ilkbahar aylarında henüz çiçek açmadan, dikenli kök kısmı topraktan çıkarılarak dolma yapımında tercih edilmektedir (Ertuğ, 2002: 94).

## Özel Gün Yemekleri

Özel gün yemekleri; doğum, ölüm, düğün gibi geçiş ritüelleri ile gelenek-görenekler ve dinî inançlara bağlı olarak özel günlerde hazırlanmaktadır. Bu yemekler; doğum yemeği, düğün yemeği veya ölü yemeği gibi adlarla sosyo-kültürel yapı içerisinde kendine yer bulmuştur. Topluların büyük çoğunluğunda özel gün yemekleri bir ritüele dönüşerek; sevinç ve kederin paylaşılmasına aracılık etmekte, felaketlerden kurtuluşu kutlama, dilekte bulunma, insanları bir araya getirme, sosyal bağları güçlendirme, kültürel değerleri pekiştirme ve gelecek kuşaklara aktarma gibi çok yönlü işlevler üstlenmektedir (Irmak, 2024: 490). Yemek ile ritüel arasındaki bağ, günümüzde yalnızca dini veya geleneksel törenlerle sınırlı kalmayıp, özel gün kutlamaları, aile bireylerinin bir araya geldiği buluşmalar, yakın arkadaş çevresindeki paylaşımlar, eğlenceler ve festivaller gibi sosyokültürel yaşamın pek çok alanında kendini göstermektedir (Yıldız, 2016: 120). Özel gün yemekleri yalnızca beslenme pratiği olarak değil aynı zamanda statü göstergesi, arkadaşlık ve dostlukların pekiştirildiği bir paylaşım alanı ve güçlü bir iletişim aracı olarak değerlendirilmektedir. Bu yemekler, hediyeleşme pratikleriyle toplumsal yardımlaşma ve dayanışmaya katkı sağlamakta; festivaller ve kutlamalarda ise eğlencenin bir parçası olarak ortaya çıkmaktadır (Sağır, 2012: 2677). Özel gün yemeklerinin kültürel kimliğin aktarılması, öğretilmesi, kabul edilmesi, sürdürülmesi ve pekiştirilmesinde üstlendiği rol, iletişimsel kodlar taşıdığı açıkça göstermektedir (Özdemir, 2005: 177).

Muğla ilinin özel gün yemekleri Tablo 2’de açıklanmıştır.

**Tablo 2:** Muğla İli Özel Gün Yemekleri

| Ritüel / Dönem         | Gastronomik Unsurlar   | İşlev / Anlam   |
|------------------------|--|---|
| <b>Kurban Bayramı</b>  | Hardımya (küçükbaş et, kaburga kemikleri, ince bağırsak)   | Hayvansal ürünlerin değerlendirilmesi, paylaşım kültürünün yansımaları                          |
| <b>Doğum</b>           | Sütlaç, muhallebi, süt; anneye kemik suyu çorbası, tarhana, sütlü tatlılar, pekmez, ciğer; misafire kıstırma (lokum-bisküvi), hamur işleri; hayvan kesilerek et ikramı   | Anne sağlığını destekleme, süt artırma inancı, kutlama ve nazardan korunma                      |
| <b>Diş Çıkarma</b>     | Tirit aşısı (buğday, tereyağı, tuz)  | Yörük kültüründe çocuğun gelişim sürecini kutlama   |
| <b>Sünnet</b>          | Keşkek başta olmak üzere yöresel yemekler, mevsimsel içecekler   | Toplumsal dayanışma, statü göstergesi; köylerde uzun ve toplu, şehirlerde kısa ve sınırlı ikram |
| <b>Askere Uğurlama</b> | Yemek organizasyonları, çoğunlukla alkollü içecek eşliğinde yemekler; dönüştürme kurban eti dağıtımı   | Toplumsal dayanışma, şükür ifadesi  |
| <b>Düğün</b>           | Nohutlu Ekşili Köfte, üzerine geçecek kadar sıcak su eklenerek odun ateşinde kaynayana kadar pişirilmektedir. Vekilharç, sıcak et veya tavuk suyu eklenerek odun ateşinde ya da fırında pişirilmekte; suyunu çektiğinde üzerine yoğurt ilave edilerek servis edilmektedir. Keşkek, haşlanmış buğday ile etin büyük kazanlarda tahta kaşıkla dövülmesiyle hazırlanırken; kuru fasulye, etli pilav, et yahni, kavurma, nohutlu pilav, etli nohut, lokum pilavı, mürdümük çorbası ve paluze de büyük kazanlarda pişirilmektedir. Çaykama (Milas böreği), köy baklavası ve Muğla Saraylısı ise odun ateşinde fırınlarda pişirilerek düğün sofralarına sunulmaktadır. | Kültürel süreklilik, kutlama.   |
| <b>Cenaze</b>          | Komşuların yemek hazırlaması; 7., 40. ve 52. gün yemek ikramları; lokma, katmer, kurban eti dağıtımı   | Dayanışma, ölü anma, dini-sosyal görev  |
| <b>Dini Günler</b>     | Keşkek, lokma, katmer; hac yolculuğu öncesi yemekler; kandil günlerinde ikram  | Dini bağlılık, toplumsal birliktelik, kültürel devamlılık                                       |

**Kaynak:** Çiftçi, 2021: 32-33; Çınar, 2019; İncili vd., 2022: 26; Şat, 2024: 285.

Muğla ili sınırları içerisinde sürdürülen geçiş dönemi ritüellerine özgü gastronomik pratikler, yalnızca biyolojik ihtiyaçların karşılanmasına hizmet eden beslenme alışkanlıkları olarak değil aynı zamanda toplumsal yaşamın farklı evrelerinde kimlik, aidiyet ve dayanışma duygularını pekiştiren sembolik işlevler olarak da karşımıza çıkmaktadır. Bu bağlamda yemekler bir yandan bireylerin yaşam döngüsündeki kritik eşikleri (doğum, evlilik, ölüm vb.) anlamlandırırken diğer yandan da topluluk hafızasının canlı tutulmasına ve kültürel sürekliliğin sağlanmasına katkıda bulunmaktadır.

### Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler

Coğrafi işaretler, yöresel ürünlere duyulan güveni artırarak tüketicilerin korunmasına katkı sağlamaktadır. Bunun yanı sıra kırsal bölgelerde kültürel mirasın korunmasına aracılık eden ve bölgesel kalkınmayı destekleyen hem yasal hem de ekonomik bir işleve sahiptir (Durlu-Özkaya, Sünnetçioğlu ve Can, 2013: 16). Farklı kültürlerle kaynaşma ve yerel etkinlikleri deneyimleme üzerine şekillenen değişen turizm talebi, alternatif turizm türleriyle birlikte coğrafi işaretlerin önemli bir turizm potansiyeli taşıdığını göstermektedir. Son dönemde tarım ile turizmin birlikte değerlendirilmesine dayalı ekonomik anlayış, sektörler arası ilişkileri güçlendirirken; coğrafi işaretler de tek bir üreticiye bağlı kalmaksızın tüm üreticileri kapsamakta ve tüketicilere standart kalitede ürünler sunarak bu ilişkilerin güçlenmesine katkıda bulunmaktadır (Deviren ve Yıldız, 2017: 515). Son dönemde ticaret odası ve ilgili kurumların destekleriyle coğrafi işaret başvurularında artış yaşandığı görülmektedir. Muğla ilinde bugüne kadar coğrafi işaret almış yiyecek ve içecekler arasında Bodrum Mandarin, Fethiye Kaya İnciri, Fethiye Tahini, Kavaklıdere Cevizi, Marmaris Çam Balı, Milas Tepsi Böreği, Milas Yağlı Zeytin, Milas Zeytinyağı, Muğla Göce Tarhanası, Muğla Köftesi, Muğla Saraylısı, Muğla Çam Balı ve Köyceğiz Portakalı yer almaktadır (Kargılıoğlu ve Temur, 2022: 1207).

Muğla iline ait coğrafi işaret tescilli ürünler, Tablo 3'te gruplandırılarak sunulmuştur.

**Tablo 3:** Muğla İli Coğrafi İşaretli Ürünler

| Ürün Adı               | Kategori      | Kısa Tanım / İlçe                                 |
|------------------------|---------------|---|
| Bodrum Mandarini       | Meyve         | Bodrum'da yetişen, aromasıyla ünlü turunçgil      |
| Fethiye Kaya İnciri    | Meyve         | Fethiye yöresine özgü incir türü                  |
| Köyceğiz Portakalı     | Meyve         | Köyceğiz'de yetiştirilen portakal çeşidi          |
| Datça Nurlu Bademi     | Kuruyemiş     | Datça'da yetişen aromatik badem türü              |
| Marmaris Yer Fıstığı   | Kuruyemiş     | Marmaris yöresine özgü yer fıstığı                |
| Kavaklıdere Cevizi     | Kuruyemiş     | Kavaklıdere'de yetişen ceviz türü                 |
| Milas Çekişte Zeytini  | Zeytin Ürünü  | Milas'a özgü çekişte türü zeytin                  |
| Milas Yağlı Zeytini    | Zeytin Ürünü  | Yağ oranı yüksek, Milas yöresine özgü zeytin      |
| Milas Zeytinyağı       | Zeytin Ürünü  | Uluslararası ödüllü natürel sızma zeytinyağı      |
| Fethiye Tarhanası      | Yöresel Ürün  | Fethiye'de üretilen geleneksel tarhana çeşidi     |
| Muğla Göce Tarhanası   | Yöresel Ürün  | Göce (kırık buğday) ile yapılan tarhana           |
| Marmaris Çam Balı      | Yöresel Ürün  | Marmaris'te üretilen çam balı                     |
| Muğla Çam Balı         | Yöresel Ürün  | Muğla genelinde üretilen çam balı                 |
| Fethiye Tahini         | Katkı Ürünü   | Fethiye'de üretilen susamdan tahin                |
| Milas Çıntar Kavurması | Yöresel Yemek | Çıntar mantarıyla yapılan yöresel yemek           |
| Milas Kanlı Kavurması  | Yöresel Yemek | Milas yöresine özgü kavurma yemeği                |
| Milas Ekşili Köfte     | Yöresel Yemek | Yoğurtlu ve ekşili köfte yemeği                   |
| Milas Tepsi Böreği     | Yöresel Yemek | Milas'a özgü tepsi böreği                         |
| Muğla Köftesi          | Yöresel Yemek | Muğla'ya özgü köfte türü                          |
| Muğla Sulu Kebabı      | Yöresel Yemek | Etin sulu şekilde pişirilmesiyle hazırlanan kebab |
| Milas Vekilharcı       | Tatlı         | Yoğurtlu ve hamurlu yöresel tatlı                 |
| Muğla Saraylısı        | Tatlı         | Odun ateşinde pişirilen yöresel baklava çeşidi    |
| Muğla Simidi           | Hamur İşi     | Susamlı geleneksel simit türü                     |
| Milas Çaykaması        | Hamur İşi     | Milas'a özgü börek çeşidi                         |

**Kaynak:** T.C. Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025.

Tablo incelendiğinde ürünlerin yalnızca tarımsal ürünlerle sınırlı kalmadığı aynı zamanda yöresel yemekler, tatlılar ve hamur işleri gibi gastronomik unsurları da kapsadığı görülmektedir. Bu durum Muğla'nın coğrafi işaretli ürün çeşitliliğinin geniş bir yelpazeye yayıldığı ve kentin gastronomik kimliğinin çok boyutlu bir yapıya sahip olduğunu göstermektedir. Özellikle zeytin ve zeytinyağı ürünlerinin (Milas Çekişte Zeytini, Milas Yağlı Zeytini, Milas Zeytinyağı) ön planda olması, bölgenin tarımsal üretim kapasitesini yansıtırken; keşkek, Muğla köftesi, Milas ekşili köfte ve Muğla saraylısı gibi yöresel yemek ve tatlıların listeye dâhil olması mutfak kültürünün tescillenmiş özgün değerler olarak korunmasını sağlamaktadır. Ayrıca Bodrum Mandarini, Fethiye Kaya İnciri ve Köyceğiz Portakalı gibi meyveler ile Marmaris Çam Balı ve Muğla Çam Balı gibi bal çeşitleri, Muğla'nın coğrafi çeşitliliğini ve tarımsal zenginliğini ortaya koymaktadır. Bu çeşitlilik Muğla mutfağının hem yerel halk hem de gastronomi turizmi açısından önemli bir cazibe merkezi olmasına katkı sağlamaktadır.

### Şehrin Gastronomi Açısından Önemi

Muğla ili, turizmde rekabet üstünlüğünü sağlayan doğal kaynaklar bakımından ulusal ve uluslararası ölçekte öne çıkmaktadır. Zengin doğal çevresi ve kültürel değerleri sayesinde turizm sektörü ilin ekonomik yapısında başat bir rol üstlenirken; madencilik, seracılık, ulaşım ve tarım da bölgesel kalkınmaya katkı sağlamaktadır. Nisan'dan Ekim'e kadar süren güneşli iklimi, farklı büyüklüklerdeki koyuları, geniş ormanları, temiz denizi ve köklü tarihî geçmişiyle Muğla, turizm açısından stratejik bir konumda yer almaktadır (Bahar, 2008: 70). Esen ve Kılıç (2020: 830); turist rehberleriyle yaptıkları araştırmada, Muğla mutfağına özgü gastronomik unsurların, ziyaretçiler açısından kültürel özgünlüğüyle öne çıkan cazibe unsurları arasında yer aldığını vurgulamıştır. Araştırmada Muğla mutfağında öne çıkan geleneksel lezzetler arasında ot yemekleri, çöktürme kebabı, deniz ürünleri, keşkek, Muğla köftesi ve Muğla kebabı yer almaktadır. Ayrıca turist rehberleri tarafından bölgeye özgü olarak tanımlanan yiyecekler arasında Muğla saraylısı, Muğla halkası, döş dolması, sebzeli döner, tenekede tavuk, etli nohut, sura ve çıtırmak olduğu ifade edilmiştir. Bunun yanı sıra Muğla mutfağının zengin ot çeşitliliği, mantar kullanımının yaygınlığı ve zeytinyağlı sebze yemeklerinin fazlalığı nedeniyle vegan ve vejeteryen beslenme açısından da avantajlı olduğunu belirterek gastronomi turizmi açısından potansiyelinin yüksek olduğu sonucuna ulaşmışlardır.

Türkiye'nin Michelin Rehberi ile tanışması 2022 yılında İstanbul'un rehberine dâhil edilmesiyle başlamıştır. Ardından 2023 yılında İzmir ve Bodrum da listeye eklenmiş, böylece ülkenin gastronomik çeşitliliği uluslararası platformda daha görünür hale gelmiştir. 2024 yılı itibarıyla İstanbul, İzmir ve Muğla şehirlerinde restoranlara ödüller verilmiş ve Türkiye'nin Michelin Rehberi serüveni giderek genişleyen bir kapsama ulaşmıştır (Tırpancı ve Bucak, 2025: 97). Bu gelişmeler, Türkiye gastronomisinin küresel ölçekte tanınırlığını artırmasının yanı sıra yerel mutfakların sürdürülebilir turizm ve gastronomi turizmi açısından stratejik önemini de pekiştirmiştir.

**Tablo 4:** Muğla İli Michelin Restoranlar

| 1 Yıldızlı               | Sürdürülebilirlik | Bib Gourmand             | Seçili Restoranlar   |
|--------------------------|-------------------|--------------------------|----------------------|
| Kitchen By Osman Sezener | Mezra Yalıkavak   | Arka Ristorante Pizzeria | Bağarası             |
| Maçakızı                 |                   | Beynel                   | Barbarossa           |
|                          |                   | İki Sandal               | Dereköy Lokantası    |
|                          |                   | Otantik Ocakbaşı         | Hakkasan Bodrum      |
|                          |                   |                          | Isola Manzara        |
|                          |                   |                          | Karnas Vineyards     |
|                          |                   |                          | Kismet Lokantası     |
|                          |                   |                          | Kornél               |
|                          |                   |                          | Kurul Bitez          |
|                          |                   |                          | Loft Elia            |
|                          |                   |                          | Lucca by the Sea     |
|                          |                   |                          | Malva                |
|                          |                   |                          | Orfoz                |
|                          |                   |                          | Orkide Balık         |
|                          |                   |                          | Oro by Alfredo Russo |
|                          |                   |                          | Sait                 |
|                          |                   |                          | Sia Eli              |
|                          |                   |                          | Tuti                 |
|                          |                   |                          | Zuma Bodrum          |

**Kaynak:** MICHELIN Guide, 2025.

Gastronomi müzeleri, gastronomi turizmine sundukları katkılarla geleneksel yemek kültürlerinin korunarak gelecek kuşaklara aktarılmasına aracılık etmekte ve aynı zamanda ziyaretçiler açısından önemli bir çekicilik unsuru oluşturmaktadır. Gastronomi turizmi, kültürel kimliğin anlaşılmasında yiyeceklerin rolünü öne çıkarmakta ve gastronomik unsurların cazibesi aracılığıyla destinasyonların turizm potansiyelini artırmaktadır (Çekal, Doğan ve Aktürk, 2022: 1669). Bu bağlamda Muğla ilinin Marmaris ilçesinde kurulan Bal Evi, bölge için stratejik bir ürün niteliği taşıyan çam balının tanıtımı ve benimsetilmesi amacıyla tasarlanmış özgün bir girişimdir. Söz konusu mekânda ziyaretçilere çam balının özellikleri hakkında bilgi verilmekte, aynı zamanda farklı deneyimlerin aktarılması sağlanmaktadır. Çocuk ziyaretçilere ise bal tüketiminin sağlık açısından faydaları açıklanarak bu ürünün günlük beslenmelerine dahil edilmesi teşvik edilmektedir (Bekar, Arman ve Sürücü, 2017: 475). Böylece müzenin hem tanıtım hem de bilinçlendirme işlevlerini başarıyla yerine getirdiği ifade edilebilir. Buna ek olarak Bodrum'da kültür ve şehir tanıtım turları ve gastronomi merkezli etkinlikler de düzenlenmektedir. Bu deneyimler Bodrum Marina, Halikarnas Mozolesi ve Bodrum Kalesi gibi kentin tarihi ve kültürel mirasını yerel mutfakla birlikte keşfetmek isteyen ziyaretçilere zengin bir seçenek sunmaktadır (Özcan ve İş, 2025: 30). Gastronomi merkezli etkinliklerin yanı sıra Muğla ili, gastronomi turizmi açısından potansiyelini yansıtan çeşitli festivallere de ev sahipliği yapmaktadır. Bu kapsamda öne çıkan etkinlikler arasında Fethiye Üzümlü Çıntar Festivali, Muğla Tarhana Festivali, Dalyan Kefal Festivali, Bodrum Mandalina Hasat Festivali, Datça Badem Çiçeği Festivali ve Bodrum Acı Ot Festivali bulunmaktadır (Esen ve Kılıç, 2020: 830). Gastronomi festivalleri, turistler açısından cazibe unsuru olarak öne çıkan ve gastronomi turizminin en görünür etkinliklerinden biri kabul edilmektedir. Bu festivaller, destinasyonların tanıtımı ve pazarlanmasında etkili bir araç olmanın yanı sıra, yerel ürünlerin, yöresel yemeklerin ve mutfak kültürünün tanıtılmasına da katkı sağlamaktadır (Erciyas ve Yılmaz, 2021: 105).

## SONUÇ ve ÖNERİLER

Muğla mutfağı, yalnızca genel bir Ege-Akdeniz mutfak sentezi değil aynı zamanda ilçelerinin sahip olduğu farklı doğal, kültürel ve tarımsal koşulların şekillendirdiği çok katmanlı bir gastronomik mirastır. Muğla ilinin her ilçesi yöresel mutfağa özgün katkılar sunmaktadır. Örneğin; Milas, uluslararası ödüllü zeytinyağı ve ciğer kavurmasıyla öne çıkmaktadır. Nitekim; Milas Zeytinyağı, natürel sızma özelliğiyle öne çıkan ve yalnızca Muğla'nın Milas ilçesinde yetiştirilen memecik çeşidi zeytinlerden elde edilen özgün bir üründür. Bölgenin iklim koşulları ve toprak özellikleri, bu zeytinyağını diğer üretim bölgelerinden farklılaştıran temel etmenler arasında yer almaktadır. Yüksek periyodisite özelliğiyle bilinen memecik zeytini, olgunlaşma sürecinde rüzgâr ve doğal yağmur sularının etkisi altında gelişmekte; suya sınırlı maruz kalması sebebiyle küçük taneli fakat yüksek yağ oranına sahip olmaktadır. Elde edilen zeytinyağı, sarı ve yeşil tonlar arasındaki rengi, orta düzeyde meyvemsi aroması ve yüksek kalite göstergeleriyle dikkat çekmektedir. Duyusal özellikleri bakımından boğazda hafif bir yanma hissi ve düşük düzeyde acılık bırakan bu yağ, turunç, portakal, mandalina ve limon aromalarının hâkim olduğu meyvemsiliği ile karakterize edilmektedir. Ayrıca memecik çeşidinin içerdiği oleuropein bileşeni, yağın sahip olduğu hafif acılığı dengeli bir şekilde yansıtarak damak tadını zorlamadan hissedilmesini sağlamaktadır. Bu nitelikleri sayesinde Milas Zeytinyağı, gastronomik açıdan yüksek değer taşıyan bir ürün olarak bölgesel bir simge niteliği kazanmıştır (Çukur ve Çukur, 2017: 192).

Bodrum ise deniz ürünleri çeşitliliğiyle öne çıkmakta, bodrum mandalinası ve gastronomi merkezli etkinlikleriyle dikkat çekmektedir. Datça, nurlu bademi ve badem çiçeği festivaliyle gastronomik kimliğini güçlendirirken; Fethiye, kaya inciri, tarhanası ve kefal dolmasıyla mutfanın özgün örneklerini sunmaktadır. Köyceğiz portakalı, Marmaris çam balı ve Kavaklıdere cevizi gibi ürünler de ilçelerin mutfak çeşitliliğinin yalnızca tarımsal üretimle sınırlı kalmadığını, aynı zamanda kültürel değerler ve turistik cazibe ile bütünleştiğini göstermektedir.

Muğla mutfağının söz konusu bu çeşitliliği, Muğla ilini tek tip bir bölgesel kimlikten çıkararak ilçeler arası zenginliklerle beslenen çok boyutlu bir gastronomik yapı haline getirmektedir. Kıyı bölgelerinde deniz ürünleri, ot yemekleri ve zeytinyağlılar öne çıkarken; iç kesimlerde oğlak ve keçi etine dayalı yemekler, hamur işleri ve tarımsal ürünler daha belirgin hale gelmektedir. Böylece Muğla mutfağı, aynı coğrafi sınırlar içinde dahi farklı gastronomik deneyimler sunarak destinasyon çeşitliliğini artırmaktadır.

Coğrafi işaretli ürünler bu çeşitliliği korumanın ve görünür kılmanın en etkili aracı olmuştur. İlçelerin özgün ürünleri olan Milas zeytinyağı, Datça bademi, Bodrum mandarini ve Fethiye kaya inciri gibi değerler, mutfak kimliğinin hem tescillenmesini hem de ekonomik anlamda katma değer yaratmasını sağlamaktadır. Bu ürünler aracılığıyla hem kırsal kalkınma desteklenmekte hem de Muğla, ulusal ve uluslararası gastronomi sahnesinde güçlü bir marka değerine ulaşmaktadır. Sonuç olarak, Muğla mutfağı yalnızca yemek çeşitliliği açısından değil aynı zamanda ilçeler arası farklılıkların yarattığı çeşitlilik sayesinde de gastronomi turizmi açısından yüksek bir potansiyel taşımaktadır.

Muğla mutfağının korunması, geliştirilmesi ve gastronomi turizmine entegrasyonu için çeşitli öneriler sunulabilir. Muğla mutfağının korunması, geliştirilmesi ve gastronomi turizmine entegrasyonu için çeşitli öneriler sunulabilir. Öncelikle yöreye ait yemeklerin ilçeler bazında ayrıntılı bir envanterinin çıkarılarak yazılı ve dijital ortamlarda kayıt altına alınması, mutfak kültürünün sürdürülebilirliği açısından önem taşımaktadır. Bu kapsamda üniversitelerde yöresel mutfak araştırmalarına odaklanan merkezler kurulabilir ve özellikle Milas, Bodrum, Datça ve Fethiye gibi ilçelerin özgün ürünleri üzerine disiplinler arası çalışmalar yapılabilir. Ayrıca sivil toplum kuruluşları ve meslek odalarının iş birliğiyle düzenlenecek festivaller ve tanıtım etkinlikleri, yöre halkının mutfak mirasına sahip çıkmasına katkı sağlayabilir ve aynı zamanda gastronomi turizminin gelişmesini destekleyebilir.

Yöre halkı üretime teşvik edilerek coğrafi işaretli ürünler kooperatifler aracılığıyla desteklenebilir; böylelikle hem kırsal kalkınmaya hem de istihdama katkı sağlanabilir. Yiyecek-içecek işletmeleri menülerinde yöresel yemeklere daha fazla yer verebilir ve bu yemekleri aslına uygun biçimde sunarak mutfanın görünürlüğünü artırabilir. Sosyal medya ve basın gibi iletişim araçlarının etkin kullanımı da tanıtımı güçlendirebilir. İl ve ilçe kültür-turizm müdürlükleri ile belediyelerin resmi sitelerinde Muğla mutfağına ve ilçelere özgü gastronomik ürünlere ilişkin çok dilli tanıtımlar yapılabilir; bu uygulama bölgeyi ziyaret edecek turistler açısından yararlı olabilir. Ayrıca turist profilleri belirlenebilir ve beklentiler analiz edilerek yöresel yemekler hedef kitleye uygun biçimde pazarlanabilir. Restoran menülerinde yemeklerin içerikleri ve hikâyeleri yabancı dillere çevrilerek sunulabilir; bu da yabancı turistlerin yöresel yemeklere olan ilgisini artırabilir.

Son olarak Muğla mutfağının uluslararası ölçekte tanıtımı için Türkiye'yi yurt dışında temsil eden kurumların iş birliğiyle uygulamalı eğitimler düzenlenebilir ve böylece kültürel diplomasiye katkı sağlanabilir. İlçeler arası çeşitliliği yansıtacak şekilde Milas Zeytinyağı Rotası, Bodrum Deniz Ürünleri Rotası ve Datça Badem Çiçeği Rotası gibi tematik gastronomi rotaları oluşturulabilir; bu rotalar destinasyon pazarlamasında Muğla mutfağını öne çıkaracak önemli bir adım olabilir.

## KAYNAKÇA

- Akça, B. (2002). *Sosyal-Siyasal ve Ekonomik Yönüyle Muğla 1923-1960*. Ankara: Atatürk Araştırma Merkezi.
- Aydoğdu, M. ve Tuncer, B. (2022). Muğla İli'nde Nüfusun Gelişimi ve İlçeler Bazında Mekânsal Dağılım Analizi. *International Journal of Geography and Geography Education*, (47), 300-320.
- Bahar, O. (2008). Muğla Turizminin Türkiye Ekonomisi Açısından Yeri ve Önemi. *Muğla Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 21, 61-80.
- Bahar, O. ve Bingöl, K. F. (2010). Türkiye'de İç Göç Hareketlerinin İstihdam ve İşgücü Piyasalarına Etkileri. Süleyman Demirel Üniversitesi. *İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 15(2), 43-61.
- Bekar, A., Arman, S. ve Sürücü, Ç., (2017). Turizmde çekicilik unsuru olarak gastronomi müzeleri: Marmaris bal evi örneği. *ASOSJOURNAL (The Journal of Academic Social Science)*, 5(42), 468-477.
- Biliroğlu, C. (2022). Geleneksel Muğla Mutfağından Seçilen Yemeklerin Enerji ve Besin Ögesi Değerlerinin İncelenmesi ve Düşük Enerjili Yeni Tariflerin Geliştirilmesi. Yüksek Lisans tezi. İstanbul: İstanbul Bilgi Üniversitesi.
- Çekal, N., Doğan, E. ve Aktürk, H. (2022). Türkiye'de Gastronomi Müzeleri ve Özellikleri. *Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Dergisi*, 5(11), 1655-1673.
- Çelik, V., Kalaycı Durdu, B. ve Budakoğlu, F. E. (2022). *Muğla Yemek Kitabı* (Proje Koordinatörü: Veli Çelik). Muğla: T.C. Muğla Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü.
- Çınar, A. A. (2006). *Muğlaname: Muğla ve İlçeleri Kültürü*. İzmir: Berke Ofset.
- Çınar, Z. (2019). *Geçiş Dönemlerinde Mutfak Kültürü ve Yöresel Mutfak Uygulamaları: Ege Bölgesi'nde Nitel Çalışma*. Necmettin Erbakan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya.
- Çiftçi, S. (2021). Geçiş Dönemleri Perspektifinden Muğla Mutfak Kültürünün İncelenmesi. Yüksek Lisans Tezi. Mersin: Mersin Üniversitesi.
- Çiftçi, S. ve Akdağ, G. (2024). Muğla Mutfak Kültürünün Geçiş Dönemleri Perspektifinden İncelenmesi. *Turizm Ekonomi ve İşletme Araştırmaları Dergisi*, 6(2), 98-118.
- Çukur, F. ve Çukur, T. (2017). Coğrafi İşaretli Ürünlerin Kırsal Kalkınma Açısından Değerlendirilmesi: Muğla İli Örneği. *Tarım Ekonomisi Dergisi*, 23(2), 187-194.
- Çukur, F. ve Çukur, T. (2024). Muğla İli Milas İlçesi Ekonomisine Coğrafi İşaretli Ürünlerin Olası Etkilerinin Değerlendirilmesi. *ANADOLU Ege Tarımsal Araştırma Enstitüsü Dergisi*, 34(2), 203-214.
- Deviren, N. V. ve Yıldız, U. O. (2017). Coğrafi İşaretlerin Bölgesel Turizm Açısından Değerlendirilmesi: Muğla Örneği. *The Journal of Academic Social Science Studies*, 62, 511-523.
- Durlu-Özkaya, F., Sünnetçioğlu, S. ve Can., A. (2013). Sürdürülebilir gastronomi turizmi hareketliliğinde coğrafi işaretlemenin rolü. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 1(1), 13-20.
- Ekinci, T. A. (2016). Muğla İlinin Sosyo-Ekonomik Göstergeler Çerçevesinde İç Göç Analizi. *Ekonomi ve Yönetim Araştırmaları Dergisi*, 5(1), 50-73.
- Erciyas, N. ve Yılmaz, İ. (2021). Gastronomi Turizminin Gelişiminde Gastronomi Festivalleri ve Türkiye'deki Mevcut Durum. *ART/icle: Sanat ve Tasarım Dergisi*, 1(1), 91-108.
- Ertuğ, F. (2002). Uslusuyla Delisiyle Kenker. *Bilim ve Teknik Dergisi*, 419, 94-95.
- Esen, F. Ö. ve Kılıç, B. (2020). Muğla Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Turist Rehberlerinin Bakış Açısıyla İncelenmesi. *Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Dergisi*, 3(10), 814-834.

Gökdeniz, A., Erdem, B., Dinç, Y. ve Çelik Uğuz, S. (2015). *Kültürel Turizmin Yeni Rotası: Kuzey Ege’de Gastronomi Turizmi ve Ayvalık-Midilli Mutfaqları (Talep Boyutuyla İlgili Bir Araştırma)*. Balıkesir Üniversitesi Bilimsel Araştırmalar Projesi.

Gürsoy, D. (2013). *Tarih Süzgeçimizde Yöresel Mutfağımız*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.

Hano, B. ve Atabey, S. (2025). Vegan Özellikli Reçetelerin Derlenmesi: Muğla İli Örneği. *Uluslararası Ekonomi Siyaset İnsan ve Toplum Bilimleri Dergisi*, 8(4), 280-294.

Irmak, Y. (2024). Türk Kültüründe Tören Yemeklerine İşlevsel Bir Yaklaşım. *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi*, 17(46), 486-515.

İncili, G. K., Şahin, S. K., Ceylan, Ö. ve Engin, A. S. (2022). Geleneksel lezzetlerin gastronomi turizmine kazandırılması: Muğla hardımya örneği. 5. *Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Bildiri Kitabı* içinde (ss. 23-26). Bursa.

Kargılıoğlu, Ş. ve Temur, E. (2022). Muğla Gastronomi Haritası. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 5(3), 1203-1215. DOI: 10.33083/joghat.2022.195

Niray, N. (2002). Tarihsel süreç içinde kentleşme olgusu ve Muğla örneği. *Muğla Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 9, 1-27.

Örücü, E. ve Ceylan, T. (1995). Muğla İlinin Sosyo-Ekonomik Yapısı. Muğla: Muğla Üniversitesi Yayınları.

Özcan, C. C. ve İş, M. (2025). Dijitalleşen Turizmde Rehberlik Temelli Gastronomi Deneyimleri: Withlocals Örneği. *Journal of Applied Tourism Research*, 6(1), 21-40.

Özdemir, N. (2005) *Yiyecek ve İçecekler. Türk Eğlence Kültürü*. Ankara: Akçağ Yayınları.

Özdoğan, O. N. (2016). Ege Bölgesi’nin Yöresel Mutfağı. İçinde E. Zencir (Editör), *Yöresel Mutfaqlar*. (166-195). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.

Polat, M. (2020). Yöresel Yemek İmajının Destinasyon Tercihine Etkisi. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 25(43), 183-194.

Sağır, A. (2012). Bir Yemek Sosyolojisi Denemesi Örneği Olarak Tokat Mutfağı. *Turkish Studies*, 7(4), 2675-2695.

Şat, R. (2024). Kültürel Miras Açısından Yöresel Yemeklerin İncelenmesi: Muğla Düğün Yemekleri Örneği. *Turizm ve İşletme Bilimleri Dergisi*, 4(2), 279-302.

Şengül, S. ve Genç, K. (2016). Festival turizmi kapsamında yöresel mutfak kültürünün destekleyici ürün olarak kullanılması: Mudurnu İpekyolu Kültür Sanat ve Turizm Festivali Örneği. *Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (23), 79-89.

Şengül, S. ve Türkay, O. (2017). *Türkiye'nin Yöresel Mutfaqları*. Ankara: Detay Yayıncılık.

Tırpancı, İ. ve Bucak, T. (2025). Michelin Rehberinde Yer Alan İşletmelerin İzmir Gastronomi Turizminin Tanıtımına Etkisi. *Uluslararası Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 9(1), 96-108.

Tuncer, K. ve Yılmaz, E. (2023). Muğla İlinin Aylık Ortalama Maksimum ve Minimum Hava Sıcaklığı Dağılımının İdw Yöntemiyle Coğrafi Bilgi Sistemleri (Cbs) Ortamında Haritalanması ve Analizi. *Akademi Sosyal Bilimler Dergisi*, 10(28), 29-51.

Türkeş, Ü. (1973). *Kurtuluş Savaşında Muğla*. Muğla: Yelken Matbaası.

Umar, B. (1999). *Karia*. İstanbul: İnkılap Yayın Kitapevi.

URL-1: T.C. Türk Patent ve Marka Kurumu, Muğla İli Coğrafi İşaretli Ürünler Listesi (2025). <https://ci.turkpatent.gov.tr/coGRAFI-isaretler/liste?il=48> (E.T.: 09.09.2025).

URL-2: MICHELIN Guide, Restaurants in Bodrum, Muğla (2025). [https://guide.michelin.com/tr/tr/mugla/bodrum\\_2806351/restaurants](https://guide.michelin.com/tr/tr/mugla/bodrum_2806351/restaurants) (E.T.: 10.09.2025).

Yıldız, T. (2016). Türk ve Macar Ortak Mutfağında İçme Kültürü: Şifa, Ritüel, Gelenek. M. Hoppal vd. (Ed.), *Tatların Benzer Dünyası: Türk-Macar Ortak Yemek Kültürü* İçinde (ss. 119-124). Ankara: UNESCO Türkiye Millî Komisyonu Yayınları.

# UŞAK İLİ YEMEK KÜLTÜRÜ

Öğr. Gör. Dr. Songül KILINÇ ŞAHİN<sup>1</sup>

## GİRİŞ

Yemek, yalnızca bir beslenme biçimi değil; aynı zamanda toplumların belleğini, yaşam biçimini ve kültürel kimliğini yansıtan önemli bir olgudur (Macit ve Kıran, 2022). Uşak’a özgü geleneksel yemekler, bölgesel olduğu kadar ulusal mutfak kültürüne de katkı sunmaktadır (Güldemir vd., 2021). Bu bağlamda mutfak, fizyolojik bir ihtiyaçtan çok, toplumsal aidiyetin taşıyıcısı olarak değerlendirilmektedir (Şen ve Başar, 2024). Türkiye, binlerce yıllık medeniyet birikimiyle zengin bir mutfak mirasına sahiptir. Her bölgenin kendine özgü ürün ve teknikleri bulunmakta; Ege’nin İç Batı Anadolu bölümünde yer alan Uşak da bu çeşitliliğin önemli bir örneğidir (Yalçın, 2023). Tarihte “Temenothyrea” olarak anılan Uşak; Frig, Lidya, Roma, Bizans ve Osmanlı gibi birçok uygarlığın etkisiyle zengin bir mutfak kültürü geliştirmiştir (KTB, 2025). Coğrafi konumu ve iklimi, tarıma dayalı geleneksel yemeklerin gelişimini desteklemiştir; tarhana çorbası, keşkek, döndürme ve çömlük eti gibi yemekler sosyal ritüellerle bütünleşmiştir. Gastronomi turizminin yükselişiyle birlikte, yerel tatlar kent kimliğinin inşasında önemli bir rol oynamaya başlamıştır (Sarışık ve Özbay, 2014). Uşak da bu çerçevede tarihî mirası ve özgün yemek kültürüyle öne çıkmakta; tören keşkeği, yufka, lavaş ve diş hedigi gibi unsurlarla kültürel süreklilik sağlamaktadır (Aylan, 2020). Yeme-içme pratikleri, geçmişten günümüze kadar insanların yaşam tarzlarını şekillendiren en önemli unsurlardan biri olmuştur (Şallı ve Tokay, 2025).

Bu kitap bölümü, Uşak’ın mutfak kültürünü tarihî, toplumsal ve ekonomik yönleriyle ele almakta; yöresel yemekleri, özel gün ritüellerini ve coğrafi işaretli ürünleri inceleyerek gastronomi turizmi potansiyeline ışık tutmaktadır.

## UŞAK İLİNE İLİŞKİN GENEL BİLGİLER

### Tarihi, Coğrafi ve Kültürel Altyapısı

Uşak, Ege ve İç Anadolu Bölgeleri arasında stratejik bir geçiş noktasında yer almakta; bu konumu sayesinde tarih boyunca kültürel ve siyasi etkileşimlerin merkezlerinden biri olmuştur (Koçan, 2011). M.Ö. 4000'lere dayanan yerleşim geçmişiyle bölge, Frig, Lidya, Roma, Bizans ve Osmanlı gibi birçok uygarlığın izlerini taşır. Özellikle Lidya dönemine ait mezarlar, Kral Yolu güzergâhı ve Karun Hazineleleri, bu tarihsel birikimi yansıtan en önemli örneklerdendir (Uşak Belediyesi, 2025; Aşçı, 2023). 1953'te il statüsü kazanan Uşak, 5.341 km<sup>2</sup> yüzölçümüne sahiptir ve Kütahya, Afyonkarahisar, Denizli ve Manisa ile çevrilidir. Murat Dağı, Bulkaz Dağı ve Gediz Irmağı gibi doğal unsurlar, tarım, iklim ve yerleşim üzerinde belirleyici rol oynar (Özteke, 2022). Yüksek plato karakteriyle hem karasal hem de Ege iklim özellikleri gösterir (Koçman, 1993; Atalay, 2011).

Toprağının %57'si platolardan oluşan kentte, ova ve vadilerde tahıl, baklagil ve endüstriyel bitkiler yetiştirilmekte; dağlık alanlarda hayvancılık yapılmaktadır. Bu tarımsal çeşitlilik, mutfak kültürünü doğrudan şekillendirmektedir (Aşçı, 2023). Tarih boyunca Rum, Ermeni ve Müslüman toplulukların birlikte yaşadığı Uşak'ta oluşan çok kültürlü yapı, yerel mutfak üzerinde kalıcı izler bırakmıştır (Demir ve Onur, 2023). Bugün dahi yemek tariflerinde bu çeşitliliğin etkisi görülmektedir.

2023 yılı itibarıyla 375.310 nüfusa sahip olan ilde, yerleşimin %80'i kent merkezindedir (TÜİK, 2025). İlçeler arasında nüfus yoğunluğu büyük farklılıklar göstermekte; kırsaldan kente göç, yaşlanan nüfus gibi demografik değişkenler mutfak alışkanlıklarında da dönüşümlere yol açmaktadır (Kaya, 2016). Uşak'ın tarihî mirası yalnızca kent merkezinde değil, *Ulubey* gibi çevre ilçelerde de yoğunlaşmıştır. Blaundos Antik Kenti, Yaver Kalesi, Clanudda gibi ören yerleri, bölgenin tarihî zenginliğini yansıtmaktadır (Ulubey Kaymakamlığı, 2025). Aynı zamanda bu tarihî yapılarla bütünleşen yerel mutfak, Uşak'ı gastronomi turizmi açısından dikkat çeken bir destinasyona dönüştürmektedir (Çatır ve Ay, 2018).

## UŞAK YEMEK KÜLTÜRÜ

<sup>1</sup> Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, ORCID: 0000-0002-3510-9220, songulkilinc@mu.edu.tr

## Yöreye Özgü Yemekler ve Yeme Alışkanlıkları

Uşak halkının yeme alışkanlıkları; coğrafi yapı, kültürel geçmiş ve ekonomik koşulların etkisiyle şekillenmiştir. Geleneksel tarifler modern etkilerle harmanlanarak özgün bir mutfak dokusu oluşturmuştur (Aydın, 2017). Ege ve İç Anadolu'nun etkilerinin birlikte hissedildiği Uşak'ta, ot yemekleri ile etli hamur işleri aynı sofrada yer alabilir (Aşçı, 2023). Doğum, düğün ve cenaze gibi sosyal etkinliklerde et ve tahıla dayalı büyük porsiyonlu yemekler hazırlanır; bu da paylaşım kültürünü yansıtır.

Tarhana çorbası, keşkek, döndürme, ciğerli bulgur, Arap aşısı, köpük helva ve tahin helva gibi yemekler öne çıkar. Uşak Tarhanası, uzun fermantasyon süreci ve bol sebze tarifiyle dikkat çeker; pişirilmeden de tüketilebilir (KTB, 2025; Demir ve Onur, 2023). Keşkek, yörede kuru fasulyeyle yapılır (Aşçı, 2023). Yörede sac veya tandırda yapılan mayasız yufka ve lavaş yaygındır. Bu ve benzeri ürünler, enerji sağlayan ve genellikle çeşitli tatlarla göz ve damak zevkine hitap eden özgün lezzetleriyle dikkat çekmektedir (Kılınc Şahin ve Yıldız, 2023). Yufka Aşısı gibi sade yemekler hem ekonomik hem de besleyicidir (Aylan, 2020; Aşçı, 2023). Alacatene, yeşil mercimek ve bulgurla yapılan doyurucu bir yemektir (Demir ve Onur, 2023). Tarhana ise haşlanmış nohut veya fasulye ile zenginleştirilir (Sormaz vd., 2019). Gaval Aşısı, ısıpanak sapa-larıyla yapılan kıtlık yemeğidir. Soğan Erkeği Aşısı ise Kurtuluş Savaşı dönemine dayanan, kavrulmuş soğan ve yumurtayla yapılan sade bir tariftir. Garigoca Aşısı, börülce ve bulgur içerir; kadın-erkek simgesi taşır. Tatlılardan demir tatlısı nişan sonrası, zini hamursuzu ise düğün habercisi olarak sunulur. Cendere, kırmızı helva ve döndürme gibi tatlılar da kültürel anlam taşır (Aşçı, 2023).

Uşak mutfağı; buğday, sebze, baklagil, et ve doğal otların kullanıldığı, geçmişin kıtlık dönemlerinden beslenen çok yönlü bir yapıya sahiptir. Bu yemekler sadece beslenme değil, tarihsel ve sosyolojik hafızanın da taşıyıcısıdır.

## Özel Gün Yemekleri

Uşak mutfak kültürü, gündelik yaşam kadar özel gün ve törenlerde de belirgin bir yapıya sahiptir. Doğum, ölüm, düğün, bayram gibi geçiş ritüelleri hem sosyal yaşamı hem de mutfak geleneklerini şekillendiren önemli unsurlardır. Bu günlerdeki yemekler, yalnızca besin değil; birlik, dayanışma ve kültürel kimliğin ifadesi olarak anlam taşır. Hazırlanış biçimleri ve sunum şekilleri, kolektif hafızada önemli bir yer tutar (Kara, 2016; Şahin, 2019).

Uşak'ta en yaygın ritüel yemeklerden biri olan tören keşkeği, düğün, bayram, mevlit ve hac ziyareti gibi etkinliklerde büyük gruplara sunulur (Aylan, 2020). Bu yemekler hem manevi atmosferi güçlendirir hem de toplumsal bağları pekiştirir.

Doğum sonrası kırk mevlidi gibi etkinliklerde, ailenin durumuna göre farklı ikramlar sunulur. Kısıtlı imkânı olanlar haşhaşlı peksimet, zeytin ve peynirle misafir ağırlar; imkânı elverenler geleneksel yemeklerle zengin sofralar kurar. Tüm Türkiye'de olduğu gibi tarihi dönemlerden bugüne misafir ağırlama konusuna büyük önem veren halk, misafir ettikleri insanlara yemeklerini beğendirebilmek için çok çaba göstererek bunun için özel lezzetler ortaya çıkarmışlardır (Güldemir vd., 2022). Diş buğdayı, kaynatılmış buğdaya badem, kuru meyve ve kenevir tohumu gibi malzemelerin eklenmesiyle hazırlanır; bu gelenek komşuluk ilişkilerini pekiştirir (Çınar, 2019). Sünnet yemekleri, imece usulüyle hazırlanır. Menüde mercimek/pirinç çorbası, çerpleme, keşkek, kuru fasulye veya nohut, pilav, helva, turşu suyu ve ayran yer alır. Yemekler sını-larla servis edilir; yanında yöresel Mende ve Bozkuş ekmekleri sunulur. Asker uğurlama yemekleri de bu kültürel yapının parçasıdır; dana veya tavuk etiyle hazırlanan yemekler ya da döndürme ve katmer gibi pratik ürünler ikram edilir. Düğün yemekleri ise zenginliği ve simgesel içeriğiyle dikkat çeker. Menüde çorba, et yemeği, keşkek, pilav, bamya, kuru baklagiller, cacık, salata ve tatlı yer alır. Tatlı olarak irmik helvası, un helvası veya cendere tatlısı tercih edilir. Bu yemekler "takım" olarak sinilerle servis edilir (Çınar, 2019). Bazı yemekler doğrudan sosyal mesaj içerir. Zini hamursuzu, düğün zamanının geldiğini kız tarafından erkek evine sessizce ileten bir göstergedir. Demir tatlısı, nişan haberini simgeler; şekilli demirle hazırlanan bu tatlı hem görsel hem anlam yükü taşır (Aşçı, 2023).

Sonuç olarak, özel gün yemekleri yalnızca beslenme değil; kültürel kimlik, dayanışma ve sözsüz iletişimin taşıyıcısıdır. Bu yemekler, topluluğu bir araya getirir, duygusal bağları güçlendirir ve geçmişle gelecek arasında bir köprü kurar. Özel günlerde yapılan yöresel yemekler gastronominin kültürel unsurunu yansıtır. Özel günlerde yapılan yöresel yemekleri önemli kılan, yaşanan özel günle özdeşleşerek ait olduğu toplu-mun örf, adet, geleneklerini sonraki nesillere aktarmasıdır (Baysal, 2019).

## Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler

Geleneksel gıdalar, kültürel kimliğin korunması, yerel ekonominin güçlendirilmesi ve turizmin canlandırılması açısından önemli bir değere sahiptir. Bu ürünlerin korunması ve pazarlanmasında kullanılan coğrafi işaret sistemi, yöresel bilgi ve üretim biçimlerinin tanıtımına katkı sağlar. Uşak ili, sahip olduğu zengin mutfak kültürü ve özgün ürün çeşitliliğiyle bu sistem içinde yer almaktadır (Erdoğan, 2020).

Tarhana çorbası, yumurta sızdırması, ciğerli bulgur, döndürme, Arap aşısı, keşkek, alacatene, çömlek eti, tas kapama, katmer, peksimet, haşhaş sürmesi, köpük helva ve tahin helva gibi birçok geleneksel yemek, Uşak mutfağının kültürel hafızasını oluşturur. Bu ürünler içinde özellikle Uşak Tarhanası, tamamı yerel koşullarda üretilmesi ve özgün tarif özellikleriyle öne çıkarak menşe adıyla tescillenmiştir. Coğrafi işaretleme, yalnızca ekonomik değil, kültürel sürdürülebilirlik açısından da önemlidir. Alacatene gibi yemeklerin de bu sisteme dâhil edilmesi hem yöreye ekonomik katkı sağlar hem de geleneksel bilginin korunmasına olanak tanır (Demir ve Onur, 2023). Ancak Türkiye’de çok sayıda ürün tescil edilmesine rağmen, sahadaki etkiler sınırlı kalmaktadır (Bozgeyik, 2009). 2017 yılında coğrafi işaret alan Uşak Tarhanası, iklim koşullarının etkisiyle uzun sürede ve düşük sıcaklıkta gerçekleşen fermantasyon süreci sayesinde diğer tarhana türlerinden ayrılır. Bu yöntem, mikroorganizma çeşitliliğini ve özgün aromatik profilini artırır. Ayrıca tarifteki kırmızıbiber oranının yüksek olması, ürünü tat ve görsel açıdan cazip kılar (Çekal ve Aslan, 2017; Kök, 2022; Arslan, 2022).

Temmuz 2025 itibarıyla, Türk Patent ve Marka Kurumu verilerine göre Uşak ili 7 adet gıda ürününe coğrafi işaret tescili almıştır. Bunlar sırasıyla; 2023’te tescillenen Karahallı Kavunu ile 2022 yılında tescillenen Karahallı Ciğeri, Uşak Baklavası, Uşak Gelin Tatlısı (Helvası), Uşak Haşhaş Ezmesi ve Uşak Helvası ile 2017 yılında menşe adı olarak tescillenen Uşak Tarhanası’dır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025).

### **Uşak’ın Gastronomi Turizmi Açısından Önemi**

Klasik kent turizmi uzun süre tarihî yapılar ve doğal güzelliklere odaklanmış olsa da, günümüzde kent turizmi yerel değerlerle temas etmeye ve özgün deneyimler sunmaya evrilmiştir. Bu bağlamda gastronomi, kültürel kimliğin önemli bir yansıması olarak öne çıkmakta; kentlerin marka değerinin oluşmasında belirleyici rol üstlenmektedir (Yıldız, 2021; Koç ve Çatır, 2021).

Uşak gibi mutfak kültürünü canlı tutmayı başarmış kentler için bu dönüşüm önemli bir fırsat sunmaktadır. Uşak Tarhanası, doğal fermantasyon süreci, aromatik zenginliği ve sebze içeriği ile yalnızca bir yemek değil, kültürel bir simge hâline gelmiştir (Kök, 2022). Bu ürün, gastronomi turizmi çerçevesinde yerel kimliğin korunmasında stratejik bir kaynak olarak değerlendirilmektedir. Yöresel lezzetler arasında döndürme, demir tatlısı, alacatene ve çömlek eti de öne çıkmakta; bu ürünlerin tanıtımı, Uşak’ın gastronomik cazibesini artırmakta ve bölgenin turizm gelirlerinden daha fazla pay almasını sağlayabilmektedir (Kök, 2022). Ancak araştırmalar, yerel halkın turizme olan ilgisinin düşük olduğunu ve sürece yeterince katılım sağlamadığını göstermektedir (Demir, 2020; Deniz, 2016). Bu süreçte, yöresel yemeklerin yalnızca sunulması değil, hikâyeleriyle birlikte aktarılması, ziyaretçilerde kültürel aidiyet duygusunu güçlendirmektedir. Gastronomi turizmine yönelik planlamalarda, yerel ürünlerin tescili kadar insan kaynağının ve eğitim faaliyetlerinin de geliştirilmesi önemlidir (Temizkan ve Yıldız, 2020). Doğru tanıtım stratejileriyle Uşak’ın hem ulusal hem de uluslararası gastronomi turizminde görünürlüğü artırılabilir.

### **SONUÇ ve ÖNERİLER**

Bu bölümde, Uşak’ın tarihsel, coğrafi ve kültürel özelliklerinin şekillendirdiği mutfak kültürünü çok yönlü olarak değerlendirilmiştir. Özellikle özel gün yemekleri, coğrafi işaretli ürünler ve gastronomi turizmi potansiyeli, kültürel sürdürülebilirlik açısından bütüncül bir çerçevede ele alınmıştır.

Uşak mutfağı, geleneksel yemek çeşitliliği, ritüel içerikli yemek pratikleri ve doğa ile uyumlu üretim biçimleriyle somut olmayan kültürel mirasın güçlü bir taşıyıcısıdır. Uşak Tarhanası, yalnızca gastronomik değil, aynı zamanda sosyolojik ve kültürel bir değer olarak kuşaktan kuşağa aktarılmaktadır (Arslan, 2022; Sormaz vd., 2019). “Tören Keşkeği”, “İnce Ekmek Geleneği” ve “Diş Hediği” gibi uygulamalar, kültürel sürekliliği ve toplumsal aidiyeti desteklemektedir (Aylan, 2020). Henüz tescillenmemiş olsa da Ebem Köftesi, yerel özgünlüğüyle gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesi gereken ürünlerden biridir. Özellikle Ulubey ilçesi özelinde ele alınması, bölgesel kalkınmaya katkı sunabilir (Ören ve Ören, 2019).

Sonuç olarak, gastronomi turizmi kültürel kalkınmanın etkin araçlarından biridir. Bu doğrultuda Uşak’ta geleneksel tariflerin belgelenmesi, reçetelendirilmesi, tescillenmesi ve turizmle ilişkilendirilmesi büyük önem taşımaktadır. Yerel yönetimlerin, kamu kurumlarının ve sivil toplum kuruluşlarının ortak çalışmalarıyla yürütülecek tanıtım ve eğitim temelli projeler, Uşak mutfağının korunmasına ve marka değerinin artmasına katkı sağlayacaktır. Uşak mutfağı, geçmişin izlerini taşıyan, doğaya ve geleneğe dayalı yapısıyla

kültürel sürekliliği temsil etmektedir. Bu nedenle, yemekler yalnızca birer tüketim unsuru değil; aynı zamanda kent kimliğini inşa eden ve turizm politikalarıyla entegre edilmesi gereken kültürel varlıklardır.

## KAYNAKÇA

- Arslan, H. (2022). *Uşak kentinin markalaşması ve tarhana*. Ankara: Atlas Akademi Basım ve Yayınevi.
- Aşçı, Ö. (2023). *Kuruluşun yüzüncü yılında Uşak*. Konya: Palet Yayınları.
- Atalay, İ. (2011). Uşak ilinin doğal ortam özellikleri. (Ed. Öntuğ, M. & İnel, Y.). *II. Uşak Sempozyumu 13-15 Ekim 2011* Cilt 1. Uşak: Uşak İli Kalkınma Vakfı. 1-21.
- Aydın, E. (2017). *Gastronomi ve yerel mutfaklar: Uşak mutfağına genel bir bakış*. Adana: Mutfak Araştırmaları Enstitüsü.
- Aylan, S. (2020). Uşak ilinin somut olmayan kültürel miras değerlerinin turizm potansiyeli açısından değerlendirilmesi. *International Social Sciences Studies Journal*, 6(72), 4687-4699.
- Baysal, K. (2019). Bir bayram tadı; Gencer Macunu. *Journal of Social and Humanities Sciences Research*, 6(45), 3822-3833.
- Bozgeyik, H. (2009). Coğrafi işaretlerin kullanımı ve denetimi: Antep baklavasının coğrafi işaret olarak tescili üzerine. *FMR Ankara Barosu Fikri Mülkiyet ve Rekabet Hukuku Dergisi*, 2, 9-21.
- Çatır, O. ve Ay, E. (2018). Ulubey (Uşak) yöresel yemeklerinin gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesi. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 6(Special Issue 3), 211-224.
- Çekal, N. ve Aslan, B. (2017). Gastronomik bir değer olarak tarhana ve coğrafi işaretlemede tarhananın yeri ve önemi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(2), 124-135.
- Çınar, Z. (2019). *Geçiş dönemlerinde mutfak kültürü ve yöresel mutfak uygulamaları: Ege Bölgesi'nde nitel çalışma* (Yüksek lisans tezi). Necmettin Erbakan Üniversitesi.
- Demir, İ. (2020). *Gastronomi turizmi: Uşak'ın potansiyeli ve gelecek perspektifi*. Ankara: Turizm Araştırmaları Enstitüsü.
- Demir, H. ve Onur, N. (2023). Geleneksel Uşak mutfağına özgü Alacatenenin değerlendirilmesi. *9. Hitit Öğrenci Konferansı*.
- Deniz, M. (2016). Karaağıl köyünde (Uşak) turizmin etkileri üzerine yerel halkın turizm algısı. *Journal Of Turkish Studies*, 11(18), 57-78.
- Erdoğan, H. (2020). Coğrafi işaretli ürünler ve yerel ekonomiye etkileri: Uşak uygulaması. *Eskişehir: Ekonomi ve Kültür Dergisi*.
- Güldemir, O., Tugay, O., Şallı, G., Yıldız, E., ve Çelik Yeşil, S. (2021). Bringing fruity meat dishes of Ottoman cuisine into businesses. *Journal of Ethnic Foods* 8(30). <https://doi.org/10.1186/s42779-021-00107-2>
- Güldemir, O., Şallı, G., Yıldız, E., Tugay, O. ve Çelik Yeşil, S. (2022). Seçili Osmanlı yemeklerinin maliyeti ve besin değeri. *Manas Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 11(2), 815-835.
- Kara, F. (2016). *Yöresel yemeklerin incelenmesi: Uşak mutfağındaki gelenekler*. Antalya: Lezzet Akademisi Yayınları.
- Kaya, A. (2016). Uşak ili nüfusunun başlıca özellikleri. *Tarih Okulu Dergisi*, 9(26), 389-415.
- Kılınç Şahin, S. ve Yıldız, E. (2023). *Kek hazırlama ve uygulama teknikleri*. (Ed: Zengin B., Ulema Ş., Taş, M.). Pastacılık Temel Metot ve Uygulamaları. Çanakkale, Paradigma Akademi Yayınları, 53-74.
- Koç, F. ve Çatır, O. (2021). Uşak ili turizm potansiyelinin belirlenmesi ve turizm senaryolarının oluşturulması. *International Academic Social Resources Journal*, 6(21), 145-162.
- Koçan, N. (2011). Tarihi mekanlarda kültürel dönüşüm: Uşak tarihi tren garı örneği. *Kastamonu Üniversitesi Orman Fakültesi Dergisi*, 11(2), 130-137.
- Koçman, A. (1993). *İnsan faaliyetleri ve çevre üzerine etkileri açısından Ege ovalarının iklimi*. İzmir: EÜ Edebiyat Fakültesi Yayınları.

- Kök, G. (2022). *Coğrafi işaretli gastronomik ürünlerin şehir markalaşmasına etkileri: Uşak Tarhanası örneği* (YL tezi). Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Macit, N. ve Kıran, Ö. (2022). Yemek ve toplum: Kültür, kimlik ve eşitsizlikler. *Olgu Sosyoloji Dergisi*, 3(2), 97-106.
- Ören ve Ören, T. Ş. (2019). Gastronomi turizmi kapsamında sürdürülebilirlik: Ebem köftesi örneği. *Social Sciences*, 14(1), 151–162.
- Özteke, H. İ. (2022). *Mekân-insan-bellek ilişkisi: Uşak ili örneği* (Yüksek lisans tezi). Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Sarışık, M. ve Özbay, G. (2014). Gastronomi turizmi üzerine bir literatür incelemesi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 26 (2), 264- 278.
- Sormaz, Ü., Onur, N., Güneş, H. F. ve Nizamlıoğlu, H. F. (2019). Türk mutfağı geleneksel ürünlerinde yöresel farklılıklar: Tarhana örneği. *Aydın Gastronomy*, 3(1), 1–9.
- Şahin, G. (2019). *Özel gün yemekleri ve kültürel ritüeller: Uşak örneği*. Konya: Geleneksel Kültür Yayınları.
- Şallı, G. ve Tokay, M.M. (2025). *Pişirme Yöntemleri (Sulu Isı)*. Temel Mutfak Teknikleri 1. Gelişim Üniversitesi Yayın Evi, İstanbul.
- Şen, A. ve Başar, Y. (2024). Tantuni: mersin mutfağının geleneksel yemeğinin gastronomik boyutları ve sosyo- kültürel analizi. *Anadolu Üniversitesi Mesleki Eğitim ve Uygulama Dergisi*, 3(1), 63-91.
- T.C. Ulubey Kaymakamlığı Resmî Sitesi (2025). *Uşak tarihi*. (E. T.:30.06.2025) <http://www.ulubey.gov.tr/tarihimiz>
- T.C. Uşak İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Resmi Sitesi (2025). *Uşak*. (E. T.:03.07.2025).[https://usak.ktb.gov.tr/arama?\\_Dil=1](https://usak.ktb.gov.tr/arama?_Dil=1)
- Temizkan, S. P. ve Yıldız, E. (2020). Yöresel ne kadar yöresel? Cumalıkızık örneği. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 8(4), 2541–2564.
- Türk Patent ve Marka Kurumu. (2025). *Uşak coğrafi işaret listesi*. (E. T.:06.07.2025). <https://ci.turkpatent.gov.tr/coğrafi-isaretler/liste?il=64&tur=&urunGrubu=&adi=>
- Uşak Belediyesi Resmî Sitesi (2025). *Uşak nüfusu*. (E. T.: 03.07.2025). <https://www.usak.bel.tr/icerik/nufusu>
- Yalçın, M. (2023). Türk yemek kültür mirasının coğrafyası, kaynağı ve evreleri. *Türk Tarihi Araştırmaları Dergisi*, 8(2), 128-142.
- Yıldız, E. (2021). Gastronomiyi disiplin olarak ele alan çalışmaların sistematik bir derlemesi. (Ed. Arman, A. & Erdem, Ö.) *Gastronomide Sistematik Araştırmalar*. İstanbul, Oğlak Yayınları: 101-116.