



ISSN: 2146-1961

Kargiglioğlu, Ş. (2021). Boyoz'un Çevrimiçi Turist Deneyimleri Açısından İncelenmesi, *International Journal of Eurasia Social Sciences (IJOESS)*, 12(46), 1060-1075.

DOI: <http://dx.doi.org/10.35826/ijoess.3026>

Makale Türü (ArticleType): Araştırma Makalesi

BOYOZ'UN ÇEVİRİMİÇİ TURİST DENEYİMLERİ AÇISINDAN İNCELENMESİ

Şaban KARGİGLİOĞLU

Dr. Öğretim Üyesi, Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, Muğla, Türkiye, sabankargiglioglu@mu.edu.tr
ORCID: 0000-0002-8952-7225

Gönderim tarihi: 01.09.2021

Kabul tarihi: 22.11.2021

Yayın tarihi: 15.12.2021

Öz

Türkiye'nin en kalabalık üçüncü kenti olan İzmir, kültür, sanat, ticaret ve turizm açısından önemli kentlerinden birisi olma özelliğini taşımaktadır. Tarihten günümüze kadar İzmir'e atfedilen cümlelere bakıldığında her dönem kentin büyük hayranlık uyandıran bir cazibe merkezi olduğu düşünülmektedir. Farklı turizm çeşitlerine olanak sağlamasıyla on iki ay turizm hareketliliğinin görüldüğü kentte son yıllarda düzenlenen gastronomi eksenli etkinliklerle gastronomi turizminden pay almaya başlamıştır. İzmir'in tarih boyunca almış olduğu göçlerle birlikte mutfak kültüründe çeşitliliklerin olduğu ve bu çeşitliliğin turistik çekim gücü oluşturulduğuna inanılmaktadır. Özellikle zeytinyağlı yemekleri, mezeleri, salataları, balık kültürü ve sakatat kültürü ile dikkat çeken yemek kültüründe İzmir Bomba ve İzmir Boyoz gibi kente özgü yeme içme unsurları da bulunmaktadır. Bu araştırmanın amacı, İzmir mutfak kültüründe yer alan ve turistik bir ürün olarak da değerlendirilen İzmir Boyoz'una ait internet ortamında yer alan turist deneyimlerinin incelenmesidir. Bu kapsamda çalışmada içerik analizi metodu uygulanmıştır. Tripadvisor internet sitesinde İzmir ilinde hizmet veren işletmelerden boyoz sunan toplamda 32 işletmenin olduğu gözlemlenmiş ve bu yiyecek içecek işletmelerine ait yorumlar incelenmiştir. İncelemelere göre en çok turist yorumunun olduğu 6 işletme tercih edilmiştir. Seçilen restoranlara ait yorumlardan İzmir Boyoz'uyla ilgili olanlar ayrılmış ve bu yorumlar değerlendirmeye alınmıştır. Değerlendirmelerin ardından çıktılar kelime bulutu yöntemi yardımıyla resmedilmiştir. Çalışmayla ilgili olumlu ve olumsuz olarak iki kelime bulutu ortaya çıkarılmıştır. Araştırmada elde edilen bulgular sonucunda boyoz ile ilgili yapılan olumlu yorumların olumsuz yorumlara göre daha fazla olduğu göze çarpmaktadır. Kelime bulutlarından olumlu olan ile ilgili öne çıkan sözcüklerin 'lezzetli, hoş, doyurucu' olduğu görülmektedir. Olumsuz yorumlara ait kelime bulutuna bakıldığında ise öne çıkan sözcüklerin, 'Soğuk, lezzetsiz ve pahalı' olduğu belirtildiği görülmektedir.

Anahtar kelimeler: İzmir, boyoz, tripadvisor, kelime bulutu, çevrimiçi turist deneyimi.

AN ANALYSIS OF BOYOZ IN TERMS OF ONLINE TOURIST EXPERIENCES

ABSTRACT

Izmir as the third most populous city in Turkey, is one of the important cities in terms of culture, art, trade and tourism. Considering the articles attributed to Izmir from history to the present, it is thought that the city has always been a center of attraction that arouses great admiration. The city where tourism activity is seen for twelve months by providing opportunities for different types of tourism, has started to get a share from gastronomy tourism with the gastronomy-oriented events organized in recent years. It is believed that with the migrations that Izmir has taken throughout history, diversity has emerged in the culinary culture and this diversity has created a touristic attraction. In the food culture, which attracts attention with its olive oil dishes, appetizers, salads, fish culture and offal culture, there are also city-specific eating and drinking elements such as Izmir Bomba and Izmir Boyoz. The aim of this research is to examine the tourist experiences written online on the internet regarding Izmir Boyoz, which is known in Izmir cuisine culture and is also considered as a touristic product. Content analysis method was used in the context of the study. From the businesses serving in Izmir listed on the TripAdvisor website, it was observed that there were a total of 32 businesses offering Boyoz, and the online tourist comments of these food and beverage businesses were examined. As a result of the examination, 6 businesses with the most tourist comments were chosen. Among the comments of the selected restaurants, those about the Izmir Boyoz have been evaluated. The data obtained after the evaluations were illustrated using the word cloud technique. Two-word clouds, positive and negative, were created regarding the study. As a result of the findings of the study, it was found the positive comments about Boyoz were more than the negative comments. The words that came to the fore in the word cloud of positive comments were 'delicious, pleasant, satisfying'. Whereas it was seen that the prominent words in the word cloud of negative comments were "cold, tasteless and expensive".

Keywords: Izmir, boyoz, tripadvisor, word cloud, online tourist experience.

GİRİŞ

İnsanlar, turistik seyahatlere çıktıklarında gittikleri bölgenin kültürünü öğrenmek, yeni yerler görmek, yeni yiyecek ve içecekler denemek gibi pek çok deneyimi yaşamak istemektedirler. Merak duygusuyla birlikte daha önce tadına bakmadıkları yiyecek ve içecekler turistler için çekici gelmektedir. Ege bölgesi tarım ve hayvancılık ürünleri açısından zengin bir bölgedir. Ege bölgesinin mutfak kültürü incelendiğinde deniz ürünleri, otlarla ve zeytinyağlı yemekleriyle öne çıkmakla birlikte Afyonkarahisar, Uşak, Kütahya gibi şehirlerde bakliyat, hamur işleri ve kırmızı et tüketiminin daha fazla olduğu söylenebilir.

Türkiye'nin en kalabalık üçüncü şehri olan İzmir, çok fazla turizm çeşidinin aynı anda yapılabileceği, on iki ay boyunca turistik hareketliliğin olabileceği bir şehir olmasına karşın turizm açısından hak ettiği değeri görememektedir. Tarihi eserleri, ören yerleri, mavi bayraklı plajları, çeşitli müzeleri, yıl boyu düzenlenen festivalleri, İzmir fuarı gibi pek çok değeri içinde barındırmaktadır. Gastronomi odaklı bakıldığında çok fazla medeniyete ev sahipliği yapmış olması, Türkiye ve yurt dışından aldığı göçler, karadan-denizden-havadan ulaşılabilirliğinin olması ve komşu olduğu iller ile etkileşimin sonucunda İzmir'in zengin bir mutfak kültürüne sahip olduğu söylenebilir. İzmir'deki yükseköğretim kurumlarının her birinde aşçılık ya da gastronomi ve mutfak sanatları bölümünün olduğu, her yıl düzenlenen gastronomi festivallerinin olması olumlu olarak görülen taraf iken İzmir'in tanıtım ve pazarlanması çalışmalarında turizm ve gastronomi turizmiyle ilgili büyük atılımların olmadığı olumsuz taraf olarak görülmektedir. Son yıllarda açılan birkaç yiyecek içecek işletmesiyle küçük adımlarla bir hareketlilik yaşanmaya başlamışsa da potansiyeli henüz ortaya çıkartılamamıştır.

Bu çalışma ile İzmir iline gelen yerli ve yabancı turistlerin, Tripadvisor adlı internet sitesine İzmir mutfak kültürü ile ilgili genel yorumlarına bakılmış ve daha sonrasında da İzmir Sefarad mutfak kültürüne ait boyoz ile ilgili yorumların incelenmesine karar verilmiştir. Boyoz'un incelenmesine karar verilmesinde turistik bir çekicilik unsuru olarak görülmesi, farklı şehirlerde boyoz yapım ve satışı ile ilgili bir bilgiye rastlanmamış olmasının önemli bir rolü vardır. İzmir mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan boyoz ile ilgili yorumların incelenmesi sonucunda İzmir mutfak kültürüne ait yiyecek ve içeceklere genel algının ne olduğu ve olumlu yönleri çoğaltmak olumsuz yönleri ortadan kaldırmak için neler yapılabileceğine ulaşmak hedeflenmiştir. Çalışmada sırasıyla İzmir ilindeki turizm faaliyetleri, İzmir mutfak kültürü, yöntem, bulgular ve sonuç kısmı şeklinde sunulmuştur. Çalışmanın, İzmir ili turizm faaliyetleri ve mutfak kültürüyle ilgili sınırlı kaynak olduğundan literatüre katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

İzmir ve Turizm

İzmir; Türkiye'nin kültür, sanat, turizm ve ticaret açısından önemli kentlerinden birisidir. Güzel, çağdaş ve gelişmiş gibi pek çok olumlu sıfatla anılan kente Antik dönemin ünlü tarihçisi Herodot; "Onlar kentlerini bizim yeryüzünde bildiğimiz en güzel gökyüzü ve en güzel iklimlerinde kurdular..." şeklinde yorumlamıştır. İzmir, 8.500 yıl öncesine dayanan geçmişiyle büyük tarihi ve kültürel zenginliği barındırmaktadır (İzmir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2021). Türkiye'nin en çağdaş kenti olarak görülen İzmir, kültürel ve sanatsal faaliyetlere uygun sosyokültürel yapısıyla gerek coğrafi konumu sebebiyle farklı bölgeler arasında geçiş noktasında

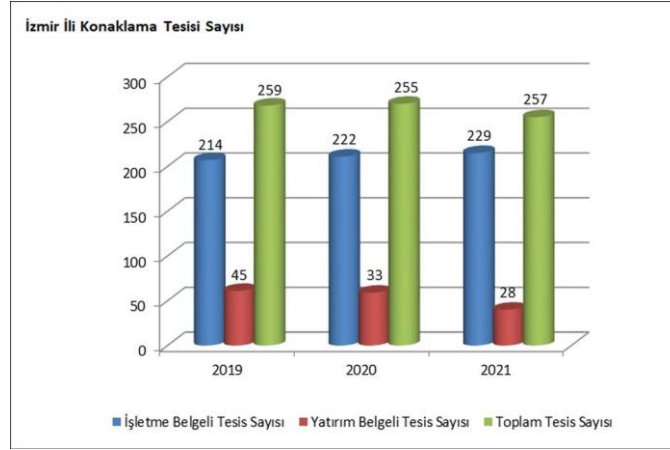
olmasının sağladığı ulaşım kolaylığı gerekse on iki ay turizme olanak sağlayan uygun mevsimsel çeşitliliğe sahip olması nedeniyle çeşitli turizm türlerine uygundur.

İzmir'in turizm açısından gelişmiş bölgeleri il merkezi ve kuzey-güney sahil hattı boyunca yoğunlaşmaktadır. Bergama, Çeşme, Dikili, Foça, Seferihisar, Selçuk ve Urla il merkezi dışındaki gelişmiş olan turistik merkezlerdir (Pınar & Öter, 2008). Ayrıca Dünyada 31 ülkede 271 kentte, Türkiye'de ise 21 kentin dahil olduğu ve İzmir'in 2009 yılında Seferihisar, 2021 yılında ise Foça'nın Cittaslow (Sakin şehir) unvanı almasının da turistik çekicilik yarattığını söyleyebilmekteyiz.

İzmir'in tarihi ve kültürel değerlerine bakıldığında; Athena Tapınağı, Kadifekale, Agora, İzmir Arkeoloji Müzesi, İzmir Etnografya Müzesi, İzmir Atatürk Müzesi, Kadı Hamamı (Lüks Hamam), İzmir Saat Kulesi, Asansör Kulesi, Pasaport İskelesi, Alsancak Tren Garı, Kemeraltı Çarşısı, Kızlar Ağası Hanı, Çakaloğlu Hanı, Hükümet Konağı, Artemis Tapınağı, Efes Antik Kenti, Meryem Ana evi, İsa Bey Camii en fazla bilinen ve ziyaret edilen noktalardır. Dünyaca bilinen Agamemnon Kaplıcaları Büyük İskender döneminden günümüze kadar kullanılmaktadır. Ayrıca, günümüzde de dünyanın her yerinden gelen ziyaretçilerine sağlıklı yaşam alternatiflerini sunan ve potansiyeli çok yüksek olan sağlık ve termal turizm merkezi olan İzmir'de, Asklepion, Allianoi, Karakoç ve Çeşme-Şifne, Ilıca vb. şifa merkezleri bulunmaktadır. İzmir Kuş Cenneti, Buca Yedi Göller, Buca Kaynaklar Göleti, İnciraltı Kent Ormanı, Kozak Yaylası İzmir'deki doğal güzelliklerden birkaçıdır. İzmir ilçelerinde yer alan eserlere bakıldığında; Bergama'da yer alan Akropol, Asklepion, Kızıl Avlu, Pagan Zeus Sunağı arkeolojik açıdan önem arz etmektedir. Çeşme'de yer alan Çeşme Kalesi, Eryhtrai Antik Kenti, Claros bulunmaktadır. Seferihisar'da Teos, Sığacık, Foça'da Phokaia Antik Kenti, Ödemiş'te Birgi Tarihi Kenti yer almaktadır.

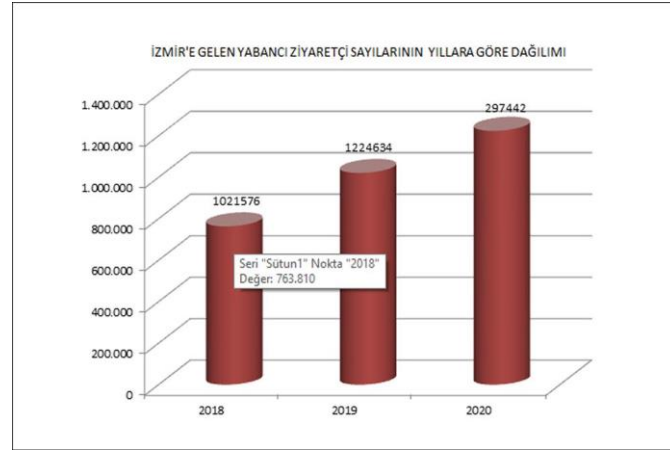
İzmir'de gastronomi turizmi denildiğinde ilk akla gelen, kentte düzenlenen yöresel yemek tadımlarının da yapıldığı çok yönlü festival ve şenlikler bulunmaktadır. Bu etkinliklerin sağladığı faydaya bakıldığında, hem yerel/ küçük ölçekli üreticilerin kazanç sağlamasını hem de yerli ve yabancı turistlerin destinasyon tercihini olumlu olarak etkilemektedir. İzmir'de düzenlenen festivallerden birkaç tanesine örnek verecek olursak; İzmir Boyoz Festivali, Urla Enginar Festivali, Alaçatı Ot Festivali en çok bilinen ve en fazla ziyaretçi gelen festivallerdir. Festivallerin yanı sıra bölgeye özgü yetiştirilen tarım ürünleri, mandıra ürünleri vb. yöresel ürünleri satın almak üzere yerel pazarlara yönelik yapılan seyahatler ve pazarlarda tüketilen yöresel yiyeceklerde gastronomi turizmi içinde değerlendirilmektedir.

İzmir'de en çok tercih edilen yöresel ürünler pazarlarına bakıldığında, Tire Pazarı, Seferihisar Yöresel Ürünler Pazarı örnek olarak gösterilebilir (İzmir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2020). Türkiye'de her geçen gün sayısı artmakta olan gastronomi odaklı müzelerin olduğu bilinmektedir. İzmir'de de buna örnek olacak zeytinyağı temalı Köstem Zeytinyağı Müzesi 2017 yılından itibaren Urla'da hizmet vermektedir (İrigüler, 2019). İzmir ile ilgili Turizm istatistiklerine ilişkin bilgiler grafiklerle sunulmuştur.



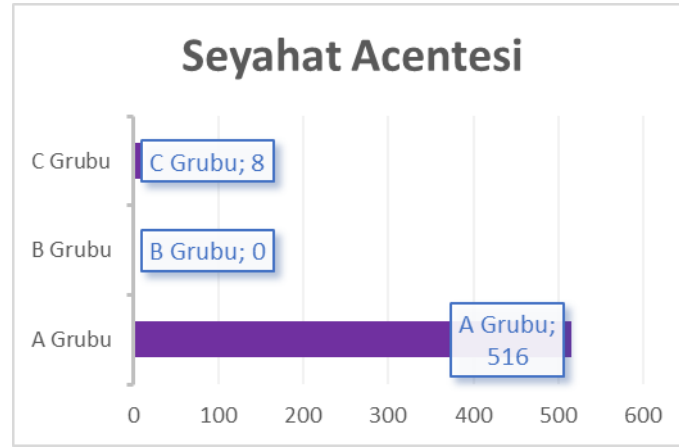
Şekil 1. İzmir İli Konaklama Tesis Sayıları (İzmir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü,2021).

İzmir ile ilgili konaklama tesisi istatistiklerine ait grafiğe bakıldığında, son üç yıl içerisinde işletme belgeli tesis sayısı artarken yatırım belgeli tesis sayısının azaldığı görülmektedir. Bununla birlikte toplam tesis sayısında da küçük bir azalma olduğu görülmektedir.



Şekil 2. İzmir'e Gelen Ziyaretçi Sayılarının Yıllara Göre Dağılımı (İzmir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü,2021).

İzmir'e gelen yabancı ziyaretçi sayılarının yıllara göre değişimini içeren grafik incelendiğinde 2018 yılında 1.021.576 kişi, 2019 yılında 1.224.634 kişi, 2020 yılında ise 297.442 kişinin Türkiye'yi ziyaret ettiği görülmektedir. Ziyaretçi sayılarındaki 2020 yılındaki düşüşün Covid 19 pandemisi nedeniyle seyahat sınırlamalarından kaynaklandığı düşünülmektedir. 2021 yılında seyahat sınırlamalarının daha esnek olmasıyla birlikte 216,984 kişi İzmir'i ziyaret etmiştir.



Şekil 3. İzmir ilindeki Seyahat Acenteleri Verileri (İzmir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü,2021).

İzmir ilinde toplamda 524 adet seyahat acentesi faaliyet göstermektedir. Bunlardan 516 tanesi A grubu, 8 tanesi ise C grubu seyahat acentesidir. Seyahat acentelerinden 254 adedi ise İzmir Merkezde (Konak) faaliyetlerini sürdürmektedir.

İzmir Mutfak Kültürü ve Boyoz

Türk mutfağı, “tanınmışlık, özgünlük ve çeşitlilik” kavramlarının üçünü barındırması nedeniyle dünyanın en bilinen mutfakları arasında gösterilmektedir (Aktaş ve Özdemir, 2005). Ege Bölgesi; İzmir, Aydın, Denizli, Muğla, Kütahya, Afyon, Uşak, Manisa illerini içinde barındırmaktadır. Türk mutfak kültürüne önemli derecede katkıları olan Girit, Rum, Arnavut, Makedon, Arap, Boşnak, Levanten ve Seferad mutfak kültürlerinin katkıları ve İzmir mutfak kültürü üzerinde önemli etkisi vardır (Dökmeoğlu, 2014; Erdoğan & Özdemir, 2018; Yentürk vd., 2018). Selanik, Girit ve Midilliden gelenlerle birlikte Ege mutfak kültürünün zenginleşmesi sağlanmıştır. Türk ve Yunan mutfak kültürünün sentezi yiyecek ve içeceklerle, pişirme yöntemlerine de yansımıştır (Dilsiz, 2010: 76). Makedon mutfak kültüründen börekler, Girit mutfak kültürünün otları zeytinyağlıları ve enginarı gibi pek çok yiyecek ve içecek İzmir mutfak kültürüne dahil olmuştur (Yentürk vd., 2018).

Sekiz bin yıl öncesine dayanan tarihiyle Ege mutfak kültürü, Zağralı ve Akbaba, 2015 özellikle İzmir’de kuşaktan kuşağa aktarılması ile özgün yapısını koruyarak Türk mutfak kültürü içinde yedi bölge içerisinde göze çarpmaktadır (Zağralı & Akbaba, 2015: 6635, İzmir Kültür ve Turizm Dergisi, 2020). İzmir’de hüküm süren medeniyetler, İzmir mutfak kültürünün gelişmesine katkı sağlamışlardır (Arslan, 2016; Altıntaş & Hazarhun, 2020). İzmir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü’nün internet sayfasında Ege Mutfağına ilişkin bilgiler incelendiğinde, mutfak kültürünün temelinde zeytinyağının olduğu göz ardı edilemez bir gerçektir. Tüm yemeklerin zeytinyağlı olarak pişirildiği bilinmektedir. Yapılan araştırmalara göre bölgede zeytinyağı kullanımının yaklaşık 2500 yıldır öncesine dayandığı bilinmektedir (İzmir İl Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2013). Ege bölgesi mutfak kültüründe zeytinyağından sonra ot yemekleri yer almaktadır. Diğer bölgelere göre ot kullanımı oldukça fazladır. İzmir mutfak kültüründe, Enginar, Börülce, Patlıcan gibi sebzeler çok fazla yararlanılan sebzelerdir. İzmir mutfak kültürünün Akdeniz beslenme tipinde olduğu gibi zeytinyağı, otlar ve deniz ürünleri yaygın olarak

kullanılmaktadır (Uni Medya, 2014). Akdeniz mutfak kültüründe de önemli yere sahip sebze ve meyvelerin, İzmir mutfağının da önemli değerleri arasında yerini almıştır. İzmir halkının sofralarında, 'bakla, bamyası, barbunya, biber, börülce, domates, enginar, fasulye, ispanak, kabak, kereviz, lahana, marul, mısır, patlıcan, pırasa, salatalık, soğan gibi sebze ve meyveler yaygın olarak tüketilmektedir (Çevik, 2018: 77). İzmir mutfağında önemli yeri olan otlara bakıldığında, şevketi bostan, arapsaçı, turp otu, sarmaşık, ısırgan/dalağan, gömeç, iğnelik, sarmaşık, eşek helvası, gelincik, radika gibi otlar ilk sırada gelmektedir. Bu otlar sadece sıcak yemeklerde değil salata ve meze yapımında da kullanılmaktadır (Çevik, 2018:78).

İzmir mutfak kültüründeki coğrafi işarete sahip ürünlere bakıldığında; Boyoz, Kumru, Lokma, Şambali, Ege İnciri, Seferihisar Mandalinası, Bozdağ Kestane Şekeri, Ödemiş Patatesi, Ege Sultani Üzüm, Güney Ege Zeytinyağları, Kuzey Ege Zeytinyağları, Bergama Kozak Çam Fıstığı, Urla Sakız Enginarının yer aldığı görülmektedir (Altıntaş & Hazarhun, 2020; Türk Patent Enstitüsü 2020). Zengin mutfak kültürüyle İzmir, 2015 yılında Delice Dünya Gurme Şehirler Ağına üye olmuştur (İzto, 2015). İzmir mutfak kültürü denildiğinde, sokak lezzetleri ve Ege mutfağının yeşil otları ve sebzeleri ilk akla gelen ürünlerdir. Deniz kenarındaki yiyecek içecek işletmelerinde Rakı-Balık keyfi, Kordon boyunda Midye-Bira keyfi, Pasaport kahvehanelerinde Boyoz-Çay keyfi ikilileri ve Kemeraltındaki yöresel ev yemekleri sunan küçük ölçekli yiyecek içecek işletmeleri İzmir mutfak kültürüyle özdeşleşmiştir (Erdoğan & Özdemir, 2018).

Boyoz, İzmirliilerin sabah evden çıktıklarında karşılaştıkları bir Ege klasiğidir. Boyoz, çoğunlukla haşlanmış yumurta ile birlikte satılır ve tüketilir. Boyoz, yağlı ve yağsız olarak 2 şekilde üretilmektedir. Boyoz, asırlardır İzmir ve çevresinde tüketilen Musevi kökenli bir yiyecektir. Daha önceleri "Cumartesi Yemeği" olarak da bilinen "Yahudi Böreği" dir. Araştırmalar boyozun kökeninin Sefarad kültürüne dayandığını göstermektedir.

1492 yılında Kral Ferdinand ve Kraliçe Izabel'in çıkardığı fermanla İspanya topraklarından göç etmek zorunda kalmış Yahudi topluluğu olan Sefaradların, I. Dünya Savaşı sonrası İstanbul'dan sonra nüfus olarak en fazla oldukları şehrin İzmir olduğu bilinmektedir. İzmir'e en büyük katkıları ticaret alanında olan Sefaradların, İzmir mutfak kültürünü etkilemeleri de kaçınılmaz olmuştur (Arslan, 2016). Sefarad mutfağında hamur işlerinin büyük bir yeri vardır. İzmir'in simgesel yiyeceği haline gelen *boyoz*, *borekas* ve *bulemas* Sefarad mutfağının en önemli hamur işleri arasında sayılmaktadır (Sarfati, 2009; Uhri, 2015). Sefarad Yahudileri Ege Bölgesinin dışına da taşıdıkları boyoz, yalnızca İzmir ve çevresinde beğenilmiş ve ticari bir ürün haline gelmiştir.

"Boyoz Sefarad mutfağından çıkmıştır ama şu an fırınlarda satılan Boyozla Sefarad evlerinde yapılan Boyozdan farklıdır. Eskiden bu kadar farklı değildi. Boyoz İzmir'in simgesi haline gelmiş bir yiyecek fakat Boyozun Sefarad mutfağından çıkan bir yiyecek olduğunu bilen insanların sayısı çok az." (Arslan, 2016).

Kemeraltındaki fırında yaptığı Boyozlarla halk arasında en ünlü Boyoz ustasının Avram olduğu görülmektedir. Boyoz kelimesinin kökeninin İspanyolcadaki "Bollos" kelimesinden geldiği düşünülmektedir. Bu kelimenin okunuşu "boyos" şeklindedir. Günümüzde İspanya ve Güney Amerika ülkelerinin bir kısmında yaygın olarak tüketilen boyoz, Türkiye'de üretilenlerin aksine şekerli olarak da üretilmektedir. Sonuç olarak, boyoz İzmir ve

Ege kültürünün ayrılmaz bir parçasıdır (Alpözen ve diğerleri, 2009). İzmir Boyoz Festivali, 6 Mayıs 2012 tarihinde düzenlenmiş olup yaklaşık olarak 4 saat sürmüştür. Boyoz yeme yarışması, müzik dinletileri etkinlikte yer almıştır (Yeniasır, 2012).

Mutfak kültürüne ait ürünlerin coğrafi işaret tescili ile birlikte katma değerinin artırılması ve tanıtımda kullanılması sıkça karşılaşılan bir yaklaşımdır. İzmir'e ait coğrafi işaret tescilli ürünlerden 14 tanesi menşe adı, 9 tanesi ise mahreç işareti almıştır. İlk coğrafi işaret tescil başvurusu 1999 yılında yapılan ve 2000 yılında tescillenen ürün, Bozdağ Kestane Şekeridir. İzmir Boyoz'una ait 2012 yılında yapılmış ve 2017 yılında Mahreç işareti olarak tescillenmiştir. İzmir'e ait coğrafi işaretli ürünlerin hepsi aşağıdaki tabloda gösterilmiştir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2021).

Tablo 1. İzmir'in Coğrafi İşaret Tescilli Gastronomik Ürünleri

Ürün Adı	Dosya No	Başvuru Tarihi	Tescil Tarihi	Tescil Türü	Tescil No
Bergama Kozak Çam Fıstığı	C2008/047	21.10.2008	10.06.2011	Menşe Adı	146
Bornova Kınalı Bamyası	C2019/017	13.02.2019	27.10.2020	Menşe Adı	581
Bornova Misket Üzümü	C2019/018	13.02.2019	07.04.2021	Menşe Adı	713
Ege Sultani Üzümü	C2003/003	06.02.2003	29.11.2004	Menşe Adı	61
Ege İnciri	C2003/002	06.02.2003	12.06.2006	Menşe Adı	80
Gümüldür Mandalinası (Gümüldür Mandarinini)	C2015/028	06.07.2015	18.08.2020	Menşe Adı	521
Güney Ege Zeytinyağları	C2003/016	29.04.2003	27.04.2006	Menşe Adı	79
Ödemiş Çekişte Zeytinyağı	C2019/061	22.05.2019	26.10.2020	Menşe Adı	579
Ödemiş Patatesi	C2002/004	26.03.2002	08.04.2003	Menşe Adı	45
Kavacık Üzümü	C2018/096	06.04.2018	20.12.2019	Menşe Adı	475
Kemalpaşa Kirazı	C2020/041	05.02.2020	24.03.2021	Menşe Adı	702
Seferihisar Mandalinası	C2013/075	14.08.2013	04.07.2019	Menşe Adı	443
Çeşme Kavunu	C2016/048	18.05.2016	20.01.2021	Menşe Adı	651
Urla Sakız Enginarı	C2017/075	03.08.2017	24.11.2017	Menşe Adı	245
Ödemiş Köftesi	C2019/205	11.12.2019	12.04.2021	Mahreç İşareti	720
Tire Şiş Köfte	C2020/092	27.03.2020	12.02.2021	Mahreç İşareti	671
Çavuşdağı Kuru Fasulyesi	C2019/084	16.07.2019	02.08.2021	Mahreç İşareti	816
Kuzey Ege Zeytinyağları	C2016/111	16.12.2016	14.11.2018	Mahreç İşareti	392
Bozdağ Kestane Şekeri	C1999/001	16.08.1999	22.11.2000	Mahreç İşareti	28
İzmir Şambalisi	C2011/007	18.01.2011	23.12.2016	Mahreç İşareti	205
İzmir Kumrusu	C2014/065	02.10.2014	07.12.2017	Mahreç İşareti	262
İzmir Lokması	C2011/006	18.01.2011	21.03.2017	Mahreç İşareti	210
İzmir Boyozu	C2012/099	13.07.2012	08.12.2017	Mahreç İşareti	268

YÖNTEM

Bu bölümde; veri toplama aracı, evren ve örneklem, verilerin analizi, etik kurul onayı başlıklarına yer verilmiştir.

Veri Toplama Aracı

Yirmi üç adet coğrafi işaretli ürüne sahip olan İzmir'in, bu ürünlerin çoğunluğunu katma değeri yüksek bir turistik ürüne çevirememesi, turizm ve tarım fuarlarında, turizm tanıtım filmlerinde yer vermemesi gibi hususlar

bu araştırmanın problemini oluşturmaktadır. Bu yüzden bu ürünlerin en bilinenlerinin belki de başında gelen İzmir Boyoz'unun çevrimiçi turist deneyimleri açısından incelenmesi çalışmanın araştırma konusunu oluşturmaktadır. İzmir mutfak kültüründe yer alan ve ayrıca turistik bir ürün olarak da değerlendirilen İzmir Boyoz'una ait çevrimiçi turist deneyimlerinin ortaya konulmasını amaçlayan bu çalışma, metin içerisindeki yorumların incelenmesiyle betimsel bir niteliğe sahip olmasından dolayı içerik analizi yönteminin kullanılması tercih edilmiştir.

Betimsel analiz; verilerin sınıflandırılması, özetlenmesi ile sonuçlara ulaşılmasıdır. İçerik analizi; dokümanların, mülakat dökümlerinin ya da kayıtlarının karakterize edilmesi ve karşılaştırılması için kullanılan bir tekniktir (Altunışık vd., 2010). TripAdvisor, aylık ortalama 455 milyondan fazla tekil ziyaretçi ve 630 milyondan fazla otel, restoran ve turistik yerle ilgili işletme yorumuyla en büyük seyahat platformu olarak kabul edilmektedir (TripAdvisor, 2021). Dünya genelinde TripAdvisor hakkındaki toplam yorum ve görüş sayısı 2014'ten 2020'ye kademeli olarak artmıştır. 2020 itibarıyla TripAdvisor'da yaklaşık 884 milyon yorum bulunmaktadır (Statista, 2021). Turistik seyahatlerde fotoğraf paylaşımı, mekan arama ve yorumlamalarda en fazla kullanılan internet sitesinin tripadvisor olmasından dolayı çalışma için ilgili internet sitesinin seçiminin uygun olduğu düşünülmüştür.

İçerik analiziyle erişilen verilerin sunumunda kelime bulutu yöntemi kullanılmış ve bu sayede elde edilen bulgular görselleştirilmiştir. Görselleştirme sayesinde konuyla ilgisi olan kişilere daha hızlı ve daha kolay anlaşılır bilgi sağlanmaktadır (Fronza vd., 2013). Kelime bulutları vasıtasıyla sıkça kullanılan sözcüklerin genel bir kompozisyonla anlaşılması amaçlanmaktadır. Ayrıca araştırmacıların, araştırmayla elde edilen verileri görsel bir şekilde sunmalarını sağlamaktadır (Williams, Parkes & Davies, 2013: 45).

Evren ve Örneklem

Araştırma evrenini, İzmir'de faaliyet gösteren ve TripAdvisor internet sitesinde yer alan İzmir Boyoz'u sunan yiyecek içecek işletmeleri oluşturmaktadır. Çalışmada örneklem seçiminde Küme örnekleme tercih edilmiştir. Bu örneklem yöntemiyle evrendeki tüm kümelerin tek tek eşit seçilme şansının olduğu bilinmektedir (Karasar, 2017). TripAdvisor internet sitesinde İzmir ilinde hizmet veren işletmelerden boyoz sunan toplamda 32 işletmenin olduğu gözlemlenmiş ve en çok turist yorumunun olduğu 6 işletme araştırmanın örneklemini oluşturmaktadır. 1 Haziran 2021-1 Temmuz 2021 aralığında incelenmiştir.

Verilerin Analizi

İzmir'de hizmet veren ve menülerinde boyoz bulunan yiyecek içecek işletmeleri ile ilgili Mayıs 2021'e kadar yapılan yorumlar değerlendirmeye tabi tutulmuştur. Elde edilen veriler tablolar halinde sunulmuştur. Ayrıca, Mayıs 2021'e kadar yapılmış olan yorumların kelime bulutuna dönüştürülmesinde çevrimiçi bir programdan faydalanılmıştır (WordArt, 2020). Oluşturulan kelime bulutu aracılığıyla ziyaretçilerin yorumlarında en fazla belirttikleri hususlar görselleştirilerek sunulmuştur.

Etik Kurul Onayı

Çalışmaya ilişkin kullanılan ve analizlere dâhil edilen veriler TripAdvisor internet sitesinden elde edilmiş olup, TR DİZİN statüsünde yer alan dergilere ilişkin Yükseköğretim Kurulu'nun bağlayıcı etik belge zorunluluğu kararı gereği araştırmada kullanılan verilerin toplanabilmesi için gerekli olan etik kurul izin belgesi Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Etik Kurulu 13.09.2021 tarihi ve 337 karar numarası ile alınmıştır.

BULGULAR

İzmir'de faaliyet gösteren ve TripAdvisor internet sayfasında profili bulunan yiyecek içecek işletmelerinden Boyoz servis edenlere ilişkin veriler şu şekildedir (Tripadvisor, 2021).

Tablo 2: İzmir'de Boyoz Sunan İşletmelerin Dağılımı

İlçeler	İşletme Sayıları
Buca	1
Çeşme	8
Gaziemir	1
Güzelbahçe	4
Karşıyaka	5
Konak	10
Urla	3
Toplam	32

İzmir'in Aliğa, Balçova, Bayındır, Bayraklı, Bergama, Beydağ, Bornova, Buca, Çeşme, Çiğli, Dikili, Foça, Gaziemir, Güzelbahçe, Karabağlar, Karaburun, Karşıyaka, Kemalpaşa, Kınık, Kiraz, Konak, Menderes, Menemen, Narlıdere, Ödemiş, Seferihisar, Selçuk, Tire, Torbalı ve Urla olmak üzere 30 ilçesi bulunuyor. Tablo 2'de İzmir ilinde faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmelerinden Boyoz sunanların hangi ilçelerde yer aldığına dair bilgilere yer verilmiştir. İzmir'de Boyoz sunan toplamda 32 adet yiyecek içecek işletmesi bulunmaktadır. En fazla Boyoz sunan işletmenin Konak ilçesinde yer aldığı görülmektedir. 30 ilçeye sahip İzmir'de TripAdvisor da yorum yapılan işletmelerin sadece 7 ilçede olduğu göze çarpmaktadır (Tripadvisor, 2021).

Tablo 3: İzmir Boyoz'u Sunan İşletmelerin Aldıkları Yorum Dağılımları

İşletme	Yorum Sayı
R1	317
R2	247
R3	173
R4	142
R5	111
R6	109
Toplam	1099

Tablo 3'de TripAdvisor internet sayfasında İzmir Boyoz'u sunan işletmelere yönelik en fazla yorum yapılan işletmeler sayılarla gösterilmiştir. Toplamda 32 işletmede 2270 yorumun incelendiği bu çalışmada yorumların neredeyse yarısının 5 işletmeye yapıldığı görülmektedir. Her bir işletme için neredeyse 200 yorumun yapılması



Şekil 5. İzmir Boyozu'na Ait Tripadvisor'daki Olumsuz Yorumların Kelime Bulutu

Şekil 5'de TripAdvisor internet sayfasında İzmir Boyoz'u sunan işletmelere yönelik yapılan 2270 yorumdan olumsuz olanlarının kelime bulutu sunulmuştur. TripAdvisor'daki Turist deneyimlerinden olumsuz yorumlara bakıldığında en çok tekrar edenler büyük puntolarla gösterilmiştir. Yağlı, Soğuk, Kötü, Bayat ve Pahalı en fazla tekrar eden yorumlardır. Turistlerin, Boyozla ilgili aklında kalan en kötü deneyimin yağlı olması ürünün içeriğiyle turistlerin düşünceleri arasında bir zıtlık olduğunu göstermektedir. Boyoz, milföy hamuru diye adlandırılan hamuru hazırlanırken yağ ilave edilerek açılması, dinlendirilmesi ve bu işlemin tekrar tekrar yapılarak elde edilen bir hamurdur. Bu sayede hazırlanan üründe içi yumuşak dış kısmı ise ince kabuk gibi pul pul dağılan bir doku yakalanmış olur. Olumsuz yorumların toplam yorumlar arasındaki oldukça düşük olması genel olarak turistlerin Boyoz deneyiminden memnun kaldıklarını göstermektedir.

TARTIŞMA ve SONUÇ

Zengin bir mutfak kültürünün oluşmasında; coğrafyanın, iklimin, bölge halkının, dinin, eğitim seviyesinin ve daha farklı unsurların rolü bulunmaktadır. Türk mutfak kültürünün zenginliğindeki önemli unsurlara bakıldığında; geniş bir coğrafyaya hâkim olunması ve bu geniş coğrafyada farklı kültüre sahip, farklı dine mensup, farklı iklim çeşitliliğine sahip yerler ve kişilerin etkisi, verimli tarım arazilerine ve su kaynaklarına sahip olunması, göçebe kültürün etkisiyle çok farklı yiyecek ve içeceklerin mutfaklarda kullanılması ve hazırlanması olarak sayılabilmektedir. Türk Mutfağı, Dünyada kabul görmüş mutfakların üç temel özelliği olan "tanınmışlık", "özgünlük" ve "çeşitlilik" kavramlarını içermektedir (Aktaş & Özdemir, 2005). Farklı kültürlerin yanı sıra kaynaklar açısından da zengin bir coğrafyada olan şehrin mutfağı, dünyanın en zengin mutfaklarından biri olarak da nitelendirilmektedir (Atilla, 2001). İzmir, tarih boyunca farklı medeniyetlerin yaşamış olduğu hem içeriden hem dışarıdan göç alan bir kent olması, dört mevsimin kentte görülmesi, denize kıyısı olması, çok kültürlü ve çok dinli bir kent olması gibi etmenlerden dolayı zengin bir mutfak kültürüne sahiptir.

İzmir gastronomisi kapsamında gevrek, boyoz, kumru, kokoreç, lokma, şambali, sübye şerbeti, midye dolma ve buzlu badem gibi sokak lezzetleri de önemli bir yer tutmaktadır (Erdoğan & Özdemir, 2018). Sefarad mutfağında hamur işlerinin büyük bir yeri vardır. İzmir'in simgesel yiyeceği haline gelen boyoz, borekas ve bulemas Sefarad mutfağının en önemli hamur işleri arasında sayılmaktadır (Sarfati 2009; Uhri 2015). İzmir Boyozu ile ilgili yapılan bu çalışma ile İzmir'in turizm çeşitliliği, turizm varlıkları, coğrafi işaretli ürünleri, gastronomik zenginliklerine değinilmiştir. İzmir'de on iki ay boyunca farklı turizm çeşitlerinin yapılabileceği sonucuna ulaşılmış ve ortalama turizm gelirlerinin üzerinde bir gelir sağlanabileceği düşünülmektedir. Karayolu, havayolu, denizyolu ve demiryolu ile yani tüm ulaşım çeşitleri ile İzmir'e ulaşılabilirdiği için çok büyük bir avantaja sahiptir. TripAdvisor internet sayfasında Boyoz sunan 32 yiyecek içecek işletmesinde Türk ve yabancı turistlerin Boyoz deneyimlerine yönelik yazılan 2270 yorum analiz edilmiştir. Bu inceleme sonucundaki olumlu ve olumsuz deneyimine ilişkin bilgiler sunulmuştur.

Araştırmada yalnızca ürün olarak İzmir Boyoz'una ait yorumlar, olumlu ve olumsuz olmak üzere iki kategoride "kelime bulutu tekniği" vasıtasıyla değerlendirilmiştir. Bulgular incelendiğinde yiyecek içecek işletmelerine Boyoz'la ilgili olarak yapılan yorumların çoğunluğunun olumlu olduğu görülmektedir. Olumlu yorumlardan öne çıkan "İzmir Denilince İlk Akla Gelen" kelime grubu ile Boyoz'un İzmir'de özdeşleştiği ve İzmir ziyaretinde mutlaka denenmesi/yenilmesi gereken simge bir lezzet olarak görülmektedir. Ağlamaz ve Öncüler Çivici'nin (2018), "Yerel Halkın Gözünden İzmir'in Simge Yemeklerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma" adlı çalışmalarında, İzmir'de ne yenir sorusuna cevaben ilk aklına gelen yiyeceğin boyoz olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Diğer olumlu yorumlara bakıldığında ise, 'Tatmin edici, Sıcacık, vazgeçilmez, klasik' en fazla tekrar eden olumlu yorumdur. Tatmin edici, klasik ve vazgeçilmez yorumundan İzmir'i yeniden ziyarette de Boyoz tercih edileceğinin bir göstergesidir. Sıcacık yorumuyla da müşteri tatmininde en önemli faktörün sıcak olarak sunulan Boyoz'un içinin yumuşak dışının pul pul dökülmesiyle birlikte istenilen kıvam ve dokuda olduğunu göstermektedir.

İzmir Boyoz'una ait olumsuz yorumlardan derlenerek elde edilen verilere göre en çok öne çıkanlar "Yağlı, Soğuk, Kötü, Bayat ve Pahalı" sözcükleridir. Boyoz'da kullanılan hamurun muhtevası gereği yağlı bir hamurdur. Bu yüzden ilk kez deneyenlere çok fazla yağlı gelebilmektedir. 'Soğuk, Kötü, Bayat' yorumlarının yapıldığı işletmelerin geneline bakıldığında hedef kitlesi akşam yemeği yemek olan kişilerdir. Kahvaltı ve brunch sunumu ise ekstra gelir gibi düşünülerek ürün/hizmet kalitesine dikkat edilmemektedir. Pahalı bulunmasına ilişkin olarak yapılan yorumlarda ise farklı dolgularda sunulan Boyozların sade Boyoz'a göre daha pahalı olması yönündedir. Yapılan olumsuz yorumların oransal olarak olumlu yorumlara göre daha düşüktür. Olumsuz yorumların çoğu raki balık mantığında çalışan yiyecek içecek işletmelerinin kahvaltı servisi ile ilgilidir.

İspanya'dan Türkiye'ye göç etmek durumunda kalan Sefaradlar tarafından Türk Mutfak kültürüne giren Boyoz, ticari bir ürün niteliğini İzmir'de kazanmıştır. Yapılan bu çalışma ile İzmir'de faaliyet gösteren ve Boyoz sunan işletmeleri ziyaret eden turistlerin bu deneyim sonucu yazdıkları yorumlardan elde edilen bilgilere göre, Boyoz turistik çekicilik unsuru olarak görülmektedir. Boyoz sunan, fırın, kafe, kahvaltı veren işletmelerde boyozla ilgili deneyimlerin olumlu olduğu ancak diğer işletmelerdeki yorumların olumsuz olduğu görülmüştür.

Günümüzde turistlerin bir destinasyonu veya bir yiyecek içecek işletmesini seçmeden önce çevrimiçi platformlardaki yorumları ve puanları inceledikleri ve daha sonrasında karar verdikleri bilinmektedir. İşletmelerin ürün ve hizmetlerini en üst seviyede sunmaları müşteri sadakatinin oluşmasında önemli bir etken iken potansiyel müşterilerinde işletmeyi seçmelerinde büyük rol oynamaktadır. Bu çalışma ile simge yemeklerin destinasyon seçiminde ne denli önemli olduğu görülmüştür. Bu yüzden şehirlerin, turist sayıları ve turizm gelirlerinin artırılmasında simge yemeklere ilgili çalışmaların, etkinliklerin, tanıtım ve pazarlamada kullanılmaları önemlidir.

ÖNERİLER

İzmir ile ilgili yapılan çalışmaların artırılması, İzmir Gastronomi Haritası hazırlanması, İzmir'in turizmden hakkettiği yere gelmesiyle alakalı çalışmalar ivedilikle yapılmalıdır. Daha sonraki araştırmalarda; İzmir'de turizmin dünü bugünü ve yarını konusu, İzmir'de faaliyet gösteren müzelerin turizm açısından kullanım konusu, Ulaşım çeşitlerine göre turistlerin İzmir'i neden tercih ettiği ya da tercih etmediği konusu, İzmir gurme tur programı hazırlanması konuları çalışılabilir. Durum analizlerinde de kelime bulutundan yararlanılarak görselleştirme uygulanabilir. İzmir'de yer alan gastronomi müzelerinin ön plana çıkartılması ve İzmir özelindeki yiyecek içecek kültürüne ait yeni bir gastronomi müzesi öneren proje ve çalışmalar yürütülebilir. Yine İzmir'deki üniversitelerin bazılarında yer alan İzmir ve Turizm dersini alan öğrencileri içeren bir çalışma gerçekleştirilebilir.

Etik Metni

Bu makalede dergi yazım kurallarına, yayın ilkelerine, araştırma ve yayın etiği kurallarına, dergi etik kurallarına uyulmuştur. Makale ile ilgili doğabilecek her türlü ihlallerde sorumluluk yazara aittir. Bu araştırmada kullanılan verilerin toplanabilmesi için gerekli olan etik kurul izin belgesi Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Etik Kurulu 13.09.2021 tarihi ve 337 karar numarası ile alınmıştır.

Yazar Katkı Oranı Beyanı

Yazar çalışmaya %100 oranında katkı sağlamıştır.

KAYNAKÇA

- Ağlamaz, E., & Öncüer Çivici, M. E. (2018). Yerel Halkın Gözünden İzmir'in Simge Yemeklerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. *Journal of Travel and Tourism Research*, (13), 50-69.
- Aktaş, A., & Özdemir, B. (2005). Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetimi. Detay Yayıncılık.
- Alpözen, E., Güven, G., & Üren, A. (2009). Three Traditional Bakery Foods Specific to Izmir. In *Izmir Gevreği, Kumru and Boyoz. 2nd Traditional Foods Conference*, 920-923.
- Altıntaş, V., & Hazarhun, E. (2020). İzmir'in Gastronomi Turizmi Potansiyeline Turist Rehberlerinin Bakış Açılıarı. *International Journal of Applied Economic and Finance Studies*, 5(2), 13-36.
- Altunışık, R., Coşkun, R., Bayraktaroğlu, S., & Yıldırım, E. (2010). Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri. Sakarya Yayıncılık.

- Arslan, H. (2016). Geçmişten günümüze İzmir Yahudileri: yerleşme, kurumsallaşma süreci ve mevcut durum. *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi*, 5(2), 197-224.
- Atilla, N. (2001). *Tarihten Günümüze İzmir Mutfağı*. İzmir Yayıncılık.
- Çevik, N. K. (2018). İzmir'in Lezzet Öyküsü. E. Akçiçek, N. Çevik, M.Duranlı, P.D.Fedakar, S. Ötleş, A.Uhri (Ed.), *İzmir Lezzet Öyküsü ve Tarifleri*. Studio Promasyon.
- Dilsiz, B. (2010). Türkiye'de gastronomi ve turizm: İstanbul örneği. [Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi]. İstanbul Üniversitesi.
- Dökmeoğlu, G. (2014). Kent Mutfağı ve Mutfak Kültürü Üzerine Bir Değerlendirme: İzmir Kent Mutfağı Örneği. Osman N. Özdoğan (Ed.), *Yiyecek İçecek Endüstrisinde Trendler Kavramlar, Yaklaşımlar, Başarı Hikâyeleri kitabı içinde (ss. 141-151)*. Detay Yayıncılık.
- Erdoğan, S., & Özdemir, G. (2018). İzmir Destinasyonunda Gastronomi Turizmi Üzerine Bir Araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 6(3): 249-272.
- Fronza, I., Janes, A., Sillitti, A., Succi, G., & Trebeschi, S. (2013). Cooperation wordle using pre-attentive processing techniques. *6th International Workshop on Cooperative and Human Aspects of Software Engineering*, 57-64).
- İzmir Kültür ve Turizm Dergisi (2020). İzmir Gastronomi Turizminin Neresinde? 14 Mayıs 2021'de <https://www.izmirdergisi.com/tr/izmir-mutfagi/755-izmir-gastronomi-turizminin-neresinde> adresinden alındı.
- İzmir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2021). Ege Mutfağı. 14 Şubat 2021'de <http://www.izmirkulturturizm.gov.tr/belge/1-95739/izmir-ege-mutfagi-ve-yemekkulturu.html> adresinden alındı.
- İzmir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2021). Karaburun. 6 Ağustos 2021'de <http://www.izmirkulturturizm.gov.tr/belge/1-87347/karaburun.html> adresinden alındı.
- İzmir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2021). Urla. 2 Nisan 2021'de <http://www.izmirkulturturizm.gov.tr/belge/1-97711/urla.html> adresinden alındı.
- İzmir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2021). İşletme Belgeli Tesisler. 5 Nisan 2021'de <http://www.ktb.yatirimisletmeler.gov.tr/TR,9857/isletme-belgeli-tesisler.html> adresinden alındı.
- İzmir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2021). Çeşme. 5 Nisan 2021'de <http://www.izmirkulturturizm.gov.tr/belge/1-89178/cesme.html> adresinden alındı.
- İzmir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2021). Kent Hakkında. 6 Nisan 2021'de <https://izmir.ktb.gov.tr/TR-77341/kent-hakkinda.html> Erişim Tarihi adresinden alındı.
- İzmir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2021). Dünya Miras Listesinde İzmir. 6 Nisan 2021'de <https://izmir.ktb.gov.tr/TR-152083/dunya-miras-listesinde-izmir.html> adresinden alındı.
- İzmir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2021). Gastronomi Turizmi. 6 Nisan 2021'de <https://izmir.ktb.gov.tr/TR-178195/gastronomi-turizmi.html> adresinden alındı.
- İzmir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2021). Seyahat Acentesi Verileri. 6 Nisan 2021'de <https://izmir.ktb.gov.tr/TR-284003/seyahat-acentasi-verileri.html> adresinden alındı.

- İzmir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2021). Tesis Verileri. 6 Nisan 2021'de <https://izmir.ktb.gov.tr/TR-286060/tesis-verileri.html> adresinden alındı.
- İzmir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2021). Grafikler. 6 Nisan 2021'de <https://izmir.ktb.gov.tr/TR-174211/grafikler.html> adresinden alındı.
- İzto (2015). İzmir'in Delice Dünya Gurme Şehirler Ağı'na Üyelik. 15 Haziran 2021'de <http://www.izto.org.tr/portals/0/pusuladergisi/2015/%C4%B0zm%C4%B0r%E2%80%99%C4%B0n%20del%C4%B0ce%20d%C3%9Cnya%20gurme%20C5%9Eeh%C4%B0rler%20a%C4%9Ei%E2%80%99na%20C3%9Cyel%C4%B0%C4%9E%C4%B0.pdf> adresinden alındı.
- Karasar, N. (2017). Bilimsel Araştırma Yöntemi: Kavramlar İlkeler Teknikler. Nobel Yayıncılık.
- Sarfati, J. S. (2009). Sefarad Mutfağı. İzmir Büyükşehir Belediyesi Yayınları.
- Statista (2021). Number of user reviews and opinions on TripAdvisor worldwide from 2014 to 2020. 1 Haziran 2021'de <https://www.statista.com/statistics/684862/tripadvisor-number-of-reviews/> adresinden alındı.
- TripAdvisor (2018). TripAdvisor Media Center. 28 Mayıs 2021'de <https://tripadvisor.mediaroom.com> adresinden alındı.
- Türk Patent Marka Kurumu (2021). Coğrafi İşaretli Ürünler. 16 Mayıs 2021'de <https://www.ci.gov.tr/coografi-isaretler/liste?il=35&tur=43&urunGrubu=&adi=> adresinden alındı.
- Türk Patent Enstitüsü (2020). Veri Tabanı. 20 Temmuz 2021'de <https://www.ci.gov.tr/veri-tabani> adresinden alındı.
- Uhri, A. (2015). Kültürel Etkileşimlerin İzinde İzmir'de Boyoz ve Midye Dolma. Espagne, M., Gültekin Demir, R. G., Verger, S. ve Aydemir, P. (Ed.), *Geçmişten Günümüze İzmir: Beşeri ve Kültürel Etkileşimler Sempozyumu Bildiriler Kitabı içinde* (ss. 435-438) İzmir Büyükşehir Belediyesi Yayınları.
- Uni Medya, (2014). İzmir. 5 Nisan 2021'de <http://izmir.gen.tr/html.aspx?id=34>: adresinden alındı.
- Williams, W., Parkes, E. L., & Davies, P. (2013). Wordle: A Method for Analysing MBA Student Induction Experience. *The International Journal of Management Education*, 11(1), 44-53.
- WordArt. (2021). Online Word Cloud Art Creator. 5 Haziran 2021'de <https://wordart.com/create> adresinden alındı.
- Yeniasır (2012). Boyoz Festivali. 10 Mayıs 2021'de <http://www.yeniasir.com.tr/Sarmasik/2012/05/04/izmirin-simgesi-boyozfestivalle-taclaniyor> adresinden alındı.
- Yentürk, N. (2018). *Ayaküstü İzmir: Sokak ve fırın lezzetleri*. Oğlak Yayınları.
- Yentürk, A., Hasırcılar, A., Kipman, B., Ağlamaz, E., & Yücel, S.Ö (2018). *İzmir'in Lezzet Öyküsü ve Tarifleri*. Studio Promosyon.
- Zağralı, E. & Akbaba, A. (2015). Turistlerin Destinasyon Seçiminde Yöresel Yemeklerin Rolü: İzmir Yarımadası'nı Ziyaret Eden Turistlerin Görüşleri Üzerine Bir Araştırma, *Journal of Yaşar University*, 10(40), 6633-6644.