

**T.C.
SAKARYA ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ**

**OSMANLI SARAY MUTFAĞI'NIN GASTRONOMİ
TURİZMİ ÇERÇEVESİNDE İNCELENMESİ**

DOKTORA TEZİ

Aysu HATİPOĞLU

Enstitü Anabilim Dalı : Turizm İşletmeciliği

Tez Danışmanı: Prof. Dr. Orhan BATMAN

HAZİRAN – 2014

T.C.
SAKARYA ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

OSMANLI SARAY MUTFAĞI'NIN GASTRONOMİ
TURİZMİ ÇERÇEVESİNDE İNCELENMESİ


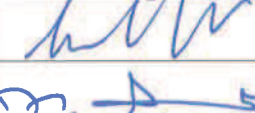
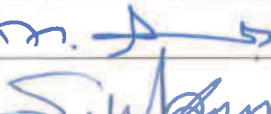
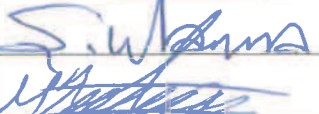

DOKTORA TEZİ

Aysu HATİPOĞLU

Enstitü Anabilim Dalı : Turizm İşletmeciliği

Enstitü Bilim Dalı : Turizm İşletmeciliği

“Bu tez/...../2014 tarihinde aşağıdaki jüri tarafından Oybirliği / Oyçokluğu ile kabul edilmiştir.”

JÜRİ ÜYESİ	KANAATI	İMZA
Prof.Dr.Orhan Bekmeç	Basarılı	
Prof.Dr. Arif Bilgin	Basarılı	
Prof.Dr. Mehmet Sarıoğlu	Basarılı	
Y.Doç.Dr. Şevki Ulas	Basarılı	
Y.Doç.Dr. Mehmet Mercü	Basarılı	

BEYAN

Bu tezin yazılmasında bilimsel ahlak kurallarına uyulduğunu, başkalarının eserlerinden yararlanılması durumunda bilimsel normlara uygun olarak atıfta bulunulduğunu, kullanılan verilerde herhangi bir tahrifat yapılmadığını, tezin herhangi bir kısmının bu üniversite veya başka bir üniversitedeki başka bir tez çalışması olarak sunulmadığını beyan ederim.

Aysu HATİPOĞLU

17.06.2014

ÖNSÖZ

“Osmanlı Saray Mutfağının Gastronomi Turizmi Çerçevesinde İncelenmesi” başlıklı tez çalışmamın hazırlanmasında; yardım ve önerilerini esirgemeyen, uzun çalışma saatlerini sabırla bana ayıran, danışman hocam Sayın Prof. Dr. Orhan BATMAN’a teşekkürlerimi sunmayı bir borç bilirim. Doktora öğrenimimin temellerini atan ve değerli görüşlerine her zaman başvurduğum bölüm hocalarımız, Prof. Dr. Mehmet SARIŞIK’a, Doç. Dr. Oğuz TÜRKAY’a ve Yrd. Doç. Dr. Burhanettin ZENGİN’e şükranlarımı arz ederim. Tez İzleme Komiteme katılmayı kabul ederek beni onurlandıran kıymetli hocam Prof. Dr. Arif BİLGİN’e, tez savunma jürime katılarak bilgi birikimlerini benimle paylaşan kıymetli hocalarım Yrd. Doç. Dr. Şevki ULEMA ve Yrd. Doç. Dr. Muammer MESCI’ye şükranlarımı arz ederim.

Her zaman olduğu gibi doktora eğitimim esnasında da desteklerini benden esirgemeyen ve evlerini açan kadim dostlarım Öğr. Gör. Serkan ŞENGÜL ve Tuğba ŞENGÜL’e, tezin bitme aşamasına kadar manevi desteğin yanında, tüm bilgi birikimlerini de bana aktaran biricik dostlarım, Yrd. Doç. Dr. Gülten ALIR ve Yrd. Doç. Dr. Didem KILIÇ’a, uzun yol arkadaşlarım Öğr. Gör. Serap SERİN KARACAER ve Yasemin YAPICI’ya; yeterlik sınavıma gelme büyüklüğü gösterip, beni onurlandıran kıymetli hocalarım Prof. Dr. Aydın ÖZTAN ve Yrd. Doç. Dr. Deniz KOÇAN’a, tezimi bitirebilmem için uygun çalışma ortamını oluşturan sayın müdürüme ve güzel dileklerini benden hiç esirgemeyen tüm arkadaşlarıma teşekkür ederim.

Koşullar ne olursa olsun, ilgisini ve desteğini benden esirgemeyerek, elimi hiç bırakmayan Özkan ALTAŞ’a, üniversite eğitimimin başladığı günden itibaren maddi ve mani tüm imkânlarını benim için seferber eden, başarımın asıl mimarı Osman KARAKUŞ’a, hayatımın her anında yanımda olan, desteklerini, sevgilerini ve dualarını hep hissettiren anneme, babama ve kardeşime teşekkürlerimi sunarım.

Aysu HATIPOĞLU

17.06.2014

İÇİNDEKİLER

KISALTMALAR	vi
TABLO LİSTESİ	vii
ŞEKİL LİSTESİ	ix
FOTOĞRAFLAR LİSTESİ	x
ÖZET	xiii
SUMMARY	xiv
GİRİŞ	1
BÖLÜM I: GASTRONOMİ VE GASTRONOMİ TURİZMİ	10
1.1. Gastronomi	10
1.1.1. Gastronomi ve Gastronomi Çeşitleri	10
1.1.2. Gastronominin Diğer Bilimlerle İlişkisi	17
1.1.3. Gastronomi ile İlgili Kavramlar	19
1.2. Gastronomi Turizmi	25
1.2.1. Gastronomi Turizmi ve Gastro Turist	25
1.2.2. Gastronomi Turizmi Arzları	33
1.2.3. Gastronomi Turizminin Gelişmişlik Göstergeleri	53
1.2.4. Gastronomi Turizmi ile İlgili Kavramlar	57
BÖLÜM II: OSMANLI SARAY MUTFAĞI	64
2.1. Osmanlı Saray Mutfağı	64
2.2. Osmanlı Saray Mutfağı'nın Teşkilat Yapılanması	74
2.3. Osmanlı Saray Mutfağı'nda Kullanılan Araç-Gereçler	88
2.4. Osmanlı Saray Mutfağı'na Ait Mönü Kalemleri	95
2.4.1. Soğuk Ordövrler	98
2.4.2. Çorbalar	101
2.4.3. Sıcak Ordövrler	105
2.4.4. Ana Yemekler	111
2.4.4.1. Kırmızı Et ile Hazırlanan Ana Yemekler	115
2.4.4.2. Kümes Hayvanları ile Hazırlanan Ana Yemekler	120
2.4.4.3. Deniz Ürünleri ile Hazırlanan Ana Yemekler	122
2.4.4.4. Av Etleri ile Hazırlanan Ana Yemekler	128

2.4.4.5. Sebze ile Hazırlanan Ana Yemekler.....	129
2.4.5. Ara Yemekler	135
2.4.5.1. Salatalar ve Turşular	135
2.4.5.2. Pilavlar	140
2.4.5.3. Dolmalar.....	143
2.4.5.4. Sakatat Yemekleri	146
2.4.6. Tatlılar ve Meyveler.....	148
2.4.6.1. Şerbetli Tatlılar	151
2.4.6.2. Sütü Tatlılar.....	155
2.4.6.3. Meyve, Kuruyemiş ve Sebzelerle Yapılan Tatlılar	158
2.4.6.4. Tahıllı Tatlılar	159
2.4.6.5. Helvalar	162
2.4.6.6. Diğer Tatlılar	163
2.4.6.7. Hoşaf ve Kompostolar	166
2.4.7. İçecekler	167
2.4.7.1. Şurup ve Şerbetler	169
2.4.7.2. Türk Kahvesi.....	173
2.4.7.3. Çay ve Boza	179
BÖLÜM III: YÖNTEM VE SAHA ARAŞTIRMASI	181
3.1. Araştırmanın Yaklaşımı ve Yöntemi	181
3.1.1. Araştırmanın Deseni	182
3.1.2. Araştırmanın Örnekleme Stratejisi ve Kullanılan Örneklem Yöntemi.....	183
3.1.3. Araştırmada Kullanılan Veri Toplama Teknikleri	185
3.1.3.1. Görüşme.....	188
3.1.3.2. Gözlem	190
3.1.3.3. Doküman İncelemesi	193
3.1.4. Veri Analizi Süreci.....	194
3.1.5. Araştırma Geçerliliği ve Güvenirliği.....	196
3.1.6. Araştırma Etiği ve Araştırmacının Rolü	197
3.2. Bulgular ve Değerlendirme	198
3.2.1. Yarı Yapılandırılmış Görüşmeler ve Gözlemler Sonucu Elde Edilen Bulgular.....	199
3.2.1.1. Aşçıbaşlıların Demografik Özelliklerine İlişkin Bulgular	200

3.2.1.2. Aşçıbaşlarının Mesleki Tecrübelerine İlişkin Bulgular	201
3.2.1.3. Restoranların Mönülerine İlişkin Bulgular	213
3.2.1.4. Müşteri Profili Hakkında Bulgular.....	226
3.2.1.5. İşletmelerin Faaliyet Durumları Hakkında Elde Edilen Bulgular...	235
3.2.1.6. İçecekler Hakkında Elde Edilen Bulgular.....	239
3.2.1.7. Kullanılan Ekipman ve Malzeme Tedariki Hakkında Elde Edilen Bulgular	249
3.2.1.8. Ramazan Ayı Hakkında Elde Edilen Bulgular.....	255
3.2.1.9. Osmanlı Saray Mutfağının Tanıtımı ve Gastronomi Turizmi Çerçevesinde İncelenmesi Hakkında Bulgular.....	257
3.2.2. Doküman İncelemesi ve Gözlemler Sonucu Elde Edilen Bulgular	266
3.2.2.1. Restoran 1'e Ait Mönü Analizi	268
3.2.2.2. Restoran 2'ye Ait Mönü Analizi	276
3.2.2.3. Restoran 3'e Ait Mönü Analizi	279
3.2.2.4. Restoran 4'e Ait Mönü Analizi	283
3.2.2.5. Restoran 5'e Ait Mönü Analizi	288
3.2.2.6. Restoran 6'ya Ait Mönü Analizi	293
3.2.2.7. Restoran 7'ye Ait Mönü Analizi	299
3.2.2.8. Restoran 8'e Ait Mönü Analizi	302
3.2.2.9. Restoran 9'a Ait Mönü Analizi	306
3.2.2.10. Restoran 10'a Ait Mönü Analizi	310
3.2.2.11. Restoran 11'e Ait Mönü Analizi	314
3.2.2.12. Restoran 12'ye Ait Mönü Analizi	319
3.2.2.13. Restoran 13'e Ait Mönü Analizi	324
SONUÇ VE ÖNERİLER.....	328
KAYNAKÇA	336
EKLER.....	350
ÖZGEÇMİŞ.....	396

KISALTMALAR

AAA	:	American Automobile Association Amerikan Otomobil Birliği
ICTA	:	International Culinary Tourism Association Uluslararası Mutfak Turizm Birliği
USDA	:	United States Department of Agriculture Amerika Birleşik Devletleri Tarım Departmanı
WFTA	:	World Food and Travel Association Dünya Gıda Seyahat Birliği
YESAM	:	Yemek Sanatları Merkezi
TÜRSAB	:	Türkiye Seyahat Acentaları Birliği

TABLolar LİSTESİ

Tablo 1.1	: Gastronomi Turizmi Arzları.....	34
Tablo 1.2	: Türkiye’de Bulunan Gastronomi Müzeleri.....	39
Tablo 1.3	: Gastronomi Turizmi Gelişmişlik Göstergeleri- Dörtlü Hiyerarşi.....	55
Tablo 2.1	: Osmanlı Saray Mutfaklarına Ait Hizmet Grupları.....	85
Tablo 2.2	: 16. Yüzyılda Matbah-ı Amire’ye Bağlı Hizmet Grupları ve Sayıları.....	86
Tablo 2.3	: Klasik Mönü.....	96
Tablo 2.4	: Modern Mönü.....	97
Tablo 2.5	: Osmanlı Saray Mutfağında Bulunan Çorba Çeşitleri ve Ait Oldukları Yüzyıllar.....	104
Tablo 2.6	: Osmanlı Saray Mutfağında Bulunan Hamur İşleri ve Börekler ile Ait Oldukları Yüzyıllar.....	109
Tablo 2.7	: Osmanlı Saray Mutfağında Kırmızı Et ile Hazırlanan Ana Yemekler ve Ait Oldukları Yüzyıllar.....	118
Tablo 2.8	: Osmanlı Saray Mutfağında Kümes Hayvanları ile Hazırlanan Ana Yemekler ve Ait Oldukları Yüzyıllar.....	123
Tablo 2.9	: Osmanlı Saray Mutfağında Deniz Ürünleri ile Hazırlanan Ana Yemekler ve Ait Oldukları Yüzyıllar.....	127
Tablo 2.10	: Osmanlı Saray Mutfağında Sebze ile Hazırlanan Ana Yemekler ve Ait Oldukları Yüzyıllar.....	134
Tablo 2.11	: Osmanlı Saray Mutfağında Bulunan Salata Çeşitleri ve Ait Oldukları Yüzyıllar.....	137
Tablo 2.12	: Osmanlı Saray Mutfağında Bulunan Turşu Çeşitleri ve Ait Oldukları Yüzyıllar.....	139
Tablo 2.13	: Osmanlı Saray Mutfağında Bulunan Pilav Çeşitleri ve Ait Oldukları Yüzyıllar.....	142
Tablo 2.14	: Osmanlı Saray Mutfağında Bulunan Dolma Çeşitleri ve Ait Oldukları Yüzyıllar.....	145
Tablo 2.15	: Osmanlı Saray Mutfağı’nda Bulunan Şerbetli Tatlılar ve Ait Oldukları Yüzyıllar.....	154
Tablo 2.16	: Osmanlı Saray Mutfağında Bulunan Sütlü Tatlılar ve Ait Oldukları Yüzyıllar.....	157

Tablo 2.17	: Osmanlı Saray Mutfağında Bulunan Meyve, Kuruyemiş ve Sebzelerle Yapılan Tatlılar ile Ait Oldukları Yüzyıllar.....	160
Tablo 2.18	: Osmanlı Saray Mutfağında Bulunan Helvalar ve Ait Oldukları Yüzyıllar.....	164
Tablo 2.19	: Osmanlı Saray Mutfağında Bulunan Hoşafılar, Kompostolar ile Ait Oldukları Yüzyıllar.....	168
Tablo 2.20	: Osmanlı Saray Mutfağında Bulunan Şuruplar ve Şerbetler ile Ait Oldukları Yüzyıllar.....	172
Tablo 3.1	: Araştırma Kapsamına Alınan Restoranlar ve Yapılan Görüşmelere Ait Bilgiler.....	186
Tablo 3.2	: Gözlem Takvimi.....	192
Tablo 3.3	: Araştırmaya Katılan Aşçıbaşılıarın Mesleki Tecrübeleri.....	202
Tablo 3.4	: Restoranların Mönülerine Yönelik Bulgular.....	214
Tablo 3.5	: Müşteri Profili Hakkında Bulgular.....	227
Tablo 3.6	: İşletmeler Hakkında Elde Edilen Bulgular.....	236
Tablo 3.7	: İçecekler Hakkında Elde Edilen Bulgular.....	240

ŞEKİLLER LİSTESİ

Şekil 1.1: Gastronomi Çalışmalarının Multidisipliner Modeli	18
Şekil 1.2: Gastronomi Turizminin Katkıları	29
Şekil 1.3: Türkiye'nin Üzüm Haritası	62
Şekil 2.1: Osmanlı İmparatorluğu Dönemi Saray Mutfakları	79

FOTOĞRAFLAR LİSTESİ

Fotoğraf 1.1	: Üç Michelin Yıldızlı New York Per Se Restoran	48
Fotoğraf 2.1	: 20. Yüzyıl Başına Ait Bir Osmanlı Ziyafet Mönüsü	71
Fotoğraf 2.2	: Topkapı Sarayı II. Avlu	76
Fotoğraf 2.3	: Kuşhane Mutfağı.....	77
Fotoğraf 2.4	: Topkapı Sarayı Mutfak Koridoru	80
Fotoğraf 2.5	: Saray Aşçıbaşısı	83
Fotoğraf 2.6	: Saray Aşçısı	84
Fotoğraf 2.7	: Topkapı Sarayı Mutfak Ekipmanları	94
Fotoğraf 2.8	: Osmanlıca Bir Ziyafet Mönüsü.....	95
Fotoğraf 2.9	: Topkapı Sarayı Helvahanesi	152
Fotoğraf 2.10	: Kahvenin Avrupa’da Yayılması	175
Fotoğraf 3.1	: Restoran 7’ye Ait Zeytinyağlı Büfesi	216
Fotoğraf 3.2	: Restoran 7’ye Ait Tatlı Büfesi	216
Fotoğraf 3.3	: Restoran 3’e Ait Padişah Tatlısı	218
Fotoğraf 3.4	: Restoran 4’e Ait Bir Yemek	219
Fotoğraf 3.5	: Restoran 5’e Ait Bir Yemek	220
Fotoğraf 3.6	: Restoran 7’ye Ait Bir Yemek	220
Fotoğraf 3.7	: Restoran 7’ye Ait Yemek Okulu.....	225
Fotoğraf 3.8	: Klasik Türk Kahvesi Sunumu.....	243
Fotoğraf 3.9	: Restoran 7’ye Ait Türk Kahvesi Sunumu	244
Fotoğraf 3.10	: Restoran 13’e Ait Türk Kahvesi Sunumu	244
Fotoğraf 3.11	: Restoran 3’te Servis Edilen Şerbetler	247
Fotoğraf 3.12	: Restoran 3’e Ait Şerbetler.....	248
Fotoğraf 3.13	: Restoran 13’te Servis Edilen Şerbetler	248
Fotoğraf 3.14	: Restoran 13’e Ait Şerbet.....	249
Fotoğraf 3.15	: Restoran 5’e Ait Özel Sunum Araç-Gereçleri	251
Fotoğraf 3.16	: Restoran 13’e Ait Özel Sunum Araç-Gereçleri	251
Fotoğraf 3.17	: Restoran 7’nin Sunduğu Ot Büfesi	254
Fotoğraf 3.18	: Restoran 1’in Genel Görünümü	268
Fotoğraf 3.19	: Restoran 1’in Mönüsü, Sayfa-1 ve 2.....	271
Fotoğraf 3.20	: Restoran 1’in Mönüsü, Sayfa-3 ve 4.....	272

Fotoğraf 3.21 : Restoran 1'in Mönüsü, Sayfa-5 ve 6.....	273
Fotoğraf 3.22 : Restoran 1'in Tatlı Mönüsü	274
Fotoğraf 3.23 : Cezvede Tahinli Akıtma Güllü Dondurma Eşliğinde.....	275
Fotoğraf 3.24 : Restoran 1'in İçecek Mönüsü	275
Fotoğraf 3.25 : Restoran 2'nin Genel Görünümü	276
Fotoğraf 3.26 : Restoran 2'nin Mönüsü, Sayfa-1 ve 2.....	278
Fotoğraf 3.27 : Karışık Komposto Şerbeti.....	279
Fotoğraf 3.28 : Restoran 3'ün Genel Görünümü	279
Fotoğraf 3.29 : Restoran 3'de Günlük Çıkan Yemek Örnekleri.....	281
Fotoğraf 3.30 : Restoran 3'ün Mönüsü.....	282
Fotoğraf 3.31 : Restoran 4'ün Genel Görünümü	283
Fotoğraf 3.32 : Restoran 4'ün Mönüsü, Sayfa-1 ve 2.....	284
Fotoğraf 3.33 : Restoran 4'ün Mönüsü, Sayfa-3	286
Fotoğraf 3.34 : Restoran 4'ün Tatlı Mönüsü	287
Fotoğraf 3.35 : Restoran 4'ün İçecek Mönüsü	287
Fotoğraf 3.36 : Restoran 5'in Genel Görünümü	288
Fotoğraf 3.37 : Restoran 5'in Mönüsü, Sayfa-1 ve 2.....	290
Fotoğraf 3.38 : Restoran 5'in Mönüsü, Sayfa-3	291
Fotoğraf 3.39 : Restoran 5'in Tatlı Mönüsü	292
Fotoğraf 3.40 : Restoran 5'in İçecek Mönüsü	293
Fotoğraf 3.41 : Restoran 6'nın Genel Görünümü	294
Fotoğraf 3.42 : Restoran 6'nın Mönüsü, Sayfa-1 ve 2.....	295
Fotoğraf 3.43 : Restoran 6'nın Mönüsü, Sayfa-3 ve 4.....	296
Fotoğraf 3.44 : Restoran 6'nın Mönüsü, Sayfa-5	297
Fotoğraf 3.45 : Restoran 6'nın Tatlı Mönüsü	298
Fotoğraf 3.46 : Restoran 7'nin Genel Görünümü	299
Fotoğraf 3.47 : Restoran 7'nin Mönüsü.....	301
Fotoğraf 3.48 : Restoran 7'nin İçecek Mönüsü	302
Fotoğraf 3.49 : Restoran 8'in Genel Görünümü	303
Fotoğraf 3.50 : Restoran 8'de Yemeklerin Teşhiri.....	304
Fotoğraf 3.51 : Restoran 8'in Mönüsü.....	305
Fotoğraf 3.52 : Restoran 8'in İçecek Mönüsü	306

Fotoğraf 3.53 : Restoran 9'un Genel Görünümü	306
Fotoğraf 3.54 : Restoran 9'un Mönüsü, Sayfa-1 ve 2.....	308
Fotoğraf 3.55 : Restoran 9'un Tatlı Mönüsü	309
Fotoğraf 3.56 : Restoran 9'un İçecek Mönüsü	310
Fotoğraf 3.57 : Restoran 10'un Genel Görünümü	310
Fotoğraf 3.58 : Restoran 10'un Mönüsü, Sayfa-1 ve 2.....	312
Fotoğraf 3.59 : Restoran 10'un Mönüsü, Sayfa-3 ve 4.....	313
Fotoğraf 3.60 : Restoran 10'un İçecek Mönüsü	314
Fotoğraf 3.61 : Restoran 11'in Genel Görünümü	315
Fotoğraf 3.62 : Restoran 11'in Mönüsü, Sayfa-1	316
Fotoğraf 3.63 : Restoran 11'in Mönüsü, Sayfa-2 ve 3.....	317
Fotoğraf 3.64 : Restoran 11'in Tatlı Mönüsü	318
Fotoğraf 3.65 : Restoran 11'in Degüstasyon Mönüsü	318
Fotoğraf 3.66 : Restoran 12'nin Genel Görünümü	319
Fotoğraf 3.67 : Restoran 12'nin Mönüsü, Sayfa-1 ve 2.....	320
Fotoğraf 3.68 : Restoran 12'nin Mönüsü, Sayfa-3	321
Fotoğraf 3.69 : Restoran 12'nin Tatlı Mönüsü	322
Fotoğraf 3.70 : Restoran 12'nin İçecek Mönüsü	323
Fotoğraf 3.71 : Restoran 13'ün Genel Görünümü	324
Fotoğraf 3.72 : Restoran 13'ün Mönüsü	325

Tezin Başlığı: Osmanlı Saray Mutfağı'nın Gastronomi Turizmi Çerçevesinde İncelenmesi

Tezin Yazarı: Aysu HATİPOĞLU

Danışman: Prof. Dr. Orhan BATMAN

Kabul Tarihi: 17.06.2014

Sayfa Sayısı: xiv (ön kısım) + (349 tez) +61 ek

Anabilimdalı: Turizm İşletmeciliği

Bilimdalı: Turizm İşletmeciliği

Gastronomi turizmi, özel bir yemek türünü tatmak, bir yemeğin üretilmesini görmek ya da ünlü bir şefin yaptığı yemeği yemek amacıyla, yiyecek üreticilerini, yemek festivallerini, restoranları ve özel alanları ziyaret etmeye dayanan bir turizm türüdür ve günümüzde oldukça popülerdir. Osmanlı saray mutfağı ise Orta Asya'dan getirilip, Anadolu topraklarının sunduğu ürün çeşitliliği ile zenginleşen ve Selçuklu saraylarından devralınan, çok uluslu ve çok kültürlü bir mutfaktır. Günümüzde gelişen teknoloji ve popüler kültür sayesinde kişiler artık daha hızlı yaşayıp, daha hızlı yemek yemek ve uzun hazırlık süreçleri gerektiren Osmanlı saray mutfağı giderek unutulmaktadır. Oysaki Osmanlı saray mutfağı gastronomi turizmi çerçevesinde değerlendirilebilse, sahip olduğu özgünlük sayesinde, gastro turist olarak adlandırılan, ana motivasyonları yemek-içmek olan, gelir ve eğitim seviyesi yüksek turistlerin varışlarının artacağı düşünülmektedir. Osmanlı saray mutfağının gastronomi turizmi çerçevesinde değerlendirilmesine en uygun olan yer ise Osmanlı İmparatorluğu'nun uzun süre başkentliğini yapmış olan İstanbul'dur.

Bu çalışmada, Osmanlı saray mutfağının gastronomi turizmi çerçevesinde nasıl değerlendirildiği ve saray mutfağının doğmuş olduğu İstanbul'da faaliyet gösteren restoranların, bu konudaki uygulamaları araştırılmaya çalışılmıştır. Bu bağlamda araştırma kapsamındaki restoranların aşçıbaşlıları ile yarı yapılandırılmış görüşme yapılmış, söz konusu restoranlarda gözlem yapılmış ve bu restoranlara ait yiyecek-içecek mönüleri doküman analizi ile incelenmiştir. Toplanan veriler, nitel veri analizi yöntemlerinden betimsel analiz ile analiz edilmiş ve elde edilen bulgular gastronomi turizmi çerçevesinde tartışılmıştır.

Araştırma sonucunda günümüz Türk mutfağının Osmanlı saray mutfağı zannedildiği, yurt dışında Osmanlı saray mutfağının bilinmediği, restoranların mönülerinde yer alan yiyeceklerin neredeyse tamamının orijinal reçeteler baz alınarak modernize edildiği ve İstanbul'un gastronomi turizmi için oldukça yüksek bir potansiyele sahip olduğu ortaya çıkmıştır.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi Turizmi, Osmanlı Saray Mutfağı, İstanbul, Restoran

Title of the Thesis: Investigation of the Ottoman Palace Cuisine within the Framework of Gastronomic Tourism

Author: Aysu HATIPOĞLU

Supervisor: Professor Orhan BATMAN

Date: 17.06.2014

Nu.of pages: xiv (pre text) + (349 main body) + 61 (App.)

Department: Tourism Management

Subfield: Tourism Management

Gastronomic tourism is a type of tourism that is based on visiting food producers, food festivals, restaurants and special places in order to taste a special type of food, to watch a food being produced or to eat a food cooked by a famous chef, and today it is quite popular. Ottoman palace cuisine is a multinational and multicultural cuisine, which is brought from the Middle Asia, enriched by the product diversity offered by Anatolian lands and taken over from the palaces of the Seljuks. Thanks to today's developing technology and popular culture, people live and eat faster, and Ottoman palace cuisine that necessitates long periods of time for preparation is gradually forgotten. However it is thought that if Ottoman palace cuisine can be made use of within the framework of gastronomic tourism, arrival of the tourists, whose main motivations are eating and drinking and who have high education and income, will increase thanks to the uniqueness of the cuisine. The most suitable place in making use of the Ottoman palace cuisine within the framework of gastronomic tourism is Istanbul that served as Ottoman Empire's capital for a long time.

In this study it was aimed to research how the Ottoman palace cuisine is made use of within the framework of gastronomic tourism, and the applications of the restaurants in business in Istanbul, where palace cuisine was born, on this matter. In this context, a semi structured interview is conducted with the executive chef of the restaurants that are within the scope of the research, observations are held in the restaurants in question and food and drinks menus of these restaurants are analyzed with the document analysis. Acquired data are analyzed with the descriptive analysis, one of the data analysis methods, and the acquired findings are discussed within the framework of gastronomic tourism.

As a result of the study it is reached to the conclusions that today's Turkish cuisine is taken for Ottoman palace cuisine, almost all of the food existing in the menus of the restaurants are modernized based upon the original recipe and Istanbul has quite a high potential for the gastronomic tourism.

Keywords: Gastronomic Tourism, Ottoman Palace Cuisine, Istanbul, Restaurant

GİRİŞ

Mutfak, Arapça “Matbah” kelimesinden Türkçeye geçmiştir ve yemek pişirilen yer, aş damı anlamına geldiği gibi; yiyecek kültürünün tamamı anlamına da gelmektedir (www.tdk.gov.tr). “Yiyecek kültürünün tamamı” denildiğinde ise, yiyecek-içeceklerde kullanılan araç ve gereçler, yemek pişirme sanatının püf noktaları ve yemek törenleri anlaşılmaktadır (Mussmann ve Pahalı’dan aktaran Kılıçaslan, 2006: 53).

Dünyada ün yapmış mutfakların kendine has özelliklerine bakıldığında üç temel kavramın ortaya çıktığı görülmektedir. Bunlar; yemek yeme ve sunma usullerinin diğer kültürlerce biliniyor ve uygulanıyor olması yani “*Tanınmışlık*”, yemekleri üretme ve servis etme usullerinin tamamen mutfağa ait olması yani “*Özgünlük*” ve mutfak kapsamında üretilen yemeklerin bolluğu yani “*Çeşitlilik*”tir (Aktaş ve Özdemir, 2005a). Türk Mutfağı da bu kavramların hepsini bünyesinde bulunduran bir mutfaktır.

Pek çok kaynak dünyanın en zengin ilk üç mutfağı arasında Türk Mutfağı’nı da saymaktadır. Örneğin, Belge (2001) söz konusu sıralamayı Osmanlı, Çin ve Fransız mutfakları olarak yapmaktadır. Türk Mutfağı’nı ilk üçe taşıyan çeşit zenginliğinin, Orta Asya ve Anadolu topraklarının sunduğu ürünlerdeki çeşitlilik, uzun bir tarihsel süreç boyunca birbirinden farklı birçok kültürle yaşanan etkileşim ve nihayet Selçuklu ve Osmanlı gibi imparatorlukların saraylarında keşfedilen yeni tatlar sayesinde geliştiği bilinmektedir. Bu bağlamda Türk Mutfağı genellikle, “Türkiye’de yaşayan insanların beslenmesini sağlayan yiyecekler-içecekler, bunların hazırlanması, pişirilmesi, korunması; bu işlemler için gerekli araç-gereç ve teknikler ile yemek yeme adabı ve mutfak çevresinde gelişen tüm uygulamalar ve inanışlar” şeklinde tanımlanmaktadır (www.aregem.kulturturizm.gov.tr). Tanım sadece günümüz Türkiye’inde yaşayan insanları kapsayacak şekilde yapılmış olsa da; Türk Mutfağı’nın kökenleri daha eskiye dayanmakta ve temelde iki bölümden oluşmaktadır. Birincisi Osmanlı başkentleri ve büyük kentlerinde saray, köşk ve konaklarda doğmuş olan Saray Mutfağı, diğeri ise Yöresel Türk Mutfağıdır (Güler, 2007b: 21).

Günümüzde, küreselleşmenin tüm dünyada meydana getirdiği kitle kültürü, küresel iradenin baskın gücüyle; toplumların yaşayış ve algılayış tarzlarını değişime uğratmış,

insanların tüketim alışkanlıklarını değiştirmiştir. İnsanların aynılaşan eğlence anlayışları, giyim tarzları, yemek tercihleri, müzik zevkleri gibi çoğu davranışları, birörnekleşmiş toplumu meydana getirmiştir (Koz, 2009: 8). Türk kültüründe de, -diğer pek çok toplumda olduğu gibi- ev ya da ev dışında yemek yeme, sosyal yaşamın önemli bir parçasıdır. Özellikle son yıllarda yaşam biçiminde, gelirden ve tüketim alışkanlıklarındaki değişimler, ülke vatandaşlarını evleri dışında yemek yemeye, hızlı yaşam biçimiye; bireyleri kısa sürede hazırlanan yemeklere yöneltmiştir. Bu durum, özellikle gıda servis sektörü içinde fast food ve toplu yemek servisi veren restoranların hızla gelişmesine neden olmuştur. Ortaya çıkan bu yeni eğilim açısından en önemli göstergeler, sayısı gittikçe artan fast food zincirleri, yeni inşa edilen alışveriş merkezleri ve hipermarketlerdir. Bu çerçeveden bakıldığında Türkiye’de fast food endüstrisinin pazar büyüklüğünün 3.5 milyar dolar olması beklenen bir sonuç olacaktır (Kadın Girişimciliğini Destekleme Projesi, 2008: 8). Müşteriye fazla düşünme zamanı bırakmayan, kısıtlı bir münüyle, hızlı bir şekilde yiyecek-içecek hizmeti sunan fast food işletmelerine olan ilginin artması, Türkiye’de Osmanlı saray mutfağına ait yiyecek ve içeceklerin giderek unutulmasına, yeni nesiller tarafından tanınmamasına, yiyecek-içecek işletmelerinin münülerinde daha az yer bulmasına sebep olmaktadır. Söz konusu mevcut durum birörnekleşmiş topluma dair göstergeleri içermektedir.

Bir neslin mirasını yeniden kendine mal edemediği toplumlarda uygarlığın aniden öldüğü, uygarlığın ancak eğitimle yaşamaya devam edebileceği, mevcut bilgi ve tekniklerin yeni nesillere aktarılmayıp, her neslin her türlü kavramı yeniden keşfetmeye çalışması halinde toplumun gelişemeyeceği aşikârdır (Koz, 2009: 9). Söz konusu Osmanlı saray mutfağına ait yiyecek-içecekler olduğunda da, toplumun büyük bir kısmının bu mirası kendine mal edemediği görülmektedir. Oysaki sahip olunan yiyecek-içecek kültürü Osmanlı saraylarına dayanmaktadır ve tüm turizm çeşitleriyle ilişkilendirilebilir niteliktedir. Ayrıca Osmanlı saray mutfağına ait yiyecek ve içeceklerin, destinasyon çekiciliğini arttırıcı bir kültürel tanıtım aracı olarak da kullanılması mümkündür. Bilindiği üzere kültür, maddi ve manevi değerlerin bütünüdür (www.kultur.gov.tr) ve yiyecek-içecek olarak ifade edilen yemek, bir kültürün maddi ögesidir. Bu bağlamda bazı yiyeceklerin sadece bazı toplumlara has olması, merak

olgusunu da beraberinde getirmekte, turistik gezi için yer değiştiren kişilerin yeni tatlar ile tanışmasına zemin hazırlamaktadır.

Son yıllarda mutfak kùltürü ve yerel mutfakların korunması ile ilgili gerek ulusal gerekse uluslararası proje ve uygulamaların hızla arttığı gör÷lmektedir. Mutfak kùltürünü koruma fikri doğrultusunda hazırlanan ve ikiye ayrılan Türk Mutfağı'nın "Saray Mutfağı" kısmını kapsayan bu çalışmayla; Osmanlı saray mutfağının gastronomi turizmi çerçevesinde nasıl değerlendirildiğı ve saray mutfağının doğmuş olduğı İstanbul'da faaliyet gösteren restoranların, bu konudaki uygulamaları araştırılmaya çalışılmıştır.

Araştırmanın Planı

Bu araştırma kavramsal çerçeve ve uygulama bölümleri ile birlikte toplam üç bölümden oluşmaktadır. Araştırmanın birinci ve ikinci bölümü literatür taraması, üçüncü kısmı ise yöntem ve saha araştırması ile birlikte bulgular kısmından oluşmaktadır. Araştırmanın birinci bölümünde öncelikle gastronomi kavramı irdelenmiştir. Akabinde, alternatif turizm çeşitleri arasında sayılan gastronomi turizmi ve bu turizm çeşidinin Dünya ile Türkiye'deki durumu ele alınmıştır. Gastronomi turizmi kapsamına giren pek çok farklı kavrama yine bu bölümde yer verilmiştir.

Araştırmanın ikinci bölümünde, Osmanlı saray mutfağındaki mutfak yapılanmaları, yemek organizasyonları ve kullanılan araç-gereçler konularına değinilmiştir. Akabinde ise sarayda doğmuş yiyecek-içecekler, Modern Mönü kaideleri dikkate alınarak mönü kalemleri şeklinde gruplandırılmış ve yiyecek-içecekler hakkında detaylı bilgi vermeye çalışılmıştır. Üçüncü bölümde ise; teoriyi genişletmek için, geçmiş araştırmalardan elde edilen teorik düşünceler eşliğinde, çalışmada elde edilen verilerin yorumlanmasını sağlamış olan yöntem ve bu yöntemle bağlı olarak kullanılan tekniklerden bahsedilmiştir. Yine üçüncü bölümde, araştırmanın uygulama kısmını oluşturan restoranların aşçıbaşıları ile yapılan yarı yapılandırılmış görüşmelerin, restoranlar içinde yapılan gözlemlerin ve söz konusu restoranların mönülerine uygulanmış olan doküman analizlerinin bulgularına yer verilmiştir. Elde edilen sonuçlar

çerçevesinde literatüre, turizm sektörüne ve bu konuda araştırma yapmak isteyen diğer araştırmacılara katkı sağlanmaya çalışılmıştır.

Araştırmanın Konusu

Bu çalışmada Osmanlı saray mutfağı, gastronomi turizmi üzerinden incelenmektedir. Gastronomi turizmi, deniz-kum-güneşe dayalı olan kitle turizmine alternatif teşkil eden ve turistik ürünleri çeşitlendirmeye yönelik oluşturulan turizm türlerinden biridir. Bu sebeple gastronomi turizmi “alternatif turizm” ya da “özel ilgi turizmi” türlerinden biri olarak sayılmaktadır ve popülerliği giderek artmaktadır.

Gastronomi turizmi, özel bir yemek türünü tatmak veya bir yemeğin üretilmesini görmek amacıyla, yiyecek üreticilerini, yemek festivallerini, restoranları ve özel alanları ziyaret etmeye dayanan bir turizm türüdür (Yüncü, 2010: 29). Bununla birlikte ünlü bir şefin yaptığı yemeği tatmak, yine bu kapsamda ele alınmaktadır. Literatürde, “culinary tourism”, “gastronomy tourism”, “gastro-tourism”, “wine tourism”, “food tourism”, “gourmet tourism”, “mutfak turizmi” gibi farklı terimler kullanılmakla birlikte, bu çalışma kapsamında “gastronomi turizmi” terimi kullanılmıştır.

Osmanlı Mutfacı ise Efendi (2005)’ye göre Balkanlar, Ege, Kafkaslar, Suriye, Lübnan ve Anadolu mutfaklarının harmanlanmasıyla oluşmuş zengin bir mutfak; Şavkay (2000a)’a göre ise “Başkent İstanbul’da en seçkin biçimini alan, imparatorluğun bütün halklarının mutfak geleneklerine açık, buna karşılık Türk kültürünün ağır bastığı, aynı zamanda tarihten gelen köklü mirası da barındıran bir Ortadoğu Mutfacı uygulamasıdır”.

Dolayısıyla son zamanlarda gastronomi turizmi çerçevesinde seyahat eden ve gastro turist olarak adlandırılan çok sayıda insana, İstanbul ziyaretleri sırasında Osmanlı saray mutfağına ait yiyecek ve içeceklerden tattırılması gerekliliğinin ortaya çıktığı düşünülmektedir. Osmanlı saray mutfağı sayesinde gerek İstanbul’un gerekse de Türkiye’nin tanıtımının yapılabilmesi, gastronomi turizmine katılan kişi sayısının ve bu kişilerin harcamalarının arttırılabileceği, dolayısıyla ülke ekonomisine de olumlu yönde katkı yapılabilmesi düşünülmektedir.

Bu çalışmaya, İstanbul'da bulunan ve sadece Osmanlı saray mutfağına ait yiyecek-
içecekleri servis eden restoranların dahil edilmesinin bazı sebepleri bulunmaktadır.
Öncelikle İstanbul, Osmanlı İmparatorluğu'nun başkentliğini yapmıştır. Dolayısıyla
mutfak en seçkin halini bu kentte almıştır. Ayrıca İstanbul, ilk kahvehanenin burada
açılmış olması, yılda ortalama 8 milyon turisti ağırlıyor olması, başta Topkapı olmak
üzere pek çok sarayın günümüze kadar ulaşmış olması gibi sebeplerle; Osmanlı saray
mutfağı ile ilgili bir araştırmanın temelini oluşturmaya yeterli pek çok özelliği de
bünyesinde barındıran bir şehirdir. Öte yandan İstanbul her ne kadar yılda ortalama 8
milyon turisti ağırlıyor olsa da, gastronomi turizmi söz konusu olduğunda şehrin mevcut
durumu ve Osmanlı saray mutfağına ait yiyecek-içeceklerin gastronomi turizmi
içerisinde ne derece kullanılabilirdiği konularının hala netleştirilemediği
düşünülmemektedir. Bu çalışmanın, söz konusu belirsizlikleri giderebilmek adına da
literatüre katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

Araştırmanın Önemi

Bu konunun araştırma konusu olarak seçilmesinin bazı sebepleri bulunmaktadır.
Gerekçeleriyle birlikte sıralanan bu sebepler, aynı zamanda araştırmanın önemine de
vurgu yapacak niteliktedir.

Bilindiği üzere Osmanlı saray mutfağının oluşmasında farklı milletlerin etkileri
büyüktür. İşletmelerin mönülerinde Osmanlı saray mutfağına ait yiyecek-içecek
öğelerine yer vermesi, hem söz konusu milletlerden gelen turistlerin ülkeye ve yemek
deneyimi yaşadığı restorana olan sadakatının artmasına katkı sağlayacak; hem de
turizmin “kültürlerin kaynaşması yoluyla dünya barışına katkıda bulunmak” özelliğine
de uygun hareket edilmesini sağlayacaktır.

Öte yandan dünyada ilk kahvehane 1554-1555 yılları arasında İstanbul'da Taht'ı-Kale
(Tahtakale)'de (Bingöl, 2012: 24), Halepli Hakem ile Suriyeli Şems tarafından
açılmıştır (Sarışık ve Hatipoğlu, 2009: 194). İstanbul'a ilk kahvenin 1551 yılında
getirildiği, ancak Tophane gümrüğünden içeri sokulmadığı da bilinmektedir
(Göncüoğlu, 2004). Ayrıca Türklerin 1683'te Viyana'yı kuşatmasıyla beş yüz çuval
kahvenin Viyana'da kaldığı ve bu durumun bölgedeki kafelerin açılmasına vesile

olduğu (Bingöl, 2012: 25) kanısı da hakimdir. Dolayısıyla söz konusu Türkiye özellikle de İstanbul olduğunda çok gelişmiş ve yaygın bir kahve kültürü beklenmektedir. Oysaki durum bunun aksidir. Günümüz İstanbul’unda ise ağır ateşte, usulüne uygun pişirilip, zarflar içinde, çifte kavrulmuş lokumla servis edilmesi gereken Türk kahvesinin yerini, granül kahveler ve makine kahveleri almıştır. Turistin Türk kahvesi içebilmesi için mutlaka “Türk Kahvesi” ifadesini kullanması gerekmektedir. Oysaki tam tersi olarak, turist kahve istediğinde zaten “Türk Kahvesi” anlaşılmalı, diğer kahveler ancak, özellikle isim vurgulandığında servis edilmelidir. Türkiye Esnaf ve Sanatkârlar Konfederasyonu’nun, Kadın Girişimciliğini Destekleme Projesi çerçevesinde, 2008 yılında yayınladığı “Küçük Ölçekli İşletmeler İçin İş Geliştirme Eğitimleri-Restoran İşletmeciliği” dokümanında yer alan bilgiler bu savı kuvvetlendirecek niteliktedir. Rapora göre; Türkiye’de, 2007 yılı itibarı ile kahve dükkânlarının satışları 120 milyon dolar düzeyindedir. Kahve dükkânları, tahmini olarak günlük 10 milyon müşteriye hitap etmektedirler. Bununla birlikte Türkiye’de kişi başına kahve tüketimi yıllık 250 gram iken, bu oran Amerika Birleşik Devletleri’nde 8.5 kilogramdır. Günümüzde özellikli ve tatlandırılmış kahveler, oldukça yaygınlaşmakta olup, yeni eğilim, uluslararası ve ulusal kahve zincirleri tarafından sunulmaktadır (Kadın Girişimciliğini Destekleme Projesi, 2008). Söz konusu restoranlar olduğıdaysa Türk kahvesi servisinin ne kadar yaygın olduğu, nasıl servis edildiği, saray adabının ne oranda yaşatılabildiği, ülke ve kültür tanıtımında ne oranda kullanıldığına dair bulgular neredeyse yok denecek kadar azdır. Araştırmaya restoranların içecek mönüleri de dahil edildiğinden, bu araştırmanın Türk kahvesinin mevcut durumunu belirlemede de önemli olduğu düşünölmektedir. Bu bakış açısından hareketle, araştırma kapsamında Türk kahvesi üzerinde önemle durulmuştur.

Diğer yandan şişelenmiş su, Türkiye içecek endüstrisinin toplam kapasitesi olan 13.236 milyon litrenin yaklaşık %50’sini oluşturmaktadır. Soda ve meyve suyunun dahil olduğu diğer alkolsüz içecekler ise 2009 yılında toplam içecek endüstrisinin üretim kapasitesinin %37’sini oluşturmuştur. Coca-Cola İçecek, şişelenmiş su dışındaki alkolsüz içeceklerde açık farkla lider konumdadır (Türkiye Gıda Raporu, 2010: 10). Oysaki Osmanlı Mutfağı’nın şerbet-şurup konusunda oldukça zengin olduğu, bunların bazılarının unutulduğu, bazılarının ise sadece evlerde yapıldığı bilinmektedir. Bu bağlamda hem kültürün devam ettirilebilmesi, hem de günümüz insanının yemeğın

yanında tercih ettiği asitli içecekler'e alternatif oluşturması açısından şerbetler ve şuruplar, tüm yiyecek-içecek işletmelerinin mnlerinde yer almalıdır. Bu alışma ile şerbet-şurup kavramına yeniden vurgu yapılarak, restoranların güncel içecek mnlerinde şerbet ve şuruplara yer verilip verilmediği, yer veriliyorsa bu şerbetlerin hangileri olduğu, yer verilmiyorsa nedenleri tespit edilmeye çalışılmıştır. Bu alışma tıpkı Türk kahvesinde olduğu gibi şurup ve şerbetlerin de ön plana çıkartılarak, gastronomi turizmi çerçevesinde kullanılması gerektiğine vurgu yapmaya çalıştığından, önem teşkil etmektedir.

Araştırmanın Amacı

Bu alışma ile gastronomi turizmi çerçevesinde Osmanlı saray mutfağında doğmuş, Türk kültürü öğelerinden olan yiyecek-içeceklerin, İstanbul'da bulunan restoranların güncel yiyecek-içecek mnlerindeki kullanım düzeyi araştırılmaya çalışılmıştır. Böylelikle gastronomi turizmi açısından gerek İstanbul'un, gerekse de Türkiye'nin tanıtılmasında ve pazarlanmasında, saray mutfağına ait yiyecek-içeceklerin daha fazla ön plana çıkarılmasının teşvik edilmesi amaçlanmıştır. Nihai amaç ise, Türk turizminin gelişmesine katkı sağlayabilmektir.

Araştırmanın amacı doğrultusunda "*Osmanlı saray mutfağına ait yiyecek ve içecekler gastronomi turizmini geliştirmek için kullanılabilir mi?*" sorusu araştırmanın problemi olarak ön plana çıkmaktadır. Bu temel probleme paralel olarak sorgulanan bazı alt problemler de bulunmaktadır. Çalışmanın temel araştırma problemine bağlı olarak aşağıdaki sorulara da yanıt aranmaya çalışılmıştır:

- İstanbul'da bulunan restoranlar, Osmanlı saray mutfağına ait yiyecek ve içeceklerin **ne kadarına** mnlerinde yer vermektedir?
- Gastronomi turizmi çerçevesinde Türk Kahvesi'nden faydalanmak **nasıl** mümkün olabilecektir?
- Saray mutfağında doğmuş şerbetler, güncel içecek mnlerinde **niçin** sıklıkla kullanılmamaktadır?
- Gastronomi turizmi çerçevesinde şerbetlerden faydalanmak **nasıl** mümkün olabilecektir?

Araştırmanın Yöntemi

Bu araştırmada nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Araştırmanın deseni ise nitel araştırma desenleri arasında sayılan “durum çalışması” olarak belirlenmiştir. Durum çalışmalarında çok boyutlu veri toplamanın uygun olduğu bilindiğinden, bu araştırmada görüşme, gözlem ve doküman analizi incelemesi ile veriler toplanmıştır. Bu bağlamda araştırma kapsamındaki on üç restoranın aşçıbaşısı ile yarı yapılandırılmış görüşme yapılmış, söz konusu restoranlarda gözlem yapılmış ve bu restoranlara ait yiyecek-içecek mönüleri doküman analizi ile incelenmiştir. Toplanan veriler nitel veri analizi yöntemlerinden betimsel analiz ile analiz edilmiş ve elde edilen bulgular gastronomi turizmi çerçevesinde tartışılmıştır. Varılan sonuçlardan yola çıkılarak hem turizm sektörüne hem de sonraki araştırmalara kaynaklık etmesi için çeşitli önerilerde bulunulmuştur.

Araştırmanın Sınırlılıkları

- İstanbul, Osmanlı saray mutfağının doğduğu yer olarak kabul edildiğinden, araştırmanın uygulama alanı İstanbul ilinde bulunan ve mönüsünde Osmanlı saray mutfağına ait yiyecek-içecekler bulunduran restoranlar ile sınırlandırılmıştır.
- Araştırma sonucunda ortaya çıkan bulgular İstanbul ilinde bulunan restoranların aşçıbaşılarının görüşleri ve mönüleri ile sınırlıdır.
- Araştırmada ulaşılan sonuçlar, araştırmanın soru formunda yer alan sorular/ifadeler ile sınırlıdır.

TANIMLAR

Bain-Marie: Pişmiş yemeği sıcak tutmak için sıcak su sağlayan kap (Kunt, 2004: 35).

Bolognese: Domates ve kıyma ile yapılan bir İtalyan sosudur (Kunt, 2004: 63).

Chaine des Rotisseurs: Mutfak sanatları, şarap ve yüksek kaliteli yemekle ilgilenen amatör ve profesyonelleri biraraya getirmeyi amaçlayan uluslararası bir gastronomik topluluktur (www.tr.wikipedia.org).

Fine Dining Restoran: Şık dekorasyona, etkileyici atmosfere sahip, masalarında en kaliteli sofrta örtüleri ve servis takımlarının, yemeklerde ise en taze sebze-meyvelerin, en üst düzey malzemelerin kullanıldığı, daha şık giyimli garsonların hizmet verdiği, genellikle masa sayısı az, yemek porsiyonlarının küçük ancak tabaktaki sunumun estetik olduğu mekânlardır (www.sabah.com.tr).

Fix/Set Menü: Müşterinin ödeyeceği ücret karşılığı alabileceği yiyecek ve içeceklerin cins ve limitlerini önceden bildiği münülerdir (Yılmaz, 2007: 69).

Gazpacho: Domates, sarımsak ve zeytinyağından yapılan soğuk sebze çorbası (Kunt, 2004: 190).

Maitre d'Hotel: Servis hizmetlerinin düzenli ve kusursuz olmasını sağlayan tecrübeli bir servis personelidir (Yörükoğlu ve Yörükoğlu, 1998: 38).

Restoran: Fiyatı önceden ilan edilmiş yemekleri, sabit saatlerde sunan, halka açık işletme (Larousse Gastronomique, 2005: 877) olarak tanımlansa da; aslında önceleri hasta ya da bitkin birine, gücünü yeniden kazandırma özelliğine sahip, yemek ya da ilaç anlamına gelmekteydi (Spang, 2007: 11). Günümüzde ise restoranların temel işlevi, tüketiciye yiyecek-içecek hizmeti sunmaktır ve hitap ettiği kitle, üretim çeşidi, kapasite ve hizmet kalitesi yönünden farklılıklar göstermektedir. Restoran kelimesi Fransızca bir kelimedir ve Türkiye'de genellikle bu kelime yerine "Lokanta" kelimesi kullanılmaktadır. Mevzuatta ise lokanta; "tabldot, alakart veya özel yemek ve bu yemeklere uygun servisler ile yeme-içme ihtiyaçlarını karşılayan tesisler" olarak tanımlanmaktadır (www.teftis.kulturturizm.gov.tr).

Sommelier: Büyük restoranlarda, salona yapılan şarap servisinden sorumlu kişi. Bu görevi üstlenen kişinin şarap konusunda çok bilgili olması ve hangi yemekle hangi şarabın içileceğini bilmesi gerekmektedir (Larousse Gastronomique, 2005: 959).

BÖLÜM I: GASTRONOMİ VE GASTRONOMİ TURİZMİ

Osmanlı saray mutfağının gastronomi turizmi çerçevesinde nasıl değerlendirilebileceğini ortaya koymaya çalışan bu araştırmanın ilk bölümünde, başta gastronomi bilimi ve gastronomi turizmi olmak üzere, söz konusu kavramlara bağlı olarak ortaya çıkan pek çok konu irdelenmektedir.

1.1. Gastronomi

Bir kültürün yeme içme geleneğinin oluşumunda en temel faktörler, o coğrafyadaki flora, fauna ve iklim koşullarıdır. Sonrasında ise farklı sosyal sınıflar ve din etkili olmaktadır. Dolayısıyla her mutfağın özünü oluşturan bir felsefe, bir dünya görüşü bulunmaktadır. Bu durum her mutfak için geçerli olmakla birlikte; kimi toplumlarda yüzeysel, kimisinde ise çok derindir. Öte yandan güçlü bir mutfak kültürü yaratmak için teknoloji ve maddi zenginlik yeterli olmamakta, mutlaka zaman gerekmektedir. Gastronomi de yeme içme kültürünü oluşturan, her bir bileşeni detaylıca inceleyen, multidisipliner bir alandır. Bu çalışmada ise gastronomi, Osmanlı saray mutfağı ve turizm ile birlikte incelenmiştir.

1.1.1. Gastronomi ve Gastronomi Çeşitleri

Gastronomi, içinde barındırdığı tüm sanatsal ve bilimsel unsurlarla yiyecek ve içeceklerin tarihsel gelişme sürecinden başlayarak tüm özelliklerinin ayrıntılı bir biçimde anlaşılması, uygulanması ve geliştirilerek günümüz şartlarına uyarlanması çalışmalarını kapsayan bir bilim dalı olarak tanımlanabilir (Eren, 2007: 74). Gastronomi, Ünlü ve Dönmez (2008)'e göre, sağlığa uygun, iyi düzenlenmiş, hoş ve lezzetli mutfak, yemek düzeni ve sistemi; Baysal ve Küçükarslan (2003)'a göre, yenilebilir tüm maddelerin hijyenik olabilen ama sağlığa uygun olması gerekmeyen şekilde, azami damak ve göz zevkini amaçlayarak, yemeye hazır halde sofraya getirilmesine kadar olan süreçtir.

Türk Dil Kurumu gastronomiyi, yemeği iyi yeme merakı olarak tanımlarken (www.tdk.gov.tr); Tez (2012) ise Yunanca “gastros” (mide) ve “nomos” (yasa, kural) sözcüklerinden oluştuğuna vurgu yapmaktadır. Bu tanım aynı zamanda kelimenin etimolojik kökenini de ortaya çıkartmaktadır. Gastronomi, kültür ve yemek arasındaki

ilişkiyi inceleyen bir çalışma (www.tr.wikipedia.org), insan refahı ve gıdasını ilgilendiren her konuda sağlanmış kapsamlı bilgi birikimidir (Altinel, 2009: 2). Bununla beraber gastronomi tarım, yemeğin üretimi, satış ve tüketimini içeren tüm sosyal, psikolojik, kültürel ve politik öğelerle ilişkili bir süreçtir (Öney, 2013: 164).

Gastronomi pek çok birey için varsayımsal bir özelliktedir. Net, objektif bir delil sunamadığı için varlığı sadece anlaşılmaktadır. Diğer bir ifadeyle, pek çok insan için yalın bir anlam çıkarılıp, kesin objektif bir tanım elde etmek mümkün değildir. Varsayımsal yapıda olmakla birlikte oldukça önemli teorik yapıları da barındırmaktadır. Bu durumda dahi gastronomi giriş, gelişme ve sonuç şeklinde tanımlanmış bir konu değildir. Bu nedenle gastronominin kesin sınırlarını belirlemek oldukça zordur. Ancak eklektik bir yaklaşımla ele alınabilir (Öney, 2013: 161). Benzer bir bakış açısıyla Gillespie ve Cousins de gastronominin tanımlanmasının güçlüğünden bahsetmektedir:

“Gastronomiyi tanımlamanın kolay olmadığı; tanımını yapmaya çalışan yazarların sayısına bakıldığında görülür. Gastronominin tanımlarının çoğu eksiktir. Beslenme alışkanlıkları ve ağırlama endüstrisinde gastronomik değerlerin uygulanmasında zorluklar bulunmaktadır. Gastronomi yiyecek ve içecek zevki ile ilgilidir. Bu durumda gastronominin konusu insandır. İnsanoğlu yemek ve içmekten hoşlanır. Başlı başına gastronomik değerler, kültürel, coğrafik, toplumsal ve sosyal beslenme faktörleri gibi birçok temele dayalıdır” (Gillespie ve Cousins, 2001: 2).

İyi yemek seçme, pişirme ve yeme sanatı veya pratiği olarak tanımlanabilen gastronomi kelimesinin kökeni, 19. yüzyıl başında, Fransızca’da *gastronomie*, Yunanca’da ise *gastrologiadan* türetilen *gastronomi*ya dayanmaktadır (www.oxforddictionaries.com). Öte yandan Yunan şair Atheneaus’un yiyecek ve yemek zevki konusunda yazdığı şiirin başlığının gastronomi olduğu bilinmektedir (Kemer, 2011: 5). Bazı tarihçiler MÖ. 4. yüzyılda yaşamış olan bu şairin kitabını, dünyada yazılmış ilk yemek kitabı olarak kabul etmekte, ancak şiir formatında yazıldığından dolayı bazı tarihçiler de bu görüşü reddetmektedir. Şair, Gastronomi adındaki şiirinde pancar yaprağında yılan balığı tarifi vermektedir ve bu tarif günümüzde yapılan asma yaprağında sardalye balığı tarifine benzemektedir (Gürsoy, 2013a: 18-19). Bazı tarihçiler ise bilinen ilk yemek kitabının yazarını Apicius olarak kabul etmektedirler. Ancak Roma döneminde yaşamış ve yiyecek-içeceklerle ilgilenmiş, Apicius adında dört Romalı yemek meraklısının bulunması, söz konusu ayrımı güçleştirmektedir (www.egitimmekani.com). Aslında

Romalılar gastronomi konusunda, özellikle ziyafetlerdeki aşırılıkları ve gösterişleriyle öne çıkan bir millet olarak anılmaktadır.

M.Ö. 5. yüzyıldan itibaren Çinliler de gastronomiye ilişkin ilk öncüler arasında sayılmaktadır. Günümüzde Batı toplumlarında yaygın olarak görülen gastronomi ilkeleri ise Rönesans döneminde, özellikle İtalya ve Fransa’da gelişmeye başlamıştır (Öney, 2013: 160). Günümüze daha yakın zamanlara bakıldığında ise gastronomi kelimesinin, Joseph Berchoux’un “*Gastronomie ou L’Homme des champs à Table*” (Gastronomi ya da Tarladan Sofraya İnsan) adlı eseriyle birlikte 1801 yılından itibaren dile yerleştiği bilinmektedir. Ancak kelime ilk kez 1835 yılında, Fransız Akademisi tarafından kendi sözlüğüne alınarak resmen onaylanmıştır (Larousse Gastronomique, 2005: 395). Yine aynı dönemde, ünlü Fransız gastronom Jean Anthelme Brillant Savarin’in “*Physiologie du Goût*” (Lezzetin Fizyolojisi) adlı kitabı yayınlanmıştır ve Savarin kitabında gastronomiyi “insanın beslenmesi ile ilgili olan her şeyin sistematik bir incelemesi” olarak tanımlamıştır (Özgen, 2013: 2). Söz konusu kitabın yayınlanmasıyla birlikte, gastronomiyle ilgili ilk bilimsel çalışmaların, Brillant Savarin tarafından başlatılmış olduğu kabul edilmiştir. Savarin, duygularla yemek, yiyecek- içecek tüketim arasındaki ilişki gibi konuları araştırarak, gastronominin bir bilim olarak gelişmesine öncülük etmiştir. 19. yüzyıl sonunda Charles Monselet ise gastronomiyi “bütün şart ve yaşlarda tadılabilen sanat” olarak tanımlamıştır (Larousse Gastronomique, 2005: 395).

Gastronomi yani iyi, rafine yemek yapma sanatı; sanayi devrimi yıllarında İngiltere’de hükümdarların, onlara yakın çevrelerin, dini liderlerin ve büyük tüccarların mutfaklarında gelişmiştir. Bu zümrelerin ortak paydası ise servet, kültür birikimi ve boş zamandır. Söz konusu kişilerin bir araya geldiği yerlerde iyi yemeğe talep oluşmuş, yaratıcı aşçılar finanse edilebilmiş ve destek görmüştür. Çeşitli baskıların yaşandığı ve gelir dağılımının adaletsiz olduğu zamanlarda ise sadece karın doyurmakla yetinilmiştir (Gürsoy, 2013a: 71).

Gastronominin amacı; mümkün olan en iyi beslenme ile insanın korunması ve hayattan zevk almasının sağlanmasıdır (Kemer, 2011: 5). Gastronomi, dünyanın önemli birçok

ülkesinin ulusal yemek ve içeceklerinin detaylı olarak bilinmesini gerektirmektedir ve yiyecek-içeceklerle ilgili malzemelerin nasıl kullanılacağına ilişkin anlaşılmasını sağlayan bir platform sunmaktadır. Gastronomi sayesinde farklı kültürlerin ve ülkelerin yiyecek-içecekleri arasındaki benzerlikleri ve farklılıkları bir arada görmek mümkündür.

Boston Üniversitesi 1990'larda ilk kez kültür ve beslenmenin tüketim yönünü ele alan gastronomi yüksek lisans programı açmış, bunu 1996'da New York Üniversitesi'nde açılan gastronomi alanında lisans, yüksek lisans ve doktora programları takip etmiştir. Öte yandan yeni bir disiplin olarak bilimsel alanda çalışılmaya başlanan gastronominin, ne olduğu ve neyi kapsadığı konularında henüz tam bir anlaşmaya varılamamıştır (Öney, 2013: 163).

Altinel (2009), gastronominin üretim, tüketim ve üretim-tüketim olmak üzere üç farklı fonksiyonu olduğuna vurgu yapmıştır. Bu bağlamda gastronominin fonksiyonları şunlardır:

Üretim Fonksiyonu ile Gastronomi:

- İyi yemek hazırlama, pişirme, sunma ile güzel masa kurma bilim ve sanatı,
- İyi yemek yeme ile ilgili faaliyetler ve bilgi birikimi,
- Yemek pişirme-aşçılık ile ilgili prensip ve uygulamalardır.

Tüketim Fonksiyonu ile Gastronomi:

- İyi yiyecek ve içecekten hoşlanma,
- İyi yemek yeme konusunda abartılı davranma,
- Lüks ve lezzetli yiyeceklere düşkünlük ve tutkudur.

Üretim-Tüketim Fonksiyonu ile Gastronomi:

- Yiyeceklerin hazırlanma, pişirilme ve servis edilme süreci,
- Yemeğin uygun kural ve araç-gereç kullanılarak sunulup, yenilmesi sanatı,
- Mönüde bulunan yemeklerin ne kadar satıldığıdır.

İyi yemek pişirmek için tercih edilen malzemeler, zevkli sunumlar hazırlamak için üretilen ekipmanlar, yemek pişirme prensipleri doğrultusunda hazırlanan kurslar, yazılan kitaplar, düzenlenen sempozyum ve konferanslar gastronominin üretim boyutuna örnek olarak sayılabilir. Bir restoranda, servis edilen yemekler içinde, mümkün olan en iyi seçeneği yeme arzusu, gastronominin tüketim boyutunun ilk maddesini oluşturmaktadır. Yenilmek istenen bir yemek için zaman, mekân, mesafe ve maddiyat gözetilmeksizin, yemeği en iyi yapan yere gitme arzusu ise ikinci maddeyi oluşturmaktadır. Yılın her mevsimi bulunamayan ya da çok pahalı olan yiyeceklere olan düşkünlük ise tüketim boyutunun son maddesini oluşturmaktadır (Hatipoğlu, 2010: 10). Sonuç olarak gastronomi, gerek üretim gerekse de tüketim boyutu ile diğer disiplinlerin ilgi alanına giren pek çok konuyu bünyesinde barındırmaktadır.

Çağdaş gastronomi, reflektif yeme ve aşçılığın yanı sıra yemek hazırlama, üretim ve genel sunum olarak tanımlanabilir ve mükemmellikle ilişkisi bulunmaktadır. En geniş manasıyla yenilen ve içilen her şey gastronomi çalışmalarına dahildir. Bu nedenle de gastronomi çalışmaları, toplumun gastronomi döngüsü içindeki performansını değerlendiren, yetersizlikleri belirleyen, yetkinliğin ve potansiyel ilerlemelerin üzerinde duran araştırmaların yapılmasına duyulan ihtiyaca bir cevap niteliğindedir (Scarpato, 2002: 139).

Yeme-içme ile gastronomi arasındaki fark, örtünme ve giyinme arasındaki farktan daha büyüktür. İnsanlar gözleri, burunları ve kulakları kapalı yiyemezler. İnsanın bütün duyulur algılarına hitap edebilen gastronomi, estetik değerlerin tamamını bünyesinde taşır. Yeme-içme insanın temel ihtiyacı olmasına karşın gastronomi, yeme ve içmede estetik ve güzellik de arayan bir sanat olarak değerlendirilmektedir. İnsan, diğer canlı varlıklardan farklı olarak en temel ihtiyacını sanata dönüştürmüştür. İnsan için, insan tarafından yapılmakta ve bütün insanlar tarafından paylaşılmaktadır (Hatipoğlu, 2010: 8). Dolayısıyla gastronomi, yiyecek-içeceklerin görsel, işitsel, tatsal güzelliklerinin ve lezzetlerinin ortaya çıkarılması sanatıdır. Bu nedenle hazırlanan her yemek tabağının ve içkinin sunulduğu bardağın, estetiği ve güzelliği birer sanat eseri olarak sunulmalıdır (Öney, 2013: 161).

Günümüzde sınırları kesin olarak çizilmiş bir gastronomi sınıflandırılması bulunmamakla birlikte, çeşitli kaynaklara dayanarak gastronomiyi sınıflandırmaya çalışmak mümkündür. Örneğin, Harrison (1982), gastronomiyi “uygulamalı gastronomi, teorik gastronomi, teknik gastronomi ve bilimsel gastronomi” olmak üzere dörde ayırmaktadır.

Teorik gastronomi, uygulamalı gastronomiyi teoriye aktarma, yazılı ve görsel materyallere dönüştürme çalışmalarını kapsamaktadır. Yemeklerin reçetelerinin düzenlenmesi, eski ve gelenekselin yeniden canlandırılması konularındaki yaratıcılık da teorik gastronomi kapsamında ele alınmaktadır. Teknik gastronomi, uygulamalı gastronominin altında ve onunla birlikte yer almaktadır. Reçetelerin nasıl yemek haline getirileceği, bunların üretimi ve spesifik bilgilerin araç-gereçler ve makinalar yardımıyla gerçekleştirilmesinden çok, bunların üretimi ve servisi nasıl etkilediğiyle ilgilidir. Bu gastronomi çeşidi, toplu yemek üretimiyle, her bir yemeğin karmaşık reçetelerine kadar inildiği kitle üretimiyle ve küçük organizasyonlarla da ilgilenebilir. Menü mühendisliği, satış analizi konuları da kimi zaman teknik gastronominin bir parçası olarak kabul edilmektedir. Diğer taraftan teknik gastronomi, hızlı yemek, pişir soğut, pişir dondur, vakumlama gibi yeni üretim yöntem ve teknikleri geliştirilirken sağlanması gereken gıda güvenliği konularını da kapsamaktadır (Öney, 2013: 165).

Bilimsel gastronomi, besin değerleri ve psikolojik olarak insanların yediklerinden nasıl etkilendiklerini araştırmaktadır (Öney, 2013: 166). Bir insan bir yemeği haz alarak yerken, bir diğeri zehirlenmekte veya alerji olmaktadır. Bu gibi konular bilimsel gastronomi kapsamında ele alınmaktadır. Örneğin Ottoway (1968), bu konuya dikkat çeken bir olayı aktarmaktadır: “Arizona’da nefis etli sandviçler yapan bir kadın yaşamaktadır. Konukları da bu sandviçleri piliç ya da ton balığı sanmaktadır. Konuklar, sandviçleri yedikten sonra kadın, sandviçlerin taze olarak öldürülmüş çingiraklı yılan eti olduğunu söyler. Bunu işitince, hepsi birden hastalanırlar” (Ottoway, 1968: 7). Bu insanların hastalıklarının, kültürel bir tepki olduğu ve çingiraklı yılanları lezzetli bir yiyecek olarak kabul eden kimselerde görülmediği belirtilmiştir. Sadece yiyecek seçimi değil aynı zamanda yenilebilirlik tanımı, katı bir şekilde kültürle ilgilidir. Örneğin Anglo-Amerikan mutfak kültürünün ana akımı atların, keçilerin ve köpeklerin insan

diyetine uygun olmadığına hükmederken, at eti birkaç Avrupa ülkesinde, keçi eti tüm Akdeniz ülkelerinde ve köpek eti Kore’de nefis yiyecek olarak düşünülmektedir (Fox, 2007: 554).

Söz konusu gastronomi çeşitleri içerisinde en geniş kapsamlı olanı ise uygulamalı gastronomidir. Uygulamalı gastronomi, mutfak sanatında, tüm dünyada çeşitli yiyecek ve içeceklerin hazırlanması, yapılışı ve servisi ile ilgilenmektedir. Ayrıca uygulamalı gastronomi; estetik, ulusal ve bölgesel özellikleriyle kültürlerin, yenilebilir yemeklerinin üretimini, ham/pişmemiş halinden itibaren tekniklerle ve standartlarla ele almaktadır (Hatipoğlu, 2010: 11). Uygulamanın içinde yer alan aşçılar, garsonlar ve sommelierler ise uygulayıcılar olarak tanımlanmaktadır (Öney, 2013: 165).

Bu ayrımın dışında son yıllarda geniş bir araştırma alanı olarak yer alan gastronomi çeşidi ise “Moleküler Gastronomidir” ve teknolojik gelişmelerle birlikte ortaya çıkmıştır. Moleküler gastronomi, McGee (2004) tarafından “lezzetli olmanın bilimsel çalışması” olarak tanımlanmaktadır. Ancak genel bir yaklaşımla moleküler gastronomi; yiyecek bilimi olarak evlerde ve endüstriyel mutfaklarda moleküler değişimleri ve fenomenleri ele alan ve günümüzde gastronomi kelimesiyle kaynaşan bir alan olarak tanımlanmaktadır (Van der Linden ve diğerleri, 2008: 246-254).

Fen bilimlerinden fizik, kimya ve biyoloji alanı katı, sıvı ve gaz halinde bulunan maddeye ait ilke, kavram ve ilişkileri araştırmaktadır. Gıda maddeleri de mikro ölçülerde moleküllerden oluşurlar ve bu moleküller tatlar ile kokuları oluşturan bileşenlerdir. Söz konusu gastronomi çeşidi de, besin maddelerini oluşturan moleküllerle, gastronomiyi bir araya getirdiğinden dolayı “Moleküler Gastronomi” olarak adlandırılmaktadır (Mil, 2009). Böylelikle laboratuvar çalışmaları mutfağa taşınmış ve gastronomi daha “bilimsel” hale gelmiştir. Moleküler gastronominin yaratıcısı olarak bilinen Hervé This, bir peynirli sufle tarifinden ilham alarak yemek biliminde yeni bir disiplinin yaratılmasına yol açacak deneylerine başlamış ve ilk kez moleküler gastronominin bilimsel programını formüle etmiştir. Buna göre;

- Pişirmenin teknik kısmı, reçetelerin ardında bulunan bilimsel gerçekler,
- Pişirmenin sanatsal bileşenleri ve

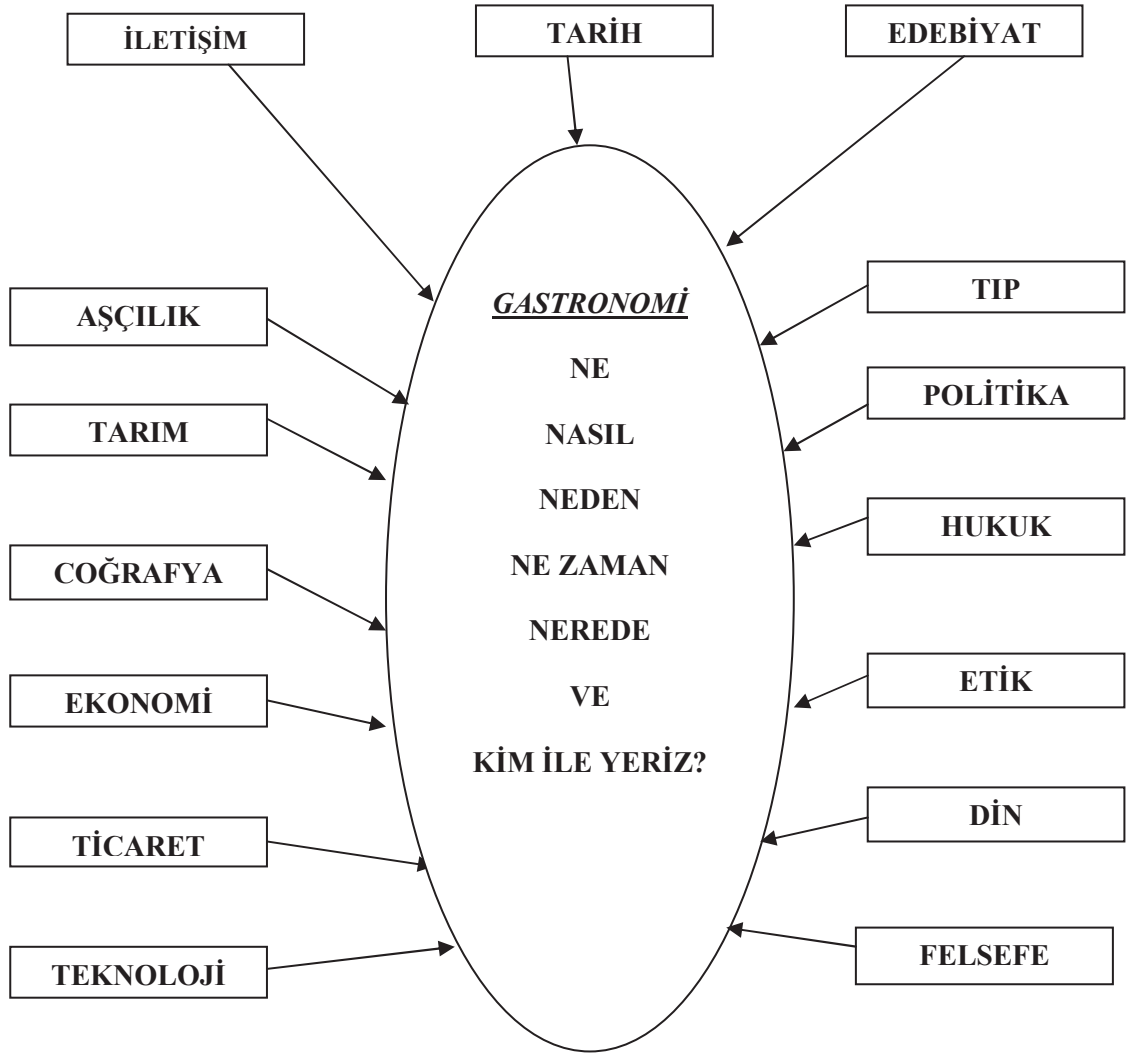
- Pişirmenin sosyal bileşenleri, moleküler gastronominin detaylarını oluşturmaktadır (This, 2005).

Moleküler gastronomi, yiyeceklerin hazırlanırken ve tüketilirken ortaya çıkardıkları moleküler, fiziksel, kimyasal ve yapısal değişimleri anlamayı, kontrol etmeyi ve açıklamayı amaçlamaktadır. Söz konusu amaçlara ulaşmada ise gözlem, hipotez oluşturma-test etme, kontrolü yüksek deneyler yapma ve bunlara dış geçerlik kazandırma gibi yöntemler izlenmektedir (Van der Linden ve diğerleri, 2008). Moleküler gastronomi, yiyecek bilimi ile ev mutfakları arasındaki boşluğun giderek büyümesini dikkate alarak ortaya atılmıştır (This, 2005).

1.1.2. Gastronominin Diğer Bilimlerle İlişkisi

Her disiplin, gastronominin değişik bir boyutuna ışık tutarak, gastronominin doğasının anlaşılmasında ve ona hakim olunmasında insanlara yardım etmektedir. Gastronomi çalışmalarında kullanılan yöntem ve yaklaşımlar, diğer disiplinlerden derlenmiş olduğu için doğası gereği disiplinler arasıdır. Ekonomistler, tarihçiler, psikologlar, diyetisyenler, ziraatçılar, jeologlar, coğrafyacılara, arkeologlar, çevre bilimciler, hukukçular ve siyaset bilimciler yiyecek-içecekler üzerine çeşitli araştırmalar yapmaktadırlar (Öney, 2013: 164). Gastronominin etkileşim içinde olduğu bilimler, Şekil 1.1’de görülmektedir.

Şekil 1.1, fen ve sosyal bilimlerden yararlanan gastronomi çalışmaları için, multidisipliner bir model ileri sürmektedir. Modele göre; gastronomiyle ilgili olan çeşitli disiplinler, temelde iki ayrı çalışma alanına aittir. Şemanın solunda yer alıp materyal üretimiyle ilgili olma eğilimi gösterenlerin tümü (tarım, coğrafya, teknoloji, ticaret), tüketim için mevcut olan yiyecek tedarikleriyle ilgilidir. Sağ taraftakiler ise (din, etik, hukuk) daha çok, neleri yiyip içmenin uygun ya da izin verilebilir olduğunu, hangi tüketim uygulamalarının kabul edilebilir olduğunu saptayan, belirleyici ve sembolik sistemlerle ilgilidir. Coğrafya ve benzeri etmenlerden etkilenen materyal kaynaklar, tedarik biçimini belirlemektedir. Ancak toplam tedariki etkileyen asıl şey; nelerin, nerede, nasıl, ne zaman, neden ve kiminle beraber tüketileceğini belirleyen kültürel sistemlerdir (Santich, 2007: 56).



Şekil 1.1: Gastronomi Çalışmalarının Multidisipliner Modeli

Kaynak: Zahari ve diğerleri, "Gastronomy: An Opportunity for Malaysian Culinary Educators", *International Education Studies*, Vol 2, No 2, 2009, s.71.

Şekil 1.1,'de yer alan iletişim, tarih ve edebiyat disiplinleri ise uygulama, değer, gelenek ve sembolizm ana eksenli çalışmalar yaparak literatürü zenginleştirmektedir (Santich, 2007: 56).

Gastronomi, tat alma, şarap üretimi, besin öğelerinin insan vücudundaki işlevleri, gıda maddelerinin seçiminde niteliklerin belirlenmesi, gıdaların fiziksel, kimyasal ve biyolojik olarak bozulmalarının önlenmesi için hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun üretim süreçlerinin geliştirilmesi gibi konuların incelenmesi aşamasında, fen

bilimleriyle etkileşim içerisindedir (Altınel, 2009: 13). İnsanlar yediklerini neden yer, beğenileri nelerden etkilenir, niçin bir şeyi severken başka şeyden hoşlanmaz soruları psikoloji; yiyecek ve içeceğin paylaşılması, birileri evde yerken, birilerinin dışarıda yemesi ve motivasyonları anlaşılmasına çalışıldığında sosyoloji ve ekonomi bilimlerine başvurulmaktadır (Öney, 2013: 161). Yine gastronomi alanında çalışma yapan antropologlar, besinlerin ve beslenme biçiminin etkilerini, tarihçiler geçmişte ve günümüzde yiyecek organizasyonlarının etkilerini, sosyologlar açlık, yetersiz beslenme, dengesiz gıda paylaşımı ve dengesiz beslenmeyle ilgili sağlık sorunlarını incelemektedir (Öney, 2013: 164). İnsan kültürünün en önemli unsuru olan yerel münülerin misafirlere sunulma yolları aranırken pazarlama bilimine, otantik bir ürün tasarlanırken halk bilimlerine başvurulmaktadır (Altınel, 2009: 16; Hatipoğlu, 2010: 9). Öte yandan mutfak tarihçileri reçete ve pişirme teknikleri üzerine yoğunlaşırken, hangi yemeğin nerede, ne zaman üretildiği, nasıl tüketildiği ve farklı dönemlerde nasıl bir seyir izlediğini sorgulamaktadır. Yazar ve edebiyatçılar yemeği hikâyelerle ilişkilendirirken, gezi ve yemek yazarları da gittikleri yerlerde tattıkları yiyeceklerle ilgili yazılar yazmaktadırlar (Öney, 2013: 164). Benzer şekilde mimarlık mesleği, gastronomiyle ortak çalışma alanı oluşturmuş durumdadır. Bir mekânın tasarımı, o yerin müşteri çekmesinde çok önemli bir etken olabilmektedir. Bu bağlamda mimarlar, tasarımsal kabiliyetlerini yeme-içme mekânlarında sergilemektedirler. Gastronominin diğer bilimlerle bu denli iç içe olması, daha geniş bir biçimde araştırılmasını mümkün kılmaktadır.

1.1.3. Gastronomi ile İlgili Kavramlar

Gastronomi bilimi kendi içerisinde bir takım kavramların doğmasına zemin hazırlamıştır. Bu kavramlar arasında en çok bilineni ve en sık kullanılanı “gurme” olsa da; değinilmesi gereken başka kavramlar da söz konusudur. Örneğin gastronom ve gurme kavramları, gastronomi bilimiyle ilgilenen, farklı özelliklerdeki kişilere verilen unvanlardır. Ancak bu unvanlar sıklıkla karıştırılmakta ve birbiri yerine kullanılmaktadır. Oysaki bu iki kavramı birbirinden ayırt etmede kullanılacak bazı önemli ayrıntılar bulunmaktadır. Öte yandan degüstatör de, yine yanlış kullanımına sıklıkla rastlanan bir diğer terimdir. Füzyon mutfak gibi akımlar ise gastronomi ile ilgilidir ve bu konuda tüm dünyada oldukça önemli çalışmalar yapılmaktadır. Söz

konusu hatalı kullanımların önüne geçebilmek adına, gastronomi ile ilgili kavramlar şu şekilde açıklanabilir:

Gastronom: Gastronom için farklı yazarlar farklı tanımlamalarda bulunmuşlardır. Tanımlar arasında tam bir tutarlılık olduğunu söylemek mümkün görünmemektedir. Örneğin; Tez (2012), “yemek pişirmeyen ama yeme-içmeyi iyi bilen kişi”; Türk Dil Kurumu, “damak zevki olan, ağzının tadını bilen, iyi yemekten anlayan kimse” (www.tdk.gov.tr), Altınel, (2009) “mutfak ve servis sanatları konusunda uzmanlaşmış kişi” ve Öney (2013) “gastronomi alanında teori ve pratiği birleştiren kişiler” olarak gastronomu tanımlamışlardır.

Gastronom; yemek pişirme sanatçısı veya ustası, iyi yiyecek konusunda şöhreti olan bir restoranın veya bir evin sahibidir (Hatipoğlu, 2010: 7). Mutfak ve servis sanatları uzmanı, gastronomi sanatında eğitilmiş kişidir (Öney, 2013: 162). İnsanların yaşamlarını sürdürebilmeleri için gerekli olan beslenme konusunu araştıran bilim dalıyla ilgili araştırmaları yapan kişiye de bu ad verilmektedir (Gürsoy, 2013a: 20). Tanımlardan da anlaşılacağı üzere kimi yazarlar gastronomun yemek yapması gerektiğini vurgularken, kimi yazarlar da gastronomu yemek yapması gerekmeyen, ancak yeme-içmeyi iyi bilmesi gereken kişiler olarak tanımlamışlardır.

Gastronom, 1803 yılında Croze Magnan’ın *Gastronome à Paris* (Gastronom Paris’te) adlı eserinin basılmasından sonra kullanımı yaygınlaşmaya başlayan bir kavramdır. Bu kavramdan sonra literatüre yeni terimler de eklenmeye başlanmıştır. Örneğin, Gastronomlar Akademisi kurucusu, Curnonsky tarafından, yerel spesiyalitelere yabancı kalan turistleri tanımlamak için “gastronomadlar” terimi bu tarihte ortaya atılmıştır (Larousse Gastronomique, 2005: 395). 1800’lü yılların ortasında gastronomluk önemli bir unvan olarak görülmüştür ve 1825-1888 yılları arasında yaşamış olan Fransız gazeteci, romancı, şair ve oyun yazarı olan Charles Monselet’e çağdaşları tarafından “Gastronomların Kralı” lakabı takılmıştır (en.wikipedia.org).

Gerçek gastronom, mutfak sanatının en rafine üretimlerini bilmekte ve bilgisini dikkatle kullanmaktadır. Gündelik olanı, daha basit ama mükemmel olanı araştırmaktadır.

Bununla birlikte, Jean-Fraçois Revel, *Un Festin en Paroles* (Sözler Şöleni) adlı eserinde gastronomlar hakkında şu ifadeleri kullanmıştır:

“Gastronom hem girişimcidir hem kaygı doludur. Çekinerek keşfeder. Zamanının yarısını geçmiş yemek deneyim anlarını düşünerek, diğer yarısını şüphe içinde gelecek yemek deneyim ihtimallerini tartarak geçirir. Eski ve modern olan arasında sürekli bir mücadele olduğunda, hem yetenekleri hem zenginlikleriyle, bu mücadeleyi adilane yönetebilecek bir topluluk olduğunda gastronomiden söz edilebilir” (Larousse Gastronomique, 2005: 395).

Gurme: Erken tanımlarda daha çok oburluk ve pisboğazlıkla ilişkilendirilen (Öney, 2013: 162) gurme, yemeğin ve içkinin tadından anlayan, başka insanlardan farklı olarak bir yemeği değerlendirebilen “tadım ustası” kişi olarak tanımlanabilir (Dilsiz, 2010: 5). Gastronomi alanında teorisyen veya pratik uygulamada deneyimli ve uzman kişiye gurme adı verilmektedir (Öney, 2013: 161-162). İyi yiyecek hakkında bilgisi olan, ağzının tadını bilen, yiyecek konusunda müşkülpesent, iyi yiyecek heveslisi, sadece zevk için yaşayan, yemek konusunda aşırı titiz ve zarifliklere tutkun kişidir. Yine bir başka tanımla gurme tatbilir, yemeklerin, şarap ve kahve gibi içeceklerin farklı çeşitlerinin tatlarını birbirinden ayırabilen, duyarlı damağı olan kişilere verilen addır (Hatipoğlu, 2010: 7).

Gurme; yemek ve içmek konularında incelikleri, bir yemeğin malzemesindeki egzotizmi ve uyumu, pişirilmesindeki incelikleri, pişirilirken ona katılan ruhu bilen ve takdir eden kişidir. Gurmelik zeki, duyarlı, olgun, dengeli ve zevkli insanlara mahsus bir özelliktir. Genelde yemek kültürü yüksek, yeme-içme adabına hakim, sadece yemeyi değil mutfak işlerini de bilen kişiler için bu unvan kullanılmaktadır (Öney, 2013: 162).

Literatürde ortak görüş, yemek yemeyi sevmenin gurme olmaya yeterli olmadığı yönündedir. Gurme olabilmek için kişinin kendisini gastronomi konusuna severek adanması ve gastronomiyi hobi edinmesi beklenmektedir. Öte yandan gurmeliğin gelir seviyesi ile ilgisi bulunmamaktadır. İyi yemek çok ucuza yenilebildiği gibi, tatlara hakim olabilmek için sadece eğitim, kültür ve ilgi gerekmektedir. Gurme, iyi ve kötü yiyecekleri birbirinden ayırt edebilecek, yargılayabilecek düzeyde eğitilmiş olmalıdır. Yiyecek ve içecek malzemelerinin niteliklerini yakından tanımalı, hazırlama, pişirme ve sunumun inceliklerini, yeme ve içme göreneklerini bilmeli, öncelikle şarap kültürü

olmak üzere alkollü ve alkolsüz içeceklerin her türlü niteliklerini değerlendirebilecek düzeyde bir donanıma sahip olmalıdır (Hatipoğlu, 2010: 8).

Gastronom ve gurme arasındaki farklılık, gastronomun sahip olduğu sosyal rolden kaynaklanmaktadır. Mennel (1996) gastronomları “aşçılıkla ilgili lezzetlerin propagandacıları” olarak nitelemektedir. Gürsoy (2013) ise gastronom ve gurme arasındaki fark için şu ifadeleri kullanmıştır:

“Gastronomlar aslında gurme olmakla birlikte onlarda fazla bir özellik daha bulunmaktadır. Gurme, yalnız kendisi lezzet almak için yiyor içiyor, yani bencil davranıyor. Oysa gastronom, başkalarına yol göstermek için araştırma yapıyor, yani bulgularından topluma yarar üretiyor. Gastronom merak eder, araştırır ve öğretir” (Gürsoy, 2013a: 20).

Tarihçi Castelot gastronom ve gurme kelimeleri arasındaki farkı belirleyen kişidir. Castelot’a göre gurme olmak, yemeğe ve yemek sanatına düşkün olmaktır. Gastronom olmak içinse yemeğe düşkün olmak yeterli değildir, uygulamayı bilmek ve bu konuda uzman olmak gerekmektedir. Castelot gurmeliği egoistlik, gastronomluğu ise filantropi (yardımseverlik-insan refahını geliştirmek) ile özdeşleştirmiştir (Öney, 2013: 162).

Gurme kelimesinin son yıllarda anlamında bir değişiklik olmuş ve isim olan gurme, sıfatlaşmıştır (Gillespie ve Cousins, 2001: 6). Bu yeni kullanım hatalıdır. Günümüzde gurme, geleneksel gastronomik fikirlerle alakalı olmayan yemek üretimleri, yemeklerde alışılmamış tatlar ya da seçkin kişileri ifade etmek için kullanılır hale gelmiştir. “Gurme restaurant”, “gurme çikolata”, “gurme burger” tabirleri bu kullanıma örnek olarak verilebilir (Hatipoğlu, 2010: 8).

Degüstatör: Degüstasyon, bir ürünün niteliğini, tatma eylemi aracılığıyla değerlendirmektir (Larousse Gastronomique, 2005: 1039). Degüstatör ise meslekleri içecek tadımı yapmak olan kişilere verilen genel ad (www.iskitabi.com); bir yiyecek ya da içeceğin kalitesini değerlendiren uzmandır (Larousse Gastronomique, 2005: 229). Dünya genelinde daha çok şarap tadımı yapan kişiler için degüstatör kavramı kullanılmaktadır (Hatipoğlu, 2010: 7). Ancak tereyağı, sıvıyağ, kaz ya da ördek ciğeri ve çikolata degüstatörleri bulunduğu da bilinmektedir (Larousse Gastronomique, 2005: 1039). Bununla birlikte çay tadımcılığı da degüstasyon alanında gelişen bir branştır

(www.iskitabi.com) ve hazır şişelenmiş sular için de degüstatörlerin kullanıldığı bilinmektedir (Larousse Gastronomique, 2005: 1039).

Füzyon Mutfak: Esasen bir fizik terimi olan “füzyon” kelimesinin sözlük karşılığı erime, birleşme ve kaynaşmadır (www.tdk.gov.tr). Farklı uluslara, değişik yörelere ait yemek pişirme teknik ve malzemelerinin bilinçli bir şekilde aynı tabakta karışması ve birleşmesiyle oluşan, özgün, yaratıcı ve yenilikçi bir teknik olan füzyon mutfağı; 1980’li yıllarda Batı teknikleri ile Uzakdoğu teknik ve malzemelerinin birleştirilmesiyle ortaya çıkmıştır (Güzel, 2009: 28). Bu mutfağa bu ismi ilk veren kişi ise Miami’li ünlü şef Norman Van Aiken’dir. Başlangıçta bu tarz, Asya Füzyonu olarak anılmaktaydı ancak daha sonraki yıllarda sayısız miktarda farklı füzyon mutfakları da oluşmuştur (Kırım, 2005).

Füzyon mutfak diye bir kavramın ortaya çıkmasıyla, evrensel bir ruhun da ortaya çıktığı söylenebilir (Richards, 2002: 3). Bilginin, insanların ve malzemelerin tüm dünyada dolaşması şüphesiz mutfak alışkanlıklarını da değiştirmiştir. Bu durumun en güzel kanıtı süpermarket raflarında bulunan ürünlerin çeşitliliğidir (Gioffrè ve diğerleri, 2010: 5). Son yıllarda mutfak dünyasında sözü çok edilen bu moda akımının temel niteliği, Amerika Birleşik Devletleri’nin sınırları içinde yaşayan etnik grupların mutfak geleneklerinin birbiriyle kaynaştırılıp, ortaya hepsinden farklı özgün bir bileşimin çıkarılmış olmasıdır. Bu akım özellikle Pasifik kıyısında dikkati çekmektedir (Şavkay, 2000a: 8).

Füzyon mutfağı üç farklı şekilde yapılabilmektedir. Bunların ilki, farklı kültürlere ait yakın bölgelerin yemeklerinin karışımıdır. Eklektik diye de adlandırılan ikinci şekilde ise bir yemek kültürü belirleyici olmakta, ancak diğer mutfakların teknik veya malzemeleri de kullanılmaktadır. Son füzyon mutfağı şekli de, herhangi bir mutfak belirleyici olmadan, tüm dünya mutfaklarının bir araya getirilmesidir. Türk mutfağından bir kebab yemeğinin, deneysel tarzda yeniden yorumlanıp, bir Uzakdoğu sebze garnitürü ya da Fransız Mutfağı sosuyla sunulması, eklektik füzyon mutfağına örnek olarak verilebilir. Bu şekilde yeni yemekler üretmek, aynı zamanda “sentez mutfak kültürü” olarak da tanımlanmaktadır (www.gurmerehberi.com).

Dünya ülkelerinde ve Türkiye’de popülerliği her geçen gün artan füzyon mutfağından mönüler hazırlayan restoranların birçoğu İstanbul’dadır. Bu restoranlar Türk Mutfağı’nın geleneksel lezzetlerini, Fransa, İtalya, Uzakdoğu mutfaklarının lezzetleriyle birleştirerek yeni yemekler yaratmaktadırlar. Baklava yufkasında levrek, domates reçeli, kadayıfa sarılı karides kızartma, kırmızı biber tatlısı ve tarhanalı levrek fileto bu yemeklere örnek olarak verilebilir (Güzel, 2009: 28).

Epicure (Epikür): Yunanlı filozof Epikür’e (Epikuros-M.Ö. 341-270) izâfeten adlandırılan epikürizm, zevk ve lezzet mesleği olarak da bilinmektedir (Yıldırım, 2012: 2702). Antik Yunan, iyi yemek ve iyi yaşam felsefesine inanan ve ömrünü bu felsefeyi yaygınlaştırmaya adanmış Epikür’ün vatanıdır. Bu felsefeye yakın bir şekilde Asur Kralı Sardanapalus da “ey yolcu, ye iç keyfine bak, çünkü başka hiçbir şey bu kadar önemli değildir” demiştir (Gürsoy, 2013a: 18). Sonuç olarak Epikür, damak zevkine sahip, yemek ve içmeyi seven keyfine düşkün kimseler için kullanılan kavramdır.

Gastronomi Yazarı: Gastronomi bilimi çerçevesinde ürünler ve malzemelerle ilgili bilgiler, mutfak sanatına ilişkin eserler ve gösterilerin özetleri, restoranların eleştirisi ele alınması gereken konular arasında yer almaktadır. Bu yazılarda, restoran mutfakları bir kitap, bir tiyatro eseri, bir tablo, bir opera eleştirilir gibi eleştirilir. Sonuçta mutfak da bir sanattır. Gastronomi yazarları, gastronomi kılavuzlarında, seçtikleri otel ve restoranları anlattıkları genellikle yıllık yayınlarda güzel sofralarla ilgili yorumlarını paylaşırlar (Larousse Gastronomique, 2005: 395).

Türkiye’de de bir süredir öne çıkan gastronomi yazarlığı, gazete ve dergilerin kadın sayfalarında yemek tarifleri vermekle başlamış, son yıllarda önde gelen her gazetenin bir yemek yazarına sahip olmasına kadar varmıştır. 19. yüzyılda Almanach des Gourmands’ın başı çektiği gastronomi yazını, restoranların ve pasta şeflerinin tiyatro girişimcileriyle ve oyun yazarlarıyla denk tutulduğu bir yüzyıldır ve Alexandre Balthasar Laurent Grimod de la Reynière de, restoran eleştirisini icat eden, çağdaş gastronomi söyleminin kurucusu olarak kabul edilen kişidir (Spang, 2007: 170-172).

Glutton (Gluton): Glutton, obur kimse demektir. Gastronomi biliminin bilinen en olumsuz tarafı olarak da nitelendirilen oburluk; 7 ölümcül günah arasında sayılarak, başta Hıristiyanlık olmak üzere pek çok din tarafından da yasaklanmıştır. Yine Musevilikte 613 Emir'den bir tanesi oburluk yapılmaması ile alakalıdır. İslamiyet de aşırı yemeği ve israfı yasaklamıştır (www.en.wikipedia.org). Yine literatürde “*Gourmand*” kelimesinin de “boğazına düşkün kimse, ağzının tadını bilen kimse ya da boğazlı, obur, pisboğaz” anlamlarında kullanıldığı bilinmektedir.

1.2. Gastronomi Turizmi

Sahip olunan gastronomik değerlerin turistik ürüne dönüştürülmesi ve bir çekim unsuru olarak kullanılmasında çalışmalar oldukça yenidir. Dünya ülkelerinde turizm kazancının önemli bir bölümünü oluşturan gastronomi turizmi, ülkemizde de gelişmeyi bekleyen bir alandır. Bütün dünyada gastronomi turizmine yönelik çabalar giderek önem kazanırken, ülkemizde bu konunun önemi henüz yeterince anlaşılammıştır.

1.2.1. Gastronomi Turizmi ve Gastro Turist

Turizm davranışı ile yemek yemek ayrılmaz bir bütünün parçalarıdır. Ancak dünya üzerinde yemek kültürü bölgelere göre farklılık göstermektedir. Bir kültür için normal olarak kabul edilen yemek çeşitliliği, başka bir kültür için tabu sayılabilmektedir. Söz konusu yemekler ise kimi insanların ilgisini çekmekte ve sadece o yemekleri tatmak amacıyla, o bölgelere seyahatler gerçekleştirilmektedir. Kültürler arasındaki bu farklılık ve zenginlik, gastronomi turizminin ortaya çıkışında etkili olmuştur (Yüncü, 2010: 28).

Gastronomi ve turizm arasındaki ilişkinin açıklanmasında cevaplanması gereken sorular; “Turizmin gelişmesi için mi gastronomi? Gastronominin canlandırılıp gelişmesi için mi turizm faaliyetleri?” sorularıdır. Bu soruların cevapları bulunduktan sonra gerekli çalışmaları yapmak gerekmektedir. Yine gastronomi turizmi araştırmaları şu temel sorular ile ortaya çıkmıştır:

- Gastronomi turizminin pazar payı var mıdır?
- Bir bölgenin gastronomisi, turistlerin ziyaret ettikleri yere dair deneyimlerine katkıda bulunur mu?
- Turistler bir bölgeye, oranın mutfağını tekrar denemek için geri dönerler mi?

Bu sorular çerçevesinde yapılan pek çok araştırmanın yanıtı;

- Pazar payı amaçları için gastronomik sebepler doğrultusunda seyahati teşvik etmeyi önermek oldukça doğru bir hamledir.
- Gastronomi, turistlerin bölgeyi tanınmasında çok büyük rol oynamaktadır.
- Bazı turistler, özel gastronominin tadını çıkartmak amacıyla geri dönmektedir (Kivela ve Crotts, 2005: 39).

1990'lerden sonra dünya turizm pazarının ve seyahat edenlerin taleplerinin değiştiği bilinmektedir. Artık insanlar, deniz-kum-güneş tatillerinden ziyade, daha spesifik tatiller geçirmeyi istemektedirler. Bu doğrultuda günümüzde, deniz-kum-güneş turizmine tepki olarak doğan alternatif turizm çeşitleri giderek gelişmiş ve özel ilgi turizmi ortaya çıkmıştır. Günümüz şartlarında ücretli izinler, resmi ve hafta sonu tatilleri, emeklilik gibi nedenlerden dolayı boş zamanın artması, eğitim ve gelir seviyesinin yükselmesi, tam zamanlı iş bulunması ve işin güvence altında olması, ulaştırma ve teknolojinin ulaştığı boyut, insan haklarının kabulü ve aile hayatındaki değişimler gibi sebeplerle özel ilgi turizmi gelişmiştir (Kozak ve Bahçe, 2009: 121-125). Bu turizm çeşidi ile birlikte arkeoloji, balonculuk, bisiklet turları, bira ve şarap turları, gastronomi turları, kanal turları, sağlık ve fitness, botanik, kuş gözlemciliği, fotoğrafçılık, rafting, scuba diving, tren turları gibi özel ilgi gerektiren alanlarda gelişme gözlenmiştir (Türksoy ve Yürük, 2008: 260). Tüm bu turizm çeşitleri, daha az sayıda katılımcı veya bireysel olarak, özel bir ilgiye veya hobiyeye dayalı olarak yapılabilen, daha sakin, katılımcısına ortak yönleri bulunan diğer kişilerle bir araya gelme olanağı sağlayan, doğal ve kültürel çevreye daha az zarar veren turizm çeşitleridir (Kozak ve Bahçe, 2009: 116). Gastronomi turizmi de, geleneksel tatil anlayışına yeni bir yön vermek amacıyla, yeni turistik ürünlerin bir araya getirilmesi sonucu oluşmuş alternatif turizm (Hacıoğlu ve Avcıkurt, 2008: 3) çeşitlerinden biridir.

Yeni lezzetler tatmak ve farklı kültürlere ait yiyecekleri deneyimlemek, bazı turistlerin bir bölgeyi tercih nedenleri arasında ilk sırada yer almaktadır (Hatipoğlu ve Batman, 2011: 3). Literatürde “Gastronomi Turizmi” olarak anılan bu turizm davranışı ile ilgili yapılan değişik tanımlamalar bulunmaktadır. Örneğin Turizm Terimleri Sözlüğü (1999)'ne göre gastronomi turizmi, “yemek zevki konusunda özel ilgisi olan insanların,

bu anlamda ilginç olan yerlere yaptıkları ziyaretler”; Hatipoğlu (2010)’na göre ise “sosyal bir aktivite olarak ender bulunan yiyecekleri keşfetmek için farklı bölgelere seyahat eden bireylerin oluşturduğu turizm türü” olarak tanımlamaktadır. Gastronomi turizminin turistlere eşsiz ve unutulmaz yiyecek-içecek deneyimleri yaşatacağı düşünülmektedir (www.worldfoodtravel.org). Başka bir tanımla gastronomi turizmi, bilinenden farklı bir mutfak kültüründeki yiyeceklerin tüketilmesini, hazırlanmasını ve sunulmasını, mutfağını, öğün sistemlerini ve yeme biçimlerini keşfetmek amacıyla gerçekleştirilen turizm şeklidir (Öney, 2013: 171).

Bununla birlikte özel bir yemeği tatmak, yemeklerin farklı üretim süreçlerini görmek veya ünlü bir şefin elinden yemek yemek yine bu kapsamda ele alınmaktadır. Restoran ve otellerde turistler için yemeklerin hazırlanması yerine, yerel yiyecek ve içeceklerle ilgili deneyim yaşamak amacıyla turistlerin seyahat etmesi de gastronomi turizmi çerçevesinde değerlendirilmektedir (Yüncü, 2010: 29). Ancak herhangi bir restorana yapılan günlük olağan ziyaretler gastronomi turizmi kapsamına girmemektedir. Yani gastronomi turizmi ve seyahat süresince ihtiyaç dahilinde gerçekleştirilen yeme içme kavramları birbirleriyle karıştırılmamalıdır. Gastronomi turizminde sadece yeme-içme için seyahat edilmesi esastır, oysa ihtiyaçtan kaynaklanan yeme-içme süreci seyahat esnasında gerçekleştirilen olağan bir faaliyettir (Baran ve Özkul, 2010: 62).

Gastronomi turizminin kökeni; tarım, kültür ve turizmde yatmaktadır. Bu üç unsur, gastronomi turizminin bölgesel bir çekicilik ve deneyim olarak pazarlanmasına ve konumlandırılmasına fırsat sağlamaktadır. Tarım; ürünü sunmaktadır, kültür; tarihi ve otantikliği, turizm ise alt yapıyı ve hizmetleri sağlamaktadır (Yüncü, 2010: 29).

Günümüzdeki anlamı ile gastronomi turizminin başlangıcı 2001 yılı olarak kabul edilebilir. 2001 yılında Erik Wolf, “Culinary Tourism White Paper” adlı yayını yayınlarken, dünyada gastronomi turizmi endüstrisinin gelişimini başlatmıştır. 2001 yılından önce akademisyenlerin gastronomi turizminin gelişimi, yemek ve şarap ile ilgili araştırmaları olsa da, bu araştırmalar nadiren endüstri ile buluşabilmekteydi. 1998 yılında ilk defa Bowling Green Üniversitesi’nden Lucy Long “Culinary Tourism” terimini kullandı. Bunun ardından 2003 yılında Eric Wolf, bir grup endüstriden de

aldığı destek ve görüşler ile Uluslararası Gastronomi Turizmi Birliği'ni (International Culinary Tourism Association- ICTA) kurdu (Çağlı, 2012: 25). Bu turizm türü sayesinde hızla gelişip zenginleşen yemek literatürü ve geleneksel yemekleri deneme isteği, insanların seyahat etmelerinde önemli bir etken olarak görülmektedir. Duyusal bir deneyim olan geleneksel yemek kültürünü turizm amaçlı kullanmak isteyen turistler bu sayede; rutin alışkanlıklarına farklı bir boyut katmak ve turizm anlayışlarında değişiklikler meydana getirmeyi amaçlamaktadırlar (Baran ve Özkul, 2010: 63).

Kivela ve Crofts (2006), World Food Travel Association'nın resmi web sitesinde yer alan bilgileri derlemiş ve gastronomi turizminin benzersiz özelliklerini ortaya koymuştur. Bu özellikler şunlardır:

- Neredeyse turistlerin tamamı seyahat esnasında dışarıda yemek yemektir ve akşam yemekleri yerel yiyecekleri ve insanları tanımak için bir fırsattır.
- Gastronomi turizmi daima üç gözde turizm faaliyetlerinden biridir.
- Diğer seyahat faaliyetlerinin aksine gastronomi, günün her saatinde ve her türlü hava koşulunda yıl boyunca kullanılabilir.
- Yemek pişirme ya da gastronomi sanatı ve şarap tadımı, beş insan duyusunu da -görme, ses, koku, tat ve dokunma- etkileyen bir sanattır.
- Şarap ve yöresel mutfak ile ilgilenen turistler ve müze, alışveriş, müzik, film, festival gibi kültürel konular ile ilgilenen turistler arasında yüksek ve pozitif bir korelasyon vardır.
- Seyahat esnasında mutfağa olan ilgide, belirli bir yaş, cinsiyet veya etnik gruba aitlik yoktur.
- Çoğu zaman gastronomi turistleri kâşiftir.
- Gastronomi, her yeni turistin etkileşim yoluyla, yaşayarak deneyimleme talebini karşılayabildiğinden deneyimseldir (Kivela ve Crofts, 2006: 360).

Gastronomi turizmin faydalarını ve bir ülke ya da bölgeye olan katkılarını Şekil 1.2'de bir arada görmek mümkündür.

U L U S A L K A T K I L A R	<ul style="list-style-type: none"> • Ulusal gastronomiyi ve turizmi karşılıklı teşvik eder. • Ulusal gastronomi ve turizm stratejilerinin belirlenmesine öncülük eder. • Devlet desteği sağlar. • Ulusal marka geliştirmede katkı sağlar. • Ekonomik açıkların kapanmasını sağlar. • Önemli bir büyüme potansiyeli taşıyan, yeni, keşfedilmemiş ve büyük bir piyasa vaat eder. • Toplantı, fuar ve tur operatörleri için olumlu ve ayırt edilebilen satış noktaları sunar. • Artan satışlara bağlı olarak vergi gelirleri de artar.
--	---



B Ö L G E S E L K A T K I L A R	<ul style="list-style-type: none"> • Bölgesel gastronomiyi ve turizmi karşılıklı teşvik eder. • Bölgesel gastronomi ve turizm stratejileri oluşturulur. • Bölgesel marka geliştirmesini sağlar. • Yerel yönetimin müdahalesini sağlar. • Arazi emlak değerinin korunmasını sağlar. • Finansal kaynakların geri dönüşümüne katkı sağlar. • Finans ve kalifiye iş gücü gibi dış kaynakları çeker. • Yerel kimlik ve özgünlüğün vurgulandığı marka yaratmayı sağlar. • Otel odalarının ve restoran masalarının dolmasını sağlar. • İş alanlarını ortaya çıkartır ve destinasyonun pazarlanması yönünde yeni girişimler sağlar.
--	---



Y E R E L K A T K I L A R	<ul style="list-style-type: none"> • Yerel üretici ağlarının oluşturulmasını sağlar. • Çiftçi ve üretici pazarlarının kurulmasını sağlar. • Yol üstü satış tezgâhları, çiftlikten satışlar, kasa ve paket satışları, mahzenden direk satış sağlar. • Direkt tüketiciye ve restorana satış sağlar. • Bölgesel kültür farklılıklarını ortaya koyacak ve organizasyonlar düzenlenir. • Müşteri sadakati yaratmayı sağlar. • Bölgesel farklılığa odaklanmayı sağlar. • Yerel yiyecek ürünleriyle ilgili bir değer yaratmayı sağlar. • Sermaye yaratmada katkı sağlar. • Yerel ürünlerin değerlendirilmesini sağlar. • Müşterilere direk satış imkânı sağlar. • Müşterilerle üreticiler arasında kapıdan, tarladan satış gibi bire bir etkileşim sağlar.
---	---

Şekil 1.2: Gastronomi Turizminin Katkıları

Kaynak: Hall, M. C, Mitchell, R. ve Sharples, L. 2003'ten aktaran Hüseyin Öney, "Gastronomi Turizmi", **Alternatif Turizm**, 2013, s.179.

Şekil 1.2 incelendiğinde gastronomi turizminin yaptığı katkılar aynı zamanda gastronomi turizminin paydaşlarının kimler olduğunun da anlaşılmasını sağlamaktadır. Gastronomi turizmi, tüm turizm türlerinde olduğu gibi geniş bir tedarik zincirine, dolayısıyla büyük bir çarpan etkisine sahiptir. Genel turizm işletmelerinin yanında yemek rehberleri, restoranlar, aşçılık okulları, yemek kitapları ve satıldığı dükkânlar, tur operatörleri, gastronomi ile ilgili medya kuruluşları, temalı gezileri, gastronomi festivallerini, şarapçıları, bira fabrikalarını, bağ ve tarla sahipleri gibi birçok paydaşı içermektedir (Çağlı, 2012: 41). Yine çiftçiler, büyütücüler, üreticiler, tedarikçiler, sahipler, operatörler, işlemciler, dağıtıcılar, taşımacılar, içkili mekânlar, şarap mahzenleri, oteller, giyim mağazaları, spalar, etkinlikler, çekicilikler, gösteriler, pazarlar, eğitmenler, pazarlamacılar, turistler, devlet, bankalar, ülkeler, iller, kasabalar ve topluluklar da gastronomi turizminin diğer paydaşları arasında sayılmaktadır (Çağlı, 2012: 31).

Dünya Gıda Seyahat Birliği (WFTA)'ne göre gastronomi turizminin odağını, yerel bir pastane, sadece yerel halkın bildiği adı duyulmamış bir caddede yer alan bir bar veya tarihi bir sokakta yer alan bir dondurmacı oluşturabilir. Sanılanın aksine gastronomi turizmi, beş yıldızlı restoranlar ve iddialı şarapçılardan ibaret değildir (www.worldfoodtravel.org).

Pek çok insan, gittiği farklı ülkelerde, yeterince bilgi sahibi olmadıklarından, alışık oldukları lezzetlerin dışında yemekleri denemeye çekinmektedir. Yemekler konusunda onlara yeterince yol gösteren kişiler-kurumlar olmadığına ise; klasik lezzetlerin dışına çıkmaksızın, gittikleri ülkenin kendine özgü tatlarını bilmeden ülkelerine geri dönme eğilimi göstermektedirler. Oysaki yabancı bir ülkeyi ziyaret eden kişi, gittiği yerin etnik, kültürel özelliklerini; o yere has tatları tanıyarak daha iyi keşfedecektir. Zira yemek kültürü, o yerin kendi öz benliğini oluşturan önemli bir unsurdur (Dilsiz, 2010: 18). Gastronomi turizmine katılan kişiler ise bu davranışın aksine bir davranış sergilemektedir.

Literatürde, gastronomi turizmine katılan kişilere “gastro turist” adı verilmektedir. Gastro turist Hatipoğlu (2010)'a göre; “turist kelimesinin tanımından hareketle, sadece

öğle yemeği yemek için bile buldukları ülkeden başka bir ülkeye gidebilecek boş zamana, yeterli maddi olanağa ve isteğe sahip kişilerdir”. Bu turist türü, bir bölgeye kültürel deneyim yaşamak amaçlı gelmekte ve o bölgedeki yerel kültürden, tarihi ve doğal kaynaklardan faydalanırken, aynı zamanda o bölgede yer alan yemekleri ve değişik tatları da tatmak istemektedir (Hatipoğlu ve Batman, 2011: 3). Öney (2013) ise gastro turist yerine, “Gurme Turist” kavramını kullanmış ve “seyahat dürtüsü öncelikle yiyeceğe olan ilgisiyle oluşan, bir özel ilgi turistidir” şeklinde bu kavramı açıklamıştır. Gastronomi turizmine katılan turistler, tatil yeri seçiminde bölgenin gastronomi potansiyellerine göre tercih yapmakta veya gittikleri yerde bu konuda araştırma yaparak yeni coğrafyalar keşfetmek istemektedirler (Çağlı, 2012: 97). Büyük ölçüde yüksek gelir ve eğitim seviyesine sahip, kültürlü, dışarıda yemek yeme alışkanlığı bulunan, yeniliklere açık ve araştırmacı kişiler bu turist grubunu oluşturmaktadır. Örneğin yapılan bir araştırma, yiyecek ile ilgili yapılan seyahatlerde her bir tur için 1.194 Amerikan doları harcama yapıldığını ve sadece bu rakamın 1/3’ünün yiyecekler ile ilgili aktivitelere ayrıldığı sonucunu ortaya çıkarmıştır (Schmantowsky, 2008: 12-14). Dolayısıyla gastronomi turizmine katılan kişilerin kişi başı harcamaları da oldukça yüksektir.

Çağlı (2012) üç farklı gastronomi turisti olduğuna vurgu yapmaktadır. Buna göre gastronomi turistleri;

“En üst düzeyde gastronomi konusunda uzmanlaşmış, keşfedilmemiş veya yeni gelişen bölgelere giden, bölge gastronomisini derinlemesine inceleyen kişilerdir. Gittikleri yerlerle ilgili uluslararası dergilerde yazılar yazarlar ve seyahat ederler. Diğer bir turist tipi, konu hakkında bilgi sahibi veya sadece ilgisi olan, kendini geliştirmek, farklı gastronomi kültürlerini deneyimlemek isteyen kişilerdir ve genellikle bireysel veya uzman kişi rehberliğinde yapılan turlar ile seyahat ederler. Üçüncü turist tipi ise, yeme içme konusuna meraklı olan ve turistik gastronomi atraksiyonlarına katılmak isteyen turist tipi olup, genelde temalı gastronomi turları ile seyahat ederler” (Çağlı, 2012: 98).

Gastronomi turisti; ünlü veya yeni açılan bir yiyecek-içecek işletmesini ziyaret için saatlerce yol gidebilir, hiç bilmediği bir yerde kendini bir manav ya da bakkalın rafları arasında kaybedebilir, tatil programını yemek festivalleri, mevsimlik meyveleri veya sebzeleri hesaba katarak yapabilir (Öney, 2013: 180).

Öney (2013)'in gurme turist olarak nitelendirdiği gastro turistlerin seyahat motivasyonları ise şunlardır:

- Ünlü bir lokantanın aşçısının veya sahibinin katıldığı bir toplantıyı veya pişirme performansını izlemek,
- Aşçıların yarışını izlemek,
- Yeni ve ünlü bir lokanta ya da barda yemek-içmek veya açılış gecesine veya özel bir programına katılmak,
- Sadece yerel halkın gittiği, bulunması güç bir lokanta ya da bara gitmek,
- Yemek, şarap veya bira festival ve etkinliklerine katılmak,
- Yöreyle has taze yiyecekleri araştırmak (manavda, pazarda veya kendin topla çiftliklerinde taze ot, meyve ve sebzeler),
- Şarap üretimi yapılan yerleri ziyaret etmek, şarap üretim sürecini takip etmek,
- Yemek kurslarına katılmak (birkaç gün, hafta veya ay).

Kivela ve Crotts (2005)'un “Gastronomi turizmi yaşam modeli” ne göre turistler, gıda-yemek, tutum ve tercihlerine göre “Rekreasyonel, Varoluşsal, Oyalayıcı ve Deneysel gastronomi turistleri olmak üzere dört kategoriye ayrılmaktadır:

Bu sınıflandırmada yer alan rekreasyonel ve oyalayıcı gastronomi turistleri, adlarından da anlaşılacağı üzere daha çok boş zamanlarında oyalanmak için bu tarz etkinliklere katılmaktadırlar. Öte yandan varoluşsal gastronomi turistleri, açlık ve susuzluklarını tatmin için değil, yerel veya bölgesel bir mutfak kültürü hakkında derinlemesine bilgi kazanmak için gıda tüketmektedirler. Kalabalık ve tipik turist restoranlarında bulunmamaya çalışırlar. Bu gruba göre tatil ancak bölgenin yerlilerinin tercih ettiği özel restoranlarda yemek yendiği takdirde amacına ulaşmış olmaktadır. Bu turistler basit ve bozulmamış köylüleri ararlar ve yiyeceklerin dikkat ve saygıyla, geleneklere uygun hazırlanışını izlemeyi arzularlar. Ayrıca bu turist grubu aktif olarak çiftlikleri ziyaret ederler, aşçılık kurslarına katılırlar, meyve, sebze ve şarap üretimine, hasatlarına katılırlar, şarap ve peynir üreticilerini ziyaret eder ve profesyonel balıkçılar ile balığa çıkmak isterler. Bu kişiler özellikle ürünün bir örneğini çıkartmak veya satın almak, evlerine götürmek konusunda oldukça isteklidirler. Bu konuda seyahat acentelerinin, internetin ve konuyla ilgili gezi literatürünün, broşürlerin kendilerine sunduğu

bilgilerden faydalanırlar (Kivela ve Crofts, 2005: 43). Seyahat Endüstrisi Birliği (The Travel Industry Association)'nin yapmış olduğu bir araştırma da, varoluşsal gastronomi turistlerinin bu özelliğini kanıtlar niteliktedir. Söz konusu araştırmaya göre, mutfak gezginlerinin %70'i bölgesel yiyecekleri, yemek tariflerini ve şarapları, ziyaret ettikleri yerden geri getirmeyi ve bunları arkadaş ve aileleriyle paylaşmayı sevdiklerini belirtmektedir (Marzella, 2008: 4).

Deneysel gastronomi turistleri ise genellikle gıdaları yüz yüze deneyen bir yaşam tarzına sahiptir. Bu turistler, yenilikçi menüler, tasarımcı kafe ve restoranlar ile şık servis aramaktadırlar. Moda gıdalar, katkı maddeleri ve yemek tarifleri hakkında en güncel bilgileri saklarlar. Bölgenin özgün tatlarını ve yemeklerin tariflerini öğrenmeye, kullanılan içeriği keşfetmeye, taze ürünleri inceleyerek temin etmeye ve bunları kullanarak kendi damak tatlarına yenilerini eklemeye yatkındırlar. Turistik yemek trendleri bu turistlerin ilgi eksenlerinde değişmektedir (Kivela ve Crofts, 2005: 43-44).

1.2.2. Gastronomi Turizmi Arzları

Arz, kelime anlamı ile piyasaya mal sunma anlamına gelmektedir (www.tdk.gov.tr). Söz konusu gastronomi turizmi olduğundaysa arzlar; yıllanmış bir şaraptan iyi bir deniz ürününe, iyi bir av eti yemeğinden etnik bir mutfağa, bir mutfak müzesinden bir festivale kadar geniş bir yelpazede çeşitlilik sergilemektedir. Gastronomi turizminin sahip olduğu arzlar ile farklı özellikte ve çeşitlilikte gastronomi turları düzenlenmektedir. Söz konusu turların düzenlenmesine neden olan gastronomi turizmi arzları Tablo 1.1'de yer almaktadır.

Araştırmanın bu kısmında, Tablo 1.1'de yer alan gastronomi turizmi arzlarından bazıları tek tek incelenmeye çalışılmıştır. Böylelikle bu araştırmanın ana problemi olan, Osmanlı saray mutfağının, gastronomi turizmi çerçevesinde değerlendirilip değerlendirilemeyeceği sorusunun cevabına varmak, daha da mümkün hale gelecektir. Bu bağlamda Tablo 1.1'in ilk sütunu incelendiğinde, "Turistik Altyapı" ile ilgili arzların sıralandığı görülmektedir. Turistik altyapı ise kendi arasında "Yapılar, Arazi Kullanımları ve Sokaklar/Rotalar" olmak üzere üç ana bileşenden oluşmaktadır. "şarap Barları, İçkili Mekânlar, Çiftçi Pazarları, Yemek Dükkânları, Yemek Müzeleri ve

Restoranlar” alt bileşenleri, “Yapılar” ana bileşenini oluşturmaktadır. Yine “Arazi Kullanımları” Turistik Altyapı sütununda bulunan gastronomi arzlarından bir diğer ana bileşendir ve “Çiftlikler, Meyve Bahçeleri/Zeytinlikler, Üzüm Bağları ve Kentsel Restoran Alanları”ndan oluşmaktadır. Sokaklar/Rotalar da gastronomi turizmi arzlarının turistik altyapı ana bileşenlerinden biridir. Bu bileşen; şarap ve yemek akılarından oluşmaktadır. Söz konusu alt bileşenler gastronomi turizmi için bir yerin sahip olması gereken pek çok önemli ögeye vurgu yapmaktadır. Bu çalışma kapsamında, söz konusu alt bileşenler arasından çiftçi pazarları ve yemek müzeleri konularına ayrıca değinilme ihtiyacı duyulmuştur. Yine Turistik Altyapı sütununun alt bileşenlerinden olan Restoranlar da, gastronomi turizmi açısından oldukça önemli arzlardandır ancak restoranlar konusuna bu araştırmanın 3. bölümünde ayrıca değinildiğinden, burada açıklama yoluna gidilmemiştir.

Tablo 1.1
Gastronomi Turizmi Arzları

Turistik Altyapı	Aktiviteler	Etkinlikler	Organizasyonlar
YAPILAR	TÜKETİM	TÜKETİCİ GÖSTERİLERİ	Restoran Sınıflama/Tescilleme Sistemleri (Michelin Yıldızı)
Şarap Barları	Restoranlarda Yemek Yemek	Yemek ve Şarap Gösterileri	Yemek/Şarap Tescilleme Sistemleri (VQA)
İçkili Mekânlar	Yerel Ürünlerle Piknikler	Mutfak Aletleri ile Gösteriler	Topluluklar (Slow Food)
Çiftçi Pazarları	Yiyecek ve İçecek Satın Alma	Ürün Sergileri	Konaklama ve Turizm Dernekleri
Yemek Dükkânları	Kendin Topla Konsepti	FESTİVALLER	Medya
Yemek Müzeleri	TURLAR	Yemek Festivalleri	Pazarlama Ajansları ve Organizasyonları
Restoranlar	Şarap Bölgeleri	Şarap Festivalleri	
ARAZİ KULLANIMLARI	Tarım Bölgeleri	Bağ Bozumu/Hasat Festivalleri	
Çiftlikler	Kentsel Yemek Mekânları		
Meyve Bahçeleri/Zeytinlikler	EĞİTİM/GÖZLEM		
Üzüm Bağları	Yemek Okulları		
Kentsel Restoran Alanları	Şarap Tadım Kursları		
SOKAKLAR/ROTALAR	Şef Yarışmalarını Gözlemeleme		
Şarap Akıları	Yiyecek ve İçeceklerle İlgili Kitap ve Dergi Okumak		
Yemek Akıları			

Kaynak: Ontario Kültür Turizm ve Spor Bakanlığı’ndan aktaran Çağlı, 2012, s.32.

Çiftçi Pazarları: Tüketiciler açısından çiftçi pazarlarının amacı, daha taze ürünleri daha düşük fiyattan satın alabilmektir. Çünkü bu pazarlar sayesinde aracılar olmaksızın satış yapılmaktadır. Çiftçiler açısından ürünleri aracı olmadan müşterilere satmak çok daha kârlıdır. Aslında geleneksel sistemde çiftçiler, köylerde üretilen malları vatandaşa doğrudan satamamakta ancak şehir merkezindeki esnafa satmaktadır. Dolayısıyla çiftçinin kazancı düşmektedir. Çiftçi pazarları sayesinde çiftçilerin ürettiği ürünün değeri, çiftçi tarafından belirlenmekte ve çiftçiler emeklerinin karşılığını daha fazla alabilmektedir. Bu yeni pazar, üreticilerin daha fazla para kazanmasına, alıcıların ise daha az para harcamasına imkân verdiğinden, kazan-kazan ilkesini hatırlatmaktadır.

Dünya geneline bakıldığında, çiftçi pazarlarının sayılarının arttığı ve organik olan taze ürünlerin, hem turistlerin hem de yerlilerin dikkatini çektiği görülmektedir. Bu göstergeler işlenmiş ürünlerin ve fabrika tarımının besinsel değeri hakkında sağlık korkuları ve şüpheleri taşıyan günümüz insanını cezbetmektedir (Henderson, 2009: 319). Amerika Birleşik Devletleri Tarım Departmanı'nın tarım istatistiklerine göre, (U.S. Department of Agriculture-USDA) 1994 yılından bu yana tüketici bilincini yaygınlaştırarak daha fazla erişim sağlayan çiftçi pazarları, %66 oranında büyümüştür. Özellikle çiftçi pazarları 2004 ile 2006 yılları arasında %18,32 oranında artmıştır (Marzella, 2008: 4).

Yöresel sebze ve meyveler, bölgelerin coğrafi yapısının ve mutfak kültürünün önemli göstergelerdir. Bu sebeple gastronomi turizmi kapsamında yerel pazarlara yöresel sebze ve meyveleri incelemek üzere turlar düzenlenmektedir (Çağlı, 2012: 68). Kuruyemişler, baharatlar, yoğurt, turşu, Türk Kahvesi bu konuda uzmanlaşmış çarşılara turlar yapılmaya potansiyeli sunmaktadır.

Türkiye'de de yerel pazarların sayısı oldukça fazladır ve bu pazarların gastronomi turizmi çerçevesinde değerlendirilmesi gerekmektedir. Köylülerin kendi topraklarında ürettikleri ürünleri getirip pazarlarda satması yeni bir olay olmamakla beraber, söz konusu durumun artık daha yasal bir platforma kavuşması oldukça yenidir. Ancak bir çiftçinin ürettiği ürünlere "Organik" etiketi vurabilmensin belirli yasal prosedürleri olduğu ve bu sürecin maliyetinin oldukça yüksek olduğu bilinmektedir. Yüksek maliyeti

karşılayamayan çiftçi ise bu sebeple, ürünlerini pazara getirdiğinde organik terimi yerine “katkısız, doğal, ilaçsız” gibi ifadeler kullanmaktadır.

Yemek Müzeleri: Yemek müzeleri, insanoğlunun beslenme olgusuna dair her türlü somut ve somut olmayan bilgi ve nesnelere toplayan, bu bilgi ve nesnelere ait olduğu toplumun gelişimi üzerine indirgeyen veya olduğu gibi sunan, bu konuda sergiler ve eğitim programları düzenleyen, topluma ait koruna gelen veya koruna gelmemiş mutfak kültürlerine ait bilgileri araştıran, koruyan ve arşivleyen kurumlardır (Koz, 2009: 6). Yemek müzeleri yerine gastronomi müzesi ya da mutfak müzesi kavramlarının kullanıldığı da bilinmektedir.

Yemek müzeleri, bölgeler için gastronomi gelişiminin önemli göstergelerinden biridir. Bu müzeler, bölge halkının konuya olan ilgisini ve verdiği önem yanında, bölgeye gastronomi turizmi için gelen turistlere büyük bir çekicilik sunmaktadır. Dünya üzerinde gastronomi turizminin gelişmiş olduğu birçok ülke yemek müzelerine azami önem vermekte, konuda uzman kişiler gittikleri yerlerde yerel kültür ögesi olarak gastronominin tarihi, gelenekler ve teknikler ile ilgili bilgi edinebilecekleri bu müzeleri aramaktadırlar (Çağlı, 2012: 79).

Yemek müzeleri oldukça yeni ve hızla çoğalan bir müze kategorisidir. Dünya üzerinde yeme-içme kültürünü, çoğu kez yemeğin kendisini değil de, geleneksel uygulamalarını ve toplum içindeki rolünü, en çok da tek bir gıda türünün tüm tarihsel gelişimini anlatan yemek müzeleri bulunmaktadır (Koz, 2009: 6). Yemek müzeleri insanları ne yedikleri, nasıl ve neden yedikleri hakkında bilgilendirmek ve bu bilgileri arşivlendirerek gelecekte hatırlanmasını sağlayacak kurum olma özelliğini de taşımaktadırlar (Koz, 2009: 11). Temel olarak mutfak müzeleri “beslenme” ve “yemek” arasında ilişkiyi iki ana ekseninde inceler:

- a) ***Klasik etnografik bulgularla belli coğrafya veya topluluğa ait mutfak kültürü ve ona ait öğelerin incelenmesi:*** Malzeme, tarifler, yemek seçimleri, kimlik, tabular, sembolizm, toplumsal değerler ve yemek arasındaki ilişkileri konu edinir.

- b) **Çok mekânli etnografik bulgularla yapılan araştırmalar:** Tek tür sebze, meyve veya etin değişik coğrafyalarda yapmış olduğu gezintiyi kendisine konu edinir (Koz, 2009: 12).

Dünya üzerindeki yemek müzeleri dört farklı türde kurulmaktadır (Koz, 2009: 12-13):

- a) **Bilim tarihi veya doğal tarih müzeleri kapsamında mutfak kültürü:** Bu müzeler beslenmeyi bilimsel açıdan ele alarak sindirim, insan vücudu, beslenme döngüsü, besin maddeleri, fayda-zarar ilişkisi, sağlık, dengeli beslenme gibi konuları incelemektedir.
- b) **İktisat tarihi ve üretim ilişkileri müzeleri kapsamında mutfak kültürü:** Yemek ve ardında yatan olguları, başta ne şekilde, neden ve hangi yollarla üretildikleri, toplumsal anlamları, piyasaya sunuluş biçimleri, üretimde kullanılan malzeme ve eşyalar, toplumda yarattığı etki-tepki ilişkisi içerisinde inceler.
- c) **Antropoloji, etnoloji müzeleri kapsamında mutfak kültürü:** İnsanın gıda maddelerini seçim sebeplerini, neyi, neden, nasıl, hangi koşullar altında tükettiklerini, bu tüketim biçimlerinin halk kültüründeki yerini inceler ve araştırır.
- d) **Yerel kültür müzeleri kapsamında mutfak kültürü:** Bir topluma ait yaşıyan veya geçmişte yaşamış geleneksel mutfak kültürünü inceleyen, ona ait öğeleri toplayan, kaybolmuş bir takım gelenekleri toplumla buluşturan, var olan bazı olguların kaybolmasını engellemek amacıyla arşivleyen ve kendi bünyesinde yaşamasını sağlayan müzelerdir.

Yemek müzelerinin amaçları ve hedefleri şunlardır (Koz, 2009: 26-27):

- Mutfak kültürünün değişimleriyle birlikte saptanması ve arşivlenmesini sağlamak,
- Yemeğin sadece “acıkinca yapılan” biyolojik bir etkinlik olmadığı, aynı zamanda “sosyal bir olgu” olduğunu, kültürel miras içinde önemli bir yer tuttuğunu vurgulamak,
- Mutfak kültürünün yaşıyan bir kültürel miras olarak gelişip yenilenmesinde ve halen yaşıyor ise sürdürülebilir hale gelmesi konusunda çalışmalar yapmak,

- Mutfak sektöründe çalışan profesyonellere kendilerini anlatma, bilgilerini paylaşma fırsatı sunarak, sektöre yeni renkler katılmasına yardımcı olmak,
- Genç nesillerin unutulmuş gelenekleri öğrenerek sağlıklı beslenme kavramıyla tanışmalarını sağlamak,
- Ailece geçirilen boş zamanlar için müze ziyaretinden öte, öğrenerek, eğlenerek ve en önemlisi lezzetli etkinliklerle birleştirilerek geçirilmesini sağlayacak bir alan yaratmak,
- Turizm sektörünün en önemli ayağı olan yeme-içme alanında ülkeleri doğal ve tarihi güzellikleri yanında mutfak kültürüyle de tanıtmak,
- Mutfak kültürünün yozlaşmasına sebep olan etkileri azaltmak, bu etkileri engelleme yollarını belirlemek ve bu konuda bilinçli bir nesil yetiştirmek,
- Geçmiş ile gelecek arasında bağ kurarak bellek kaybını en aza indirmek,
- Mutfak alanında yapılan çalışmalara katkıda bulunmak,
- Ait olduğu toplumun mutfak kültürünü dünyaya tanıtmak.

Türkiye’de mevcutta şarap, zeytinyağı ve yerel mutfak alanlarında özelleşmiş toplam 7 adet yemek müzesi bulunmaktadır. Tekirdağ’da Türkiye’nin tek şarap müzesi bulunmaktadır. Çanakkale, Balıkesir, İzmir illerinde zeytinyağı müzeleri bulunmakta olup, İzmir Oleatrium Müzesi Avrupa’nın en büyük zeytinyağı müzesidir. Gaziantep, Şanlıurfa ve Hatay’da yöresel mutfak ile ilgili müzeler bulunmaktadır. Şarap müzesi haricinde, Türkiye’deki gastronomi müzelerinin özellikle 2005 yılı sonrasında açıldıkları görülmektedir. Bu durum konuya verilen önemin ve ilginin arttığı bir göstergesidir (Çağlı, 2012: 80).

Dünya üzerindeki mutfak temalı müzelerin pek çoğu aktif olarak işleyen ve sık sık güncellenen internet sitelerine sahiptirler (Koz, 2009: 34). Ancak söz konusu Türkiye’deki yemek müzeleri olduğunda, Tablo 1.2’de bulunan yedi adet yemek müzesinden sadece Çanakkale ve İzmir’de bulunan müzelerin kendine ait internet sitesi olduğu, diğerlerinin ise bu konuda herhangi bir çalışma yapmadığı görülmektedir. Hatta dünya üzerinde sadece internet üzerinden hizmet veren, online sergiler açan ve kar amaçlı olmayan, “The Food Museum Online” isimli bir müze de bulunmaktadır

(www.foodmuseum.com). Sonuç olarak yemek müzeleri gastronomi turizmi açısından önemli bir arz unsurudur.

Tablo 1.2
Türkiye’de Bulunan Gastronomi Müzeleri

İLLER	GASTRONOMİ MÜZESİ ADI	AÇILIŞ YILI
Tekirdağ	Mürefte Feyzi Kutman Şarap Müzesi	1900’lerin başı
Çanakkale	Adatepe Zeytinyağı Müzesi	2001
Balıkesir	Edremit Evren Ertür Tarihi Zeytinyağı Aletleri Müzesi	2005
Gaziantep	Emine Göğüş Gaziantep Mutfak Müzesi	2008
İzmir	Oleatrium Zeytin ve Zeytinyağı Tarihi Sergi Alanı	2011
Şanlıurfa	Şanlıurfa Geleneksel Mutfak Müzesi (Tarihi Hacıbanlar Evi)	2011
Hatay	Hatay Antakya Mutfak Müzesi	Açılış Aşamasında

Kaynak: Çağlı, 2012, s.80.

Tablo 1.1 incelendiğinde, ikinci sütunun “Aktivitelerden” oluştuğu görülmektedir. “Tüketim, Turlar ve Eğitim/Gözlem” olmak üzere üç ana bileşenden oluşan Aktiviteler sütununa göre Tüketim; “Restoranlarda Yemek Yemek, Yerel Ürünlerle Piknikler, Yiyecek ve İçecek Satın Alma ve Kendin Topla Konsepti”nden oluşmaktadır. Turlar ise “Şarap Bölgeleri, Tarım Bölgeleri ve Kentsel Yemek Mekânları” olmak üzere üç alt bileşenden oluşmaktadır. Gastronomi turizmi arzlarının Aktiviteler sütununu oluşturan son ana bileşen ise Eğitim/Gözlemdir ve “Yemek Okulları, Şarap Tadım Kursları, Şef Yarışmalarını Gözlemeleme, Yiyecek ve İçeceklerle İlgili Kitap ve Dergi Okumak” alt bileşenlerinden oluşmaktadır. Bilindiği üzere yemek pişirmeyi öğretmeye yönelik okullar da yiyecek turizmi ürünüdür. Bazen öğretimi ve kalacak yeri kapsayan bu okullar, tanınmış şefler tarafından yönetilir veya kurulurlar (Henderson, 2009: 319). Bu çalışma kapsamında, söz konusu alt bileşenler arasından “Turlar” alt bileşeni irdelenmiştir.

Dünyada ve Türkiye’de Gastronomi Turları: Günümüzde gastronomik unsurları keşif için seyahat eden, entelektüel gruplar ortaya çıkmıştır. Hatta bu grupların ülke mutfaklarında yemek yapımı deneyerek, karşılığında ücret ödedikleri de bilinmektedir. Bu anlamda acenteler “Gurme Turları” düzenler olmuşlardır (Altınel, 2009: 13). Yüncü

(2010) gastronomi turizmine yönelik düzenlenen turları genel olarak üç kategoride toplamıştır. Bunlar;

- Yemek pişirmeye yönelik eğitimleri içeren turlar,
- Özel bir bölgenin yerel yemeğini yemek veya dünyaca ünlü bir şefin yaptığı yemeği yemek için düzenlenen turlar,
- Özellikle bir ürün için geliştirilmiş ve aynı zamanda o ürünün üreticileri ile buluşma imkânı sağlayan turlardır.

Gastronomi, doğru bir yatırım aracı olarak kullanıldığı zaman gelecek vadeden bir ekonomik getiri kaynağıdır. Söz konusu durumun en güzel örnekleri, gastronomik faaliyetlerden yani gastronomi turlarından dolayı turistik imajını arttırmış olan İspanya, İtalya ve Fransa gibi Akdeniz ülkeleridir (Dilsiz, 2010: 20). Örneğin İtalya’da Toscana bölgesi, Fransa’nın Champagne ve Burgundy bölgelerinin uzun yıllardır gastronominin destinasyonları olduğu bilinmektedir. Sayıları milyonları bulan Kuzey Avrupalı turistler, Chianti şarabını, Truf mantarını, Floransa usulü et yemeklerini ve Lucca’nın zeytinyağını tatmak için İtalya’nın Toscana bölgesine akın etmektedirler (Altinel, 2009: 15). Yine Barcelona, her yıl düzenlediği yiyecek-içecek aktiviteleri ile turizm gelirlerinin önemli bir bölümünü gastronomiden elde etmektedir (Güzel, 2009: 28). Dünyanın ikinci büyük gastronomi fuarının yapıldığı Barcelona’yı her yıl 60 ülkeden, 200 bine yakın turist ziyaret etmekte ve kent her yıl 500’e yakın yiyecek-içecek etkinliğine ev sahipliği yapmaktadır. Barcelona Üniversitesi’nin yapmış olduğu bir araştırmaya göre, Barcelona’daki turizm gelirin %30’undan fazlası gastronomi kökenlidir. Yemek yemek ve yerel malzemeyi tanımak için La Boqueria adlı yiyecek pazarına akın eden yabancı ziyaretçi sayısı, günlük 2.500 civarında tespit edilirken; bu rakam Picasso Müzesi’ne giden ziyaretçi sayısına eşittir (Aslan, 2010: 43).

ABD-California’da Napa Vadisi, Güney Afrika, Avustralya ve Şili de gastronomi turları açısından oldukça popüler diğer destinasyonlardır. Nüfusu yalnızca 150 bin olan ve 200’den fazla şarap imalathanesinin bulunduğu Napa Vadisi, Disneyland’dan sonra Amerika’nın batı kıyısında en çok turist çeken ikinci nokta olarak öne çıkmaktadır. Turistlerin bu bölgeyi ziyaretlerinin birinci nedeni, şarap ve ona eşlik eden nefis yemekleridir. Öte yandan Avustralya’da 35.000 bağ ve şaraphane bulunmaktadır.

Sadece Güney Avustralya’da küçük bir bölge, her yıl 7.5 milyon turisti şarabı ve yemekleri sayesinde misafir edebilmektedir (Altınel, 2009: 15).

Meksika, Tayvan ve İspanya’ da ise bazı otantik bölgelerde dikkat çekici olarak yerel halk, kendi imkânlarıyla mevcut evlerine pansiyon tarzı ek yapılarla konaklama imkânı sağlamakta ve kendi mutfaklarında yöreye özgü yemeklerin eğitimini vermektedir. “Evde Yerel Mutfak Dersleri” adındaki bu kırsal uygulama, tüm mutfak severlerden yoğun şekilde talep görmektedir (Kesici, 2012: 36). Yüncü (2010) ise İspanya’ya “Tapas” adı verilen mezelerin tadımının yapıldığı turlar düzenlendiğini belirtmektedir. Ayrıca Kosta Rika’ya yapılan kahve turları, Japonya ve Sri Lanka’ya yapılan çay turları, Belçika ve İsviçre’ye yapılan çikolata turları da dünya üzerinde yapılan gastronomi turlarına örnekler arasında yer almaktadır (Yüncü, 2010: 31).

Söz konusu Türkiye olduğunda ise, gastronomi turları dünya genelinden gerek algılanma açısından gerekse de uygulanma açısından farklılık arz etmektedir. Türkiye’de turizmdeki yatak arzında meydana gelen gelişmelere paralel olarak gastronominin de geliştirilerek, hak ettiği gelirlere kavuşması son derece önemlidir. Bir yanda saygın bir üretim (Türk Mutfağı zenginliği), diğer tarafta ise çok özel grupların (Gurme turları) bunun tüketimi yönünde bir talebi mevcuttur (Altınel, 2009: 13).

Türkiye’nin değişik yerlerini görmek isteyen yerli turistler özellikle kültür turları çerçevesinde paket tur satın alma eğilimindedir. Göstergeler son zamanlarda turizm acentelerinin daha fazla seçenek sunmak amacıyla farklı alanlara yöneldiklerini, gastronomi turlarının da bu açılımda önemli bir yer tuttuğunu göstermektedir. Artık kültür seyahatleri çoğu zaman tek başına cazip gelmemekte, özellikle kültür turlarına ilgi duyanlar gittikleri yerlerde o yörenin yemeklerini tatmak istemektedir. Son yıllarda artan talep nedeniyle, tur paketlerine “Lezzet Durakları” da eklenmektedir (Altınel, 2009: 15). Benzer durum yurt dışından Türkiye’ye gelen yabancı turistlerde de görülmektedir. Bu turist grupları da Türkiye’ye özgü yiyecekleri tadarak tatil deneyimlerini daha da pekiştirmektedir. Ayrıca söz konusu turistler evlerine döndüklerinde tattıkları yerel yiyeceklerin ihracatı ile ilgili girişimlerde de bulunabilmektedirler.

Gastronomi, Türkiye’de birçok destinasyona değer katabilecek potansiyele sahiptir. Dünyanın en zengin mutfakları arasında sayılan Osmanlı-Türk mutfağı, doğru bir konumlandırma ve yaratılacak çekici bir imajla, destinasyonların markalaşmasına büyük katkılar sağlayacaktır. Türkiye’nin pazar payının ve turizm gelirlerinin artırılmasında, üst gelir grubu turistlerin payının artırılmasında, kişi başı harcamanın ve kalış sürelerinin artırılmasında, mevsimselliğin azaltılarak, turizm talebinin on iki aya yayılmasında gastronomi turları büyük katkılar sağlayacaktır (Güzel, 2009: 28).

Türkiye’de gastronomi turizmine olan ilginin 2005 yılından sonra oluştuğu ve mevcut yatak kapasitesinin ise 1980’lerden itibaren gelişen kitlesele kıyı turizmi sonucu olarak arttığı düşünöldüğünde, gastronomi turlarının yatak kapasitesini etkilediğı yorumunu yapmak zor olacaktır. Ancak, gastronomi turizmi amaçlı ziyaret edilen yerlerin, gastronomi amacı dışında önceden gerçekleşen yatak kapasitesinden yararlandığı veya kıyı turizminin o bölgede gastronomi turizmi ile çeşitlendirildiğı yorumu yapılabilir (Çağlı, 2012: 77).

Türkiye’de mevcutta il düzeyinde gerçekleşen turizm türlerine ait resmi bir veri bulunmamaktadır. Ancak Çağlı (2012) yaptığı çalışma ile Türkiye’de gastronomi turizminin Marmara Bölgesi’nde Çanakkale ve Tekirdağ illerinde, Ege Bölgesi’nde İzmir, Muğla ve Denizli illerinde, Akdeniz Bölgesi’nde Mersin, Adana ve Hatay illerinde, Güney Doğı Anadolu Bölgesi’nde Gaziantep ilinde ve Orta Anadolu Bölgesi’nde Nevşehir ilinde gerçekleştiğini tespit etmiştir. Tekirdağ, Çanakkale ve Denizli illeri, şarap ve bağ bozumu turlarınca ziyaret edilmektedir. İzmir, Muğla, Mersin, Adana, Hatay, Gaziantep illeri yöresel yemekleri ile gastronomi turizmi için çekicilik yaratmaktadır. Nevşehir ilinin ise hem yemek hem şarap potansiyeli ile gastronomi meraklılarını kendine çektiğı tespit edilmiştir. İstanbul ise tüm potansiyeline rağmen, Çağlı (2012)’nin araştırmasında söz konusu illerin arasında yer almamıştır.

Altinel (2009) da yaptığı çalışmada benzer sonuçlara ulaşmıştır. Altinel (2009)’a göre, Adana’ya gelen bir turist kentin tarihi mekânlarının yanı sıra Adana kebabı yemeden şehirden ayrılmak istemezken; Hatay’a gidenler künefeyi, Gaziantep’e gidenler

kebapları ve baklavayı, Mersin'e gidenler ise tantuniyi, ünlendiği şehirde tatmak istemektedirler (Altınel, 2009: 15).

Türkiye'de faaliyet gösteren bazı turizm acenteleri gastronomi turları düzenlemeye başlamışlardır. Örneğin bir turizm acentesi "Mutfağın Kalbine Yolculuk" ismini verdiği tur ile müşterilerine Konya mutfak kültürü, "Kaz Dağları Zeytin Turu" ismini verdiği gastronomi turunda ise, müşterilerine zeytin kültürünü tanıtmaktadır (www.oasis.com.tr). Yine son zamanlarda YESAM'ın düzenlediği yemek temalı kültür turları da öne çıkmaktadır (www.yemeksanatlari.org).

Güneş ve diğerleri, 2008 yılında yaptıkları bir çalışma ile "Anadolu Gurme Turları" yapılmasını önermişlerdir. Bu turlar ile Türkiye'de, köylerde o köyün yemeklerini yapacak kadınların belirlenmesi ve evlerinin bir köşesi ya da bahçelerini küçük bir lokantaya çevirebilmeleri için kredilerin verilmesi önerilmektedir. Ayrıca gelen turistlerin bu lokantalara yönlendirilmesi sayesinde bu girişimin hem aile ekonomisine katkısının olacağı, hem de yerel yemeklerin yaşatılabileceği belirtilmektedir.

Tablo 1.1'de yer alan Gastronomi Turizmi Arzlarının üçüncü sütunu Etkinliklerden oluşmaktadır. Etkinlikler sütunu "Tüketici Gösterileri ve Festivaller" ana bileşenlerinden oluşmaktadır. Tüketici Gösterileri "Yemek ve Şarap Gösterileri, Mutfak Aletleri ile Gösteriler ve Ürün Sergileri" alt kategorilerinden oluşurken; Festivaller ise "Yemek Festivalleri, Şarap Festivalleri ve Bağ Bozumu/Hasat Festivalleri"nden oluşmaktadır. Bu çalışma kapsamında, söz konusu alt bileşenler arasından Festivaller irdelenmiştir.

Gastronomi Festivalleri: Festival, genellikle yerel bir topluluk tarafından belirlenmiş ve geleneksel olmuş gün ve tarihlerde kutlanan, yapıldığı yörenin imgesi hâline gelmiş etkinlikler bütünüdür. Festival kelimesi Latince *festa* kelimesinden gelmektedir. İlk kez 1200'lü yılların başında kullanıma girmiş ve yerleşmiştir. Festivaller genelde doyasıya yemeklerin yendiği, çevrenin en güzel şekilde süslenip, temizlendiği olgulardır (www.tr.wikipedia.org). Yerel gastronomi etkinlikleri, şenlik ve festivaller gastronomi

amaçlı bir bölgeye gelen turistler için ise katılabilecekleri, yerel halk ile bir araya gelebilecekleri ve yerel kültürü yaşatabilecekleri bir çekiciliktir (Çağlı, 2012: 81).

Dünyanın en büyük gıda şenlikleri, yılda bir kez Chicago’da düzenlenen ve iki hafta süren “Taste of Chicago”dur. Bu şenlik dünyanın her yerinden milyonlarca katılımcıyı Chicago’ya çekmektedir. Öyle ki bu festival, 2006 yılında rekor bir katılımı 3.6 milyon insanı Chicago’ya çekmiştir (Marzella, 2008: 4). İlhan (2007)’a göre de İtalya’da 1996 yılında Mayıs ayında bir hafta sonu Cantina Aparte (Açık Mahzen) festivali yapılmış ve 500.000 turist 700 şaraphaneyi ziyaret etmiştir.

Türkiye’deki yerel festivaller içerisinde yerel gastronomi varlıkları odaklı düzenlenen festival, şenlik ve panayırın geniş yer tuttuğu bilinmektedir. Ancak bu etkinliklerin çoğu il ve ilçe düzeyinde, yerelin katılımı ile sınırlı kaldığı görülmektedir. Bu etkinliklerin çoğunda ana tema; üzüm ve bağbozumu, meyve, peynir, sebze, zeytin ve zeytinyağı, yemek ve tatlı, baharat ve kuruyemiş, bal ve pekmez ile çaydır. Bu festivallerin Ankara, Denizli, Antalya, Manisa, Bursa, Kütahya ve Afyon illeri başta olmak üzere yurdun hemen her yerinde düzenlendiği bilinmektedir (Çağlı, 2012: 81).

Tablo 1.1’de yer alan Gastronomi Turizmi Arzlarından sonuncu sütun ise Organizasyonlarla ilgilidir. Restoran Sınıflama/Tescilleme Sistemleri, Yemek/Şarap Tescilleme Sistemleri, Topluluklar, Konaklama ve Turizm Dernekleri, Medya, Pazarlama Ajansları ve Organizasyonları bu başlık altında yer almaktadır. Bu çalışma kapsamında, Restoran Sınıflama/Tescilleme Sistemleri ve topluluklardan Slow Food konularına değinilmiştir.

Restoran Sınıflama Sistemleri: Restoran sınıflama sistemi, restoranların gıda kalitesi ve hizmetleri için bir kılavuздur. Dünya üzerinde pek çok ülkede kullanılan bu sınıflama sistemleri ile gastronomi alanında hizmet veren restoranlara yıldız, kaşık, çatal ya da aşçı kepi gibi sembollerle ödüller verilmekte ve başarıları takdir edilmektedir. Örneğin Amerika’da Mobil Seyahat Rehberleri (The Mobil Travel Guides) 1 ile 5 yıldız arasında “Mobil” ölçeğiyle, Amerikan Otomobil Birliği (American Automobile Association, AAA) ise 1 ile 5 elmas arasında “Elmas” ölçeğiyle restoranları derecelendirmektedir.

Derecelendirmeler medyada, genellikle de gazetelerde ve yaşam tarzı dergilerinde yer almanın yanı sıra, seyahat ve restoran rehber kitaplarında da yer almaktadır. Öte yandan tüketicilerin yazdığı eleştiri yazıları ve yaptıkları puanlamaları yayınlayan internet siteleri giderek daha fazla popüler hale gelmektedir (teftis.kulturturizm.gov.tr).

Söz konusu sınıflamalar ya sadece yemek kalitesi esasına göre yapılabilir ya da hizmet ve mekân ambiyansı, gürültü düzeyi gibi diğer faktörleri de kapsayabilir. Örneğin, New York Times gibi etki sahibi ve itibarlı kaynaklar tarafından değerlendirildikleri zaman, en üst düzey restoran sınıflaması bir restoran için başarı ya da başarısızlık anlamına gelmektedir. Times'ın dört yıldız sistemindeki üç yıldız "fevkalade" anlamına gelir ve bir ya da iki yıldız almaktan çok daha zordur. Times'ın "olağanüstü, kusursuz" anlamına gelen dört yıldız unvanını elinde bulunduran restoran sayısı ise New York'ta bulunan 20.000 restoran arasında bir düzineden daha az sayıdadır (teftis.kulturturizm.gov.tr).

Amerika'nın bazı yerlerinde söz konusu sınıflama sistemleri bir adım daha ileri taşınarak, restoran puanlama yasası oluşturulmuştur. Buna göre Los Angeles Denetçiler Kurulu tarafından, Kaliforniya'nın San Diego vilayetinde ve Riverside şehrinde bir "restoran puanlama" yasası kabul edilmiştir. Yapılan ihlallerin sadece rapor içerisinde listelenmesi yerine, yapılan her bir ihlal için puan azaltılması yoluna gidilerek, restoran denetim sistemi standart hale getirilmiş ölçek sıralamasına dönüştürülmüştür. Böylelikle yiyecek satışı yapan tüm müesseselerin başarı derecelerini fark edilebilir bir şekilde ilan etmesi zorunlu hale getirilmiş ve bütün müesseselerin -müşterinin talep etmesi halinde- denetim işleminin bir kopyasını müşteriye vermesi zorunlu kılınmıştır. Puanlamalar aynı zamanda Vilayet Kamu Sağlığı Departmanı'nın internet sitesinde ve de Restaurant Watch adlı internet sitesinde yer almaktadır (teftis.kulturturizm.gov.tr). Yine Amerika'da Zagat Rehberi adında prestijli başka bir rehber daha olduğu da bilinmektedir (www.lokantadunyasi.com).

Bahsi geçen Restoran Sınıflama Sistemleri, Türkiye'de bulunmamaktadır. Yıldız, kaşık, çatal ya da aşçı kepi gibi sembollerle restoranları ödüllendiren uluslararası kuruluşların hiçbir uzantısı Türkiye'de bulunmadığı gibi, ulusal bazda bu tarz bir sınıflama sistemi

kurma girişimine de rastlanılmamıştır. Bu araştırmada ise gastronomi alanında restoran sınıflama sistemleri arasında en prestijli olan iki tanesine değinilmiştir.

Michelin Rehberi-Michelin Yıldızı: Fransız Michelin Lastikleri tarafından yayınlanan, dünyanın en iyi restoranlarını ödüllendirmek için verdiği yıldızlarla tanınan “Michelin Rehberi”, günümüzde yeme-içme kültürü alanında bir referans niteliğindedir. Dünyanın en iyi restoranlarını belirlemek için kullandığı ve yıldızlı derecelendirme sistemiyle tanınan, “Kırmızı Rehber” (Michelin Red Guide) olarak da bilinen Michelin Rehberi; önceleri sürücülere ücretsiz olarak dağıtılan ve lastik değiştirmeden araç bakımına kadar birçok konuda yararlı bilgiler içeren 400 sayfalık kırmızı kapaklı bir kılavuzken; zamanla gelişerek, yaklaşık 8.500 işletmeye dair değerlendirmeler içeren ve 2.000’den fazla sayfadan oluşan bir rehber haline gelmiştir.

Bugün dünyanın en prestijli otel ve restoranlarını seçen bu rehber, gurmelere yönelik yeme-içme kültürü alanında referans olarak gösterilmektedir. Michelin’in kurucuları André ve Edouard Michelin kardeşler, kendi isimlerini taşıyan ilk rehberi 1900 yılının Ağustos ayında Fransa’da düzenlenen Paris Fuarı sırasında yayınladıklarında, Fransa’da yollarda 3.000’den daha az otomobil bulunuyordu. Karayolu hareketliliğinin henüz gelişmediği o dönem şartlarında, seyahat etmek çoğunlukla gerçek bir macera anlamına gelmekteydi. Seyahatleri kolaylaştırmak ve karayolu hareketliliğini artırmak isteyen Michelin Kardeşler, motorlu taşıtlarla seyahat edenlere yönelik ufak bir rehber hazırlamayı kararlaştırdı (www.bib.michelin.com.tr). Michelin Kardeşler bu rehberi hazırlarken, insanların bir lokma farklı lezzet uğruna uzun mesafeleri göze alacaklarına neredeyse emindiler (Gürsoy, 2013a: 81). İlk kez basıldığında uzun yol şoförleri için tasarlanan Michelin Rehberi, Fransa’daki şoförlerin yolculukları boyunca konaklayabilecekleri otelleri, restoranları, umumi tuvaletleri, benzin istasyonlarını, otomobil tamircilerini kolayca bulabilmelerini amaçlıyordu (www.bib.michelin.com.tr). Öte yandan Andre ve Edouard kardeşlerin, otomobillerin daha fazla kilometre yaparak, lastiklerinin daha sık değişmesini sağlamak amacıyla bu rehberi oluşturdukları görüşü de yaygındır (Gürsoy, 2013a: 80).

Michelin lastiklerinin amblemi aslında Michelin kardeşlerin yeme-içmeye olan ilgileri hakkında bilgi vermektedir. Şöyle ki, lastiklerin üst üste dizilmesiyle oluşmuş olan tombul Michelin adamının adı “Bibendum”dur ve Meşhur Romalı Marcus Antonious’a atfedilen “Nune est Bibendum” yani “şimdi içmek zamanıdır” sözünden gelmektedir (Gürsoy, 2013a: 81). Michelin Rehberi ilk kez 1926 yılında iyi yemek pişiren restoranları bir yıldızla ayırt etmeye başlamıştır. İkinci ve üçüncü yıldız ise 1930’lu yılların başında eklenmiştir (www.bib.michelin.com.tr). 1936 senesinde oluşturulan, halen kullanılan (www.bib.michelin.com.tr) ve “Macaron” isimi verilen çiçek şeklindeki yıldızların (www.sabah.com.tr) anlamları şöyledir:

✿ Çok iyi bir restoran,

✿ ✿ Seyahat güzergâhını değiştirmeye değer bir restoran,

✿ ✿ ✿ Özel bir seyahati hak eden bir restoran anlamına gelmektedir (www.bib.michelin.com.tr).

Rehberlerde yaklaşık 1.800 restoran tek, iki veya üç yıldız ile ödüllendirilmiştir. Michelin Rehberi’nde bir veya daha fazla yıldız ile ödüllendirilmek o restoranın sadece bulunduğu ülkede değil, tüm dünyada en iyi restoranlar arasında yer aldığını da göstermektedir. Günümüzde Michelin Rehberi’nin kapsamında, Avusturya, Belçika, Çek Cumhuriyeti, Danimarka, Finlandiya, Fransa, Almanya, Yunanistan, Macaristan, İrlanda, İtalya, Lüksemburg, Hollanda, Norveç, Polonya, Portekiz, İspanya, İsveç, İsviçre, Birleşik Krallık, Amerika Birleşik Devletleri ve Japonya olmak üzere 22 ülke yer almaktadır (www.bib.michelin.com.tr). Söz konusu lastik firmasının satış ağında olmasına rağmen Türkiye’nin bu rehber kapsamında olmadığı bilinmektedir.

Fotoğraf 1.1, Michelin yıldızı almış bir restoranın diğer restoranlardan nasıl ayırt edileceğini göstermesi açısından önemlidir. Eğer bir restoranın girişinde Fotoğraf 1.1’de yer alan levha bulunuyor ise restoran Michelin yıldızı almış demektir. Fotoğraf 1.1’de yer alan levhanın, Türkiye’de Kültür ve Turizm Bakanlığı tarafından verilen Turizm İşletme Belgeli otel ve restoranların kapı girişinde yer alan levhalarla da benzerlik arz ettiği görülmektedir.

Bir restoranın Michelin Yıldızı alması için kesin kurallar olmamakla birlikte, restoranın taşınması gereken belirli bazı kriterler bulunmaktadır. Bunları şu şekilde sıralamak mümkündür:

- Restoran butik olmalı, 80-90 kuveri geçmemelidir,
- Şef, restoran sahibi olmalı; restoran, şefiyle ön planda olmalıdır,
- Restoran şefinin Michelin yıldızlı lokantalarda bir geçmişi olması ve bu disiplinden gelmesi gerekmektedir,
- Mutfakta yaratılan tatlar ve yeniliklerin doğru şekilde servis edilmesi ve zengin bir şarap kavı eşliğinde sunulması gerekmektedir,
- Restoranın devamlı olması gerekmektedir. Yani restoranın bir yıl çok iyi olup, ertesi yıl kalitesinden ödün vermemesi gerekmektedir.
- Restoranların bulunduğu yer, ulaşım kolaylığı, dekorasyonu, çalışanları ve restoranın atmosferi de puan kazanmayı sağlamaktadır (www.sabah.com.tr).



Fotoğraf 1.1: Üç Michelin Yıldızlı New York Per Se Restoran

Kaynak: (www.cnet.com).

Bir restoranın Michelin Yıldızı alabilmesi için taşınması gereken kriterlerden sonuncusu olan, restoranın lüks olma düzeyi için, 1 ile 5 arasında ayrı bir ölçek kullanılmaktadır. Bu ölçeğe göre 1, “oldukça konforlu” ve 5, “geleneksel tarzda lüks” anlamlarını ifade etmektedir. Bu kriter, iç, içe geçmiş çatal ve kaşık sembolleri ölçeği kullanılarak, ayrı bir şekilde derecelendirilir (teftis.kulturturizm.gov.tr).

Büyük şöhretine ve saygınlığına rağmen, Michelin rehberine yönelik eleştiriler de bulunmaktadır. Örneğin en büyük eleştiri, rehberin yıldız vermede ve geri almada çok ağır davrandığıdır. Ayrıca yıldız alınan şefler medyada sonuçla ilgili yorum yaparlarsa, Michelin'in bunları kara listeye aldığı, bir daha da yıldızlarının yükseltilmediği vurgulanmaktadır (www.lokantadunyasi.com).

Gault Millau: Gıda kalitesine dayanmakta olan bu derecelendirme sisteminde hizmet, fiyat ve ambiyans ayrı ayrı yorumlanmaktadır. Derece, 1 ile 20 arasında bir ölçektir ve 10 puanın altındaki restoranlar kesinlikle listelenmemektedir. Fransa'da 2010 yılından bu yana restoranlar, Gault Millau'ya göre aşçı şapkası ile takdir edilmektedir ve maksimum alınabilecek aşçı şapkası sayısı beştir. Sadece seçkin birkaç restoran yüksek Gault Millau derecesini alabilmiştir. Bu bağlamda 2013 yılında Gault Millau Fransa tarafından incelenen 5.000 restorandan sadece 15 tanesi beş aşçı şapkası alabilmiştir.

Mart 1969 yılında Henry Gault, Christian Millau ve André Gayot, yiyecek ve şarap konularına odaklanmış aylık bir dergi kurmuştur. Sonrasında ise bu dergi hızla, en etkili Fransız restoran rehberi haline gelmiştir. Gault Millau İsviçre, Avusturya, Belçika ve Almanya'da da yaygın olarak bilinmektedir ve restoranların rehberde kaydı için hiçbir ödeme gerekmemektedir (www.finediningexplorer.com).

Michelin Rehberi'nin mi yoksa Gault Millau'nun mu daha önemli olduğu konusunda tartışmalar yapılmaktadır. 1970'lerde Michelin, Fransa'nın geleneksel muhafazakâr yüksek mutfağını desteklerken, Gault Millau da yeni Fransız Mutfağı'nı desteklemeyi sürdürüyordu. Öte yandan Gault Millau tamamen gıda kalitesine dayalı olması nedeniyle daha saf olarak kabul edilmekteyse de; Michelin, daha popülerdir ve bu nedenle de daha etkili olduğu bilinmektedir (www.en.wikipedia.org).

Son yıllarda “Yemeğin Nobeli” olarak adlandırılan söz konusu rehberlerde yer almak ve yıldız sahibi olmak o kadar önemli hale gelmiştir ki, şeflerin ve restoranların yıldızlarını kaybetmemek için kıyasıya mücadele ettikleri görülmektedir. Örneğin, “Bizler mutluluk tüccarlarıyız, rüyaları satarız” sözünün sahibi Fransız şef Bernard Loiseau, Michelin

rehberi tarafından verilen, Fransa’da sadece 27 restoranın sahip olduğu üç yıldızla onurlandırılmıştı. Fransa’nın Burgonya bölgesindeki 18. yüzyıldan kalma bir malikâne içinde kurulu Cote d’Or adlı restoranın sahibi olan şef, Gault Millau rehberinin 2003 yılı baskısında, bir yıl önce 19 olan puanının 17’ye düşürüldüğünü gördü. En yüksek puanın 20 olduğu bu rehberde yıllardır zirvede olan Loiseau, kendi av tüfeği ile intihar etti (www.lokantadunyasi.com). Loiseau, puanı ya da yıldızı düşürüldüğü için intihar eden ilk şef değildir. 1966 yılında Alain Zick adlı aşçı da, sahip olduğu tek yıldız Michelin tarafından geri alınınca tabancasıyla başına ateş ederek intihar etmiştir. 2002 yılında tek yıldızını yitiren Emile Jung adlı Fransız şef, yıldızını kaybetmenin ne anlama geldiğini, “Yüreğimi kemiren, ruhumu öldüren acıyı kelimelerle ifade edebilmek mümkün değil” sözleriyle dile getirirken; Fransa’nın en ünlü şeflerinden Marc Veyat, “Restoran rehberlerinin yeni sayılarının yayın tarihinden iki ay önce uykularım kaçmaya başlar” ifadesi ile söz konusu rehberlerin ne kadar prestijli olduğuna vurgu yapmıştır (www.lokantadunyasi.com). Söz konusu olaylar, Bourbon Prensi Conde’ye hizmet veren ve geciken bir deniz ürünü teslimatı yüzünden Conde’nin XIV. Lois için hazırladığı yemeğın berbat olması üzerine intihar etmiş olmasıyla ünlü, 17. yüzyılın ortalarında yaşamış Maitre d’Hotel François Vatel’i hatırlatmaktadır (Spang, 2007: 173).

Michelin ya da Gault Millau rehberleri çok gizli çalışmaktadır. Kaç müfettişin, hangi kriterlerle, kaç restoranı denetlediği son derece gizli tutulmaktadır. Michelin rehberinde müfettiş olarak çalışacak kişilerin sahip olması gereken özellikleri şu şekilde sıralamak mümkündür:

- Restoranları tarayıp, aday listesine alınmaya değer olanları merkeze bildirebilen,
- Bir restoranı ziyaret ettiğinde değerlendirmeyi tek başına yapabilen,
- Yaklaşık 30 yaşlarında,
- Çok zengin bir genel kültüre sahip,
- Kendinden emin ve toplumda rahat hareket edebilen,
- Otelcilik öğrenimi görmüş,
- Mutfak deneyimine sahip,
- Sık seyahat etmeye engeli bulunmayan ve

- İngilizce bilen kişiler müfettiş olarak çalışmaktadırlar (www.lokantadunyasi.com).

İşe alınan müfettişler göreve çıkmadan önce yoğun bir eğitim programından geçirilmekte ve aynı ortamlarda birbirine yakın puanlar vermeleri sağlanmaktadır. Michelin kadın müfettiş çalıştırmamaktadır. Restoranda yemek yerken, müfettişlerden not almayıp, bütün ayrıntıları akılda tutmaları beklenmektedir. Müfettişler, servis takımları, dekorasyon, tuvaletler ve masa örtüleri ile ilgili ayrıntıların yanı sıra, servisin kalitesine de bakmaktadırlar. Rehber yöneticileri ayrıca yılda birkaç yüz bin okur mektubu da almaktadır. Yalnızca Fransa'da Michelin'in tam zamanlı 30 müfettiş görevlendirdiği, Gault Miullau'da ise bu sayının 40 civarında olduğu tahmin edilmektedir. Yıldızları belirleyen denetleyiciler her noktayı on sekiz ayda bir ziyaret ederek değerlendirmeleri güncellemektedir (www.lokantadunyasi.com).

Slow Food: Slow Food (Yavaş Yemek), İtalya'da doğup tüm dünyaya yayılmış olan bir felsefedir. 1986 yılında Roma Piazza di Spagna'da (İspanyol Merdivenleri) açılan McDonald restoranına tepki olarak başlamıştır (Hatipoğlu, 2013: 155). Torino'nun güneyinde, Bra kasabesindeki bir yemekte bir araya gelen bir grup gazeteci için bu durum, İtalyan yiyecekleri hakkında inandıkları her şeyin ellerinden kayıp gitmesi anlamına geliyordu. Carlo Petrini liderliğindeki gazeteciler, bu eğilimi tersine çevirmek için bir kampanya başlattı. Kaliteli malzemelerin yerel kaynaklardan sağlanması, sürdürülebilirlik, zanaatkarlar tarafından devam ettirilen üretim (fabrika üretimine karşı), yiyeceklerin özenli ve saygın bir biçimde hazırlanması ve bunları birlikte yemenin önemi gibi temaları ön plana çıkarmayı amaçladılar ve böylelikle Fast Fooda karşı Slow Food doğmuş oldu (Belows, 2011: 89).

Bu bağlamda Yavaş Yemek hareketinin amaçları şunlardır:

- Yerel biyo-çeşitliliği korumak amacıyla tohum bankası oluşturmak ve sürdürmek,
- Yerel ve geleneksel besin maddelerini korumak ve teşvik etmek,
- Tat eğitimini teşvik etmek,
- Tüketicileri fast food ürünlerinin riskine karşı eğitmek,

- Organik çiftçiliği teşvik edici kamuoyu oluşturmak,
- Ürünler için genetik mühendisliğinin müdahalelerine karşı çıkmak,
- Ürünlerde böcek ilaçlarının kullanımına karşı kamuoyu oluşturmak,
- Öğrenciler ve mahkûmlara bahçevanlık becerisini kazandırmak,
- Bakkalları ve manavları yaşatmak,
- Ev yemekleri yapımını yaşatmak,
- Yerel mutfak bilgilerini gelecek kuşaklara aktarmak ve çocuklara lezzet eğitimi vermek,
- Mutluluk ve çeşitlilik hakkı sağlamak,
- Turizmin gastronomik özgünlüğe ve topluluk refahına olumlu etkisini sağlamaktır (www.tr.wikipedia.org).

Günümüzde bu hareketin 120 ülkede “Convivia” denilen yerel kollarını oluşturan 180 binin üzerinde üyesi bulunmaktadır. Bu hareket aynı zamanda Torino’da düzenlenen Salone Internazionale del Gusto isimli dev yemek fuarının ve Università di Scienze Gastronomiche adlı gastronomi okulunun da arkasındaki güçtür (Belows, 2011: 89). 2004 yılında 21 milyon Euro harcanarak kurulan dünyanın ilk gastronomi üniversitesinde, yılda 600 öğrenci eğitim görmektedir. Ücreti yıllık 19 bin Euro olan okulda, 15 öğrenciye de burs imkânı verilmektedir. Bu okuldan mezun olanlar gıda şirketi yöneticiliği, ticari yöneticilik, yemek gazeteciliği, yemek eleştirmenliği ve yemek kitapları editörlüğü yapabilmektedirler (www.arsiv.ntvmsnbc.com). Ayrıca bu hareket, dünyanın çeşitli yerlerinde her yıl 10 Aralık’ta “Terra Madre Day” (Toprak Ana Günü) festivalini de düzenlemektedir (www.slowfoodanadolu.com).

Yine Slow Food çiftçilerin, esnafların ve yemek firmalarının işlerini takdir ederek, şarap ve gıda mirasını koruyan kişilerin kuruluşlarına teşvikte bulunmuştur. Bu kuruluşlara ilgi çekilmesi ve kuruluşların desteklenmesi için 1999 yılında bu harekete bağlı olarak uluslararası bir ödül verilmeye başlanmıştır. Bu ödülün verilmesinin ardında yatan amaç, üretimi, bilgiyi veya tatları koruyan, teşvik eden ya da ortaya çıkarılmasına hizmet eden kişileri kamu nezdinde tanıtmak, bu kişilere para ödülü vermek ve faaliyetlerini anlatmaktır. İlk ödül töreni 2000 yılının Ekim ayında, Kuzey İtalya’da

bulunan Emilia Romagna Bölgesi'nin başkenti olan Bologna'da gerçekleştirilmiştir (Scarpato, 2002: 135).

Slow Food hareketi, simge olarak salyangozu seçmiştir. Bunun nedeni yavaşlığın erdem sayılmasıdır. Bu hareket “İyi, temiz ve adil” felsefesini benimsemektedir. Bu felsefeye göre *İyi*; gıdanın gerçek bir tat, aroma ve görünüşe sahip olması boyutunu içerir. *Temiz*; ekolojik sisteme zarar vermeyen üretim yöntemlerinin kullanılması, biyolojik çeşitliliğe saygı duymak ve gıdanın insan sağlığı için güvenli olmasını sağlamaktır. *Adil* ise; gıdaların etik olarak sürdürülebilir olmasını, çalışanları sömürmeyen üretim yöntemlerinin kullanılmasını, iyi ürünlerin dışlanmamasını, tüketiciler ve üreticiler için adil fiyat uygulamalarının sağlanması anlamına gelmektedir (www.slowfood.com).

1.2.3. Gastronomi Turizminin Gelişmişlik Göstergeleri

Araştırmanın önceki kısımlarında değinilen gastronomi turizmi arzları, bir destinasyonun gastronomi turistlerini çekebilmesi için sahip olması gereken özelliklere vurgu yapmaktaydı. Turistler bir destinasyonu, Tablo 1.1'de toplu olarak görülen gastronomi turizmi arzlarından sadece biri ya da bir kaçını için tercih edebilmektedirler. Ancak bir destinasyonun Tablo 1.1'de yer alan arz unsurlarına sahip olması, o yerin gastronomi turizmi açısından yeterli gelişmişliğe sahip olduğu anlamına gelmemektedir. Bu sebeple gastronomi turizminin gelişmişlik düzeyi farklı bir bakış açısıyla detaylı olarak irdelenmelidir. Literatürde genellikle Hjalager ve Richards (2002)'in geliştirmiş olduğu dörtlü hiyerarşi sistemi kullanılmaktadır. Bu çalışmada da Hjalager ve Richards (2002)'in gastronomi turizmi gelişmişlik göstergeleri kullanılmış ve bir destinasyonun gastronomi turizmi çerçevesinde öne çıkabilmesi için sahip olması gerekenler açıklanmaya çalışılmıştır. Göstergelerden bazılarının, Tablo 1.1'de yer alan gastronomi turizmi arzları ile aynı olduğu ya da paralellik gösterdiği belirtilmelidir. Dolayısıyla aynı veya benzer olan konu başlıklarına yeniden değinilme ihtiyacı duyulmamıştır. Tablo 1.3'de gastronomi turizmi gelişmişlik göstergeleri yer almaktadır.

Tablo 1.3'e göre bir bölgenin sahip olduğu konaklama tesislerinin sayısı ve yatak kapasitesi, o bölgede gastronomi turizminin ve dolayısıyla turizmin ne düzeyde gerçekleşiyor olduğunu gösteren birinci derecede göstergeler arasında yer almaktadır.

Gastronomi turizminin gerekleŖtiđi bir bölgede kaliteli, yeterli ve bölgeye uygun temaya sahip konaklama tesislerinin bulunuyor olması, turistlerin gastronomi turizmi için o bölgeyi tercih etmesinde etkili bir faktör olmaktadır. Benzer Ŗekilde bir bölgenin kaliteli, özellikli ve turistlere yetecek kapasitede yeme-içme meknlarına sahip olması, gastronomi turizminin gerekleŖmesi için çok önemlidir. Yine gastronomi ile ilgili televizyon programlarının sayısındaki artıŖ, gastronomi turizmi destinasyonu olmak isteyen bölgelerin sayısındaki artıŖ ve gastronomi turizmi ile ilgili yerel, ulusal ve uluslararası birliklere ye olmak genel anlamda, gastronomi turizminin geliŖimini gösteren iŖaretler arasında sayılabilir. Günümüzde mevcut televizyon kanalları kısaca tarandığında gıda ile ilgili programların bolluğu ortaya çıkmaktadır. Örneğin İngiltere’de Carlton Food Network gibi gıdaya adanmıŖ televizyon kanalları bulunmaktadır (Fields, 2002: 45).

Öte yandan “Yerel rnlerin Sunum Tarzları” ve “Yerel rnlerin Sunum Kalitesi” 1. dereceden geliŖmiŖlik gstergesiyken; “Yerel Yiyeceklerin Günümüz KoŖullarına ve Taleplerine Hitap Edecek Ŗekilde UyarlanmıŖ Olması” 2. dereceden gastronomi turizmi geliŖmiŖlik göstergesidir. Ancak söz konusu yerel yiyecek ürünleri olduğunda bazı problemler ortaya çıkabilmektedir. Örneğin bazı yemekler her yerde farklı varyasyonlarda ve farklı kalitelerde bulunabilir. Bu koŖullar altında yemekler deđiŖim eğilimine girmektedir. Bu eğilim özellikle Ŗefin kökeni ile yemeğin kökeninin farklı olduğu yerlerde, turistin damak zevkine hitap edecek Ŗekilde, Ŗef tarafından yorumlanır. Bali Mutfağı bu duruma örnek teŖkil etmektedir. Bali Mutfağı benzer baskılar sonucunda hem turistler hem de yerli halk tarafından reddedilen bir mutfağa dnŖmŖtr. Bu tarz etkiler altında yöresel gastronomilerin önemli farklılıkları kaybolabilir.

Benzer Ŗekilde kültürel açıdan bir bölgenin gastronomisi baŖka bir bölgeye transfer edilemez çünkü çevrenin kaybı yeme tecrübesini deđiŖtirir. Örneğin Deptford’da yapılan gazpacho, İspanya’da yenilen gazpacho değildir. Ŗaraplarla ilgili de benzer bir durum varmıŖ gibi gözükse de; Ŗarapta önemli olan nerede ve nasıl yapıldığıdır, nerede ve nasıl tüketildiği değildir. Ancak gazpachoda durum tersidir (Ravenscroft ve Westering, 2002: 157). Söz konusu durumda asıl kötü olan, bir bölgenin diğer bir

bölgeye ait, fikri mülkiyetin sembolleri olan kültür ya da gastronomiyi, kendi ticari markasının bir parçasıymış gibi ekleme potansiyelidir (Ravenscroft ve Westering, 2002: 158).

Tablo 1.3
Gastronomi Turizmi Gelişmişlik Göstergeleri-Dörtlü Hiyerarşi

1. Derece Göstergeler	Web Sitesi
	Broşürler
	Yerel Ürünlerin Promosyonu
	Yerel Ürünlerin Marka Sayıları
	Restoran Sayıları
	Restoranların Tanınmışlığı/İmajı
	Planlaması Yapılan Yeni Restoranlar
	Konaklama Tesisleri (Kentsel ve Kırsal)
	Yerel Ürünlerin Sunum Tarzları (Estetik, Paketleme)
	Turistlere Yerel Ürünleri Tanıtma Çabası
	Yerel Ürünlerin Sunum Kalitesi
2. Derece Göstergeler	Ürünlerin ve Restoranların Kalite Standartlarını Belirleyen ve Denetleyen Kurumların Varlığı
	Sertifikalı Kaliteli Ürünlerin Turizm Broşürlerinde Yer Alması
	Broşürlerin Bölgesel Turizm Sorumlularınca Turistlere Ulaştırılıyor Olması (Ajans, Müdürlük)
3. Derece Göstergeler	Yerel Yiyeceklerin Günümüz Koşullarına ve Taleplerine Hitap Edecek Şekilde Uyarlanmış Olması
	Yemeğin Yerel Aktivite ve Etkinlikler ile Tanıtımı
	Turistleri Restoranlara Çekecek Yarışma, Eğlence Gibi Çekiciliklerin Varlığı
	Gerçek Doğal Yemek-Çiftlik Konseptli Tatil Opsiyonlarının Varlığı
	Turistik Gastronomi Broşürlerinin, İnternet Sitelerinin Kaç Yabancı Dile Çevrildiği
	Gastronomi Broşürlerinin Görsel Açından Zenginliği
	Turistlere Yönelik Yöresel Yemekleri Pişirme Kurslarının Varlığı
	Tarımsal Üretim Alanlarının Turizme Açılması
Şarap Akıllarının Yaratılmış Olması	
4. Derece Göstergeler	Gastronomi Müzesi Varlığı
	Turizm Eğitim Kurumları ve Gastronomi Konusunda Ar-Ge Çalışmaları
	Yerel Gastronomi ve Gastronomi Turizmi Topluluklarının Varlığı-Örgütlenme
	Yerel Gastronominin Ulusal ve Yerel Medyada Yer Alışı
	Yerel Gastronomi Üzerinde Yazılmış Akademik Çalışmalar ve Tezlerin Sayısı

Kaynak: Hjalager ve Richards, 2002.

Yine gastronomi turizmi gelişmişlik göstergeleri arasında 1. derecede yer alan “Turistlere Yerel Ürünleri Tanıtma Çabası” konusunda, yerel halka büyük rol düşmektedir. Bu konu ise ancak yerel halkın sahip olduğu ciddi bir turizm bilinci ile mümkündür. Gastronomi turizminin geliştirilmesinde çok önemli bir nokta, bölge halkının yerel ürünleri sahiplenmesidir. Turisti havaalanından alan taksi şoföründen, restoran sahibine kadar tüm yerel halk, yerel yemeklerin ve şarabın tanıtımını, pazarlamasını içten inanarak ve güvenerek yapmalı, imajın oluşmasına katkıda bulunmalıdır (Çağlı, 2012: 31). Öte yandan yerel halkın haz ve zevkten öte fiziksel gereklilik olarak yiyecek-içecek tüketmesi, konaklama tesislerinde düşük maliyetli yiyecek-içecek sunumu, her şey dahil sistem nedeniyle geleneksel mutfağın özgün tatlarından uzaklaşılması, gastronomi turizminin gelişimi açısından olumsuz örneklerdir (Öney, 2013: 159). Ayrıca, bir gastronomi stratejisini desteklemek ve bir gastronomi ürünü geliştirebilmek için en yüksek şansa sahip bölgelerin, zaten kendilerini avantajlı kılan malzemelere sahip olan bölgeler olduğu da unutulmamalıdır. Malzemeler denildiğinde ise özel veya çoklu etnik mutfığa sahip, yaratıcı şefleri, özel deniz ve tarımsal ürünleri olan, özel bir damak geleneği olan kaynaklar anlaşılmalıdır (Kivela ve Crofts, 2005: 53).

Gastronomi turizmi gelişmişlik göstergelerinden 4. derecede yer alan “Yerel Gastronomi Üzerinde Yazılmış Akademik Çalışmalar ve Tezlerin Sayısı” konusu ise değinilmesi gereken başka bir konudur. Bilindiği üzere gastronomi turizmine ilişkin yapılan akademik araştırmalar henüz oldukça yenidir. Söz konusu göstergiyi detaylandırmak adına, 04.05.2014 tarihinde Yükseköğretim Kurulu’nun resmi web sitesinden erişilebilen “Tez Merkezi”ne giriş yapılmış ve “Gastronomi” anahtar kelimesi girilerek yazılan tezlere erişilmeye çalışılmıştır. Bu bağlamda gastronomi alanında yazılmış on üç adet teze ulaşılmıştır. Tezlerden tamamı yüksek lisans tezidir. Tezlerden sadece biri 1987 yılında yazılmıştır. Geriye kalan on iki adet tez 2006-2013 yılları arasında yazılmıştır. Söz konusu tarihler daha önce de vurgulandığı üzere, Türkiye’de gastronomi kavramının ve gastronomi turizminin yaygınlaşmaya başladığı 2005 yılından sonraya denk gelmektedir. Yazılan tezlerden sekiz adedi üniversitelerin Sosyal Bilimler Enstitülerinde, üç adedi Fen Bilimleri Enstitülerinde ve iki adedi de Eğitim Bilimleri Enstitülerinde yürütülen yüksek lisans çalışmaları sonucunda

yazılmıştır. Fen bilimleri ile ilişkilendirilen tezler mimarlık ve gastronomi disiplinlerini birlikte irdelemektedir (www.tez.yok.gov.tr).

Yine Tablo 1.3’de yer alan gastronomi turizmi gelişmişlik göstergelerinden, 4. derecede yer alan “Yerel Gastronomi ve Gastronomi Turizmi Topluluklarının Varlığı-Örgütlenme” konusuna da bu çalışma kapsamında değinilme ihtiyacı duyulmuştur. Türkiye’de bu tarz örgütlenmeler ilçe, il ve bölge bazında olabilmektedir. Bu yapılanmalar genellikle aşçılık ile ilgilidir. Türkiye’de tüm bu kuruluşların hepsinin bağlı olduğu bir federasyon yapılanması da mevcuttur. Ancak şemsiye görevi görmesi gereken federasyon sayısının bir adet olması makbulken; söz konusu federasyon sayısı Türkiye’de üç adettir. Her federasyon da kendini tek yetkili olarak gördüğünden, kaos kaçınılmaz olmaktadır. Tüm federasyonların amacı derneklerin üst kuruluşu olmaktır ve tüm federasyonların bünyesinde ülkeyi uluslararası arenada temsil eden bir aşçı milli takımı bulunmaktadır. Alaturka Gastronomi Derneği, Tüm Gastronomi Yöneticileri Derneği, İzmir Gastronomi Derneği, Gaziantep Gastronomi ve Aşçılar Derneği ise adında “Gastronomi” kelimesi geçen söz konusu örgütlenmelere örneklerdir.

“Turistlere Yönelik Yöresel Yemekleri Pişirme Kurslarının Varlığı” ise 3. derece göstergeler arasında yer almaktadır. Son yıllarda literatürde “Cooking Class” olarak da geçen özel yemek okullarının/kurslarının sayısı başta İstanbul olmak üzere pek çok şehirde artış göstermektedir. Genellikle tek bir ülke mutfağına ya da ürüne odaklandığı görülen bu kursların, hem gastronomiyle hobi olarak ilgilenenlere hem de meslek edinmek isteyenlere hitap ettiği görülmektedir. Ancak meslek edinmek adına gidilen bu tarz kursların fiyatı ve süresi diğer kurslardan daha fazladır.

1.2.4. Gastronomi Turizmi ile İlgili Kavramlar

Daha öncede vurgulandığı üzere gastronomi turizminin temel amacı, farklı kültürleri yerel gastronomi üzerinden deneyimlemektir. Bir ülke veya bölgenin sahip olduğu ve onun en temel kültürel ifadelerinden biri olan gastronomik değerlerin, ulusal ve uluslararası turizm hareketlerinde önemli bir güç olarak yükseldiği düşünüldüğünde (Altınel, 2009: 15); deniz, kum ve güneşten yararlanma olasılığı olmayan ya da doğal kaynak eksikliği olan yerler için gastronomi turizminin alternatif bir gelir kaynağı

özelliği taşıdığı (Kivela ve Crotts, 2006: 359) aşikârdır. Gastronomi turizmi henüz yeni bir turizm türü olmasına rağmen, sürdürülebilirlikle ilgili kaygılar gastronomi turizmini de etkilemiş ve “Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi” kavramı ortaya çıkmıştır. Yine literatürde şarap turizmi ile ilgili bir kavram kargaşası olduğu görülmektedir. Şarap turizmi hem bir alternatif turizm çeşidi, hem özel ilgi turizmi, hem de gastronomi turizmi altında anılan bir kavramdır. Nasıl sınıflandırılırsa sınıflandırılınsın, turistlerin seyahat motivasyonları arasında yer alan şarap; aynı zamanda Tablo 1.1’de yer alan gastronomi turizmi arzları arasında da yer aldığından, bu çalışmada yer verilmesi gerekliliği ortaya çıkmıştır.

Sürdürülebilir Gastronomi ve Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi: Sürdürülebilir yiyecek, gelecek nesiller için uzun dönemde ekosistem ve tarımın devamlılığının sağlanması olarak tanımlanmaktadır (Hu ve diğerleri, 2010: 347). Disiplinler arası gastronomi çalışmalarının ana amacı, sürdürülebilir kalkınmanın geleneksel ilkelerini birleştirerek sürdürülebilir gastronomi çalışmaları yapmaktır. Sürdürülebilir gastronomi, toplulukların sosyal ve ekonomik olarak değişirken, çevresel sürdürülebilirliğe ekobesinsel olarak bağlı kalınabileceğini ve toplumun üyelerinin sağlıklarının optimum düzeyde korunabileceğini belirtmektedir. Bu bağlamda sürdürülebilir gastronomi de eko-gastronomi olarak tanımlanabilir ve sürdürülebilir turizm örneğinde de görüldüğü gibi gelişen sistemin diğer bütün bileşenleri ile ilgisi bulunmaktadır (Scarpato, 2002: 139).

Sürdürülebilir gastronominin çekirdek elementleri; yerel yiyecek üretiminin, ev tipi bir diğer ifadeyle tencere yemeği üretiminin devamlılığının sağlanması, geleneksel mutfağa ilişkin bilginin gelecek nesillere aktarılması ve geleneksel damak tadının gelecek nesillere öğretilmesi gastronominin sürdürülebilirliğinde kilit noktalardır (Yurtseven, 2011: 23). Daha özel bir bağlamda bakıldığında, sürdürülebilir gastronomi çevresel anlamda hassas gıdaların üretilmesi ve yine bu gıdaların hem zihni hem de vücudu besleyecek şekilde hazırlanıp tüketilmesi ile ilgilidir. Sürdürülebilir gastronomiyle ilgili en iyi örnekler, şu noktalarla ilgilidir:

- Yerel gıda üretiminin, yiyecek satış noktalarının ve taze ürünlerin satıldığı pazarların ayakta kalması,
- Evde yemek yapmanın devam etmesi,
- Mutfağa ilişkin bilgilerin aktarılması ve çocukların yemek tadımı konusunda eğitilmesi,
- Zevk alma ve farklılıkların korunması hakları,
- Turizmin gastronomi bağlamında, aslına uygunluk ve toplumun refahı üzerindeki etkisi (Scarpato, 2002: 140).

Sürdürülebilir gastronomi aynı zamanda yemeğin kalitesinin bireye, gruplara ve toplumsal refaha nasıl katkı sağladığının daha fazla takdir edilmesi anlamına da gelmektedir. Sürdürülebilir gastronomi turizmi genellikle yemek hizmeti verilen yerlerde turiste ikram edilen yiyecek ve içecekler ile bahse konu yiyecek içeceklerin geleneksellik seviyesi olarak tanımlanmaktadır (Scarpato, 2002: 140). Bunun yanı sıra sürdürülebilir gastronomi turizminde olumlu kalkınmanın benimsenmesinin, turistlerin peynir yapan çiftlikler, şarap imalathaneleri gibi yerli gıda üreticilerini ziyaret etmelerini ve doğrudan üreticiden alışveriş yapmalarını teşvik ettiği öne sürülmektedir (Scarpato, 2002: 141). Ayrıca sürdürülebilir gastronomi yetkin personel çalıştırmayı gerektirir (Scarpato, 2002: 148). Öte yandan sürdürülebilir gastronomi gelişmelerinin politika yapıcılar tarafından desteklenmesi gerekmektedir ve profesyonel gastronomi uzmanlarının politika yapıcıların karar alma sürecinin her aşamasına katılımı sağlanmalıdır (Scarpato, 2002: 149).

Sürdürülebilir gastronomi turizmi ise yerel tarımsal faaliyetleri ve yerel gastronomik mirası destekleyen bir gastronomi turizmi anlayışıdır (Durlu-Özkaya ve diğerleri, 2013: 13). Yurtseven (2011), sürdürülebilir gastronomi turizminin yerel halk ve yöredeki tarımsal faaliyetleri geliştirip, destekleyecek şekilde gerçekleştirilen turizm hareketliliği olduğunu vurgulamakta ve sürdürülebilir gastronomi turizmi hareketliliğinde seyahat etmede motivasyon faktörü olarak yerel, otantik, nostaljik, insan sağlığı için yararlı, besin değeri yüksek, çevreye duyarlı şekilde üretilen, hazırlanan ve tüketilen yiyecek ve içeceklerin kastedildiğini vurgulamaktadır. Yurtseven (2011) ve Scarpato (2002)'ya göre sürdürülebilir gastronomi turizmi hareketliliğinin bileşenleri şunlardır:

- Özel restoranlar,
- Yerel olarak üretilmiş yiyecekler,
- Özel yemek üretim sistemleri,
- Yemek festivalleri,
- Özel yemek organizasyonları,
- Doğal alışveriş merkezleri,
- Doğal ve tarihi alışveriş mekânları,
- Yerel yaşam kültürü,
- Organik tarım ve organik ürünler,
- Yerel yemek üretimi,
- Geleneksel üretim.

Bu açıdan değerlendirildiğinde kırsal turizm, agro turizm ve yavaş turizm hareketliliği, sürdürülebilir gastronomik turizm anlayışını destekleyen unsurlardır (Durlu-Özkaya ve diğerleri, 2013: 15).

Şarap Turizmi: Şarap, Vitis Vinifera adı verilen asma bitkisinin meyvesi olan üzümde elde edilen suyun (şıra), fermantasyonu ile elde edilen alkollü bir içkidir (Aktaş ve Özdemir, 2005b: 98). Keşfedilişi ile ilgili pek çok farklı anlatım bulunsa da; şarabın antik çağlardan beri tüketildiği bilinmektedir. Kırmızı, beyaz ve roze olmak üzere üç ana çeşidi bulunan şarabın, kendine has bir terminolojisi bulunmaktadır. Yemek ile uyumlarına, üretildikleri meyvelere, şişede ya da fıçıda fermente edilmesine, içilen bardağa, üretildiği üzüme, yetiştiği toprağın özelliklerine göre çeşitli sıfatlar ile anılan şarap; tüm bu özelliklerinden dolayı başlı başına bir kültürün ve bilimin ana unsurudur (Hatipoğlu ve Şengül, 2011: 1). Bu bağlamda “Önoloji”, şarap ve şarap yapımı ile ilgilenen bilim dalı; “Önolog” ise; şarabın kalitesinden sorumlu kişidir (www.kayrawinecenter.com).

Şarap turizmi, bağımsız olarak çalışılıp ve pazarlanılmasına rağmen, alkollü ve alkolsüz içeceklerin değerlendirilmesi konusu genellikle yiyeceğe dayalı turizm içerisinde yer almaktadır (Henderson, 2009: 318). Şarap turizmi, hem alternatif turizm ya da özel ilgi turizmi olarak adlandırılan turizm çeşitleri arasında sayılabilir; hem de gastronomi turizmi ve kültür turizmi ile birlikte anılabilir (Hatipoğlu ve Şengül, 2011: 2). Şarap

turizmi aynı zamanda, şarap turistlerinin üzümlerin yetiştirildiği bağları görmek ve hasat zamanını incelemek istemesi sebebiyle, tarım ve botanik turizmi kapsamında da değerlendirilebilir (Çiçek, 2013: 149). Bu bağlamda şarap turizminin tanımını yapmak gerekirse; üzüm bağlarının bulunduğu alanların, şarap imalathanelerinin, şarap festivallerinin ve şarap şovlarının ziyaret edilmesidir (Kozak ve Bahçe, 2009: 239). Mahzen ziyareti, birçok küçük şarap evinin büyümesinde ve başarısında önemli bir bileşendir (Cambourne ve Macionis, 2000: 81). Geçmişte şarabın temel amaç olarak kabul edildiği seyahatler oldukça az sayıda iken, günümüzde şarapla ilgili olan birçok insan, şarap bölgelerini keşfetmek, şarapların tadımına ve satın alımına doğrudan kaynağından ulaşmak, bağları gezmek gibi nedenlerle bilinçli olarak seyahat etmektedir (Çiçek, 2013: 146). Özellikle gelişmekte olan veya geleneksel olmayan şarap üretim bölgelerindeki küçük şarap imalathaneleri için şarap turizmi, genellikle nakit akışını sağlayan ve daha yüksek, verimli ürün yelpazesini elde etmek için yardımcı, aynı zamanda ürünlerini ve şarapçılığı başarılı bir şekilde markalamak için fırsat sağlayan ekonomik bir zorunluluktur (Cambourne ve Macionis, 2000: 81).

Şarap turisti ise; şarabın ve şarap bölgesinin temel çekiciliğiyle seyahat eden, değişen oranlarda hizmet, rekreasyon ve dinlence arayan, harcanabilir geliri ve eğitim düzeyi yüksek, orta yaş üstü turistir (Yıldız, 2009: 82). Ayrıca bu tarz turistlerin, şarap konusunda belirli düzeyde bilgi sahibi olduğu, benzer bilgi birikimine sahip kişilerin oluşturduğu grupla seyahat etmeyi sevindikleri, yiyecekler hakkında -bilhassa yemek-şarap uyumu hakkında- bilgi sahibi oldukları, paket tur tercih etmedikleri, destinasyonun uzaklığının sorun teşkil etmediği, hedonik tutum sergiledikleri, aynı yeri yeniden tercih edebildikleri de yapılan araştırmalar ile kanıtlanmıştır. Öte yandan bu tip sınıflandırmalar, şaraphane ziyaretçilerinin geniş özellikleri konusunda önemli kavrayışlar sunsa da, bunların yalnızca gösterge olduğunu ve değişebileceğini de bilmek gerekmektedir. Bu tip şarap turisti profillerinin değerini arttırmak için, şarap turizmi motivasyonlarının çeşitliliği ile bunların mevcut ve potansiyel şarap turizmi pazarlarıyla ilişkisini görmek ve anlamak yararlı olacaktır (Cambourne ve Macionis, 2000: 85).

Her ne kadar Şekil 1.3, Türkiye’de üzümlerin yetiştiği yerleri belirtmek için hazırlanmış olsa da, söz konusu haritayı şarap turizmi ile ilgili yorumlamak da mümkündür

(Hatipoğlu ve Őengöl, 2011: 4). Türkiye’de tarıma dayalı alanların yaklaşık %2,5’i bağlara ayrılmıştır. Bitkisel üretimde üzümün payı %3,5, toplam meyve üretiminde de %31’dir. Türkiye’de 1.200 kadar üzüm çeşidi bulunmakta, ancak bunların yalnızca 34 tanesi Şarap üretiminde kullanılmaktadır. Bu 34 çeşit arasında da 22 tanesi yabancı kökenli, 12 tanesi yerlidir. Oysaki Türkiye ile aynı iklim kuŐađında bulunan İtalya’da bu sayı 324’tür. Dünyada üretilen üzümlerin büyük bölümü Şarap yapımında kullanılmaktadır. Türkiye’de ise üzümlerin %40’ı taze sofralık, %35’i kurutmalık, %23’ü pekmez, pestil ve benzeri ürünler için kullanılmakta ve yalnızca %2 kadarı Şarap üretimine ayrılmaktadır. Yalnız Trakya ve Orta Anadolu’da Őarapçılıkta kullanılan üzüm oranları %20-40’a ulaşmaktadır (www.vinotolia.com).

İlhan (2007) Şarap turizmi hakkında yaptığı çalışmada, dünyadaki diğer ülkelerin Şarap verilerini Şu Şekilde ele almıştır:

- 2003 yılında Birleşik Devletlerde 233 milyon koli Şarap ve yaklaşık 22 milyar dolarlık satıŐa ulaşılmıştır.
- Küçük ölçekli Őaraphaneler üretimlerinin tamamını turistlere tesislerde satmaktadır. Niyegara bölgesinde Őaraphaneleri yılda 300.000’den fazla kişi ziyaret etmekte ve ziyaretçilerin 450.000’e çıkması beklenmektedir.
- Ontario Şarap Konseyi, turistlerin Őaraba 50 ile 500 dolar arasında harcadıklarını, Şarap turizminde istihdamın üçe katlandığını belirtmektedir.
- Güney Avustralya’da 1999 yılında, ulusal ve uluslararası ziyaretçilerin %15’i Şarap tatmak ve satın almak için Őaraphaneleri ziyaret etmişlerdir.



Şekil 1.3: Türkiye’nin Üzüm Haritası

Kaynak: (www.tarimsal.net)

Cambourne ve Macionis (2000) turistleri şarap turizmine yönelten motivasyonları şu şekilde sıralamaktadır:

- Şarapla ilgili numune almak, satın almak,
- Şarapla ilgili festivallere veya etkinliklere katılmak,
- Arkadaşlarla sosyalleşme/dışarıda bir gün geçirmek,
- Kırsal kesimde ya da üzüm bağında hoşça vakit geçirmek,
- Şarap imalatçısı ile tanışmak,
- Şarap ve şarap yapımı hakkında bilgi edinmek,
- Şarap servis edilen restoranlarda yemek yemek,
- Şarap imalathanesini gezmek,
- Başka turistik merkezleri ziyaret etmek ya da turistik aktivitelerde bulunmak,
- Eğlence (Cambourne ve Macionis, 2000: 86).

Seyahat Endüstrisi Birliği'nin 2007 verilerine göre, 2003-2006 yılları arasında 27 milyon turist, ya da bir diğer ifadeyle dinlence yolcularının %17'si, mutfak ve şarapla ilgili faaliyetler için seyahat etmiştir. Söz konusu turistler, bölge ekonomileri üzerinde önemli bir etkiye sahiptir ve bir kişi seyahat başına 1.000 Amerikan doları harcama yapmaktadır (Green ve Dougherty, 2009: 149). Benzer bir araştırmada ise turistlerin şarap turlarına katılmak için tur başına 934 dolar ödedikleri ve bu tutarın sadece ¼'ünün şarap odaklı aktivitelere ayrıldığı sonuçlarına ulaşılmıştır (Schmantowsky, 2008: 12-14).

BÖLÜM II: OSMANLI SARAY MUTFAĞI

Araştırmanın bu bölümünde Osmanlı saray mutfağının mutfak yapılanmaları, yemek organizasyonları ve kullanılan araç-gereçler konularına değinilmiş; sarayda doğmuş yiyecek-içecekler ise Modern Mönü kaideleri dikkate alınarak, mönü kalemleri şeklinde gruplandırılmış ve yiyecek-içecekler hakkında detaylı bilgi verilmeye çalışılmıştır. Osmanlı saray mutfağında var olan ancak Modern Mönü kapsamına girmeyen bazı yiyecekler için, gerekli görüldüğü durumlarda ilave alt başlıklar da açılmıştır. Çok uzun süre ikametgâh olarak kullanılması ve araştırma konusuyla daha çok örtüştüğü gerekçesiyle bu çalışmada, Osmanlı saray mutfağının Topkapı Sarayı ile ilgili kısmı esas alınmış, diğer saray ve konaklar çalışma kapsamına alınmamıştır. Bu bölüm, mönü kalemlerini oluşturan yiyecek ve içecekleri yüzyıllara göre ve tablolar halinde sınıflandırmaya da çalıştığından, literatüre katkı sağlaması açısından önem arz etmektedir. Tablolar oluşturulurken, referans alınan kitapların yazıldığı yüzyıllar dikkate alınmış ve yiyecekler bu şekilde yüzyıllara göre tasnif edilmeye çalışılmıştır.

2.1. Osmanlı Saray Mutfağı

14. yüzyıl, Türk tarihinde genellikle kuruluş dönemi olarak tasvir edilmektedir. İki asırlık Selçuklu varlığından sonra siyasi erk, o sırada “Beylikler” olarak bilinen bölgesel yönetime geçmişti (Trépanier, 2008: 57). Ancak söz konusu beyliklerden sadece Osmanoğlu Beyliği varlığını sürdürebilmiş ve ileride bir imparatorluk haline gelebilmiştir. Bu bağlamda Osmanlı İmparatorluğu, 1299-1923 yılları arasında varlığını sürdürmüş, Doğu Avrupa, Güneybatı Asya ve Kuzey Afrika’ya kadar topraklarını genişletmiş ve 16. yüzyılda dünyanın en güçlü imparatorluğu halini almış bir Türk ve İslam devletidir (tr.wikipedia.org).

Osmanlı saray mutfağının temelleri öncelikle Türk mutfak geleneğine ve İslami anlayışa dayanmaktadır (Şavkay, 2000a: 11). Osmanlıların birçok kurumu Selçuklulardan devraldığı gibi (Bilgin, 2000: 282); pek çok âdeti, araç-gereci ve yemeği de onlardan devraldıklarına dair örnekler bulunmaktadır. Osmanlı saray mutfağı, Türk Mutfağı’nın en önemli özelliklerinden biri olan “et-süt-süt ürünleri” üçgenini kendine dayanak yapmıştır. İslami anlayışın mutfak üzerindeki en köklü etkisi ise içkiyi bu mutfaktan uzak tutmasıdır (Şavkay, 2000a: 11). Öte yandan Osmanlı saray mutfağı, çeşitli etnik

gruplardan gelen mutfak öğelerine, tıpkı buralardan gelen insanlara olduğu gibi kapılarını açmakta tereddüt göstermemiştir (Şavkay, 2000a: 6). Özellikle Hıristiyan ve Musevi cemaatlerin (Dilsiz, 2010: 99); Rum ve Ermenilerin (Şavkay, 2000a: 6) saray mutfağına çok geniş bir yelpazede ve çeşitlilikle katkıda bulunduğu bilinmektedir. Şavkay (2000a) Musevilerin bu etkileşim içinde en az rolü üstlendiklerine vurgu yapmış olsa da; İspanya'dan kovulduktan sonra İstanbul'a göç etmeye davet edilen Safarad Yahudi tüccarların, domates, dolmalık biber ve yaz kabağı gibi Amerika kökenli yiyeceklerin, önce Osmanlı saray mutfağında, sonra ise tüm Ortadoğu'da günlük yemek malzemeleri olarak kullanılmasını sağladıkları bilinmektedir (Ünsal, 2011: 28).

İstanbul'un fethi, Orta Çağ'ın bitişini ve Yeni Çağ'ın başlangıcını temsil etmekle birlikte; aynı zamanda Osmanlı Mutfağı'nın da gelişmesi açısından önem teşkil etmektedir. Bu bağlamda Osmanlı saray mutfağı en hızlı gelişimini Fatih Sultan Mehmed döneminde (Baysal, 1993: 38), 15. yüzyılın ikinci yarısında padişahın, Topkapı Sarayı'na yeni mutfaklar yaptırmasıyla göstermiştir (Güler, 2010a: 26). Öte yandan Osmanlı Devleti'nde gelişmesi istenen yerleşmelere, genel olarak cami, medrese, mektep, yemek pişirilen ve dağıtılan imarethane ve darüşşifadan oluşan külliye yapıldığı bilinmektedir. Ayrıca bu müesseselerde çalışanların kalacakları ikametgâhlar, su yolu ve kanalizasyon gibi medeni tesisler ile nihayet buralara gelir sağlamak için yapılmış olan han, çarşı, fırın, değirmen, boyahane, başhane, pazar yeri gibi yerler de kurulmuştur (Toroğlu, 2011: 18). Gelişme göstermesi istenen yerleşmelere açılan müesseselere bakıldığında, pek çoğunun yiyecek ve içeceklerle ilgili olduğu görülmektedir. Benzer şekilde İstanbul'un fethinden sonra Fatih Sultan Mehmed'in ilk işi, kente Anadolu ve Balkanlardan fakir ya da zengin, Müslüman, Hıristiyan ve Yahudi aileleri yerleştirmek üzere davet etmek, kimi zaman zorlamak ve gelenlere bağ, bahçe, tarla, işlik gibi yer, yurt ve iş olanakları sağlayarak kenti çeşitlendirmek olmuştur (Ünsal, 2011: 11). Şehre yerleşen her yeni ailenin kendi mutfak kültürüyle geldiği düşünüldüğünde, Osmanlı'da imparatorluk geliştikçe yemek kültürü de gelişmiştir sonucuna varılabilir. Yine Fatih Sultan Mehmed dönemine denk gelen 15. yüzyıl Osmanlı Mutfağı'nda; tahıl, et, süt ve süt ürünleri, sebze, meyve, baharat ve diğer gıda maddelerinin dengeli bir biçimde tüketildiği ve mutfağın sağlıklı

beslenme alışkanlıklarına sahip bir mutfak haline geldiği söylenebilir (Bilgin, 2010-2011: 230).

Fatih Sultan Mehmed aynı zamanda Osmanlı sarayı, devlet ve toplum için bir yasa koyucuydu (Ünsal, 2008: 185). Sarayın idaresi ile ilgili 1470’lerde yürürlüğe konan Kanunnamesi, Osmanlı yönetiminin bir anayasası niteliğindedir. Kanunname, Fatih’in emri ile Nişancı Leyszade tarafından kaleme alınmış olup, üç bap ve elli bir maddeden ibarettir. I. Bapta; devletin idarî organları ve protokol esasları, II. Bapta; padişahlara ait merasim ve protokoller ve III. Bapta; devlet memurlarının idari suçları ile unvanları ve lakaplarına yer verilmiştir (Yavuz, 2012: 4). Söz konusu kanunname ile sultanların yemeklerini yalnız yemesi ve yakınlarında sadece şahsi hizmetkârlarının bulunabilmesi kanunlaştırılmıştır (Ünsal, 2008: 185). Konu ile ilgili Kanunnamenin 35. maddesinde şu ifade yer almaktadır: “*Cenab-ı şerifim ile kimesne tâam yimek kanunum değildir, meğerki ehl-ü iyalden ola. Ecdat-ı izamim vüzerâsıyla yerler imiş, ben ref’etmişimdir*”. Yani bu ifade özetle “*Benden önceki padişahlar vezirleriyle yemeklerini yerlermiş, ben aile fertlerim dışında kimseyle yemek yemeyeceğim. Benden sonrakiler de böyle yapsın*” anlamına gelmektedir. Yine Kanunname’ye göre Divan üyelerinin yemeklerinin nasıl sunulacağı ve hangi rütbedeki kişilerin birlikte yemek yiyebileceği detaylıca anlatılarak yasal hale gelmiştir (Ünsal, 2008: 185).

Sultanların yemeklerini tek başlarına yemesi kuralı ilk kez 1850’lerde, Sultan Abdülmecid zamanında bozulmuştur. Rus Çar’ının kardeşi Prens Konstantin, Kudüs’ü ziyaretten dönerken İstanbul’a uğramış, Sultan Abdülmecid, Konstantin’le Küçükso Kasrı’nda, aynı masada “kuşluk taamı” etmiştir (Bardakçı, 2013). Bundan birkaç gün sonra yine Prens Konstantin onuruna Beylerbeyi Sarayı’nda yemek verilmiştir. Prensi ayrı bir salonda karşılayan Sultan Abdülmecid, kısa bir sohbetten sonra prene yemek salonuna kadar eşlik etmiş, ancak misafirler masada yelerini almadan önce ziyafet salonundan ayrılmıştır. Yemekler arasında pilav gibi değişmez yerli yemekler olsa dahi ziyafet, ağırlıklı olarak Avrupa mutfaklarından oluşmaktaydı. Hatta yemeğe davet edilen yabancı diplomatların milli yemeklerinden birer örnek seçilmesine özen gösterilmiş, çeşitli şaraplar da ihmal edilmemişti (Karateke, 2004: 162). Yemek servisi ise batılı tarzda ve garsonluk eğitimi görmüş Hademe-i Hümayun tarafından yapılmıştır

(Maviş, 2003: 64). Sultan Abdülmecid'in ziyafet salonuna gelip prensi dışarı davet etmesi ise ziyafetin bittiği anlamına gelmekteydi (Karateke, 2004: 162). Öte yandan Abdülaziz döneminde ise artık prensler, eşleriyle birlikte sultanın sofrasında yer almış, Abdülhamid döneminde ise elçiler ve başka önemli misafirler dahi hanımlarını Yıldız Sarayı'ndaki davetlere getirebilmişlerdi (Karateke, 2004: 164).

Osmanlı padişahlarının yemeklerini kendi sarayları dışında, başka birinin evinde yemesi de yine son yüzyıla kadar pek görülmuş bir durum değildir. Ancak Kanuni Sultan Süleyman'ın Sadrazam İbrahim Paşa'nın sarayına bir defa, Sultan IV. Murad'ın Emirgüne Han'ın yalısına birkaç defa yemeğe gittiği, I. Abdülhamid'inse şeyhülislam Dürrizade Mehmed Efendi'nin konağına bir defa habersiz iftara gittiği bilinmektedir (Gürsoy, 2013b: 99).

Üç kıtaya yayılan, döneminin en güçlü ve uzun süreli imparatorluklarından biri olan Osmanlı İmparatorluğu'nun her alanda eşsiz bir kültüre sahip olduğu, damak tadında da bu çeşitliliğin en rafine noktasına ulaştığı bilinmektedir (Şavkay, 2000a: 4). İmparatorluğa geçiş sürecinin ilk yüzyıllarında İran ve Arap mutfaklarının, Osmanlı yöneticilerinin sofralarında etkili olduğu görülmektedir (Ünsal, 2011: 28-29). Öyle ki, yemek isimlerinin bile çoğu ya Arapça ve Farsça ya da Arapça isimlerin Türkçeye çevrilmesiyle elde edilen isimlerdi (Bilgin, 2010-2011: 232). Bununla birlikte; 600 yıllık bir süreç içerisinde bu mutfağın; kimlikli, kozmopolit, yaratıcı ve ince bir mutfak olmayı başardığı söylenebilir (Ünsal, 2011: 28-29). Söz konusu kozmopolitlikte, Osmanlı erkeklerinin Müslümanlığı kabul etmesi durumunda her ulustan kadınla evlenmesinin de rolünün olduğu düşünülmektedir. Böylelikle Balkanların kol böreği, Girit'in ot yemekleri, Halep'in baklavası ve Rusların kapuskası, öncelikle eşlerin pişirdiği yemeklerken; sonrasında benimsemiş ve yaygınlaşarak Osmanlı Mutfağı'na girmiştir (Efendi, 2005: 3). Çerkez tavuğu ve Laz böreği gibi yemeklerin de alındıkları etnik grupların adıyla anılması bu savı destekler niteliktedir. Öte yandan, Laz böreği hariç bu tarz yemeklerin çoğunun özgün biçimleri ile bugün Türk Mutfağı şemsiyesi altında aldıkları son biçimleri arasında bire bir ilişki bulunmamaktadır. Çerkezlerde böyle bir tavuk yemeği varsa dahi, bunlar bugün aynı adla anılan yemeklerin tıpkısı değildir (Şavkay, 2000a: 8). Diğer taraftan İstanbul dışındaki kentlere ve kasabalara

gönderilen kadılar, müdürler, kaymakamlar ve paşalar, başkent ve saray çevresindeki sanat mutfağını taşraya tanıtmakla kalmayıp, beğendikleri yöresel yemekleri de Osmanlı Mutfağı'na katmışlardır (Işın, 2008: 13).

Osmanlı İmparatorluğu dönemi içinde, yiyecek-içecek dünyasında, iki büyük devrim yaşanmıştır. Bunlardan birincisi, Batı uygarlığının yeryüzünün tamamına ulaştığı keşifler devrimidir. Bu keşifler içinde bilhassa Amerika'nın keşfi önemlidir. Çünkü ancak bu sayede Osmanlı Mutfağı'nda önemli yeri olan domates, patates, sivribiber gibi yiyecekler önce Avrupa'ya, oradan da Osmanlı İmparatorluğu'na, özellikle de İstanbul'a saraya ulaşmıştır (Şavkay, 2000a: 9). Osmanlı Mutfağı'nı zaman içinde giderek daha derinden etkileyen ikinci önemli devrim ise, Sanayi Devrimi'dir. Bu devrim, en köklü değişikliklerden birini ulaşım alanında sağlamıştır. Hızlı gemilerin, demiryollarının yapımıyla birlikte, dünyanın dört bir yanından çeşit çeşit yiyecek İmparatorluk sınırları içinde, özellikle de İstanbul'da görülmeye başlamıştır. Ayrıca bu süreç, yiyeceklerin daha uzun süre saklanması bakımından da başlı başına önemlidir (Şavkay, 2000a: 9). Böylece, taze meyve ve sebze tüketimi olanaklı hale gelmiştir.

Osmanlı İmparatorluğu'nun başkenti ve dolayısıyla saray mutfağının bulunduğu yer olan İstanbul, hem yüzyıllardır birçok kültüre ev sahipliği yapmış olması hem de Asya ve Avrupa'yı birleştiren bir köprü niteliğindeki jeopolitik konumu gereği kültürel çeşitliliğin ve değişimin en çok yaşandığı yerlerden birisi olmuştur (Mutluer, 2012: 14). Özellikle de İstanbul'da yer alan ve içinde padişah, hanedan halkı, yüksek rütbeli bürokratlar, çoğu ileride yönetim kademesinde görev alacak olan Enderun mensupları, cariyeler ve çok sayıda hizmetlinin yaşadığı Topkapı Sarayı'nda tüketilen gıda maddeleri ve yenilen yemekler, her zaman merak konusu olmuştur (Bilgin, 2000: 2). Çünkü Topkapı Sarayı sadece Osmanlı ailesi mensuplarının evi değil, aynı zamanda idari bir makam, ulema, saray muhafızı ve çok sayıda kâtip, saray hizmetkârı ve içoğlanı ve de bunların odalarını içeren bir yer; her şeyin ötesinde merasimlerin yapıldığı bir alandı (Ünsal, 2008: 185). Osmanlılarda mutfak, saray yaşamının önemli bir parçasıydı. Padişah ve erkânı ile soylular bir sofraya etrafında toplanmayı bir sosyal aktivite olarak görmüş, bu yüzden de saray mutfağı daima yenilikleri arayan, lezzetli ve zengin türler meydana getiren bir yer olmuştur (Güler, 2010a: 25). Diğer taraftan Türk

yemek zenginliğinin Osmanlı sultanlarıyla da yakından ilgisi bulunmaktadır. Çünkü her padişahın döneminde şefler, övgü ve ödül almak amacıyla çok yeni bir yemek ve tat oluşturmak için çalışmışlardır (Nenes, 2009: 460). İmparatorluğun otuz altı padişah tarafından yönetildiği düşünüldüğünde; padişahların kişisel beğenileri ve yaşam şekillerine bağlı olarak, saray geleneklerini ve kültürlerini farklı değerlendirebileceği (Pala, 2010: 166) sonucuna varılmakta ve bu durumun yeme-içme kültürüne de etki etmiş olduğu düşünülmektedir.

İstanbul, Osmanlılar döneminde dünyanın en kalabalık şehirlerinden biriydi ve nüfusun büyük kısmı üreten değil, tüketen sınıflardan oluşuyordu (Bilgin, 2010-2011: 231). Osmanlı İmparatorluğu'nda, her konuda olduğu gibi beslenmede de sarayın önceliği ve imtiyazı söz konusuydu. Saray, iâşe bağlamındaki öncelik hakkını mal alımları, imtiyazını da İstanbul'un iâşesinden bağımsız olarak taşradan doğrudan yaptığı tedarik için kullanmıştır (Bilgin, 2000: 3). Daha açık bir ifade ile hem İstanbul dışından hem de içinden yapılan gıda maddeleri alımlarında, sarayın gereksinimleri karşılanmadan başka kişilere satış yapmak yasaktı (Ünsal, 2011: 32). Söz konusu önceliğin ya da diğer ifadeyle yasağın, doğabilecek bir mal sıkıntısını önlemek veya kötü mal almak zorunda kalmamak amacıyla yapıldığı bilinmektedir (Bilgin, 2000: 79).

Başkent olması dolayısıyla İstanbul piyasasında mal çeşitlerinin bol ve arzın da geniş tutulmasına sürekli özen gösterilmiştir (Bilgin, 2000: 115). Saray için piyasadaki alınan mallar, kapanlardan, pazarlardan, bakkallardan ve doğrudan bir kısım üreticiden veya belli şahıslardan temin edilmekteydi (Bilgin, 2000: 116). Balkapanı, Unkapanı, Balık Pazarı, Yağkapanı ve Mısır Çarşısı, piyasadaki mal alımlarında, İstanbul içinde kullanılan yerlere örnek teşkil etmektedir. Bu yerlerin varlığı, Anadolu ve Trakya'dan nakledilen birçok malzemenin İstanbul'da bulunmasını ve söz konusu alışveriş alanlarında halka da satılmasını sağlıyordu (Mutluer, 2012: 14).

Osmanlı İmparatorluğu döneminde, imparatorluğun farklı eyaletlerinden gelen gıda maddeleri (Mısır pirinci, Kefe yağı, Eflak tuzu, Atina balı, Şam fıstığı, Rumeli cevizi, Amasya bamyası) yemeklere lezzet katmışlardır (Dilsiz, 2010: 99). Bu durum -16. yüzyılın ortalarında olduğu gibi- vergilerin bir bölümünün gıda maddesi olarak

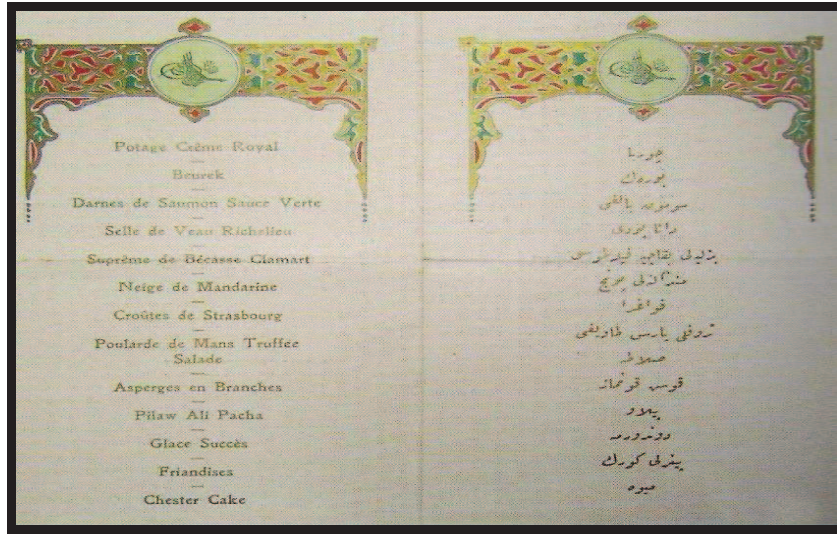
ödenmesi ile ilgili olduğu gibi; her şeyin en iyisinin saraya alınması kuralı ile de ilgilidir. Örneğin Moldova İstanbul'un peynir gereksinimini karşılıyordu. Et de çoğu kez imparatorluğun uzak köşelerinden geliyordu. 16. yüzyılda Sırbistan ve Makedonya'da bulunan Yahudiler, kaşkaval peyniri üretimi ile tanınıyorlardı (Swan, 2009: 15).

İmparatorluğun çok kültürlü yapısının etkisiyle birden fazla kültüre özgü yemeğin yan yana sunulduğu Osmanlı saray mutfağında (Mutluer, 2012: 12) 16. yüzyılın ikinci yarısı, damak zevkindeki gelişmenin doruğa ulaştığı bir dönem olmuştur. Bu durumu, ana üretim merkezlerinin fethi ve baharat yollarının denetim altına alınması sonucunda Osmanlı sarayına giren ürün çeşidinin artması ve saray halkının damak zevkinin gelişmesi ile açıklamak mümkün olabilmektedir (Bilgin, 2000: 246). Söz konusu dönem devletin siyasi ve ekonomik açıdan zirvede olduğu döneme denk gelmektedir (Bilgin, 2008c: 90). Yani söz konusu durum aynı zamanda imparatorluğun sınırlarının en geniş haline ulaştığı dönemdedir.

Yüzyıllar bazında incelendiğinde ise 18. ve 19. yüzyıllarda bir takım farklı gelişmeler gözlemlenmektedir. Örneğin, 18. yüzyıldan başlayarak sultanlar Topkapı Sarayı'nda çok daha az zaman geçirir olmuşlar, burayı genellikle törenler sırasında ziyaret etmeye başlamışlar ve Boğaziçi sahillerindeki ya da diğer yerlerdeki yazlık sarayları tercih etmişlerdir (Faroqhi, 2006: 20). Yine Osmanlı Mutfağı'ndaki önemli değişimler, 19. yüzyılda Tanzimat hareketi ile güçlenen Batılılaşma sürecinde, özellikle Fransız Mutfağı'nın etkisi sonucu, daha da açık bir biçimde görülmektedir. Bu sebeple literatürde, söz konusu süreci ve sonrasını kapsayan çalışmaların, Osmanlı Mutfağı'nı "Klasik Osmanlı Mutfağı" ile "Yeni Osmanlı Mutfağı" ya da "Alaturka Osmanlı Mutfağı" ile "Alafranga Osmanlı Mutfağı" şeklinde ayırdığı görülmektedir.

19. yüzyılın ikinci yarısından itibaren Osmanlı saray ve çevresinde yabancı konuklar ağırlandıkça Fransız Mutfağı'nın tercih edilmesi, o dönemde seçkin Fransız Mutfağı'nın Avrupa'da gastronomi dünyasına egemen olması sebebiyle açıklanabilir. 19. yüzyılda Avrupa saraylarında ve seçkin çevrelerde Fransız Mutfağı moda olarak benimsenmeye başlanmış ve bu gelişme Osmanlı sarayını da etkilemiştir. Osmanlı yöneticileri,

rakiplerinin ve müttefiklerinin seçkinlik göstergesi olarak benimsediği Fransız Mutfağı'na uzak kalmamış ve onları kendi gastronomi lisanlarıyla ağırlamayı tercih etmiştir. Böylelikle hem kendi seçkinliklerinin altını çizmiş hem de rakipleriyle ya da müttefikleriyle aynı lisanı konuşabildiklerini göstermişlerdir (Samancı, 2008b: 216). Fotoğraf 2.1'de yer alan mönü, 20. yüzyıl başına ait bir Osmanlı ziyafet mөнüsüdür. Fotoğraf, mөнülerdeki Fransız Mutfağı etkisine örnek göstermesi açısından önem arz etmektedir.



Fotoğraf 2.1: 20. Yüzyıl Başına Ait Bir Osmanlı Ziyafet Mөнüsü

Kaynak: Özge Samancı, “İmparatorluğun Son Döneminde İstanbul ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü”, **Türk Mutfağı**, 2008b, s.217.

Tanzimat'la başlayan batılılaşma süreci mutfak kültürünü etkilediği kadar, saray tefrişatı, sofrada adabı, yemek araç ve gereçleri, dahası yemeklerin sunum estetiği üzerinde de belirgin bir değişmeye sebep olmuştur. Sözgelimi, Meclis-i Mebusan ve Meclis-i Ayan üyeleri, İstanbul'daki elçiler, İstanbul'u ziyaret eden yabancı ülke kralları, imparatorlar, askeri ve sivil heyetler ya da önemli kişiler için verilen ziyafetler öncesi, davetli kişilere artık Batı ülkelerinde olduğu gibi gün, yer, saat ve giyilmesi uygun görülen kıyafetlerin belirtildiği davetiyeler gönderiliyordu. Konukların sofrada oturacakları yerler önceden saptanıyor, masa üzerine basılmış şık mөнülerde sunulacak yemeklerin sırası gösteriliyor, yemek sırasında da alaturka ve alafranga müzik icra ediliyordu (Ünsal, 2011: 101).

19. yüzyılda meydana gelen bu bir dizi önemli gelişme, geleneksel mutfak kültürünün hem kendi içinde değişikliğe uğramasına, hem de dış etkenlere bağlı olarak dönüşmesine sebep olmuştur. Bu dönemde kendini gösteren ulaştırma ve haberleşme alanındaki devrimsel nitelikli gelişmeler, bir yandan bölgeler ve kültürler arasındaki alışverişi hızlandırırken diğer yandan 16. yüzyıldan bu yana hızla güçlenen bazı Avrupa ülkelerinin kendi kültürlerini diğer toplumlara hakim kılma gayretlerini de beslemiştir (Bilgin, 2010-2011: 240).

Öte yandan, klasik dönem yemeklerinin bugünün damak zevkiyle pek uyuşmadığı bilinmelidir. Klasik dönemde birçok yemek, çok farklı tatları bir arada barındırmaktaydı. Bu dönemde, muhtevasında hem bal hem de sirke olan fakat her birinin tadının ağızda ardı ardına hissedildiği, birbirine karışmadığı yemekler yapılmıştır. Bu dönemde sulu yemeklerin bileşiminde de sınırlı sayılmayacak oranda meyvenin yer aldığı görülmektedir. Yine klasik dönemde, yemeklerin tamamında sadeyağ ve baharatlardan elde edilen soslar kullanılmıştır. Zeytinyağı ve salça ancak 19. yüzyılda mutfaklara girmiştir (Bilgin, 2010-2011: 233). Ayrıca 19. yüzyılda konserve yiyecekler de Osmanlı Mutfağı'na girmiş ve bu yiyecekleri ilk önce saray tüketmeye başlamıştır (Bilgin, 2010-2011: 241). Yeni ya da Alafranga olarak adlandırılabilen döneme ait yemekler ise bugünün damak zevkine daha uygun olmakla birlikte; pek çoğu günümüzde de tüketilen yiyeceklerdir. Çalışma kapsamında yüzyıllara göre hazırlanan yiyecek-içecekler için tabloların, Tanzimat dönemini ve sonrasını kapsayan ilgili sütunları incelendiğinde; bu savı kanıtlar nitelikte olduğu görülmektedir. Tablolarda bahsi geçen yiyeceklerde, 15. ve 16. yüzyıllara kıyasla artık yemeklerde tatlı, tuzlu ve ekşi tatların birbirinden gitgide ayrıldığı ve yemeklerde kullanılan baharatların sadeleştiği göze çarpmaktadır (Samancı, 2008b: 217).

Osmanlı saray mutfağına ait yiyecek ve içecekler arasında sınırlı sayıda yiyecek-içeceğin günümüze kadar gelebildiği bilinmektedir. Bu durumun pek çok farklı nedeni bulunmaktadır. Öncelikle yemek dünyasında ayrıntılı ve ölçülü tarifler vermenin, eski bir gelenek olmadığı bilinmelidir. Aşçılar yüzyıllar boyunca meslekleriyle ilgili kimi bilgileri sır olarak saklamışlardır (Şavkay, 2000b: 44). Zaten yemek tariflerinin aşçıya kolaylık olsun diye derlenmesi pek sık karşılaşılan bir durum değildir çünkü aşçıların

çoğu okuma-yazma bilmemekteydi (Faroqhi, 2006: 19). Mesleki bilgiler ustalardan kalfalara, onlardan da çıraklara aktararak kuşaktan kuşağa iletilmiştir (Şavkay, 2000b: 44). Ortaçağın sonuna kadar yazılan belli sayıdaki yemek kitabının yayıncıları, zengin yemek meraklıları olmuştur. Bu kişiler, aşçıları yemek tariflerini yazmaya zorlamışlardır. Örneğin, Avrupa'nın ilk ulus devletlerinden birini yaratmaya kararlı Fransız kralları, ulusal Fransız Mutfağı'nı yaratmayı düşündüklerinde, sarayın şeflerini yemek kitapları yazmakla görevlendirmişler, sonra da bu kitapların tüm ülkeye gönderilmesini sağlamışlardır (Şavkay, 2000b: 44). Söz konusu Osmanlı padişahları olduğundaysa böyle bir uygulama ile karşılaşılmamakta, padişah eliyle yemek kitabı yazdırıldığına rastlanmamaktadır. Bu konuda Osmanlının çok uluslu olmasının ve her kültürü kucaklayan bir düşünce yapısına sahip olmasının etkisi olduğu da düşünülmektedir. Ancak padişahlar arasında sadece II. Mahmud'un 1837'de Osmanlı saray mutfaklarında çalışan Hüseyin adındaki bir aşçıyı, batı usulü yemek pişirme yöntemlerini öğrenme göreviyle Viyana'ya gönderdiği bilinmektedir. Hüseyin, 7 Şubat 1837 tarihinde bir Osmanlı paşası eşliğinde Viyana'ya varmış ve 1839'a kadar orada kalarak; aşçılık becerilerini geliştirmiş ve yöreye ait yemekler üzerine uzmanlaşmıştır (Samancı, 2006: 186). Konuyla ilgili Devlet Arşivlerinin 15 R 1262 tarihli Cevdet fonu ve Saray alt fonunda bulunan dosyada; "Aşçılık tahsili için Viyana'ya gönderilmiş olan Hüseyin'in on altı aylık maaşını aldığı" yazmaktadır (katalog.devletarsivleri.gov.tr). Öte yandan bazı kişilerin yemek tarifleri toplamak ve kopyalamak için farklı sebepleri olabiliyordu. Örneğin, ortaçağ Arap yemek tariflerini içeren bir defter kısmen de olsa edebi kaygılarla Osmanlıcaya tercüme edilebiliyordu (Faroqhi, 2006: 19).

Yemek tariflerinde malzemelerin verilmesi 50-60 yıllık bir geçmişe dayanmaktadır (Efendi, 2005: 3). Daha öncesinde ise kullanılacak malzemenin yalnızca adının anılması, miktarın ise söylenmemesi geleneği yaygındı. Hatta çoğu zaman malzeme ayrı bir liste halinde sunulmaz, metin içinde yeri geldikçe anılırdı (Şavkay, 2000b: 44). Öte yandan Arap alfabesiyle kaydedilen tariflerin çoğunluğunun, dil reformu ile kaybedilmiş olduğu da hatırlanmalıdır (Nenes, 2009: 460). 1844-1927 yılları arasında Arap harfleriyle basılmış olan kırkın üzerinde yemek kitabı veya farklı baskıları bulunmaktadır. Yemek kitaplarının büyük bir bölümü 1888 yılına kadar taşbaskı ile basılmış, ancak bu tarihten sonra matbaaya geçilmiştir (Kut, T., 2008: 333). Osmanlı

saray mutfağına ait yiyecek ve içecekler arasından sınırlı sayıda yiyecek-içeceğin günümüze kadar gelebilmesinde söz konusu kitapların etkisi de bulunmaktadır.

2.2. Osmanlı Saray Mutfağı'nın Teşkilat Yapılanması

İdari bir merkez durumundaki saray, padişahın ve hanedan mensuplarının ikametgâhı olması nedeniyle yaşamın devamını sağlayan çeşitli birimlerden oluşmaktaydı. Hayatın gereklerinden olan beslenme fonksiyonu sarayda, standart bir ailede olduğu gibi kendi içerisinde basit belli kurallar ve temelde ana uygulamalar şeklinde kendini göstermekteydi. Tek fark ise, saray mutfağının çok kişiye ve hanedan üyelerine hizmet vermesi, dolayısıyla çeşitliliğe ve kaliteye yönelik bir abartıya sahip olmasıydı (Haydaroğlu, 2003: 2).

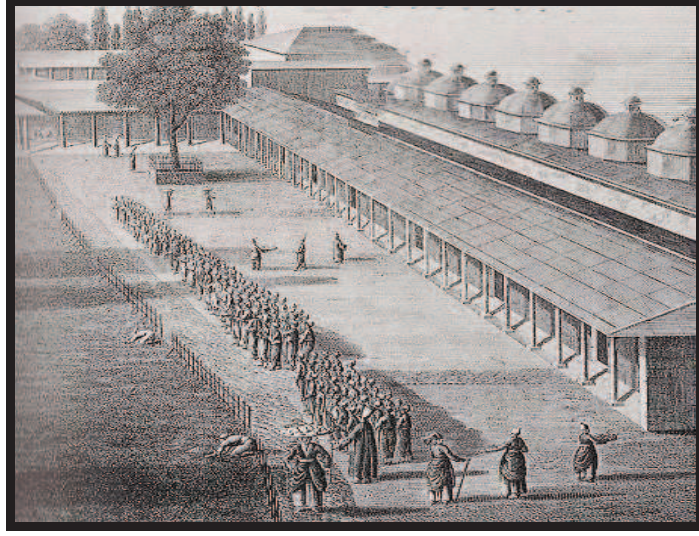
Harem hariç tutulduğunda saray, hizmetler açısından iki bölümden oluşmaktaydı: İç (Enderun) ve Dış (Bîrun). İlk iki avludaki hizmet grupları Bîrun, üçüncü avludakilerse Enderun'u oluşturmaktadır. Enderun, sultanın yaşamını sürdürdüğü ve içoğlanlarının da eğitim ve öğretim yeri olan bir çevredir. Bîrun ise padişahın dış dünya ile ilgisini kuran hizmetlerin yürütüldüğü bir bölüm olarak örgütlenmişti. Sarayın beslenme ihtiyacını karşılayan Matbah-ı Amire, Bîrun'da yer almaktaydı. Bununla beraber Enderun'dakilere de hizmet veren mutfak personeli, diğer Bîrun halkından farklı olarak her iki alanla da ilişkiliydi (Bilgin, 2000: 52).

Matbah-ı Amire'nin kuruluş tarihi net olarak bilinmemekle birlikte, kurulana kadar Osmanlı saraylarının mutfak hizmetleri çaşnigirler tarafından yürütülmekteydi. Osmanlılar birçok kurum gibi çaşnigirliği de Selçuklulardan devralmışlardı. İstanbul'un fethinden önce Osmanlılara başkentlik yapan Bursa ve Edirne'deki sarayların beslenme ihtiyacı, sözü edilen görevliler tarafından karşılanmıştır. Topkapı Sarayı'nda Matbah-ı Amire teşkilatının oluşturulmasından sonra da iaşe sorumluluğu bu kuruma bırakılmıştır (Bilgin, 2000: 282).

Matbah-ı Amire, esasen bir mutfak değil, bünyesinde çeşitli mutfaklar, helvahane, kiler, fırınlar, çeşitli kârhaneler, mirî mandıra ve simidhaneyi barındıran idari kurumun adıdır. Mutfaklar, helvahane ve kalayhane mutfak kompleksi içinde yer alırken,

diğerleri sarayın diğer bölümlerinde veya saray dışında kurulmuşlardır (Bilgin, 2000: 52). Sözü edilen saray mutfağına bağlı kârhaneler ise şunlardır: Kasaplar Kârhanesi, Tavukçular Kârhanesi, Yoğurtçular Kârhanesi, Mumcular Kârhanesi, Kalaycılar Kârhanesi, Bursa'daki Simid Kârhanesi (Bilgin, 2008c: 75) ve aydınlanma ihtiyacının karşılanmasını sağlayan Şem'gerân Kârhanesidir (Bilgin, 1998: 43).

Fatih Sultan Mehmed döneminde Matbah-ı Amire müştemilatı, halen bulunduğu yerde, ikinci avlunun sağ tarafında kurulmuştu (Bilgin, 2000: 15). Ancak, Matbah-ı Amire'ye bağlı birimlerin önemli bir kısmı Fatih döneminde mevcut değildi. Sarayın ilk inşası sırasında yapılmış olan Matbah-ı Amire binaları mutfaklar, kiler ve bir fırındır (Bilgin, 2000: 16). Söz konusu fırın, birinci avlunun sağ tarafında tesis edilmişti (Bilgin, 2000: 15). Günümüzde mutfak kompleksini II. Avludaki Divan meydanından, üç kapının yer aldığı bir duvar ayırmaktadır. Fotoğraf 2.2'de, II. Avluda bulunan mutfaklar ve mutfak bacalarını gösteren bir gravür yer almaktadır. Meydana girildiğinde soldaki ilk kapı Kilâr-ı Amire kapısı, diğerleri sırasıyla Matbah-ı Has ve helvahane kapılarıdır. Kilâr-ı Amire kapısından girişte sağda Vekilharç dairesi bulunmaktadır (Bilgin, 2000: 19). Vekilharç, masraf görmekle vazifeli olan kişi anlamına gelmekle birlikte (www.osmanlicaturkce.com); sarayda, pazardan günlük alışverişlerin yapılmasını organize eden kişidir (Bilgin, 2000: 63). Vekilharç dairesinin karşısında Kilâr-ı Amire ve Yağhane yer almaktadır. Yağhanenin yanındaki yapı Aşçılar Camiidir. Camiden itibaren her biri ikişer bacaya sahip sekiz gözlü mutfak binaları sıralanmaktadır. İki gözlü helvahane ise mutfakların sonundadır ve hemen yanında helvacılar mescidi bulunmaktadır. Aşçılar Camii'nin karşısında 18. yüzyılda yapılan bir hamam yer almaktadır. Hamamdan itibaren girişteki sol koridor boyunca aşçı, helvacı ve diğer mutfak personelinin koğuşları uzanmaktadır. Kalayhane de bu sırada, kiler ve has mutfak arasındadır (Bilgin, 2000: 19).

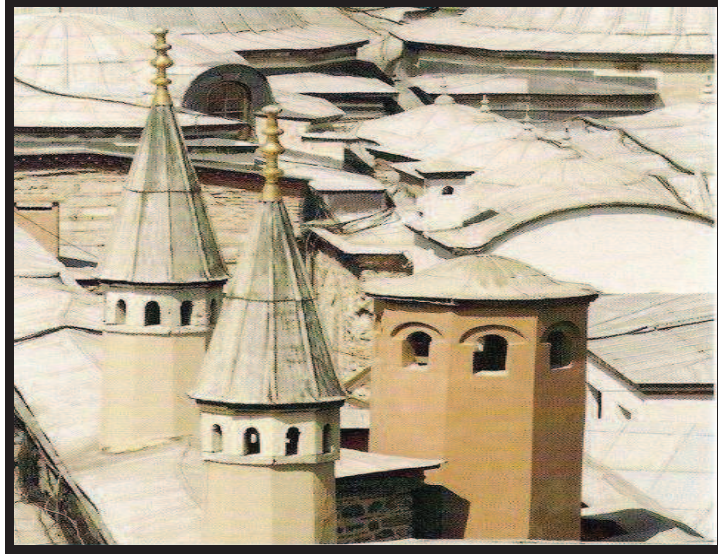


Fotoğraf 2.2: Topkapı Sarayı II. Avlu

Kaynak: Antoine Ignace Melling 1819'dan aktaran Marianna Yerasimos, **500 Years Ottoman Cuisine**, 2007, s.29.

Sarayda yemek hizmetini temel olarak Matbah-ı Amire bünyesinde yer alan mutfaklar görmekteydiler. Diğer yandan, idare olarak emanete bağlı olmayan, Enderun'da bulunan ve "Kuşhane" olarak da anılan, bir mutfağın varlığı da bilinmektedir (Bilgin, 2000: 52). Sarayda öğle öncesi (kuşluk vaktinde) ve ikindi namazının ardından olmak üzere günde iki öğün yemek yenmekteydi (Ünsal, 2011: 90). Yemeklerin kuşluk vakti ve akşam olmak üzere iki öğün halinde yenmesi Selçuklu Türklerinde de görülmekteydi (Şahin, 2008: 40). Ancak yemek yenilen saatler, imparatorluğun son dönemlerinde değişmiş ve alafranga düzene göre öğün sayısı günde üçe çıkmıştır (Pala, 2010: 8). Sarayda öğün sayısı uzun yıllar iki olmasına rağmen, padişah ve ailesinin, ayrıca Enderun'un ileri gelenlerinin gereksinimlerini karşılamak için Kuşhane daima açık kalırdı (Ünsal, 2011: 90). Kuşhane mutfağının zülüflü baltacılarından seçilmiş, yemek pişirmekte usta iki görevlisi bulunduğu, bunlardan birincisine "kuşçubaşı", diğerine ise "ikinci" denildiği düşünülmektedir (Maviş, 2003: 67). Bu özel mutfağın aşçıları da, yardımcıları da emniyet açısından çok dikkatli seçilen kişilerden oluşmaktaydı (Maviş, 2003: 62). Harem'in Enderun'a açılan kuşhane kapısının üzerindeki 1147 (1734-35) tarihli kitabede Sultan I. Mahmud'un kuşhane mutfağını tamir ettirdiği yazılıdır. Harem'in kuşhane kapısının sol tarafındaki ocaklı ve tezgâhlı küçük taş odanın kapısı, Harem'deki altın yola açılmakta olup, kuşhane mutfağı olabileceği düşünülmektedir

(Maviş, 2003: 67). Kuşhane mutfağına neden bu ismin verildiğiyle alakalı çeşitli rivayetler bulunmaktadır. Bunlardan ilki; “söz konusu mutfakta toplumun ulularına layık, kızarmış güvercin yapılmakta ve bunların konulduğu sahana da Kuşhane denmekteydi” görüşüdür. Diğer bir rivayete göre ise “üçüncü avludaki Arz Odası’nın sağında, sultanın arzusu üzerine takla atan güvercinler için bir barınak yapılmış ve en değerli kuşlar sultan dairesinin yanındaki kuşhanede beslenmektedir” görüşüdür (Ünsal, 2011: 49). Fotoğraf 2.3’de kuşhane mutfağından bir görünüm yer almaktadır.



Fotoğraf 2.3: Kuşhane Mutfakı

Kaynak: Arif Bilgin, “Klasik Dönem Osmanlı Sarayında Kullanılan Mutfak ve Sofra Gereçleri”, **Türk Mutfakı**, 2008b, s.75.

Emanete bağlı mutfaklar, saray halkının tamamının ihtiyacını görecektir şekilde örgütlenmiş ve hizmet vereceği kesime göre isimlendirilmiştir (Bilgin, 2000: 53). Ancak söz konusu mutfakların sayısı ve isimleri konusunda farklı kaynaklar, farklı bilgiler vermektedir.

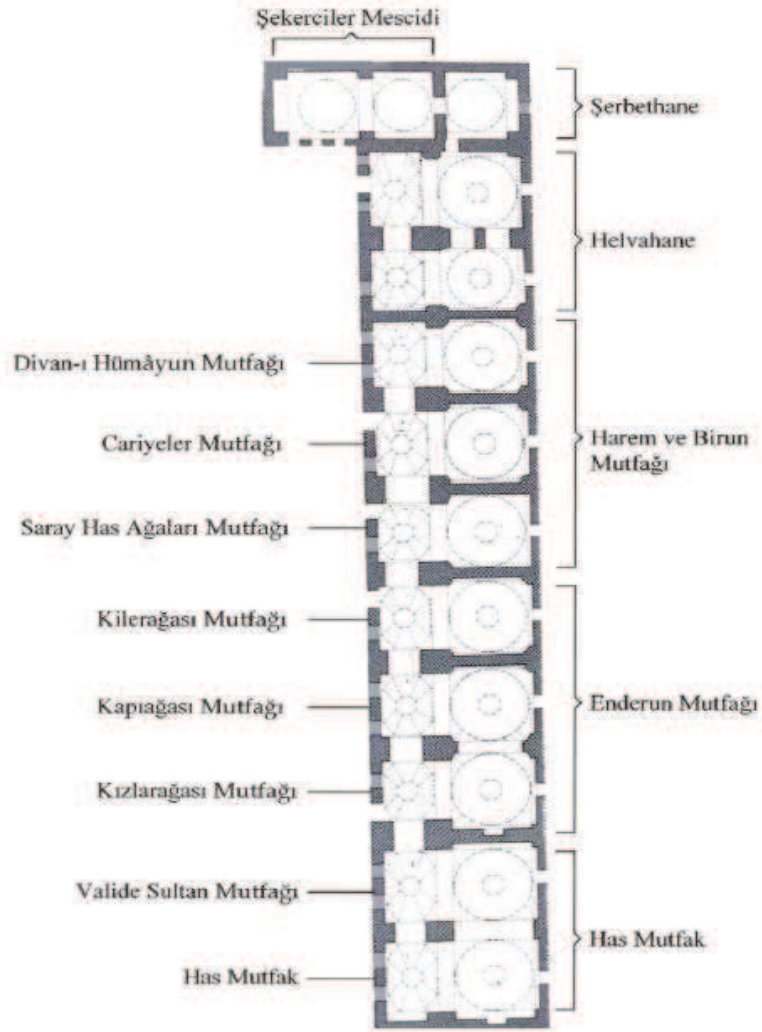
Örneğin, Tavernier (2007) bu mutfakların yedi adet olduğunu vurgular ve şu şekilde açıklar:

“Bu mutfaklardan ilki padişaha hizmet verir ve *Has Mutfak* adıyla anılır. İkincisine *Valide Sultan Mutfakı* denir; bu mutfak, padişahın anası, zevcesi, daha doğrusu hasekisi -başka bir deyişle bir veliaht doğurma onuruna erişmiş kadın-, padişahın kız kardeşleri ve kızları gibi hanım sultanlara hizmet eder. *Kızlarağası Mutfakı* adı verilen üçüncü mutfak, harem dairesinin baş ağası olan kızlarağasının ve haremi korumakla

görevlendirilen siyah hadımağaların mutfağıdır. Dördüncüsü, padişaha en çok yaklaşabilen, görevi saraya giren her şeyle ilgilenmek olan kişinin, yani kapıağası veya *Babüssaade Ağasının Mutfacıdır*. Bu mutfak Divan erkânına da hizmet verir. Beşincisi, *Hazinedarbaşının Mutfacıdır* ve onun emrindeki bütün görevliler de bu mutfaktan yemek yer. Altıncısı, *Kilercibaşı Mutfacıdır*. Bu mutfak, Kilercibaşı ve buyruğundaki bütün görevliler içindir. Yedinci ve sonuncu mutfak ise, *Sarayağası Mutfacıdır*, Sarayağasına ve buyruğundaki görevlilere hizmet verir. Bahçelerde görev yapan bostancıların da özel bir mutfağı vardır ve içlerinden bazıları bütün diğerleri adına burada yemek hazırlarlar (Tavernier, 2007: 56).”

Bu çalışmada ise Bilgin (2000)’in arşiv belgelerini temel alarak yapmış olduğu isimlendirme esas alınmıştır. Buna göre; Kanuni döneminin başlarında (1527-28) Has Mutfak, Ağalar Mutfacı, İçoğlanları Mutfacı ve Müteferrika Mutfacı olmak üzere dört mutfak bulunmaktadır (Bilgin, 2000: 53). 1554 tarihli mutfak defterinde ise anılanlarla birlikte Saray ağası, Divan ve Merzâ (Hastalar) mutfakları da geçmektedir. 16. yüzyıl sonunda ve 17. yüzyıl başlarında adı geçen mutfaklar ise şunlardır: Has Mutfak, Ağalar Mutfacı, İçoğlanları Mutfacı ve Divan Mutfacı. 17. yüzyılın ilk yarısında bunlara ilaveten önce Darüssaade Ağası (Kızlararası), ardından da Babüssaade Ağası (Kapıağası), Hazinedarbaşısı ve Kilercibaşı mutfaklarının da ismi geçmeye başlamıştır (Bilgin, 2000: 53). Sonuç olarak 16. yüzyıl sonundan, 17. yüzyıl ortalarına kadar olan dönem içinde belgelerde geçen toplam mutfak sayısı sekizdir. Bu rakam saraydaki mutfak binalarının sayısı ile de örtüşmektedir (Bilgin, 2000: 53). Şekil 2.1’de Osmanlı imparatorluk dönemi saray mutfaklarının bir planı yer almaktadır. Plan bu çalışmada değinilen mutfakların pek çoğunu bir arada göstermektedir. Söz konusu plan bir mimar tarafından çizilmiş, mimari kaygılarla hareket edilmiş olsa da; çalışmanın seyri açısından değinilmekte fayda görülmüştür.

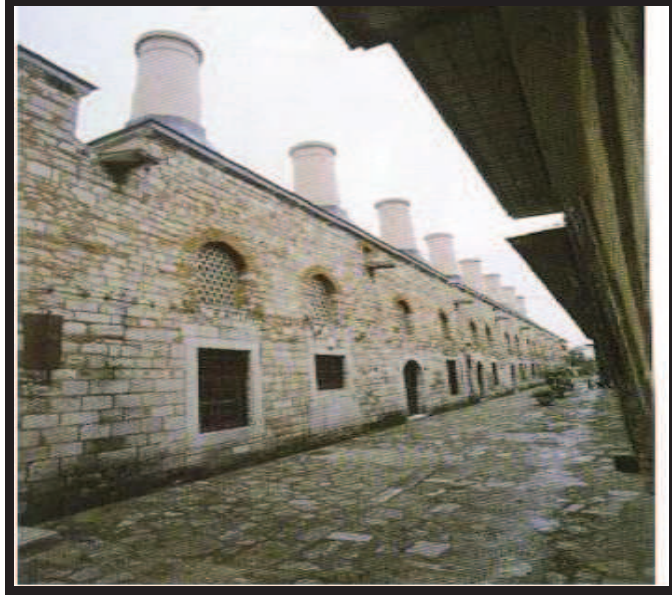
Bilindiği üzere mutfaklar Fatih Sultan Mehmed devrinde dört kubbeli olarak yapılmış, artan saray halkının ihtiyacını karşılamak üzere Kanuni devrinde ilaveler yapılmış, 1574 yılında çıkan büyük yangından sonra Baş Mimar Sinan tarafından eski planına sadık kalınarak genişletilip yenilenmiştir (Maviş, 2003: 61). Fotoğraf 2.4 Topkapı Sarayı mutfak koridorundan bir görünümü yansıtmaktadır.



Şekil 2.1: Osmanlı İmparatorluğu Dönemi Saray Mutfakları

Kaynak: Selçuk Bilge'den aktaran, Gül Fatma Koz, "Osmanlı Mutfak Kültürünün Saray Müzelerde Sergilenmesi", 2009, s.52.

Daha önce de vurgulandığı üzere emanete bağlı mutfaklar, saray halkının tamamının ihtiyacını görecektir şekilde örgütlenmiş ve hizmet vereceği kesime göre isimlendirilmiştir. Dolayısıyla sayısı ve isimleri konusuna değinmek gereği duyulmuştur. Ayrıca büyük ve uzun bacaları, kubbeleriyle hemen dikkat çeken Topkapı Sarayı mutfakları, yemek pişirme ve insan doyurmanın ötesinde, hükümdarın cömertliğini ve gücünü dosta düşmana gösterme rolünü de üstlenen önemli bir simgedir (Ünsal, 2011: 30). Zaten yemeğin siyasi bir araç olarak kullanılması tüm toplumlarda var olan bir gerçektir (Ünsal, 2008: 179).



Fotoğraf 2.4: Topkapı Sarayı Mutfak Koridoru

Kaynak: Gül Fatma Koz, “Osmanlı Mutfak Kültürünün Saray Müzelerde Sergilenmesi”, 2009, s.57.

Topkapı Sarayı’nda her mutfağın hizmet vereceği kesim çok net bir biçimde belirlenmiştir. Örneğin, Kanuni döneminde müteferrika mutfağından; içoğlanları hocaları, hassa müezzinler, Matbah-ı Amire personelinin önemli bir kısmı (ekmekçiler, Kılar-ı Amire hizmetlilerinin bir kısmı, tavukçular, kalaycılar, aşşablar, kasapbaşı, bir yoğurtçu, sebzeciler, helvacı üstadları, aşçılar, şakirdler), iç ahır mehteri ve seyisleri, dış hazinedarbaşı, Divan sakaları ve birçok sanat bölüklerine mensup hizmetliler yararlanmaktaydılar (Bilgin, 2000: 55).

Topkapı Sarayı Mutfakları 16. yüzyıldan itibaren pek çok kez onarım görmüştür. Ancak en büyük hasarı 1908’de gördüğü, bacalarının yıkıldığı ve bugünkü son halini II. Abdülhamid’in emriyle yaptırılan onarımla aldığı bilinmektedir. Saltanatın kaldırılmasının ardından Topkapı Sarayı Mutfakları kapatılmıştır. 1924 yılında Topkapı Sarayı müze olarak açıldığında harabe halinde olduğu bilinen mutfaklar 1944 yılında onarımı tamamlanmış olarak saray bünyesine dahil edilmiştir (Koz, 2009: 56).

Osmanlı sisteminin kökeninde ticaret adamlarını mesleklere ve zanaatçılara göre ayırma düzeni bulunmaktaydı. Bu; devlet yönetimi içinde ekonomik bir sistemdi, ticaretin ve üretimin her alanını mikro düzeyde kapsıyordu (Swan, 2009: 12). Söz konusu saray mutfağının personel yapılanması olduğunda da benzer bir durumun hakim olduğu görülmektedir. Topkapı sarayında 5000 m²'nin üzerinde bir alana yayılacak kadar önemli görülen mutfak, tam anlamıyla ayrı bir askeri birlik gibi çalışmaktaydı (Sepken Yar, 2008: 3).

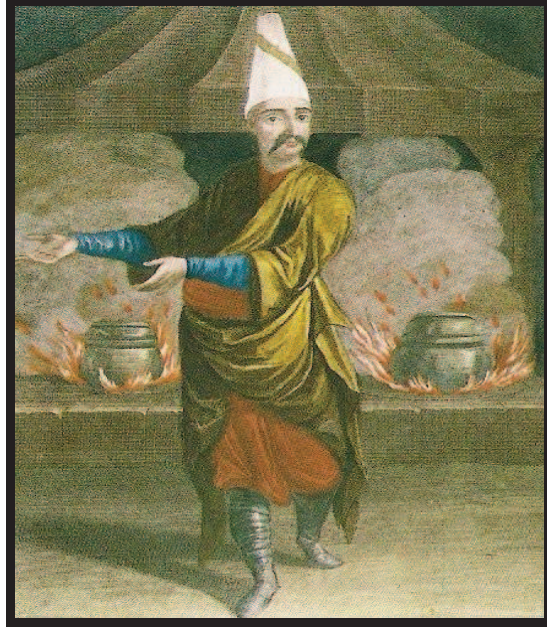
Matbah-ı Âmire, padişaha arz sunma yetkisi olan ağalardan kilercibaşının nezaretinde, bir emin tarafından yönetilmekteydi. Enderun'daki kiler odasının amiri olan kilercibaşı, tüm mutfak personelinin üst seviyeli nazırıydı. Personel alımları onun talebiyle yapılıyor, maaş artırımları ve ölüm, çıkma ve firardan kaynaklanan kadro boşalması dolayısıyla yaşanan terfiler onun arzıyla gerçekleşiyordu (Bilgin, 2000: 20). Mutfak emininin temel görevi, saray mutfaklarının iaşesini düzenli olarak sağlamak ve tedarik edilen erzakın dağıtımını organize etmektir. Bu çerçevede emin, alınacak gıda maddelerini ve miktarlarını belirler ve bununla ilgili gerekli hükümlerin çıkmasını sağlardı (Bilgin, 2000: 21). Bununla beraber personelin gerektiği gibi çalıştırılması, disiplinin sağlanması ve cezai müeyyidelerin uygulanması da emin ve yardımcılarının uhdesine bırakılmıştı (Bilgin, 2000: 20).

Mutfağa bağlı çok sayıda kâtip bulunmaktaydı. Bunların ilki ve en önemlisi Matbah-ı Âmire kâtibidir. Diğerleri ise Kılar-ı Âmire'de istihdam edilen masraf kâtibî, küçük masraf kâtibî, şikâr kâtibî, makiyan kâtibî ve sebze kâtibîdir. Eminin yardımcısı olarak Matbah-ı Âmire kâtibinin öncelikle, yıllık muhasebeleri tuttuğu bilinmektedir (Bilgin, 2000: 28).

Mutfak personeli Osmanlı Devleti'nin diğer askeri birliklerindeki gibi bölüklere ayrılan bir teşkilat yapısına sahipti. Mutfağa bağlı her hizmet grubu (aşçılar, helvacılar, kilerciler vd.), kendi içinde bölüklere ayrılmıştı. Mutfaklarda görev yapan aşçılar; ustalar (üstâdân), kalfalar (halîfegan) ve çıraklar (şâkirdân) olmak üzere üç bölük oluşturmuşlardı. Helvacılar, kilerciler, kasaplar, sebzeciler, kalaycılar, mumcular da aynı yapılanmaya sahiptiler. Ekmekçiler, 16. yüzyılın ikinci yarısında diğerlerinden

farklı olarak; ustalar, pişiriciler, hamurcular, elekçiler ve şâkirtler olmak üzere beş bölüğe ayrıldılar. Bu branşlaşma fırına, II. Selim döneminde getirilmişti (Bilgin, 2000: 65). Sayılarının fazlalığı dolayısıyla, aşçı ve kiler şâkirtleri kendi içlerinde ayrıca birkaç bölük teşkil etmişlerdi. Her hizmet grubunun bir başı, bir de kethüdâsı, ayrıca her bölüğün başında da bir bölükbaşı vardı. Örneğin, *Habbazin-i Hassa* adı verilen saray ekmekçilerinin (Maviş, 2003: 64) başına, Ekmekçi başı adı verilirdi. Bu görev, sarayda oturan kimselere verilmez; bu görevi üstlenenler sarayın dışında oturur ve diledikleri zaman özgürce saraya girip çıkabilirlerdi (Tavernier, 2007: 33). Her mutfağın başında bir aşçı başı (şakirt, kalfa ve aşçıların başı) ve bütün mutfakların başında da baş aşçı başı yer almaktaydı. Baş aşçı başı mutfak personelinin tamamına nezaret etmekteydi (Bilgin, 1998: 43).

Has Mutfakta bir usta kadrosunda yer alan aşçı başı (ser-tabbâhin-i hassa), aynı zamanda ağa rütbesiyle mutfaklarda çalışan tüm personelin amiriydi. Tayinlerinde hiyerarşiye uygun olarak genellikle Has Mutfak ustalarının kıdemlisi tercih edilmekle birlikte, eski saray aşçı başılarının bu göreve getirilmesi de mümkün olabilmekteydi (Bilgin, 2000: 29). Aşçı başının personelin idaresi dışındaki belli başlı görevleri; mutfaklarda işlerin düzenli yürütmesini sağlamak ve bilhassa pişirilen yemekleri kontrol etmek, tüm mutfak personelinin maaş ve giyeceklerini teslim alıp dağıtmak, zahire için tahsis edilen gelirlerin toplanmasına yardımcı olmak, mutfak ve sofraya malzemelerini gözetmektir (Bilgin, 2000: 30). Temizliğe aykırı olduğu için, aşçı başıların ellerinde yüzük bulunmaz, tırnakları her vakit kesilmiş olurdu. Elbise ve peştamallarının temiz olmasına, matbahtaki bütün eşya ve aletlerin yıkanmış ve temiz tutulmasına, hiçbir zaman matbahta süprüntü bulundurulmamasına, kirli paçavra kullanılmamasına aşçı başı dikkat ederdi. Aksini yapanları azarlar veya değiştirirdi (Şavkay, 2000a: 41). Fotoğraf 2.5, 18. yüzyılda Jean-Baptiste van Mour tarafından yapılan ve sarayın aşçı başısının bulunduğu gravürü göstermektedir.



Fotoğraf 2.5: Saray Aşçıbaşı

Kaynak: Jean-Baptiste van Mour 1714'ten aktaran Marianna Yerasimos, **500 Years Ottoman Cuisine**, 2007, s.28.

Mutfak personeli diğer askeri birlikler gibi önceleri tamamen acemi oğlan kökenliydi; pençik ve devşirme yoluyla İstanbul'a getirilen acemi oğlanlardan seçilmekteydi (Bilgin, 2000: 283). Pençik, Osmanlı Devleti'nde 1363'ten sonra uygulanmaya başlanmış, savaşlarda elde edilen esirlerin beşte birinin asker olarak istihdam edilmesi usulünü ifade eden terimdir. Pençik usulü ile istihdam edilmiş askerler önce Müslüman ailelerin yanına verilir, daha sonra askeri görevlere atanırlardı (www.tr.wikipedia.org). Devşirme ise Osmanlı Devleti'nin, başta Balkanlar olmak üzere fethettiği topraklardan, genç ve yetenekli Hıristiyan çocukların toplanması, bu çocukların sıkı bir eğitimden geçirilerek üstün bir asker veya bürokrat oluşturulması sistemidir (www.tr.wikipedia.org).

16. yüzyıldan itibaren personel atamalarında, yakınlık ilişkilerinin belirleyici olduğu bir yaklaşım hakim olmuştur ve kuruma, acemi oğlanlarıyla birlikte “üstad oğlanları” ve “kul karındaşları” alınmaya başlanmıştır. Üstad oğlanları, aşçıların çocukları; kul karındaşları ise burada çalışanların kardeşleriydi (Bilgin, 2008c: 76).



Fotoğraf 2.6: Saray Aşçısı

Kaynak: Jean-Baptiste van Mour 1714'ten aktaran Marianna Yerasimos, **500 Years Ottoman Cuisine**, 2007, s.28.

Mutfak personelinin sayısı, Fatih Sultan Mehmed döneminde 100 civarındayken, II. Bayezid saltanatının sonlarına doğru 160'lara ulaşmış, Kanuni Sultan Süleyman dönemi başlarında da 250'yi aşmıştır. Aynı padişahın saltanatının son yıllarına doğru 500'e yaklaşan mutfak çalışanı nüfusu, II. Selim'in cülusunda, sancaktan gelenlerle birlikte 600'ün üzerine çıkmış, III. Murad'ın son yıllarında 1000'i aşmış, III. Mehmed'in tahta geçişinden 17. yüzyıl ortasına kadar yaklaşık altmış yılda, nerdeyse %30'luk bir artışla 1.300'lere ulaşmıştır. Fotoğraf 2.6, sarayda yemekleri pişirmekle görevli mutfak personellerinden birine ait gravürü göstermektedir. Ayrıca mutfaklarda çalıştırılan fakat mutfak personeli olmadıkları için sayıya dahil edilmeyen acemi oğlanlar da bulunmaktadır. Zira 16. yüzyılın sonlarında muhtemelen 200'ün üzerinde acemi oğlanı mutfaklarda ve bağlı kuruluşlarda çalıştırılmaktaydı (Bilgin, 2008c: 77-78). Bu meyanda, Osmanlı saray mutfağında yer alan ve yukarıda anılan hizmet grupları Tablo 2.1'de toplu bir biçimde görülmektedir. Tablo, 16. yüzyılda Matbah-ı Amire'ye bağlı hizmet gruplarını göstermektedir.

Tablo 2.1
Osmanlı Saray Mutfaklarına Ait Hizmet Grupları

HİZMET GRUPLARI	
Aşçılar	Sebzeciler
Aşçı Şakirtleri	Tavukçular
Kilerciler	Sakalar
Kilerci Şakirtleri	Kalaycılar
Helvacılar	Mumcular
Helvacı Şakirtleri	Aşşablar
Has Ekmekçiler	Bursa Simitçileri
Has Ekmekçi Şakirtleri	Mütekaidler
Fodula Ekmekçileri	Buzcular
Fodula Ekmekçileri Şakirtleri	Buğday Döğücüler
Kasaplar	Eytâm
Yoğurtçular	Müteferrikalar

Kaynak: Bilgin, 2000, s.40

Tablo 2.1’de yer alan hizmet gruplarından aşşab, mütekaid ve eytâm kelimelerinin farklılığı dikkat çekmektedir. Söz konusu hizmet gruplarından *aşşâb*; nebatları, bitkileri toplayan ve kurutan kişi, *Eytâm*; babaları ölmüş çocuklar ve *Müteferrika*; çeşitli işler gören vasıfsız elemanlardır (www.osmanlicaturkce.com). Tablo 2.2’de ise yine 16. yüzyılda, Matbah-ı Amire’ye bağlı hizmet grupları ve sayıları yer almaktadır.

Tablo 2.1 ve Tablo 2.2’de yer alan hizmet gruplarının dışında şakirtlerin bir kısmı yaptıkları işe göre sepetçi, kebabçı, avcı (şikârî, av organizasyonlarında görev alan), köfteci, erzî (pirinççi), perhizî, yağcı ve çinici olarak isimlendirilmekteydi (Bilgin, 2000: 57). Perhiz yemeği hazırlamak ilave maharet isteyen bir iş olduğundan perhizî adı verilen ayrı bir aşçı sarayda bulunmaktaydı (Bilgin, 2008c: 75).

Tablo 2.2’de yer alan Has Fırın Ekmekçileri ile Fodula Fırını Ekmekçileri de açıklanması gereken bir diğer ayrıntıyı vurgulamaktadır. Topkapı Sarayı’nda bir simidhane (has un deposu) ve biri “hassa simit” (Has ekmek) öteki “harcı ekmek” (kepekli adi ekmek) üreten iki ayrı fırın vardı (Ünsal, 2011: 36). Has undan yapılan beyaz ekmek padişah, sultanlar, üst düzey saray görevlileri ve paşalara mahsustu. Karışık undan yapılan ekmekler daha alt düzeyde bulunanlara, “harcı” yani kepekli siyah undan yapılan ekmekler ise hizmetkârların önüne konulmaktaydı (Ünsal, 2011:

91). Harci ekmeğin diğeri adı “fodula” olduğundan; bu ekmekleri pişiren kişilere de Fodula Fırını Ekmekçileri adı verilmekteydi.

Tablo 2.2
16. Yüzyılda Matbah-ı Amire’ye Bağlı Hizmet Grupları ve Sayıları

Cemaatin İsmi	Personel Sayısı	Cemaatin İsmi	Personel Sayısı
Has Mutfak Üstatları	6	Helvacılar	17
Ağalar Mutfağı Üstatları	8	Sakalar	11
İç Oğlanları Mutfağı Üstatları	7	Kalaycılar	7
Divan Mutfağı Üstatları	6	Fodula Fırını Ekmekçileri	52
Has Mutfak Halifeleri	6	Has Fırın Ekmekçileri	21
Ağalar Mutfağı Halifeleri	9	Kasaplar	11
Has Mutfak Şakirtleri	42	Bursa Simitçileri	16
Ağalar Mutfağı Şakirtleri	54	Aşşablar	5
Galata Sarayı Aşçıları	9	Mumcular	7
Kilerciler	22	Toplam	316

Kaynak: Bilgin, 2000, s.305.

Benzer şekilde Tablo 2.2’de yer alan helvacılar da helvacıbaşı ve bir kalfanın nezaretinde Helvahanede çalışmaktaydılar. Burada çalışanlara genel olarak Helvacıyan-ı Hassa adı verilirdi (Maviş, 2003: 64). Burada şerbet, hoşaf ve turşu yüksek miktarda üretildiğinden, helvacılardan bu hizmetleri görenler ayrı gruplar oluşturmuştu. Şerbetçiler şerbetçibaşı, hoşafçılar hoşafçibaşı ve turşucular da turşucubaşının idaresinde çalışmaktaydılar (Bilgin, 2000: 61).

Saray mutfağında teşkilatın olgunlaştığı 17. yüzyılda, İstanbul piyasasından alım yapan ve çoğu kilercilerden oluşan memurlar da, yaptıkları işe göre isimlendirilmekteydi. Bunlar; miskçibaşı, yoğurtçubaşı, sebzeçibaşı, soğancı, bakkal, astarcı ve sirkecidir. 17. yüzyılın ikinci yarısında bu görevliler arasına bamyacıbaşı da girmiştir (Bilgin, 2000: 122). Saraya değişik zamanlarda oluşan ihtiyaçlara binaen değişik hizmet gruplarının dahil edildiğine dair örnekler çoktur. Örneğin, sarayda pelte yapımından sorumlu olması için Palûdeci hizmet grubu, ilk kez Kanuni zamanında oluşturulmuştur (Işın, 2010: 289). Yine Sultan II. Mahmud döneminden itibaren sarayda bir balık mutfağı ve balık yemeklerinden sorumlu bir aşçının bulunması değinilmesi gereken bir yeniliktir (Samancı, 2008b: 201). Ayrıca 19. yüzyılın sonlarında saray mutfaklarında görevli bir

tercüman çalışması da diğer bir husustur. Bu tercümanlar büyük olasılıkla 19. yüzyılın ikinci yarısından itibaren yabancı devlet ileri gelenleri Osmanlı sarayını ziyarete geldiğinde, onlar için hazırlanan Fransız usulü ziyafetlerin hazırlanmasında çalışan yabancı aşçılara refakat emek için bulunuyorlardı (Samancı, 2008b: 202).

Buraya kadar bahsedilen tüm bu yapılanma, günümüz restoranlarının mutfak organizasyonlarına benzemektedir. Her zaman hepsi bir arada bulunmasa dahi, restoranlarda çalışan mutfak personeli de Osmanlı saray mutfağındaki personeller gibi uzmanlıklarına göre sınıflandırılmaktadır. Bu bağlamda; aşçıbaşı (Executive Chef/Chef de Cuisine), aşçıbaşı yardımcısı (Sous Chef), kısım şefleri (Chefs'de Partie), balık bölümü şefi (Chef Poissonier), çorba bölümü şefi (Chef Potager), pastane şefi (Chef Pâtissier), ızgara bölümü şefi (Chef Rotisseur), dondurmacı (Glacier), fırıncı (Boulangier), kasap (Boucher) olarak adlandırılmaktadır (Gökdemir, 2003: 19-27). Yine aynı yapılanma içinde personellere; sosta pişen yemeklerin ve sosların aşçısı (Chef Saucier), yumurta, sebze, vb. antre yiyeceklerin aşçısı (Chef Entre-matier), soğuk yemek aşçısı (Chef Gardemanger), ordövr aşçısı (Chef horsd'oeuvre) ve yedek Aşçı (Chef Tournant) unvanları verilmektedir (Küçükaslan, 2006: 101). Benzer şekilde diyet aşçısı (Regimier), ızgara aşçı yardımcısı (Grillardin), kahvaltı aşçısı (Cuisiner de Breakfast), anonsçu (Aboyer) ve stajyer (Apprenti) (Gökdemir, 2003: 19-27) gibi yardımcı pozisyonlar da restoranların mutfaklarında yer alabilmektedir.

Çalışmanın farklı kısımlarında da değinildiği üzere; 19. yüzyıldan itibaren batılılaşma süreciyle birlikte Osmanlı saray mutfağında pek çok yenilik olmuş ve batının yemekleriyle birlikte bazı adetler de sarayda kullanılır hale gelmiştir. Burada dikkat çekilmesi gereken başka bir husus daha bulunmaktadır. Öncelikle günümüzde, restoran ve otellerde kullanılan personel hiyerarşisinin -yukarıda da değinildiği üzere- ağırlıklı olarak Fransız terminolojisi olduğu bilinmektedir. Ancak, personellerin uzmanlıklarına göre sınıflandırılıp, farklı isimlerle anılması, Osmanlı saray mutfağına Fransız Mutfağı etkisiyle birlikte girmemiştir. Yani personelin uzmanlıklarına göre sınıflandırılması 19. yüzyıldan sonra oluşan bir yenilik değildir. Aksine Osmanlı saray mutfağı başından beri bu şekilde yapılmıştır. Dolayısıyla günümüz mutfaklarında kullanılan ve personel hiyerarşisini vurgulayan terminolojinin, Osmanlı'nın uzantısı ya da güncellenmiş hali

olması beklenirken; Fransız terminolojisinin takip ediliyor olması da başlı başına bir araştırma konusu olmalıdır.

2.3. Osmanlı Saray Mutfağı'nda Kullanılan Araç-Gereçler

Araştırmanın bu kısmında araç ve gereçlerin sanatsal ve teknik özellikleriyle birlikte, kullanım amaçları, tedarik ediliş biçimleri ve çeşitlerine yer verilmeye çalışılmıştır. Ancak bahsi geçen her bir kavramın ayrı bir inceleme konusu olduğu hatırlanmalıdır. Dolayısıyla verilen bilgilerin, araştırmanın kapsamından sapmayacak düzeyde olmasına itina gösterilmiştir. Yemek kültürlerinde yiyecek-içecek çeşitlilikleri yanı sıra toplumların besinleri nasıl yedikleri, hangi araç-gereçleri, ne amaçla kullandıkları ve bu araç-gereçlerin sağlık açısından bireyleri nasıl etkilediği (Ak, 2007: 21), yiyecek sunumlarının bireylerin göz zevkine hitap ederek nasıl estetik doyum sağladığı da önem kazanmaktadır (Ak, 2007: 42). Bu bağlamda saray mutfaklarında kullanılan araç ve gereçleri birkaç başlık altında gruplandırmak mümkündür:

- Ocak ve mangallar için kullanılan yakıt ve gereçler,
- Bakırdan mamul kap ve kacaklar,
- Taşıma ve saklama kapları,
- Kesme, ezme, süzme ve hamur açma için kullanılan gereçler,
- Temizlik malzemeleri,
- Tekstilden üretilmiş eşyalar ve
- Aydınlatma için kullanılan eşyalar (Samancı, 2008a: 307).

Samancı (2008a)'nın yaptığı sınıflandırma çerçevesinde, saray mutfaklarında kullanılan araç-gereçler hakkında bazı detaylı bilgiler vermek mümkündür.

Kap ve Kacaklar:

Osmanlı sarayında kullanılan kaplar, hediye olarak, muhalefat yoluyla (Pala, 2010: 167) ve savaş ganimeti olarak (Ak, 2007: 32) saraya girmektedir. Muhalefat, ölen bir kimsenin bıraktığı şeyler (www.osmanlicaturkce.com) anlamına gelmektedir. Dolayısıyla araç ve gereçlerin farklı yollardan saraya girmesi, mamul olduğu

hammaddelerin ve süslenmesinde kullanılan malzemelerin, birbirinden farklı özellikler göstermesine sebep olmuştur.

Osmanlı dönemi saraylarında yemekler, birbirinden tamamen farklı iki yemek yeme düzeninde tüketilmiştir. Birincisi, birçok kişi aynı anda, ortak bir kaptan, kaşık ve el kullanarak, yerde oturularak yenilmesi ile ilgili düzen (alaturka); ikincisi ise bir kişiye ait bir kaptan, yemeğin çatal ve bıçak kullanılarak masada yenilmesine (alafranga) ait olan düzendir. İkinci düzen tüm imparatorluk süresi boyunca yaklaşık yüz yıllık bir süreyi kapsamaktadır. Osmanlı saray mutfağında kullanılan kapların formları da bu yemek yeme düzenlerine bağlı olarak değişmektedir. Birincisinde çok kişiyi doyuracak büyük kaplar sofraya getirilirken, diğerinde formlar küçülmekte ve çeşitlenmektedir (Pala, 2010:1).

15. yüzyıldan 19. yüzyıla kadarki çeşitli defter ve belgelerde geçen mutfak kapları, Osmanlı yemek türleri ve sofrada adetleriyle birlikte değerlendirildiğinde; yerde oturarak yemek yeme geleneği sinileri, sofradaki herkesin aynı kaptan yeme geleneği büyük boyutlu kapları, çorba, hoşaf, şerbet gibi çoklukla tüketilen sıvı gıdalar değişik isimlerle anılan kâse türlerini, yemekten sonra kahve geleneği fincan, kahve ibriği, kahve stilinden oluşan kahve takımlarını, yenilen yemeğin gülsuyu ve güzel koku ile bitirilmesi de gülabdan ve buhurdanları doğurmuştur. Yemekten önce ve sonra elleri yıkamak için leğen ve ibrik, kurulanmak için peşkir, peçete yerine kullanmak için de makramalar, yemek ve sofralarda kullanılan diğer gereçlerdir (Erdoğan, 2009: 63).

Osmanlı Mutfağı'nda kullanılan kaplar yapıldıkları malzemeye göre metal (madeni), pişmiş toprak, cam ve ahşap olarak (Ak, 2007: 21); kullanım şekli itibari ile de yemek kapları, içme kapları, saklama kapları ve pişirme kapları olarak sınıflandırılabilir (Ak, 2007: 40). Bu sınıflandırmadan hareketle metal kaplar, ateşin hararetini homojen dağıttığından dolayı yemeklerin dengeli pişirilmesi için ideal bir çözüm olmaktadır. Metal kap sınıfında ele alınabilecek olan bakır kaplar ise Osmanlıda kullanımı en yaygın ve uzun ömürlü olan kap çeşididir (Ak, 2007: 21).

Osmanlı dönemi saray mutfağında kullanılan pişmiş toprak sunum kaplar ise porselen ve seramik olmak üzere temelde iki türdür. Bunlar da kendi arasında; Çin, Uzakdoğu, Avrupa, Eser-i İstanbul ile İstanbul, Yıldız porselenleri ve İznik, Kütahya, Tophane ile Çanakkale seramikleri olmak üzere dokuz çeşit olmasına rağmen; pişmiş toprak türler arasında en çok parçanın Çin porselenlerine ait olduğu bilinmektedir (Pala, 2010: 1-2). Çin porselenleri, Çin’de üretilerek 8. yüzyıldan itibaren İslam ülkelerine ve Orta doğuya ihraç edilmiştir (Maviş, 2003: 69). Günümüzde Topkapı Sarayı Müzesi’nde bulunan Çin Porseleni koleksiyonu dünyanın en büyük koleksiyonu olma özelliği taşımaktadır ve 10.700 parçadan oluşmaktadır (Ak, 2007: 32). Örneğin 18. yüzyılda kullanılan tabak, çanak, şişe ve kahve fincanları takımları ile demlik, sosluk, ayaklı tabak, tuzluk, iftariyelik ve çerezlik gibi sofrta takımlarının Çin porseleni olduğu bilinmektedir (Pala, 2010: 18). Çin porselenleri “Fağfur”, “Fağfuri” ya da “Mertebani” olarak adlandırılmaktaydı (Ak, 2007: 32). Diğer porselenlerden metal olanlar “Altun/sim”, mücevherli olanlara ise “Murassa” ismi verilmekteydi (Maviş, 2003: 68). Celadon kapların zehri süzdüğü ve belli ettiği inancı padişahların bu kapları kullanmasında büyük etken olmuştur. Bu sebeple Topkapı Sarayı Müzesi’nde bulunan Çin Porseleni koleksiyonunda ağırlıklı olarak Celadon kaplar yer almaktadır (Ak, 2007: 32). Osmanlı döneminde zaman zaman porselen üzerine değerli taşlar ve madenlerle süslemeler yapılarak, bu parçaların değeri arttırılmıştır. Ancak bu ilaveler sadece değer arttırmak amacıyla değil, porselenlerin uzun süren yolculukları esnasında zedelenen ve kırılan parçaların tamamlanması amacıyla da yapılmıştır (Ak, 2007: 33). Çin porselenlerinin kırılanlarının tamir edilmesi veya Osmanlı metal işçiliği ile yeni işlevler kazandırılarak tekrar kullanılması, hem Çin porselenlerine verilen önemi göstermekte (Maviş, 2003: 70), hem de Osmanlı el sanatlarının ne derece ileride olduğuna vurgu yapmaktadır. Her şeyin en iyisinin sarayda kullanıldığı düşünülduğünde; onarım görmüş bir porselenin yeniden sarayda kullanılması, ancak çok iyi bir işçilikle açıklanabilir. Öte yandan Çin porselenleri hariç tutulduğunda yemek takımlarının çoğunluğunu, Avrupa ve Yıldız porselenlerinin oluşturduğu bilinmektedir (Pala, 2010: 76).

Yemeklerini Avrupa usulü yemek masasında ve sandalyeye oturarak yiyen ilk padişah II. Mahmud’tur (Samancı, 2006: 185). Saltanatı 1808-1839 tarihleri arasında süren

Sultan (tr.wikipedia.org); çatal, bıçak kullanma alışkanlığı edinmişti ve yemek sırasında şarap veya şampanya içmekten hoşlanıyordu (Samancı, 2006: 185). II. Mahmud'a çatal bıçak takımını Hüsrev Paşa'nın hediye ettiğini bilinmekle birlikte; Yine II. Mahmud'un bazı sultan düğünlerinde ve yabancı prenslerin ziyaretlerinde, alafranga büfeler kurduğunu da bilinmektedir (Türkoğlu, 2009: 51). Öte yandan Saz (2010), Samancı (2006)'dan farklı olarak, çatal kullanımının saraya ancak 1860'tan sonra girdiğini, yavaş yavaş yerleşerek başka sofralara da yayıldığını belirtmektedir (Saz, 2010: 110).

Osmanlı döneminde, sarayda bile batılı anlamda bir yemek odası anlayışı yoktur. Yemek vakti geldiğinde sini adı verilen yuvarlak tablalar küçük sehparın üzerine konur, yemek yiyecek olanlar bu sinin etrafında toplanırlardı. Siniler en fazla beş ya da altı kişilikti. Sininin üzerinde örtü, tabak, çatal, bıçak olmazdı (Yerasimos, 2005: 34). Ancak III. Ahmed (1703-1730) ve III. Selim (1789-1807) gibi bazı padişahların özel yemek odaları bulunmaktaydı (Pala, 2010: 8).

Osmanlı döneminde en çok üretilen yemek kabı tabaktır ve tabaklar fazla derin olmayan bir yapıya sahip olup, genelde daire formundadır (Ak, 2007: 43). Tabaklar, çanaklar ve tatlı kupaları içindeki yemeklerin kaşıkla tüketilmesi nedeni ile yemek sunum kabı olarak adlandırılmaktadır (Pala, 2010: 29). İçecek sunum kapları ise iki türde görülmektedir. Birincisi, aktarmak için kullanılan büyük hacimli sürahiler, şişeler ve mataralar; ikincisi ise kişiye pay edilen küçük hacimli bardaklar ve maşrapalardır (Pala, 2010: 96). Bardakların en yaygın üretim formu, şişkin gövdeli, ince boyunlu ve kulplu olanlarıdır (Ak, 2007: 49).

Osmanlı sarayında görülmeye başlayan içecek sunum kapları arasında 16. yüzyılda kahve ve 19. yüzyılda çay ile ilgili formların çoğu pişmiş topraktır. Kahvenin Avrupalılaşıma sürecinde sütlü içilmeye başlanmasıyla formlar değişmiştir. Acı kahve içmek için kullanılan küçük zarflı fincanlar yerine kulplu ve tabaklı fincanlar kullanılmaya başlanmıştır. Kahve fincan takımları sütlük ve şekerlik formlarının ilavesi ile kahve takımlarına dönüşmüştür. Bazı kahve takımlarında kahvedan bulunmaktadır. Çay takımlarında ise demlik bulunmaktadır (Pala, 2010: 99). Fincanlar kulplu ve kulpsuz olabilmekte ve fincan zarfları sadece kulpsuz fincanlarda kullanılmaktadır.

Ayrıca bazı Çin ve Avrupa porseleni fincanlar kapaklıdır (Pala, 2010: 121). Osmanlı döneminin ileri gelenleri arasında zaman zaman yaşanan bazı güç gösterileri, kullanılan araç-gerece de yansımış, bazı araç gereçleri kullanmak, söz konusu kişiler için bir prestij göstergesi olmuştur. Fincan zarfları da bu konuda öne çıkan araç-gereçler arasında sayılabilir. Şavkay (2000a) bu konuda şu ifadelerle yer vermiştir: “Kahve fincan zarflarının birçok çeşidi yapılmış ve çok pahalıya satılan cinsleri ortaya çıkmıştır. Bunlara örnek olarak altın üzerine mine ve mücevherli, altın ve çiçekli mineli, sırf altından üzeri oyma çiçekli ve alışılmışın dışında, boynuzdan, ödağacından yapılanları olduğu bilinmektedir” (Şavkay, 2000a: 41).

Avrupa porselenleri için Saksonyakari/Beçkari isimleri kullanılmıştır (Ak, 2007: 36). Bu isimler örneğin kapaklı tabak ve çanakların bazılarında olduğu gibi “Fransız mamulâtı, Sevr, İstanbulkari, Saksonya” vb. olarak, üretildikleri yerin adıyla anılmaktadır (Pala, 2010: 63). Saray koleksiyonunda Avrupa yemek takımlarına ait 5000’i aşkın parça bulunmaktadır. Sadece seçkin misafirler için kullanılan porselenlerin günlük yemek ihtiyacında çok kullanılmaması, günümüze kadar örneklerinin sağlam olarak kalmasına neden olmuştur (Ak, 2007: 36).

Sarayda lengerler pilav, kuzu ve kebab için, tepsiler baklava, börek ve kadayıf için, tavalar mücver, yumurta, balık ve yağ kızartmak için kullanılırdı. Helva yapımı için helvahane adı verilen kapaklı ve altı yuvarlak tencereler kullanılır, ekmek kadayıfı ise kapakta pişirilirdi. Ayrıca mutfaklarda bakır kapaklı sahanlar, tencereler, kazanlar, çorba tasları, tavalar, sefer tasları, tepsi ve siniler bulunurdu (Samancı, 2008a: 309).

Sarayda bütün altın ve gümüş sofrta takımlarını, leğenleri, ibrikleri, kupaları, tabakları ve şamdanları Kilercibaşı korurdu. Sofra takımlarının çoğu elmaslar, yakutlar, zümrütler ve diğer değerli taşlarla bezenmişti (Tavernier, 2007: 120).

Kaserol (casserole), marmid (marmite), çikolata ibriği, turta ve pasta yapımında kullanılan vidalı fırın kapları, şarlot kalıbı ve omlet tavası gibi mutfak gereçleri (Samancı, 2008a: 311), 19. yüzyıldaki batılılaşma hareketi çerçevesinde Osmanlı saray mutfağına giren araç-gereçlerdir. Ayrıca kullanımı devam eden sac, güveç ve testilerin

varlığı da, pişirme kaplarının ne kadar çeşitli olduğunu göstermektedir (Şavkay, 2000a: 67).

Ocak ve Mangallar İçin Kullanılan Yakıt ve Gereçler:

Saray mutfaklarında ocak ve fırınların yakılması odun (hatab) ve kömür olmak üzere temelde iki tür yakıt ile sağlanıyordu. Mutfaklarda mangallar pilav, yahni gibi ağır ateşte pişmesi gereken yemekler için kullanılırdı. Aynı zamanda kahve de mangalda pişirilirdi. Ocaklarda ise yemekler kazan ya da büyük tencerelerde, sacayağı üzerinde; kebab şişlerine geçirilmiş etler ise ocak veya mangal üzerinde pişirilirdi. 19. yüzyılın sonlarına kadar saray mutfaklarında ocak, fırın ve mangal dışında modern kuzine ya da ocaklar kullanıldığını gösteren kanıtlar bulunmamaktadır (Samancı, 2008a: 308).

Kesme, Ezme, Süzme ve Hamur Açma İçin Kullanılan Gereçler:

Mutfakta kullanılan bıçaklar aşçı bıçağı, kilerci bıçağı, kurban bıçağı ve mutfak bıçağı gibi farklı isimlerle anılırdı. Sulu yemeklerin pişirilmesinde kullanılan kepeçler ve süzmek için kullanılan kevgirler de; bakır kevgir ve kepeç, reçel kevgiri, lokma kevgiri, çorba kepeçesi ve tahta kepeç gibi çeşitli isimler almaktaydı (Samancı, 2008a: 309).

Aydınlatma İçin Kullanılan Eşyalar:

Üzeri mücevher kakmalı olmayan altın tepsi ve şamdanlardan kimileri öyle büyük ve ağırdı ki, bunları taşımak için iki adam gerekmekteydi. Bu şamdanlar genellikle iki-üç ayak yüksekliğinde olup; on iki parmak çapında bir tabana oturmaktadır. Üst bölümleri bir kutu gibi ya da uçlu lamba gibidir ve içlerine yarım kilodan fazla yağ konabilir. Yağın halıya dökülmemesi için şamdanların ayakları büyük yapılmıştır. Bu şamdanlar, parça parça ayrılmış haldeki içyağına parmak kalınlığında bir fitil konulduğunda, bir odayı rahatça aydınlatabiliyordu (Tavernier, 2007: 120). Fotoğraf 2.7'de Osmanlı saray mutfağında kullanılan araç-gereçlerden bazı örnekler yer almaktadır.

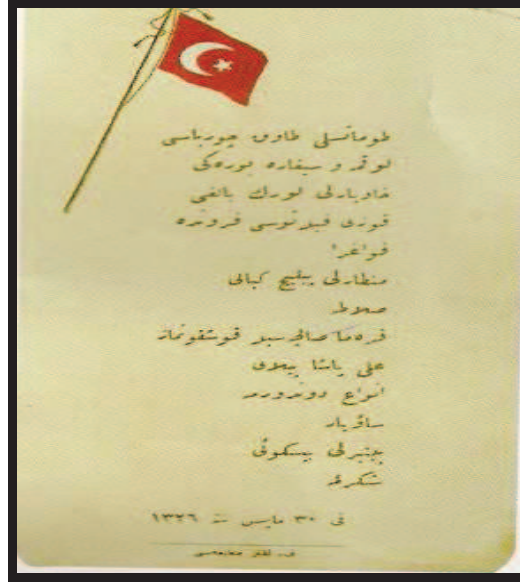


Fotoğraf 2.7: Topkapı Sarayı Mutfak Ekipmanları

Kaynak: Tuğrul Şavkay, **Osmanlı Mutfağı**, 2000a, s.25.

Kuşkonmaz maşası, kuşkonmaz servisi için özel olarak tasarlanmış bir maşa olup, 19. yüzyılda bir sofrta servisinin vazgeçilmez parçalarından biriydi. Ancak bilindiği üzere kuşkonmaz, geleneksel Türk Mutfağı'nda yer almayan bir sebze olup, 19. yüzyılda sıklıkla tüketilirken, günümüzde sadece belli bir kesim tarafından tüketilmektedir. 19. yüzyıl Fransız Mutfağı'nın en önemli yiyeceği olan kuşkonmaz, kültürler arası bir etkileşimle saraya girmiştir. Özellikle yabancı devlet adamlarına verilen ziyafetlerde kuşkonmazın mutlaka mönüde yer aldığı görülmektedir (Koz, 2009: 42). Samancı (2006) konu hakkında aksi bir görüştedir ve 19. yüzyılda saray mutfaklarına düzenli olarak alınan sebzelerin içinde kuşkonmaza pek rastlanmadığını belirtmektedir (Samancı, 2006: 197). Fotoğraf 2.8'de hicri 30 Mayıs 1326, miladi ise 12 Haziran 1910 Pazar günü verilen bir ziyafete ait mönü yer almaktadır. Fotoğrafta sırasıyla “domatesli tavuk çorbası, lokma ve sigara böreği, havyarlı levrek balığı, fırında kuzu filetosu, kaz ciğeri ezmesi, mantarlı piliç kebabı, salata, *krema salçasıyla kuşkonmaz*, Ali paşa pilavı, envai dondurma, savoir bisküvi, peynirli bisküvi ve şekerleme” yer almaktadır. Söz konusu mönünün tarihi 20. yüzyılın hemen başları olduğu için Koz (2009)'un savını destekler mahiyette görülmüştür. Öte yandan aynı kuşkonmaz yemeğine “kremalı salçalı kuşkonmaz” adıyla 23 Ekim 1917 Salı günü verilen, Sipahi Ocağı davetinde de rastlanmıştır. Söz konusu mönü yine Muhtar Katırcıoğlu Mönü Koleksiyonundan Seçmeler içerisinde, Cercle d'orient Daveti mönüsü olarak yer almaktadır. Yine, Osmanlıda kullanılan “kuzu tabağı” da bu tarz özel ekipmanlara bir örnektir. Kuzu

tabağı normal tabaklardan büyük boyutlu olup sadece kuzu yemeği için kullanılmıştır (Ak, 2007: 42).



Fotoğraf 2.8. Osmanlıca Bir Ziyafet Mönüsü

Kaynak: Muhtar Katircioğlu Mönü Koleksiyonundan Seçmeler, 2007, TUSİD Fuar Sergisi.

2.4. Osmanlı Saray Mutfağı'na Ait Mönü Kalemleri

Mönü, Latince “minütüs” sözcüğünden türemiştir. Küçük, az anlamına gelen mönü kelimesi, dilimize Fransızcadan geçmiştir (Türksoy, 1997: 31). Mönü, Fransa’da geleneksel mutfağın önemli bir rol oynamasıyla, bir öğünde sunulan yiyeceklerin ayrıntılı listesi veya sunulan yiyecekler anlamında kullanılmış ve yeme-içme endüstrisinin gelişmesiyle birlikte diğer ülkelerde de kullanılmaya başlanmıştır (Aktaş, 1995: 47). İlk mönüler akşam partilerinde veya ziyafetlerde yiyeceklerin adını veren bir liste şeklindedir. Bu listeler aynı zamanda aşçıların çalışma belgesi niteliği de taşımaktaydı. Zamanla, konukların seçme şansının olmadığı bu mönülerden, konukların seçme serbestinin olduğu mönülere geçilmiştir (Rızaoğlu ve Hançer, 2005: 8-9).

Mönüleri farklı şekillerde sınıflandırmak mümkündür. Örneğin sunulma şekilleri, fiyatları, servis edildiği öğün gibi farklı durumlara göre, farklı mönüler bulunmaktadır. Ancak bu çalışmada sadece “Klasik Mönü” ve “Modern Mönü” kavramlarından bahsedilmiştir. Klasik mönü, orta çağın sonlarına doğru ve yeniçağ döneminde

Fransa’da başlamış ve gelişmiştir (Denizer, 2005: 42). Mönülerdeki yemeklerin öncelik sırasına ilişkin sıralamaya Fransız sofra sanatı temel teşkil etmekle birlikte, Rus sofra adetleri de özellikle yemekten önce iştah açıcı ve uyarıcı etkileri olan ordövrlerin alınması konusundaki alışkanlığı sofralara getirmiştir. Fransız mönü sıralamasında meyveden önce peynir, Alman mutfağında ise peynirden önce meyve verilmesi, görülen temel farklılıklardır. Öte yandan Klasik mönü anlayışında yemeklerin sıralamasına ilişkin kurallara sıkı sıkıya bağlı kalınmaktaydı (Yılmaz, 2007: 67). Genellikle 10-14 sıra yemekten oluşan Klasik Mönüde yer alan yemek bölümleri, Tablo 2.3’de görülmektedir.

Tablo 2.3
Klasik Mönü

Yemek Sırası	Türü	Yemek Sırası	Türü
1	Soğuk Ordövr	8	Sorbet
2	Çorba	9	Kızartma ve Salata
3	Sıcak Ordövr	10	Sebze Yemeği
4	Balık	11	Soğuk Tatlı
5	Ana Et Yemeği	12	Sıcak Tatlı
6	Ara Sıcak	13	Peynir Tabağı
7	Ara Soğuk	14	Meyve

Kaynak: Denizer, 2005, s.46.

Tablo 2.3’te yer alan Klasik Mönüye ait yemek bölümleri, ülkeden ülkeye hatta bir ülke içinde bölgeden bölgeye veya yöreden yöreye değişebilmekte, bazen 16 veya 17 bölüme kadar çıkartılabilmektedir. Öte yandan bu tarz mönülerde tüm mümkün bölümlerin uygulanması, nadir olarak görülmektedir (Rızaoğlu ve Hançer, 2005: 67). Günümüz insanların yemek yeme alışkanlıklarının farklılaşması, yemek için ayıracağı zamanın azalması, ekonomik sebepler ve sağlık problemleriyle karşılaşma kaygısı yüzünden bazı kurallara bağlı kalınarak, klasik mönüde belirtilen yiyecek gruplarının sayısında azaltılma yapılmıştır (Yörükoğlu ve Yörükoğlu, 1998: 99). Ortaya çıkan bu yeni mönüye Modern Mönü adı verilmiştir. Tablo 2.4 Modern Mönüde yer alan yemek bölümlerini göstermektedir.

Tablo 2.4’te yer alan Modern Mönüye ait yemek bölümlerini, Tablo 2.3’te bulunan Klasik Mönüyle kıyaslamak gerekirse; Klasik Mönüdeki sorbelerin artık günümüz

mönülerinde yer almadığı, balıkların ise ana yemek olarak servis edildiği görülmektedir. Klasik Mönüde ayrı bir yemek grubunu oluşturan ve özel olarak hazırlanan sebzeler ise Modern Mönüde genellikle yemeklerin yanında garnitür olarak sunulmaktadır (Yılmaz, 2007: 67).

Tablo 2.4
Modern Mönü

Yemek Sırası	Türü
1	Soğuk Ordövrler
2	Çorbalar
3	Sıcak Ordövrler
4	Ana Yemekler
5	Ara Yemekler
6	Tatlılar ve Meyveler

Kaynak: Denizer, 2005, s.51.

Osmanlı saray mutfağının gastronomi turizmi çerçevesinde değerlendirilmesini konu alan çalışmanın bu kısmında yiyecekler, Modern Mönüde yer alan yemek bölümleri referans alınarak anlatılmış ve yüzyıllara göre tablolar halinde sınıflandırılmıştır. Gerekli görülen yerlerde ise alt başlıklar halinde ilaveler yapılmıştır. Hazırlanan tablolar İstanbul'da faaliyet gösteren restoranların mönülerine, mönü analizi yapılabilmesine de imkân tanımıştır. Araştırmanın üçüncü bölümünde yer alan söz konusu analiz, Osmanlı saray mutfağındaki yiyecekler ile günümüz restoranlarında servis edilen ve Osmanlı saray mutfağına ait olduğuna vurgu yapılan yiyecek-içecekleri karşılaştırmaya imkân sağladığından oldukça önemlidir.

Osmanlı saray mutfağı başlangıçta oldukça mütevazı iken, 16. yüzyıldan itibaren ülkenin gücünü ve zenginliğini yansıtan bir çeşitliliğe bürünmüştür (Ünsal, 2011: 31). Çalışma kapsamında, yemek bölümleri ile ilgili araştırma sonuçları da bu savı destekler niteliktedir. Tablolar incelendiğinde; Osmanlı saray mutfağında 15. yüzyılda yemeklerin çeşit olarak az ve sade; 16. yüzyılda ise en görkemli yıllarını yaşadığı anlaşılmaktadır. 17. ve 18. yüzyılda da bu görkemli dönem devam etmiş ancak 19. yüzyılda Osmanlı İmparatorluğu'nun fakirleşme sürecine girmesi, mutfak kültürünü de etkilemiştir (Güler, 2010: 25). II. Mehmed zamanında balık, havyar ve karidese, 16.

yüzyılın ikinci yarısında kümes hayvanlarının daha ender türlerine duyulan ilginin dışında, 15. ile 17. yüzyıl arasında sarayın yeme içme alışkanlıkları fazla değişmemiştir. Ancak daha fazla çeşide ve daha fazla miktarda yiyecek tüketimine doğru hafif bir eğilim görülmektedir (Reindl-Kiel, 2006: 75). Ancak değişimin ve modanın Osmanlı Mutfağı'ndan hiç eksik olmadığı, birçok yemeğin yüzyıllar boyunca aynı kalmış olduğu görünse de, hazırlanış biçimlerinin değişime uğradığı bilinmektedir (Neumann, 2006: 162).

Her bir tabloda yer alan yiyecek ve içecekler isimlerine göre alfabetik sıralamayla sunulmuştur. Ancak bir yiyecek ya da içecek, niteliğini belirten bir sıfat veya açıklama ile verilmişse, o kayıt da ilgili kısımda yer almıştır. Ayrıca eğer aynı yiyecek ya da içeceğin farklı kaynaklarda, farklı bir ad ile anıldığı tespit edilmişse; farklı isimlere de aynı tabloda, ilgili yiyecek-içeceğin altında, parantez içinde yer verilmiştir. Yine tablolar hazırlanırken bazı yiyecek-içecek maddelerine, farklı kaynaklar tarafından, birbirini takip eden iki yüzyılda da değinildiği tespit edilmiştir. Söz konusu durumlarda ise tablolara ilave bir sütun eklenmiş ve bu yiyecekler birbirini takip eden iki yüzyıl birleştirilerek verilmiştir.

2.4.1. Soğuk Ordövrler

Soğuk ordövrler, günümüzde başlangıç olarak anılan ve servis edilen mönü kalemleri arasında yer almaktadır. Mönü sıralamasında ilk yiyeceği oluşturan bu grup, genellikle zeytinyağlı sebzeler, sebze salataları, et salataları, pateler, havyar, karides, ıstakoz, istiridye, balık gibi deniz ürünleri, jambon, salam, yumurta, peynir ve kavun gibi yiyeceklerdir. Bunlar tabağa karışık olarak, zengin bir şekilde hazırlanabileceği gibi; tek cinsten oluşan bir yemek olarak da verilebilir (Kaya, 2000: 12). Soğuk ordövrler genellikle “meze” olarak bilinmekle birlikte, mezenin asıl anlamı; içki içilirken yenilen yiyecektir (www.tdk.gov.tr). Türkçeye Farsça tat, lezzet anlamına gelen sözcükten geçmiştir (Ünsal, 2011: 171). 3-5 çeşit mezenin (bir ya da iki porsiyonluk) masa üzerine konulmasına *dökme/serpme meze*, sulu olmayan mezelerin, birer kaşık olacak şekilde aynı tabakta servis edilmesine de *ordövr* adı verilmektedir. Ordövrler gerek miktar gerekse tat ve lezzet açısından sadece iştah açısı özellikte olmalı, ardından yemek geleceği unutulmamalıdır. Ayrıca yaz aylarında daha hafif ve serinletici özellikleri olan

yiyecekler, ordövr olarak tercih edilmelidir (Yılmaz, 2002: 352). Öte yandan mezeler her ne kadar içki içilirken yenilen yiyecek anlamına gelse de; soğuk ordövrlerin içki ile birlikte tüketilme zorunluluğu bulunmamaktadır.

Bugün Türk Mutfağı'nda "zeytinyağlılar" adı verilen, zeytinyağı ile pişirilen ve soğuk olarak yenen sebze yemekleri tariflerine, ilk olarak 19. yüzyılda yayınlanmaya başlayan yemek kitaplarında rastlanmaktadır. Ancak bu yemekler ayrı bir başlık altında değil, sebze yemekleri ile anılmaktaydı (Samancı, 2008b: 214). Dolayısıyla Osmanlı saray mutfağında soğuk ordövrler pek rastlanmamaktadır. Bu durumun en önemli sebebi saraya alınan zeytinyağının büyük bölümünün aydınlatma için kandillerde kullanılması, yemeklerde ise zeytinyağı yerine tereyağı ya da sadeyağın ağırlıklı olarak kullanılmasıdır (Işın, 2010: 413). Sadeyağ, eritildikten sonra süzülerek tortusu alınan bir çeşit tereyağı idi ve yalnızca yemek yapımında kullanılıyordu (Bilgin, 2010-2011: 236). Zeytinyağı ise aynı zamanda sıvıların konulacağı ağaç kaplarda kullanılıyor ve büyük oranda Yunanistan'ın alt kesimlerindeki yerlerden temin ediliyordu (Bilgin, 2000: 226). Saraya 15. yüzyılın sonlarında 35.000 kıyye (45 ton), olarak gerçekleşen sadeyağ tüketimi, 16. yüzyılın üçüncü çeyreğinde yaklaşık 100.000 kıyyeye (130 ton) çıkmış, 17. yüzyılın ilk yarısı boyunca da ortalama 150.000 kıyyelik (192 ton) bir tüketim söz konusu olmuştur (Bilgin, 2000: 228). Söz konusu rakamlar sadeyağ tüketim oranının ne denli yüksek olduğunu göstermesi açısından önemlidir. Yine bir karşılaştırma yapabilmek adına; 1832'de bir aylık dönemde 799 kıyye sadeyağa karşılık 178 kıyye zeytinyağı, 1853'ün Ramazan ayında 2887 kıyye sadeyağa karşılık 220 kıyye zeytinyağı alındığı bilgileri kullanılabilir (Doğan, 2008: 241).

Zeytinyağının aydınlatma için kandillerde kullanılmasının yanı sıra; sabun imali, ilaç yapımı, saray atlarının koşumlarının yağlanması, tersanenin ihtiyacının karşılanması ve makinelerin yağlanması gibi farklı alanlarda kullanıldığı bilinmektedir. Osmanlı yöneticileri zeytinyağı üreten yerleşim birimlerinin yöneticilerine hitaben gönderdikleri emirlerde "halkın havâic-i zaruriyesi olan revgan-ı zeyt" (halkın zorunlu ihtiyaç maddesi zeytinyağı) tabirini kullanırken, hep bu ihtiyaçlar sepeti söz konusu olmuştur (Doğan, 2008: 232). 15 N 1222 tarihli ve 3247/61 numaralı IV. Mustafa'nın sebeb-i tahrîr hükmü bu tespiti doğrular niteliktedir. Söz konusu hüküm, İç hazînedeki hassa

cebehâneâlâtı zaman aşımı ile paslandığından bunlara lâzım olan 3 kantar zeytinyağının mübâyaasıyla irsâli ve parasının Midilli mukataasından tesviyesine dâirdir.

Işın (2010), 1649 yılında sarayda verilen bir ziyafette sunulan balık kavurması ve balık çorbasına zeytinyağı konulduğunu, ayrıca aynı dönemde balıkların limon veya sirkeyle çırpılmış zeytinyağından oluşan bir sos ile servis edildiğini belirtmektedir. 19. yüzyılda salata, kızartma türleri, pilaki, deniz ürünlerinden yapılan yemekler ve dolma pişirilirken zeytinyağı tercih edilmiştir (Bilgin, 2010-2011: 241). Söz konusu yemekler içinde pilaki soğuk ordövrler kısmında değinilmesi gereken bir yemek türü olarak nitelendirilmektedir. Yunanca bir sözcük olan plaki öncelikle düz bir levhayı tanımlar. Plaki sözcüğü zamanla yayvan bir pişirme kabını (plaki-plakero) ve onun içinde pişen yemeği (plaki-pilaki) tanımlar hale gelmiştir (Ünsal, 2011: 249). Öte yandan pilaki, içine soğan, sarımsak, maydanoz, havuç vb. katılarak zeytinyağıyla pişirilen ve soğuk olarak yenen yemeklere verilen addır (www.tdk.gov.tr). Balkan kökenli olduğu sanılan bu yemek pişirme yöntemi, Osmanlı döneminde büyük beğeni kazanmıştır. Bir genelleme yapılırsa, pilakilerin tümünün bir tür “breze etme” adı verilen çok az suyla pişirme tekniği ile yapıldığı sonucuna varılabilir. Bu pişirme usulünde, yemeğin ana malzemesinin pişme sırasında suyunu bırakıp lezzetini yemeğin suyuna katması beklenmektedir. Söz konusu olan pişirme, çok ağır ateşte uzun süreli bir pişirmedir (Şavkay, 2000a: 89).

Yahni tekniğiyle, az su ve zeytinyağı ile pişirilen ve soğuk servis edilen pilakiler; genellikle balık ve dana pilakileridir. Öte yandan domates, kuru fasulye, pırasa gibi yalnız sebze ile hazırlanan pilakiler, 1880 yılından sonra yayınlanan yemek kitaplarında yer almaktadır. Dana eti, paça, balık, midye, istiridye ile hazırlanan pilakiler, İstanbul’un Hıristiyan cemaat mutfak kültürünü yansıtmaktadır (Samancı, 2008b: 213). Pilaki yemekleri Osmanlı döneminde özellikle Hıristiyanların perhizleri sırasında balık ve yengeç gibi deniz ürünleriyle pişirilirdi ve tavuğun göğüs etinden yağsız bir türü yapılırdı (Işın, 2010: 304). Bu yemekler 19. yüzyılda Müslüman, Hıristiyan ve Musevi cemaatlerin ortak paylaştıkları ve oluşturdukları İstanbul Mutfağı’nın önemli bir parçasıydı (Samancı, 2008b: 213).

Pilakilerin hemen tümünde, ana malzemenin dışında, doğranmış soğan ve maydanoza rastlanmaktadır. Günümüzde uygulanan bazı pilaki reçetelerinde yer alan domates, Osmanlı dönemi mutfağında pilakilerde kullanılmayan bir yiyecektir (Şavkay, 2000a: 89). Bilindiği üzere domates, Amerika kökenli bir yiyecektir ve Osmanlı Mutfağı'nın domatesle tanışması neredeyse İmparatorluğun gerileme dönemi olarak adlandırılan yıllarında olmuştur (Şavkay, 2000a: 205). 16. yüzyıl başında İspanyollar tarafından Amerika'dan Avrupa'ya getirilen domates, 18. yüzyıldan itibaren "Frenk patlıcanı" olarak bol miktarda kullanılmaktaydı. 19. yüzyılda ise kurutuluyor ve peltesi (salçası) yapılıyordu (Işın, 2010: 98). Pilakilerde baharat olarak ise tarife bağlı olarak, biber, tarçın, yenibahar ve bazen de mastika denilen sakız kullanılmaktadır (Şavkay, 2000a: 89). 19. yüzyılda Osmanlı saray mutfağında pişirildiği bilinen pilakiler arasında Kefal Balığı Pilakisi, Yağsız Uskumru Pilakisi, Tekir Balığı Pilakisi, İstiridye Pilakisi, Dana Eti Pilakisi (Efendi, 2005: 50-52), Adi Balık Pilakisi, Yalancı Pilaki ve Midye Pilakisi (Tosun, 1999: 64-65) sayılabilir.

2.4.2. Çorbalar

Çorba, Farsça tuzlu yemek anlamına gelen "şor" ile sulu yemek anlamına gelen "bâ" nın birleşiminden oluşan "şorba" kelimesinden dilimize geçmiştir (Tez, 2012: 47). Türk mutfak kültürü açısından çorbalar önemli bir yere sahip olup, mutfakta ilk sunulan yiyecek çeşidi olarak Türk sofralarında yerini almıştır (Doğdubay ve Giritlioğlu, 2008: 441). 1846-1935 yılları arasında yaşamış ve döneminin en ünlü aşçılarından biri olan Georges Auguste Escoffier çorbayı, "temayı belirleyen uvertür" olarak tanımlamıştır (Gürsoy, 2013a: 63). Çorbalar, iştah açıcılar grubunda yer aldıklarından asıl görevleri kişilerin iştahını uyarmaktır. Ana yemek tek bir çorbadan oluşmadıkça içinde doyurucu bir şeylerin bulunmaması gerekir. İyi bir çorbanın iyi bir rengi, lezzeti ve kıvamı bulunmalıdır, ayrıca uygun bir sıcaklıkta ve uygun bir garnitür ile servis edilmelidir (Kaya, 2000: 154).

Çorbaları çeşitli şekillerde sınıflandırmak mümkündür. Yapılışlarına göre üçe ayrılabilen çorbaların sınıflandırılması şu şekildedir (Yılmaz, 2002: 69):

Unlu Çorbalar: Unun yağda kavrulması esasına dayanır. Et suyu, tavuk suyu ya da sade suyun içine pişmiş et ve sebze gibi besinlerin katılmasıyla elde edilen çorbalardır.

Taneli Çorbalar: Et suyu, tavuk suyu ya da sade suyun içinde taze veya kuru sebzelerin ya da hububatın pişirilmesi esasına dayanan çorbalardır.

Ezme ya da Süzme Çorbalar: Et suyu, tavuk suyu ya da sade suyun içinde besinlerin yumuşayınca kadar pişirilip ezilmesiyle hazırlanan çorbalardır.

Kaya (2000) ise çorbaları *Duru Çorbalar* ve *Koyu Çorbalar* olmak üzere ikiye ayırmaktadır. Bu sınıflandırmaya göre duru çorbalar da kendi arasında üçe ayrılmaktadır:

Consomme: Çok iyi berraklaştırılmış et suyu çorbalarıdır.

Boullion: İçlerinde garnitür bulunmayan ve berrak olmayan çorbalardır.

Broth: İçinde küçük parçalar halinde sebze, et veya balık bulunan ve süzülmeyen bir et suyu çorbasıdır (Kaya, 2000: 155).

Kaya (2000) koyu çorbaları da kendi arasında dörde ayırmaktadır. Buna göre koyu çorbalar;

Puree: Kurutulmuş sebze ve bakliyatların et, kemik ya da sebze suyu ile pişirilmesinden oluşan çorbalardır. Bu yöntemde çorbalar blender veya süzgeç yardımıyla püre haline getirilir.

Veloute: Bu tarz çorbalar eşit miktarda kavrulmuş yağ ve unun beyaz et, kemik ya da sebze suyu ile pişirilmesinden elde edilir.

Creme: Krema ile koyulaştırılmış çorbalardır.

Bisquei: Kabuklu deniz ürünleri, balık suyu, şarap, yeşil ot ve baharatlardan yapılan çorbalardır (Kaya, 2000: 155-156).

Osmanlı döneminde bütün temel ihtiyaçları devlet tarafından karşılanan ordu için beslenmenin direği olan çorba, simgesel bir nitelik kazanmıştır. Savaş sırasında çorbanın kaynadığı kazanın düşman eline geçmesi bir yeniçeri için son derece büyük bir

hakaret olarak sayılıyordu. Benzer şekilde yeniçerilerin padişahın çorbasını kabul etmeyip kazan devirmeleri de başkaldırma işaretiydi (Işın, 2010: 84).

Erken dönemde çorbalarda baharat olarak safran, fülful, kişniş, kimyon, 18. yüzyıldan sonra çoğunlukla tarçın, bol maydanoz ve nane kullanılırdı (Yerasimos, 2005: 64). Kelle ve paça çorbaları Selçuklu öncesi dönem İslam dünyasında, tarhana çorbası ise Selçuklu döneminde hayli rağbet gören çorba çeşitleridir (Şahin, 2008: 42-47). Yine Osmanlı Mutfağı'nda haşlanan kaburga kemiklerinin ve et yahnilerinin yağlı suları çorbalar için ayrıldığı ve tüm çorbaların bu sular ile hazırlandığı bilinmektedir (Yerasimos, 2005: 62).

Tablo 2.5'de, farklı kaynaklarda yer alan Osmanlı saray mutfağına ait çorbaların, yüzyıllara göre tasnif edilmeye çalışıldığı görülmektedir. Tablo 2.5'i daha önce değinilen, Kaya (2000)'e ait çorbaların sınıflandırmasına göre değerlendirmek gerekirse; Kadıntuzluğu Çorbası, Maydanoz Çorbası, Oğul Otu Çorbası, Nane Çorbası ve Sumak Çorbaları yeşil ot ve baharatlardan yapılan çorbalar olduğundan *Bisquei* tarzda pişen çorbalara örnek teşkil etmektedir. Tablodaki çorbalardan hiçbiri şarap ve kabuklu deniz ürünleri ile hazırlanmamıştır. Öte yandan Buğdaylı Balık Çorbası, Soğuk Balık Çorbası ve Kefal Balığı Çorbası da balık suyu ile hazırlandığından *Bisquei* tarzda pişen çorbalardandır. Yine Tablo 2.5'te yer alan Erik Çorbası, Koruk Çorbası ve Şekerli Nârdenk Çorbası meyvelerle hazırladığından ne Kaya (2000)'in ne de Yılmaz (2002)'nin sınıflandırmasına uymaktadır.

Yine Tablo 2.5'te yer alan bazı çorbaların isimlerinden, nasıl bir hammadde ile üretildiği anlaşılamamaktadır. Dolayısıyla bu çorbalar hakkında bilgi verme gerekliliği doğmaktadır. Bazı çorbalarinsa isimlerinden hammaddeleri anlaşılmaktadır ancak kullanılan malzemeler günümüz çorbalarına o kadar uzaktır ki; bahsedilme gereği duyulmuştur. 16. yüzyıl çorbalarından "Ak Çorba" bunlardan ilkidir. Ayran çorbası adıyla 19. yüzyılda da karşılaşılan bu çorba; yoğurt, un veya dövme ile yapılmaktadır. Yine 16. yüzyılda pişirilen "Bozca Çorba", Bozca Aş ya da Toyga Çorbası olarak da bilinmekte; yoğurt, nohut ve yarma ile yapılmaktadır (Işın, 2010: 85).

Tablo 2.5
Osmanlı Saray Mutfağı'nda Bulunan Çorba Çeşitleri ve Ait Oldukları Yüzyıllar

15. Yüzyıl	16. Yüzyıl	15 ve 16. Yüzyıl	17. Yüzyıl	18. Yüzyıl	19. Yüzyıl
Buğday Çorbası ♦♦	Ak Çorba*	Erik Çorbası*	Kefal Balığı Çorbası ♦♦	Buğdaylı Balık Çorbası ♦♦	Ayran Çorbası ♦
Erişte Çorbası* (Kesme Hamur Çorbası)*	Badem Çorbası*	Havuç Çorbası*	Mestâne Çorbası*	Düğün Çorbası* (Ekşili Çorba)***	Balık Çorbası♣
Hıyarlı ve Taze Erikli Çorba ♦♦	Bademli, Terbiyeli Tavuk Çorbası ♦♦	İşkembe Çorbası*	Sütlü Tutmaç*	Soğuk Balık Çorbası*	Bulgur Çorbası ♦
Lahana Çorbası ♦♦	Bozca Çorba*	Kabak Çorbası*			Ciğer Çorbası**
Maydanozlu Pirinç Çorbası ♦♦	Ekşili Tutmaç*	Kadıntuzluğu Çorbası* (Zirişk Çorbası)♦♦♦			Ekşili Çorba***
Pirinçli Tavuk Çorbası ♦♦	Kestane Çorbası ♦♦♦	Kelle Çorbası*			Ekşili Loğusa Çorbası ♦
Tutmaç Çorbası* (Lû'te, Lahşe)*	Şekerli Nârendk Çorbası*	Kendene Çorbası* (Gendenâ, Pırasa Çorbası)*			Kuzu İçi Çorbası ♦
		Koruk Çorbası*			Mercimek Çorbası ♦
		Köfteli Pirinç Çorbası*			Patatesten Ezmeli Terbiyeli Çorba ♦
		Limon Çorbası*			Pirinç Çorbası***
		Maydanoz Çorbası*			Soğuk Francala Çorbası*
		Nane Çorbası*			Şehriye Çorbası*
		Nohut Çorbası*			Tatar Çorbası ♦
		Oğmaç Çorbası*			Terbiyeli Ciğer Çorbası♣
		Oğul Otu Çorbası*			
		Paça Çorbası*			
		Peynirli Lahana Çorbası*			
		Sumak Çorbası*			
		Tarhana Çorbası*			
		Tavuk Çorbası* (pirinçli, bademli, yumurtalı, limonlu, nar ekşili, turunç ekşili, erişteli, kestaneli)			
		Taze Bakla Çorbası*			

Kaynak: *(Işın, 2010: 84-85; 381-382).

** (Dede, 1992: 3).

*** (Efendi, 2005: 12-15).

♦ (Tosun, 1999: 19-29).

♦♦ (Yerasimos, 2005: 60-62).

♦♦♦ (Bilgin, 2008a: 99).

♣ (Kamil, 1997: 22-23).

Tablo 2.5'te yer alan 16. yüzyıl çorbalardan “Şekerli Nardenk Çorbası” Bayezid ve Cihangir'in 1539'daki sünnet düğünü ziyafetlerinde ikram edilen bir çorbadır (Işın, 2010: 276). Ekşili Çorba ise unlu, terbiyeli bir et çorbasıdır. Düğünlerde ekşili çorba yapmak gelenek haline geldiği için, 18. yüzyıldan itibaren Düğün Çorbası adıyla bilinmektedir (Işın, 2010: 85). Hıyarlı ve Taze Erikli Çorba ve Erik Çorbası ise günümüz alışkanlıklarının dışında kalarak, meyve ile hazırlanmaktadır. Tablo 2.5'te yer alan 19. yüzyıl çorbalarından “Kuzu İçi Çorbası”, kuzu doldurulurken fazla kalan iç harçtan yapılan bir çorba türüdür (Tosun, 1999: 24). Tablo 2.5'te bulunan çorbalardan nohut çorbasının, Osmanlı sarayında özel bir yeri vardı. Bu çorbanın bereket getireceğine inanıldığı için, bolca tüketilirdi. Bu nedenle ilk basılmış yemek kitaplarında nohut çorbasına öncelik verilirdi (Gürsoy, 2013a: 102). 1844 tarihinde basılmış olan Melce'üt Tabbahin de bu savı destekler niteliktedir. Kitapta çorbalar kısmı “Fasl-ı Evvel” olarak geçmektedir ve nohut çorbası ile başlamaktadır (Kamil, 1997: 22).

2.4.3. Sıcak Ordövrler

Sıcak ordövr yerine “ara sıcak”, “sıcak antre” ya da “sıcak iştah açıcılar” terimleri de kullanılmaktadır. Spagetti, makarna, mantı, börek gibi hamur ürünleri ve yumurtalar, örneğin omletler bu grupta yer alırlar. Bunların yanı sıra pane, patates tava, sosis tava, midye dolma ve her türlü deniz ürünlerinin tavası, peynir sufle, pirinç sufle, ıspanak sufle, patates sufle bu grupta sayılabilir (Kaya, 2000: 12-13).

İtalyan usulü makarna, klasik Osmanlı Mutfakı'nın bir parçası olmamıştır. Macaroni sözcüğünden gelen makarna, 19. yüzyıl başı mutfakları için yeni bir sözcüktür (Samancı, 2006: 190). Ancak bu durumun bir istisnası bulunmaktadır. Çalışma kapsamında incelenen eserlerde yalnızca “Makaronya ve Makaronya Tavası” adı altında iki makarna yemeğine rastlanmıştır. Tosun (1999) makaronya tarifinde, “biri çubuk şeklinde ve diğeri tembel harcı kesilmiş iki tür makaronya bulunmaktadır” ifadesini kullanmıştır. Bu bağlamda Makaronya haşlandıktan sonra ocak üstünde hazırlanırken; Makaronya Tavası haşlandıktan sonra peynir ve yumurtaya bulanarak fırında pişirilmektedir (Tosun, 1999: 128-129). Yani makaronya tavası günümüzde başamel sosla yapılan fırın makarnanın bir çeşididir. Dolayısıyla çalışmanın bu bölümünde sıcak

ordövr kapsamına giren spaghetti gibi İtalyan usulü makarnalara değinilmemiş; sadece yumurta yemekleri ve hamur işleri konularına değinilmiştir.

Yumurta çorbalarda, ana yemeklerde, tatlı ve pastalarda kullanılmakla birlikte; sadece yumurtadan mamul yumurta yemekleri de bulunmakta ve bu yemekler sıcak ordövrler sınıfına dahil edilmektedir. Yumurta denildiğinde ilk etapta tavuk yumurtası anlaşılmaktadır (Kaya, 2000: 157). Tavuk yumurtasından başka diğer tüm yumurtalar, mutlaka yumurtlayan hayvanın adıyla anılır ve kaz yumurtası, bıldırcın yumurtası gibi isimler alır (Türkan, 2000: 203). Özellikle bıldırcın yumurtası, havyarın yanında servis edilen ve kanepeler gibi soğuk ordövrlerin yapımında kullanılan bir yumurtadır (Türkan, 2000: 207). Yumurta mutfaklarda koyulaştırma, kabartma ve parlatma gibi özelliklerinden dolayı çok sık kullanılan bir yiyecek maddesidir (Kaya, 2000: 158-159).

Yumurta, Osmanlı Mutfağı'nda büyük miktarlarda tüketilen bir gıda maddesiydi (Yerasimos, 2005: 207). Osmanlı Mutfağı'nda Fatih Sultan Mehmed için ördek yumurtasının pişirildiği bilinmekle birlikte, yemeklerde en çok tavuk yumurtası kullanılmıştır. Lapa, tarhana, börek, kalye, patlıcan kavurması, kuzu yemeği, lalanga, pırasa yemeği ve pideler gibi pek çok yemeğin içine yumurta konulmakta; çorba ve yahnilere yumurtalı terbiye yapılmaktaydı (Işın, 2010: 408). Kıymalı yumurta, sucuklu yumurta, domatesli yumurta, ıspanaklı yumurta ve pastırmalı yumurta, yumurta yemekleri arasında sayılmaktadır. Bu yemeklerin tamamı günümüzde de yapılmaktadır. Literatürde "poche/poşe usulü" olarak bilinen suda pişirme yönteminin uygulandığı en önemli yumurta yemeği ise çılıbırdır (Şavkay, 2000a: 135). Işın (2010) çılıbırın en eski tariflerinde, sadeyağda kavrulmuş soğan üzerine kırılan yumurtalara, tarçın serpilerek yendiğinden bahsetmektedir. Çılıbır, 17. yüzyılda dahi halen sevilerek tüketilen bir yumurta yemeğiydi (Bilgin, 2008a: 102). Soğanlı yumurta ise yine yumurtayla yapılan yemekler arasında sayılmaktadır. Ancak soğanlı yumurtaya diğer yumurta yemeklerinden farklı anlamlar yüklenmektedir. Literatürde, sarayda aşçıların mesleki ilerlemesini denetlemek için yapılan sınavlarda, padişaha soğanlı yumurta pişirilmesinin istendiği kanısı yaygındır. Bu durumun benzeri Avrupa'da da görülmektedir. Avrupa'da da çırakların kalfalığa geçişinde, kendilerine dışarıdan bakıldığında çok basit gibi görünen bir başka yumurta yemeği, yani omlet yaptırılmaktadır. Böylece çırağın

yeterince mesleki beceriyi edinip edinmediği ölçülmektedir (Şavkay, 2000a: 135). Soğanlı yumurtanın diğer adı ise padişah için bu yemeği Enderun ağalarının pişirmesinden ötürü konulan “Enderun Yumurtası”dır (Işın, 2010: 408).

Öte yandan batılılaşmanın etkisiyle 19. yüzyıldan itibaren Osmanlı Mutfağı’nda da omletler yapılmaktaydı. Fahriye (2002) şekerli, ispirtolu, reçelli omletlerden ve fırın omletinden bahsetmektedir. Tosun (1999) ise salamura peynir yerine Felemenk peyniri ile yumurta yapılırsa adına “Onbilet” denildiğine değinmiştir (Tosun, 1999: 42).

“Kaygana” da yumurta yemekleri arasında sayılmaktadır. Kaygana, çırpılmış yumurtanın ince tabaka halinde, tavada kızartılarak hazırlandığı bir yemektir. Osmanlı döneminde şekerli, kıymalı ve maydanozlu çeşitleri yapılmaktaydı (Işın, 2010: 195). Sefercioğlu (1985) ise 18. yüzyılda “Bazıncan Kayganası” adıyla patlıcandan yapılan bir yemekten bahsetmektedir. Buna göre tuzlu suda haşlanan patlıcanlar, 5-10 yumurta ile çalkalanıp, kızarmış yağda iki taraflı kızartılmaktadır (Sefercioğlu, 1985: 55). Ancak Fahriye (2002)’nin kayganaları revaniler sınıfına dahil ettiği görülmektedir. 20. yüzyıla ait tatlıların yer aldığı söz konusu kitapta, üç adet kaygana tarifine yer verilmektedir. “Sade kaygana, kaymaklı kaygana ve meyve ezmeli kaygana” olarak verilen reçetelerin hepsi tatlı olarak hazırlandığından, revaniler arasında yer verildiği düşünülmektedir. Meyve ezmeli kaygana; taze kayısı, kuru kayısı, elma ezmesi ve ayva ezmesi ile hazırlanabildiğinden, reçeteler içinde en dikkat çekici olanıdır. Efendi (2005) ise adi kaygana, kıymalı kaygana, tatlı kaygana, maydanozlu ve reçelli kaygana olmak üzere farklı beş çeşit kayganadan bahsetmektedir.

Sıcak ordövrler arasında sayılan hamur işleri ve börekler, Osmanlı saray mutfağında önemli bir yere sahiptir. Osmanlı dönemi yemek kitaplarında, günümüzde börek olarak adlandırılan yiyeceklerin dışında birçok hamur işinin de bu sınıfa sokulduğu bilinmektedir. Örneğin aslında bir tür mantı ve hamur işi olan “Tatar Böreği” yemek literatürüne “börek” adıyla girmiş ve bu şekilde benimsenmiştir (Şavkay, 2000a: 141). Osmanlı saray mutfağında börekler söz konusu olduğunda hazır yufkanın hiç kullanılmadığı, yufkaların aşçılar tarafından elle açıldığı bilinmektedir. Börek hamurlarının ise genellikle has un, su ve biraz tuz ile yumurta katılarak yapıldığı

görülmektedir. Osmanlı dönemi yemek kitaplarında fırın gerektiren tariflerin neredeyse hepsinin aynı zamanda kor ateşi üzerinde yapılabileceğinin de belirtilmiş olması dikkat çekici bir özelliktir. Ancak bu durumda tepsideki böreğin kesinlikle alt üst edilmesi gereği hatırlatılmakta ve diğer yüzü de piştikten sonra kesilerek sunulması önerilmektedir. (Şavkay, 2000a: 141). Börek harçları ise bugünkünden biraz farklıdır. Örneğin, 17. yüzyılda sarayda yapılan kıymalı böreğin içine et ve soğandan başka kuru kayısı, kuş üzümü, hurma, kestane ve elma konulduğu bilinmektedir (Işın, 2010:59).

Saray mutfağında börekler farklı metotlarla pişirilirdi. Yufka böreği, su böreği gibi börekler, geniş bir tepside, kısık ateş üzerinde veya fırında; gözleme gibi hamur işleri sac üzerinde, puf böreği gibi börekler de kızgın yağda pişirilirdi. Manti, Tatar böreği gibi hamur işleri ise suda haşlanarak yapılırdı (Samancı, 2008b: 213).

Hamur işi denildiğinde sadece börekler anlaşılmalıdır. Unlular grubuna giren diğer yiyecek maddelerini de bu mönü kalemi atında vermek yerinde olacaktır. Tablo 2.6'da bulunmayan ancak Bilgin (2008c)'nin mutfak defterlerinde adının geçtiğini vurguladığı unlular; poğaç-a-i revganî, poğaç-a-i piç, semiz halka, simid halka, peksimed, nukul ve nukul-ı sükkeridir. Söz konusu unlular, saray halkının bir kısmına mertebelerine göre, günlük olarak dağıtılıyordu. 1651 yılına ait bir kayda göre padişah, miktar ve çeşit olarak unlulardan en çok alan kişiydi. Oldukça yüksek olan günlük istikaklardan, unlu mamulün verildiği kişinin sofrasına oturanlar da yiyebiliyordu (Bilgin, 2008a: 91).

Adı geçen unlular arasında peksimed ayrıca değinilmesi gereken bir gıda maddesidir. Osmanlı döneminde ordu mensubu askerler için peksimed pişirildiği anlaşılmaktadır. Söz konusu durum, Sultan İbrahim'in 9 Ş 1056 tarihinde Ağrıboz kadısına ve Kara İbrahim'e Girit'te bulunan askerler için 10.000 kantar peksimed yapılması hakkında verdiği fermanndan (Altındağ, 1985: 30) ve IV. Mehmed'in 22 R 1096 tarihinde Niğbolu sancağındaki kadılara Rusçuk ve Niğbolu'da pişirilecek peksimedlerin Belgrad'a nakli için lâzım olan navlun parasının tedarik ve mübaşire teslimine dair hükmünden (Altındağ, 1988: 136) anlaşılmaktadır. Öte yandan Ünsal (2011), peksimet kelimesini ekmek yerine kullanmıştır. Tablo 2.6'da farklı kaynaklarda yer alan Osmanlı saray

mutfağına ait hamur işleri ve böreklerin yüzyıllara göre tasnif edilmeye çalışıldığı görülmektedir.

Tablo 2.6
Osmanlı Saray Mutfağı'nda Bulunan Hamur İşleri ve Börekler ile Ait Oldukları Yüzyıllar

15. Yüzyıl	16. Yüzyıl	17. Yüzyıl	18. Yüzyıl	18. ve 19. Yüzyıl	19. Yüzyıl
Ballı Börek*	Pazar Böreği*	Bademli Çörek♣	Akıtma***	İnce Börek*	Akıtma Sakız Böreği ♣♣
Fırın Böreği*	Şeker Boğaç	Bohça Böreği*	Hemân Lokum***	Kapak Böreği* (Tas Böreği)*	Kaymak Böreği**
Gözleme♣	Şeker Börek*	Çakıl Böreği*	Lokum***	Kol Böreği*	Kıkırdaklı Poğaç ♢♢♢
Ispanaklı Pide♣	Şurbalu Böreği*	Çiriş Böreği*	Peynirli Lalanga***	Mihrap Böreği*	Kuyruklu Yoğurtlu Tatar Böreği ♢♢♢
Kabak Pidesi♣		Fincan Böreği*	Peynir Lokması***	Paça Böreği*	Nemçe Böreği ♢♢♢
Mantu♣		Halka Çörek♣	Sakız Böreği*	Pırasa Böreği*	Puruhi ♢♢♢
Pide♣		Hamsi Böreği*	Şam Böreği*	Puf Böreği* (Çırçır Böreği)*	Sac Böreği♢ Su Böreği*
Samsa Böreği*		Ispanak Böreği*	Şeker Lokumu ♢♢	Soğan Böreği* Süt Böreği*	Tavuklu Sakız Böreği ♢♢♢
Tavuk Böreği*		Kabak Böreği*	Yağlı Lokum***	Tatar Böreği*	Vertika♣
Tutmaç♣		Kâhî*	Yumurtalı Lokum***	Türk Böreği* (Alt Üst Böreği)*	Yufka Böreği♢
Yumurtalı Börek♣		Katmer Samsa♣			
		Kıymalı Sini Böreği*			
		Pişi♣			
		Senbuse-i Hamir*			
		Senbuse-i Saray-ı Atik*			
		Sembuse-i Şerif* Sini Böreği ♣			
		Şalgam Böreği* Tencere Böreği* Tereyağlı Muttabak Böreği*			
		Tepside Fırın Mantı****			
		Ufak Börek♣			
		Ufak Kapak Böreği♣			
		Yeni Börek*			

Kaynak: *(Işın, 2010: 59-61; 324).

** (Dede, 1992: 51).

*** (Sefercioğlu, 1985: 5-10).

**** (Mutluer, 2012: 80).

♢ (Efendi, 2005: 69-78).

♢♢ (Kut, 1986: 23).

♢♢♢ (Tosun, 1999: 82-87; 170-171)

♣ (Yerasimos, 2005: 144-145).

♣♣ (Kamil, 1997: 45).

Tablo 2.6’da yer alan hamur işlerinin çoğunluğu günümüzde de yapılmaktadır. Ancak günümüzde börek yapılırken, yufkaların genellikle hazır olarak satın alındığı, elde açma yoluna her zaman gidilmediği bilinmektedir. Gelişen teknoloji ile birlikte konveksiyonel fırınlar mutfaklarda kullanılmaya başlanmıştır. Bu gelişme, Tablo 2.6’da yer alan böreklerin aynı anda ve büyük miktarlarda pişirilmesine imkân sağlamıştır. Eskiden altı ayrı, üstü ayrı pişirmek zorunda olan börekler, artık tek seferde ve eşit ısı ile pişirilebilmektedir. Tablo 2.6’da yer alan hamur işlerinin çoğunluğu günümüzde yapılıyor olsa da; bazı hamur işlerinin isminden içeriği hakkında fikir sahibi olunamamakta, bazı hamur işleri ise günümüz damak zevkiyle kıyaslandığında oldukça farklı malzemelerle hazırlanmaktadır. Dolayısıyla bazı hamur işleri hakkında bilgi vermek gerekmektedir.

Bu bağlamda Tablo 2.6’da, 18. ve 19. yüzyıl sütununda yer alan “Altüst Böreği”; katmerli hamurun çift kat döşenmesiyle veya üst üste konulan, araları yağlanan on kadar küçük yufkanın açılmasıyla hazırlanan bir tür tepsi böreğidir. 17. yüzyıl börekleri arasında anılan “Bohça Böreği” ise üst üste konan yufkaların, bohça gibi katlanarak pişirildiği bir börektir (Işın, 2010: 59). 18. ve 19. yüzyılda adı geçen “Kapak Böreği” ise sahip olduğu ritüel ile diğerlerinden farklıdır. Bu börekte, kubbeli tencere kapağı veya tasın içine yerleştirilen yufkaların üzerine kıyma veya tavuk, soğan, tarçın, badem ve fıstıkla yapılan iç konur ve yufkalarla kapatılırdı. Üzerine bir tepsi veya sahan kapatılarak pişirilirdi. Ziyafetlerde eğlence olsun diye içsiz pişirilir, ortasına canlı piliç veya güvercin konur, nefes almaları içinde belli olmayacak şekilde kubbeli kapakta delik açılırdı. Tam yeneceği sırada kuşun çıkardığı sesler ve kıpırtılar misafirleri şaşırtarak gülüşmelere sebep olurdu. Canlı kuşların yemeklere konması, Roma döneminden başlayarak Avrupalı zenginlerin de hoşlandıkları bir eğlenceydi (Işın, 2010: 60).

19. yüzyıl sütununda bulunan “Kıkırdaklı Poğaçı” ise yine muhteviyatı açısından günümüz poğaçalarından farklıdır. Tosun (1999) kıkırdağı, “kuyruğun yağı çıkarıldıkta kuşbaşı kalan mütebâki kavrulmuş yağa kıkırdak denir” şeklinde açıklamaktadır. Buna göre kıkırdaklı poğaçı, ekmeğin hamuru içine söz konusu yağdan konularak fırında pişirilen bir hamur işidir (Tosun, 1999: 170). Yine 19. yüzyıl böreklerinden “Nemçe

Böreği” Işın (2010)’a göre diğer adı Avusturya Böreği olan hamur işidir. Puf böreğinden tek farkı, kenarlarının tırtırlı bir alet ile kesilmesidir. Oysaki Tosun (1999) aynı börek için “Nemçeliler patates çorbasından, kızartmadan ve bazen de pilavdan başka bir şey yemezler. Şu halde usul ve tabh ve izharına da ecnebidirler” diyerek Avusturyalıların böyle bir böreği olmadığına vurgu yapmaktadır (Tosun, 1999: 84). Tablo 2.6’da yer alan “Mihrap Böreği” ise ince yufkadan ve büyük bir üçgen şeklinde yapıldığından ilginçtir. “Sakız Böreği” ve türevleri, sakızla yapılmış gibi anlaşılabilir; Sakız Adası’nın geleneksel bir böreğidir ve krep hamuru gibi sulu bir hamurdan hazırlanır (Işın, 2010: 60-61). 17. yüzyılda adı geçen “Kâhi” ise katmerli hamurdan yapılan, üç köşeli kuru börektir (Işın, 2010: 175). Yine 17. yüzyılda sıklıkla bahsi geçen “Sembuse/senbuse” Samsa ile eşanlamlıdır ve Farsça üçgen anlamına geldiği için 13. yüzyıldan beri üçgen şeklinde yapılan bir börektir. Çeşitli tatlı ve tuzlu türleri bulunmaktadır (Işın, 2010: 324).

2.4.4. Ana Yemekler

Et, hayvanların yenilebilir kısmıdır. Bir mönüde bulunan et yemekleri o mөнünün ana yemeğini oluşturur. Bu nedenle mөнüye eşlik edecek diğer yemekler et yemeklerine göre planlanır (Kaya, 2000: 164). Osmanlı saray mutfağıyla ilgili kaynaklara göre koyun eti, tavuk ve balık yemekleri başlıca dört temel pişirme tekniğı ile hazırlanmaktaydı. Bunlar; kebab, yahni, külbastı ve kızartmadır (Samancı, 2008b: 212). Çalışmanın bu kısmında ana yemekler kırmızı et ile hazırlanan, kümes hayvanları ile hazırlanan, deniz ürünleri ile hazırlanan, av etleri ile hazırlanan ve sebze ile hazırlanan ana yemekler olmak üzere beş grupta açıklanmıştır. Her bir ana yemek grubu kebab, yahni, külbastı ve kızartma pişirme teknikleri dikkate alınarak hazırlanmaya dikkat edilmiştir. Dolayısıyla öncelikle Osmanlı saray mutfağında kebab, yahni, külbastı ve kızartma pişirme usullerinin irdelenmesi gerekmektedir.

Kebablar, et yemekleri arasında çeşit bakımından önemli yer tutan bir mөнü kalemidir. Kelime anlamı olarak kebab, doğrudan doğruya ateşte veya kap içinde susuz olarak pişirilmiş et anlamına gelmektedir (www.tdk.gov.tr). Ancak Osmanlı döneminde kebab, bundan çok daha geniş bir anlamda kabul görmüştür (Şavkay, 2000a: 65). Bazı kebabların gömlek yağına sarılarak kızartıldığı, bazı kebabların ise su konmadan

çömlek veya tencere içinde pişirildiği bilinmektedir (Işın, 2010: 198).

Osmanlı yemek kitaplarında kebab pişirme ile ilgili birtakım kurallar olduğu görülmektedir. Bunlardan biri, etlerin marinat denilen yumuşatıcı ve lezzet verici bir karışıma yatırılması gerekliliğidir (Şavkay, 2000a: 65). Marine etme, Osmanlı Mutfağı'nda şişe geçirilerek pişirilen tüm kebab tariflerinde ortak bir yöntem olarak uygulanıyordu. Buna göre kuzu ya da koyun etleri, önce küçük küçük doğranıyor, tavuklar genellikle parçalanıyor ya da parçalanmadan kemikleri çıkartılıyor, malzemeler tuz ve baharatla iyice tatlandırılıyor ve uzunca bir süre soğan suyunda bekletiliyordu. Böylece etler lezzetli ve yumuşak oluyordu. Bu ön hazırlıktan sonra etler şişlere geçirilip hafif ateşte, ağır ağır pişiriliyordu (Yerasimos, 2005: 84). Marinatta en çok soğan suyu kullanılsa da, domates suyu, süt ve yoğurdun da kullanıldığı bilinmektedir (Şavkay, 2000a: 65). Örneğin, günümüzde artık hiç yapılmayan Süt Kebabının pişirilmesinde ilginç bir ayrıntı bulunmaktadır. Buna göre et parçaları süt içinde iyice yumuşayınca kadar kaynatılıyor, sonra şişlere dizilip pişiriliyordu. Bu terbiye etme işlemi bazen tencerede pişirilecek etlere de uygulanıyordu. Etler naneli-sarımsaklı yoğurt, hatta bal içinde bekletiliyordu (Yerasimos, 2005: 84).

Pişme sırasında etlerin ya bir tepsiye toplanmış kendi pişme suları ya da bir kenarda tutulan eritilmiş tereyağı ile sürekli yağlanması da sık önerilen başka bir yöntemdir. Etlerin halis unla hafifçe unlanması, böylece üzerinde oluşan kabukla etin suyunun dışarı çıkmasının önlenmiş olması yine değinilen kurallardan biridir (Şavkay, 2000a: 65). Öte yandan kebabların kısık ve ağır ateşte pişmesi gerekmektedir.

Yine kebablarda dikkati çeken bir başka yön; yemeklerin neredeyse tümünün, pişirildikten sonra bir kaba, genellikle sahana alınıp bir süre daha çok ağır ateş üzerinde dinlendirilmesidir. Bu aşamada genellikle sahana et suyu, tavuk suyu ya da sirkenin yanı sıra zaman zaman sarımsak gibi lezzetlendiriciler de eklenmekteydi (Şavkay, 2000a: 67).

Fırınlama, etleri şişe geçirmeden kebab yapmanın diğer bir yoludur. Fırın eğer tandırda

et ya da tavuk içine asılır ve yağları, tandır dibine konulan kabın içine damlaya damlaya pişerdi. Eğer odun fırınıysa, tüm malzemeler güvece konur ve pişirilirdi (Yerasimos, 2005: 85). Öte yandan fırında kızartmanın, güçlü monarşilerin hüküm sürdüğü ülkelerde ve Osmanlı, Pers, Çin gibi eski büyük imparatorlukların etkili olduğu bölgelerde yaygınlık kazanmış bir pişirme tekniği olduğu bilinmektedir (Fumey ve Etcheverria, 2007: 24).

Osmanlı saray mutfağında kullanılan ana yemek pişirme usullerinden yahni, Işın (2010)'a göre, et haşlanarak yapılan sulu yemek, Ünsal (2011)'a göre ise; koyun, sığır ya da tavuktan alınan parça etlerin, önce hafifçe kızartıldıktan sonra, tencerede tuz, soğan, biber ve çeşitli baharat, kimi zaman bolca sarımsak, soğan veya nohut katılarak kaynatılıp, pişirilmesinden oluşan bir pişirme tarzıdır. Farsça bir sözcük olan yahni, Osmanlı Mutfağı'nda tencerede sulu pişirme yöntemini belirtmektedir (Yerasimos, 2005: 87). Yahnilerin Selçuklular zamanında da içine nohut konularak pişirildiği bilinmektedir (Şahin, 2008: 42).

Günümüzde et yemekleri içinde anılan yahniler, Osmanlı dönemi et yemekleri arasında da önemli bir yer tutmaktadır. Kebapların susuz olmalarına karşılık, yahnilerde pişme suyunun da yemeğin önemli bir parçası olduğu görülmektedir. Yahniler daha çok, yemeğin etine ve suyuna konan çeşitli baharat ve taze otlarla çeşitlendirilirler. Yahnilerin genel pişirme yöntemi bu şekildedir (Şavkay, 2000a: 89). Yahni kebablardan sonra tüm doğu mutfaklarında en çok kullanılan pişirme yöntemidir (Yerasimos, 2005: 87). Yahniler, Osmanlı döneminde başta parça koyun eti olmak üzere, dana eti, sakatat, kümes hayvanları veya balıkla yapılırdı. Yahni çeşitlerinin bazılarında sebze veya hardal da katılırdı. Yahniler için sarayda özel kapaklı tepsiler kullanılırdı (Işın, 2010: 401).

Yahniler hazırlanırken etin kanının iyice giderilmesi için, etler önce bol suda bir taşım kaynatılır, böylece kan suya çıkar ve suyun üzerinde oluşan köpükle birlikte alınıp atılırdı. Su süzülüp bir kenara ayrılır, etler çıkarılır ve gerekiyorsa ikinci bir aşama için yeniden kesilip doğranırlardı. Yahnilerde genellikle lezzet verici olarak soğan, sarımsak ve sirke kullanımı göze çarpmaktadır. Burada soğan daha önce tereyağında kızartılmakta ve ondan sonra yemeğe eklenmektedir (Şavkay, 2000a: 89).

Bunların dışında yahnilere bal, çeşitli yaş ve kuru meyveler de tatlandırıcı olarak konulmaktaydı (Yerasimos, 2005: 87).

Yahni suyuna ekme konularak tiritli yahniler de yapılırdı (Işın, 2010: 401). Tirit, yahninin pişme suyu ile lezzetlendirilmiş ekme dilimlerinin, etle birlikte servis edilmesi (Şavkay, 2000a: 89); doğranmış veya dilimlenmiş bayat ekmeği et suyu, süt veya ayran ile pişirerek hazırlanan yemek anlamlarına gelmektedir. Tiritlerin bazen üzerine kavrulmuş soğan ve baharat konurdu, bazen de tirit için yapılan ekme önceden kızartılırdı (Işın, 2010: 375).

Külbastılar da Osmanlı saray mutfağında ana yemekler hazırlanırken sıklıkla kullanılan diğer bir pişirme yöntemidir. Külbastı, küllü ateş üzerinde ızgarada pişirilen kemiksiz et ya da balığa verilen addır. Külbastılar için özellikle kasaplık hayvanın bel kemiğinin boyun tarafındaki eti tercih edilirdi (Işın, 2010: 229). Önce kızaran etler sonrasında et suyu, soğan ve baharatla sahana ya da tepsiye konulur ve iyice yumuşayınca kadar bir süre daha pişirilir. Sonuç olarak külbastı, kuru ve sulu pişirme yöntemlerinin bir karışımıdır (Yerasimos, 2005: 87). Ünsal (2011) ise külbastı yapımı için öncelikle, el ayası büyüklüğünde kesilen koyun, dana veya tavuk filetolarının, bir tokmakla dövülüp inceltilecek, bir süre soğan, baharat ve zeytinyağıyla bir kapta dinlendirilmesi gerektiğine, daha sonra pişirme işlemine geçilmesi gerektiğine vurgu yapmaktadır. Külbastılar genellikle çabuk pişen ciğer, böbrek ya da kemikleri çıkartılmış tavuktan ve özel olarak ince kesilmiş kuzu etinden yapılırdı (Yerasimos, 2005: 87).

Osmanlı saray mutfağında ana yemekler hazırlanırken kullanılan son pişirme usulü kızartma yani tavadır. Tava, yağda kızartılarak hazırlanan çeşitli yemeklere verilen genel bir addır (Işın, 2010: 366). Osmanlı Mutfağı'ndaki tava yemekleri pişirme tekniği ile bugünkü tava yemekleri arasında büyük benzerlik bulunmakta, tavada pişirme yüzyıllar sonra da aynı biçimde yapıla gelmektedir (Şavkay, 2000a: 119). Osmanlı Mutfağı'nın tava yemekleri de, ötekilerde olduğu gibi malzemeler bakımından büyük bir çeşitlilik gösterir. Aynı başlık altında dana, kuzu ve koyun etine, deniz ürünlerine, hatta yeri geldiğinde sebzelere rastlanır. Tava yemeklerinin aslını, herhangi bir etin ya da sebzenin genellikle porsiyonlanıp kesildikten sonra tavaya konup, yağda kızartılması

oluşturur. Tavası yapılacak yiyecek bir et ya da sebzeysen, öncelikle kesilir. Dana etiysen, etin sinirleri ve bazen de fazla yağları ayıklanır. Balık ise temizlenir ve yıkanır kurulanır. Sebze, örneğin patlıcan ise, doğranır tuzlanır, acısı çıkarılır. Kısacası, bütün ön hazırlıklar pişirme işlemine geçilmeden önce tamamlanır. Sonra tavaya yağ konur kızdırılır. Tariflerin tümünde hangi yağın kullanılacağı mutlaka yazılı değildir ancak, zeytinyağı kullanılması gereken durumlarda bu durum belirtilmektedir. Tava yemeklerinde yağın neredeyse daima kızgın olması gerekmekte, yiyeceğin özsuyunun pişme işlemi sırasında kaybını önlemek üzere, sık sık yiyeceğin kızartılmadan önce has una batırılması gerekmektedir (Şavkay, 2000a: 119).

2.4.4.1. Kırmızı Et ile Hazırlanan Ana Yemekler

Et, birçok yemeğin ana maddesini oluşturur. Kırmızı etler ile hazırlanan ana yemekler denildiğinde koyun ve sığır gibi kasaplık hayvanlarla hazırlanan yemekler anlaşılmaktadır. Et yemeğinin değeri, hayvanın türüne ve hayvanın hangi kısımlarından elde edildiğine bağlı olarak değişir. Hayvanın en çok hareket eden kısımları daha sert ve ucuzdur çünkü fazla kaslı ve sinirlidir. Hayvanın çok az hareket eden veya hiç hareket etmeyen kısımları ise daha yumuşak ve lezzetlidir (Kaya, 2000: 164).

Et, Osmanlı yemek kültürünün temel ögesidir. İmparatorluk döneminde sosyal itibarı yüksek bir besin maddesi olduğundan et yemek ve ikram etmek, sosyal bir üstünlük sayılmaktaydı (Yerasimos, 2005: 79). Sarayda çeşitli etler tüketilmekteydi ancak sığır eti yenmemekte (Tavernier, 2007: 57), et denildiğinde koyun eti anlaşılmaktaydı (Yerasimos, 2005: 79). Bu sebeple de temel gıda maddeleri içinde koyun eti ihtiyacını karşılamak üzere yapılan sarfiyat, bir hayli yüksekti (Bilgin, 2000: 95) ve ihtiyacın tamamına yakını Rumeli'den karşılanmaktaydı (Bilgin, 2000: 210). Sığır eti özellikle pastırma yapımında kullanılmış (Bilgin, 2000: 210) ve ancak 19. yüzyıldan sonra Osmanlı Mutfağı'nda yaygınlaşmıştır (Yerasimos, 2005: 80). Keçi etine rağbet edilmemesine karşın, az miktarda oğlak tüketimi söz konusudur (Bilgin, 2000: 210).

Osmanlı saray mutfağında özel bir yeri olan kuzu etinin iki çeşidi bulunmaktaydı. Yeni doğana kuzu, bir yaşındaki hayvana ise toklu adı verilmekteydi. Osmanlı'da her yıl ilkbahar başından sonbahar bitimine kadar (rûz-ı hıyardan rûz-ı kasıma) kuzu alınması

adettendi ve bunlar rütbeye göre dağıtılırdı (Samancı, 2006: 193). Süt kuzusu eti en çok sultan ve hareminde tüketilmekteydi (Ünsal, 2011: 92). Sadece seçkin bir kesimin sofrasında yer alan kuzunun tüketimi, 16. yüzyılın sonlarına doğru 450 civarındayken, 17. yüzyılın ilk yarısında sarfiyat 2.000-4.000 arasında gerçekleşmiştir (Bilgin, 2000: 216).

Osmanlı sarayında 15. yüzyıl sonlarında senelik 15.000 dolaylarında koyun tüketilmekteydi. 15. yüzyılın ikinci çeyreğine girildiğinde tüketim rakamının 20.000'i aştığı, yüzyılın üçüncü çeyreğinde de 40.000'e çıktığı görülmektedir. 17. yüzyılın başlarında 50.000'i aştığı gözlenen tüketim miktarı, yüzyılın ilk yarısı boyunca, sınırı aşan bir istisna hariç 80.000-100.000 arasında seyretmiştir (Bilgin, 2000: 216). Sarayda koyun etinin yoğun bir biçimde tüketildiği dönem ise kış aylarıdır (Bilgin, 2008a: 97).

Et yemekleri arasında ayrı bir kategori oluşturan köfte (Samancı, 2008b: 212); bir pişirme biçiminden çok, malzemenin hazırlanış biçiminin belirlediği bir terimdir. Farsça bir kelime olan küfte/köfte ince kıyılmış et anlamına gelmektedir (Yerasimos, 2005: 88). Kıyma, diğer et parçalarına göre, daha ucuza mal olmaktadır ve et ziyarı bir ölçüde azaltılmaktadır (Türkan, 2000: 183). Etin kıyma olarak değerlendirilmesi yalnızca Osmanlılara özgü bir uygulama değildir. Etin özellikle döş gibi daha ucuz olan bölümlerinin artanının değerlendirilmesi, her dönemde ve neredeyse her kültürde görülen bir mutfak geleneğidir. Kıymalar yağlı, orta yağlı, az yağlı ve yağsız olarak sınıflandırılmaktadır ve yapılacak yemeğin çeşidine göre kullanılacak kıymalar da çeşitlilik göstermektedir. Özellikle hangi hayvanın kıymasının kullanılmasının gerektiği de reçetelerde belirtilmesi gereken diğer bir husus (Şavkay, 2000a: 109) olmakla birlikte; genellikle koyun ya da kuzu eti kullanıldığı bilinmektedir (Samancı, 2008b: 212). Köftelerin bir başka özelliği de kıyılmış etin içine iyice işleyecek biçimde soğan, maydanoz, tuz, biber, kimyon, tarçın gibi baharat ve taze ot eklenmesidir. Ayrıca köfte harçlarına eklemek için ya da pirinç konulabildiği de bilinmektedir (Oğuş, 2011: 82). Osmanlı dönemi mutfağında, köftelerin çok çeşitli pişirme yöntemlerine rastlanmaktadır. Söz konusu köftelerin bir kısmı tavada ya da sahandada, bir kısmı suda haşlanarak, bir kısmı ise ızgara edilerek pişirilmektedir. Pişirme esnasında yağ

kullanımı söz konusu olduğunda ise sadeyağın tercih edildiği bilinmektedir (Şavkay, 2000a: 109).

Öte yandan Osmanlı mutfağında kıyma hazırlanırken kıyma makineleri kullanılmamakta, dönem boyunca kıyma, etin balta ya da çifte bıçak ile kıyılması sonucunda elde edilmekteydi. Bu yöntemle hazırlanan kıyma suyunu kaybetmediğinden, yapılan köfteler daha sulu ve daha lezzetli olmaktadır (Oğuş, 2011: 82). Tablo 2.7’de, farklı kaynaklarda yer alan Osmanlı saray mutfağına ait kırmızı et ile hazırlanan ana yemeklerin, yüzyıllara göre tasnif edilmeye çalışıldığı görülmektedir. Başta 19. yüzyıl sütununda yer alanlar olmak üzere pek çok et yemeği günümüzde de yapılmaktadır.

Ancak “Tatlılı Et” gibi hem tatlı hem tuzlu içeriği olan yemekler, neredeyse tamamen yok olmuştur. Tablo 2.7’de yer alan kebab çeşitleri arasında, günümüzde gerek yurt içinde, gerekse de yurt dışında en sık yapılanı, “Döner Kebab”tır. Döner kebabın orijinalinin yatay olarak hazırlandığı, ilk olarak Osmanlılar tarafından dikey olarak pişirildiği bilinmektedir. Günümüzdeki son halinin 1800’lü yıllara dayandığı vurgulanan döner kebab; dövülmüş koyun ve kuzu etinin çeşitli baharatlarla terbiyelenmesinden sonra iç yağ ile birbirinin üzerine geçirilerek, dik bir şekilde odun ateşinde pişirilen kebab türüdür (Oğuş, 2011: 99). Yine Tablo 2.7’de 18. yüzyıl et yemekleri arasında “Yaka Yahnisi”nin yer aldığı görülmektedir. Yaka, yenilebilen hemen hemen her canlının en lezzetli bölümü olan yumuşak, kemiksiz, kılçıksız karın bölgesine verilen addır (Mutluer, 2012: 82).

Tablo 2.7’nin 16. yüzyıl sütununda yer alan “Zirvâ Yahnisi”, kullanılan malzemeler bakımından günümüz et yemeklerinden oldukça farklıdır. Bu yemek, 10. yüzyıldan itibaren koyun eti veya tavuk, nohut, sirke, şeker, bal, tarçın, badem ve safranla yapılan bir yemektir. Ancak 15. yüzyıldan sonra yemek bir değişime uğramış ve koyun eti, badem, kuru üzüm, bal, safran, hurma, kuru kayısı, kuru incir ve nişastadan yapılan bir yemek haline gelmiştir (Işın, 2010: 414).

Tablo 2.7
Osmanlı Saray Mutfağı'nda Kırmızı Et ile Hazırlanan Ana Yemekler ve
Ait Oldukları Yüzyıllar

15. Yüzyıl	16. Yüzyıl	17. Yüzyıl	18. Yüzyıl	19. Yüzyıl	19. Yüzyıl Devam
Acem Yahnisi♣	Aya Köftesi*	Beyaz Yahnisi*	Bosna Yahnisi*	Arefe Köftesi* (İçli Köfte)*	Kuru Kayısılu Yahnisi*
Şiş Kebap*	Et Kalyesi♣♣	Ekşi Yahnisi*	İncik Yahnisi*	(Bitlis Köftesi)* (Harput Köftesi)*	Kuru Köfte**
	Köfte Kebabı*	Gübel Yahnisi*	Kırmızı Yahnisi*	Ayvalı Yahnisi*	Kuzu Kızartması♦
	Kuzu Yahnisi♣	Kapudan Köftesi*	Kimyonlu Yahnisi*	Çömlek Kebabı**	Lor Köftesi♦♦
	Tandır Kebabı*	Kestaneli Kirde Kebabı*	Kuşbaşı Kebabı*	Dana ve Kuzu Eti Külbastısı**	Maydanozlu Köfte♦
	Yaprak Kebabı*	Koyun Yahnisi*	Naim Efendi Terkibi Yahnisi***	Defneli Şiş Kebabı♦♦	Maydanozlu Sıkma Köfte♦
	Zîrvâ Yahnisi*	Sığır Yahnisi*	Nohutlu Yahnisi*	Domatesli Kızartma Yahnisi♦	Maydanozlu Yahnisi*
		Tatlı Yahnisi*	Paça Yahnisi*	Domatesli Yahnisi*	Muhzır Kebap♦
		Uca Yahnisi*	Susuz Köfte***	Döner Kebap♦♦♦	Nezaket Külbastısı** Orman Kebabı♦♦
			Talaş Kebabı*	Ekşili ve Terbiyeli Et♦♦	Patatesli veya Domatesli Kızartma♦♦
			Yaka Yahnisi*	Et Tavası♦	Pirzolahı Patates Kebabı♦♦
			Zülüflüler Yahnisi***	Fırın Kebabı** Güveç Kebabı♦♦	Sac Kebabı♦♦ Sarımsaklı Yahnisi♦
				Hacı Osman Kebabı♦ Hurma Kebabı**	Sulu Kebap♦♦ Sulu Pirzola Kızartması♦♦
				İçi Doldurulmuş Kuzu Kebabı♦ Kadınbudu Köfte♦♦	Suluca Şiş Kebabı♦♦
				Kâğıt Kebabı♦♦ (Kefenli Kebap)*	Süt Kebabı** Tas Kebabı** Tatlı Et♦♦
				Kasap Kebabı** Kebap Köfte♦ Kırmızı Kızartma♦♦	Taze Kuzu Eti♦♦ Tencere Kızartması♦♦
				Kıymadan Fırın Kebabı♦ Kıymalı veya Köfteli	Tencere Külbastısı♦
				Yoğurtlu Kebap♦♦	Terbiyeli Köfte♦
				Kızartma♦	Testi Kebabı♦♦
				Kimyonlu Köfte♦	Yeraltında Tulum Kebabı♦♦
				Kiremit Kebabı♦♦ Koyun Eti Külbastısı**	Yoğurtlu Şiş Kebabı♦♦

Kaynak: *(Işın, 2010: 199-221).

** (Dede, 1992: 4-57).

*** (Sefercioğlu, 1985: 55).

♦ (Efendi, 2005: 24-66).

♦♦ (Tosun, 1999: 30-169).

♦♦♦ (Oğuş, 2011: 99).

♣ (Yerasimos, 2005: 90).

♣♣ (Bilgin, 2008a: 116).

Yine 17. yüzyıl sütununda yer alan “Beyaz Yahni”, eti ve soğanı kavrulmayarak, açık renkli kalması sağlanan koyun eti yahnisiyken; “Kırmızı Yahni”, koyun eti, yağda kavrulmuş soğan, nohut ve siyah üzüm özsuuyyla hazırlanan bir yahnidir (Işın, 2010: 401-402). “Uca Yahnisi” de günümüzde adı pek duyulmayan yahnilerden bir tanesidir. Uca yahnisi, but yahnisi anlamına gelmektedir ve 1650’de sarayda verilen bayram ziyafetinde sunulmuştur (Işın, 2010: 402).

19. yüzyıl sütununda bulunan “Nezaket Külbastısı” hakkında Ali Eşref Dede, “bu külbastıyı pişürmekte dürlü nezaket vardır” ifadesini kullanmıştır. Dolayısıyla bu yemek, pişirilmesi esnasında gerekli olan özenden ötürü bu ismi almıştır. Yine 19. yüzyıl sütununda bulunan ve Mahmud Nedim Bin Tosun’un kitabı ile araştırmaya dahil edilen “Defneli Şiş Kebap”; marine edilmiş koyun etinin, özel şişlere bir et, bir defne yaprağı sıralamasına göre dizilmesiyle yapılan bir kebab türüdür (Tosun, 1999: 45). Öte yandan Osmanlı saray mutfağında şişte kebab yapılacağı zaman, demir şişler yerine defne ağacının dallarının şiş olarak kullanıldığı da bilinmektedir.

Tablo 2.7’nin 19. yüzyıla ait sütununda bulunan “Fırın Kebabı” yapımı için; yekpare, tabak şeklinde ve kenarı kıvrık bir nevi teneke kullanılırdı. 19. yüzyıla ait bir tarifine göre, kuşbaşı et, soğan ve domatesten yapılırdı. Aynı sütunda bulunan “Kıymadan Fırın Kebabı” ise soğanlı ve baharatlı kıymanın, gömlek yağından kesilen el kadar parçalara sarılıp, fırına verilmesiyle hazırlanmaktaydı (Işın, 2010: 199). 18. yüzyıl sütununda bulunan “Talaş Kebabı” da kullanılan malzemeler açısından oldukça ilgi çekicidir. Tarhun, tere, yarpuz, ekmek ve soğan ile yapılan bu yemek, dişsiz insanların da yemesine uygun bir yemektir (Işın, 2010: 200).

Et yemekleri mönü kalemi altına alınabilecek diğer bir yemek çeşidi de “Biryan” dır. Aslında biryanlar da kebab olarak sınıflandırılabilir ancak bazı özelliklerinden ötürü Tablo 2.7’de yer verilmek yerine, ayrıca açıklanması gerektiği düşünülmüştür. Biryan, tandır içine asarak veya şişte çevirerek kebabı yapılan kuzu, tavuk ya da balıktır (Işın, 2010: 57). Selçuklular zamanında da biryanın yapıldığı, hayvan etinin bazı bölümlerinden yapılabildiği gibi; ciğer ya da kuşların şişte çevrilmesiyle, bir tür şiş kebab şeklinde de biryanların hazırlandığı bilinmektedir (Şahin, 2008: 42). Osmanlı

döneminde özellikle kuzu çevirme için kullanılan biryanlar, hayvanların içi doldurularak da hazırlanabilirdi (Işın, 2010: 57). Sefercioğlu (1985) 18. yüzyılda tencerede pişirilen “Kıyma Büryan”ından söz etmektedir. Öte yandan “Tâbe-i Büryan” adında bir büryan yemeği daha bulunmaktadır. Bu yemek, Fatih Sultan Mehmed döneminde kirde ekmeği, yoğurt ve soğan ile hazırlanan bir kebab iken; 18. yüzyılda kızartılmış ete sirke ve taze sarımsak ilavesiyle pişirilen bir yemek haline dönüşmüştür. Yemeğe yaz aylarında patlıcan, koruk ve kabak ilave edildiği de bilinmektedir (Işın, 2010: 57).

2.4.4.2. Kümes Hayvanları İle Hazırlanan Ana Yemekler

Yumurtası için beslenen piliç, hindi, kaz ve ördek gibi evcil kuşlara kümes hayvanları adı verilmektedir (Kaya, 2000: 173). Kümes hayvanları, beyaz etli kanatlılar ve esmer etli kanatlılar olmak üzere ikiye ayrılmaktadır. Piliçler, yarkalar, tavuklar, horozlar ve hindiler beyaz etli kanatlılar, ördek ve kazlar ise esmer etli kanatlılar arasında sayılmaktadır (Türkan, 2000: 193).

Osmanlı Mutfağı’nda tavuğun önemli bir yeri vardı. 16. yüzyılda İstanbul’un birçok yerinde bulunan tavuk dükkânlarından başka, bir de Tavuk Pazarı bulunmaktaydı. Buradaki dükkânlar camilerin vakıf malıydı. Tavuklar, iki ya da üç katlı kafesler içinde tutulur, kesilen tavukların baş ve ayakları atılır, tüyleri yolunmuş olarak ciğeri ve taşlığıyla birlikte satılırdı. Tavukların bir kısmı ise pişmiş olarak satılırdı. İstanbul tavukçuları, adi tavuktan başka dünyanın farklı yerlerinden gelen egzotik tavuk çeşitleri de satarlardı (Işın, 2010: 367).

Osmanlı saray mutfağında beyaz et olarak büyük miktarda tavuk tüketilmekle birlikte (Bilgin, 2000: 210); sayıları mevsimlere göre değişen, kaz ve ördek gibi kanatlıların da tüketildiği bilinmektedir (Tavernier, 2007: 57). Ancak bunların kayıtlarda sayıca az oluşu, sarayda sınırlı bir kesimin tüketimine sunulduğunu göstermektedir (Bilgin, 2000: 218). Saray halkının geri kalan kısmı, bu tür yiyecekleri ancak kendi paralarıyla yeme imkânına sahiptiler (Bilgin, 2008a: 96).

Öte yandan 1554-1555 yıllarına ait bir muhasebede 179 ördek ve 70 kaza; 1573-1574 yıllarına ait bir mutfak bütçesinde ise 846 ördek ve 629 kaza ait kayıt bulunmaktadır. Bu yıllardan sonra söz konusu kanatlılara ait rakamlar her yıl artış göstermektedir (Bilgin, 2008a: 96).

Sarayda tüketilen et miktarı açısından, koyun etinden sonra ikinci sırayı, tavuk (mâkiyan) eti almaktadır. 15. yüzyıl sonlarında 10.000 civarında tavuk tüketilen sarayda, 16. yüzyılın ilk yarısında 15.000-50.000, üçüncü çeyreğinde 50.000-80.000 ve 17. yüzyılın ilk yarısında da 100.000-180.000 dolayında bir sarfiyat söz konusudur (Bilgin, 2000: 216). Ayrıca saraya çok düşük sayıda horoz ve az sayıda yaban tavuğu (bedenos) alındığına dair bilgiler bulunmaktadır (Bilgin, 2000: 216-217). Saray mutfaklarına düzenli olarak temin edilen tavuk ve pilicin (Samancı, 2006: 193); ağırlıklı olarak kebab ve yahnisi tercih edilmiştir. Börek ve kavurma dahil çok çeşitli yiyeceklerin de şekillenmesinde rol oynayan tavuk ve piliç (Bilgin, 2000: 217-218); çorba ve pilavlara konulmakla birlikte; tıpkı koyun ve kuzu eti gibi ana yemek olarak da hazırlanmıştır (Samancı, 2006: 193).

Hindi etine olan ilgisizlik, sarayın hayli muhafazakâr yemek eğilimlerinin bir göstergesidir. Hindiye ne vezirlerin mönülerinde ne de büyük ziyafetlerde rastlanmamaktadır. Oysa hindi 17. yüzyılda İstanbul'un orta tabakadan sakinleri arasında hem biliniyor hem de itibar görüyordu (Reindl-Kiel, 2006: 76). Hindiye tavuk-ı hindi veya tavuk-ı mısri adı veriliyordu ve tüketimi oldukça azdı (Samancı, 2006: 193). Osmanlılar için egzotik malların geleneksel kaynağı Mısır olduğundan, hindiye tavuk-ı mısri adı verdikleri bilinmektedir (Işın, 2010: 148). Örneğin 1832 yılında sultanın mutfağına bir ayda 2 hindi, 114 piliç ve 955 tavuk pişirilmişti (Samancı, 2006: 193). Öte yandan III. Ahmed'in şehzadeleri için verilen ziyafetlerde iki bin hindi pişirildiği bilinmektedir (Işın, 2010: 148).

Kaz, Osmanlı Mutfağı'nda sarayda ve zengin konaklarda tüketilen, sünnet ziyafetlerinde ikram edilen bir yiyecekti. Tavuk gibi çevirmesi, yahnisi ve dolması yapılırdı. Ancak çok yağlı olduğundan kesilip temizlendikten sonra 24 saat karda bırakmak gerekirdi. Bu yüzden de daha çok kış aylarında yenirdi (Işın, 2010: 197). Kaz,

19. yüzyılda Osmanlı sarayında da tüketiliyordu fakat zaman zaman çeşit olsun diye yemekler arasına dahil edilen, az kullanılan bir yiyecek maddesi olmuştur (Samancı, 2006: 194).

Osmanlı saray mutfağında kümes hayvanlarıyla hazırlanan ana yemekler, Tablo 2.8’de yüzyıllara göre tasnif edilmeye çalışılmıştır. Ancak Tablo 2.8’de hammaddesi kümes hayvanları olan bazı yemeklere yer verilmediği belirtilmelidir. Söz konusu tabloda yer verilmeyen yemekler, çalışmanın diğer kısımlarında, ilgili mönü kalemi altında değerlendirilmiştir. Örneğin, pirinçli, bademli, yumurtalı, limonlu, nar ekşili, turunc ekşili, erişteli, kestaneli gibi çeşitleri olan “Tavuk Çorbası”na Tablo 2.8’de değil, Tablo 2.5’te; “Tavuklu Sakız Böreği ve Tavuk Böreği”ne ise Tablo 2.6’da yer verilmiştir. Yine içerisinde kümes hayvanları, bilhassa tavuk olan dolma ve pilavlara da ilgili bölümlerin altında değinilmiş, Tablo 2.8’de yer verilmemiştir.

Tablo 2.8’in, 16. yüzyıl sütununda yer alan “Tavuk Çevirmesi” iki farklı şekilde kaynaklarda yer almaktadır. Birincisinde şişe geçirilip ateşte çevrilerek kızartılan tavuk anlamına gelmektedir. İkincisinde ise haşlanmış tavuk; yumurtalı, unlu bir bulamaca batırılıp kızartılır, aynı yağda soğan kavrulduktan sonra bal, sirke ve baharat karışımı eklenir, tavuklar tirit şeklinde üstüne yerleştirilirdi (Işın, 2010: 368). Tablo 2.8’de 19. yüzyıl sütununda yer alan “Kırma Tavuk Kebabı”, saraya özgü ve yapılışı zor olan bir tavuk şiş usulüdür. Buna göre göğsün ortasından yarılp kemikleri çıkartılarak yassı hale getirilen tavuk eti, soğan suyu, tarçın ve biberden oluşan karışımda bir süre dinlendirildikten sonra pişirilirdi (Işın, 2010: 368).

2.4.4.3. Deniz Ürünleri ile Hazırlanan Ana Yemekler

Deniz ürünleri denildiğinde başta balık çeşitleri olmak üzere midye, karides, tarak, istiridye, yengeç gibi deniz canlıları anlaşılmaktadır. Balık çeşitleri her zaman mönülere çeşitlilik ve zenginlik kazandırmıştır. Bir balığın et kısmı kas dokusu bölümlerinden meydana gelir. Kas lifleri ise birbirine paralel olarak yayılmış durumdadır. Bu kaslar pul pul ince parçacıklar halindedir. Balığın kuyruk kısmına doğru küçülürler ve pişirildikleri zaman kolayca birbirinden ayrılırlar.

Tablo 2.8
Osmanlı Saray Mutfağı'nda Kümes Hayvanları ile Hazırlanan Ana Yemekler ve Ait Oldukları Yüzyıllar

15. Yüzyıl	16. Yüzyıl	15. ve 16. Yüzyıl	17. Yüzyıl	18. Yüzyıl	19. Yüzyıl
Kaz Yahnisi ♣	Nar Ekşili Tavuk Kalyesi*	Tavuk Kavurması♣♣	Tavuk Yahnisi*	Tavuk Ciğeri Külbastısı***	Kapama Tavuk Kebap Yahnisi♦♦
Ördek Yahnisi ♣	Nohutlu Tavuk Kalyesi*				Kaz ve Ördek Fırın Kebapları♦
	Nohutlu Tavuk Yahnisi ♣				Kaz Palazı Kebabı♦
	Nohutlu Soğanlı Tavuk Kalyesi*				Kırma Tavuk Kebabı**
	Soğanlı ve Tiritli Tavuk Kalyesi*				Ördek Dolması*
	Tavuk Çevirmesi*				Ördek Kavurması*
	Tavuk Kalyesi*				Ördek Keşkeği*
	Yumurtalı Tavuk Kalyesi♣♣				Ördek Palazı Kapaması*
					Ördek Tas Kebabı*
					Piliç Kızartması♦♦
					Tavuk Kebabı**
					Tavuk Külbastısı**

Kaynak: * (Işın, 2010: 180; 286; 368; 401-402).

** (Dede, 1992: 4-12).

*** (Sefercioğlu, 1985: 44).

♣ (Yerasimos, 2005: 90-92).

♣♣ (Bilgin, 2008a: 116-118).

♦ (Işın, 2009: 454).

♦♦ (Tosun, 1999: 30-165).

Balığın derisinin altında yağ yoktur. Etteki mevcut olan küçük miktardaki bağlayıcı doku sebebiyle pişirme süresi kısadır. Balığın kırmızı ete oranla boşa giden bölümü çoktur. Çünkü balığın kemikleri, kafası, yüzgeçleri ve derisi atılır. İç organlar olarak sadece bazı balıkların (morina, ringa) yumurtaları yenilebilir (Kaya, 2000: 159).

Türkan (2000) balıkları öncelikle *Tatlı Su Balıkları* ve *Deniz Balıkları* olmak üzere iki gruba ayırmakta; sonrasında ise yağ oranlarına göre az yağlı, yarım yağlı ve yağlı balıklar olmak üzere üç grupta sınıflandırmaktadır (Türkan, 2000: 151-152). Aynı

şekilde kabuklu deniz hayvanlarını da *Tatlı Suda Yaşayanlar ve Denizde Yaşayanlar* olarak sınıflandırmak mümkündür (Türkan, 2000: 167).

İstanbul'un Marmara ve Karadeniz'i birleştiren boğazları coğrafyasında bulundurması, kenti balık ticareti açısından önemli bir yere koymaktadır (Mutluer, 2012: 14). Ayrıca bu durum balık çeşitliliğini de aynı doğrultuda etkilemektedir. Topkapı Sarayı'nın Marmara denizine bakan kısmındaki Otluk kapısı ile Ahırkapı arasında balıkhane kapısı bulunurdu. Balıkhane ocağı, Osmanlı devrinde saray için balık tutan ve buradaki mahpuslara gözcülük eden kuruluştur (Akkor ve Çakmakçı, 2013: 29). Bostancı ocağına bağlı olan Balıkhane ocağı balıkhane kapısında oturan balık emininin emrindeydi. Boğazdaki dalyanlar yıllık kirayla işletilir ve bu kiraların toplanması işi de balık emininin görevidir. Balık emini aynı zamanda Eminönü balık pazarındaki balıklardan da vergi alırdı. Dalyan ise İstanbul Boğazı, nehir ağızları, deniz ve göllerin sığ sularında kullanılan bir balık tutma yöntemidir. (Akkor ve Çakmakçı, 2013: 31). Ayrıca sarayın Balıkhane kapısı görevlilerinin, balıkçıbaşya bağlı olarak saray için balık tuttuğu ve Terkos Gölü'nden tatlı su balıkları getirtildiği bilinmektedir (Işın, 2010: 45).

Ancak pek çok kaynak, deniz ürünlerinin Osmanlı Mutfağı'nda çok sık tüketilmediğine işaret etmektedir. Bu durum, daha önce anılan şekillerde tutulan balıklara para verilmemesinden dolayı, kayıtlarda balığa az rastlanmasıyla açıklanabilse de; farklı yazarların konuyla alakalı farklı görüşleri bulunmaktadır. Örneğin Yerasimos (2005) "Osmanlı yönetimi, balık pazarlarından ve özellikle kurutulmuş balıklardan vergi almasına karşın, balık işesiyle ilgili özel bir denetim sistemi oluşturmamıştı; bu durum balığın temel gıda maddesi sayılmadığının bir göstergesidir" şeklinde bir ifade kullanmaktadır. Benzer şekilde Yerasimos (2005), doksan çeşit yiyeceğin sunulduğu, 35 ton etin tüketildiği 1539 yılındaki şenlikte balığa yer verilmediğine vurgu yaparak, bu savı güçlendirmeye çalışmaktadır. Öte yandan Hicri 878 (Miladi 1473) yılının kışa rastlayan Şaban ayında Fatih Sultan Mehmed'in sarayına alınan yiyeceklerin dökümüne bakıldığında 116 istiridye, 87 karides ve 400 balığın alındığı (Şavkay, 2000a: 24); yine Fatih'in mutfağına ait bir aylık muhasebede, bir defaya mahsus iki adet morina balığı alındığı ve yılan balığı tüketildiği kayıtlıdır (Bilgin, 2000: 220). Aslında saray halkı balık yemektedir fakat muhasebe defterlerinde balığa ilişkin kayıtların belirsizliği kesin

miktar tespitini güçleştirmektedir. Mutfak defterlerinde çoğu zaman miktar verilmemesi, sadece balık için ödenen paranın kaydedilmiş olması, söz konusu belirsizliğe yol açmaktadır (Bilgin, 2000: 220).

1640 tarihli narh defterinde yirmi altı çeşit balığa narh verildiği görülmektedir (Bilgin, 2010-2011: 242). Bilgin (2000) çalışmasında, 1640 senesinin narhlarını esas alarak, 1626-28 döneminde alınan balık miktarını yaklaşık olarak tespit etmiştir. Buna göre; 1640 yılında sazan balığının kıyyesi 2, küçük kefal ve nilüfer grubunun 4, büyük kefalın ve nilüferinki de 7 akçedir. 1626-28 yılında balığa ödenen parayla 10.800 kıyye (13.854 kg) sazan, 5.400 kıyye (6.972 kg) küçük kefal veya nilüfer ve 2.400 kıyye (3.079 kg) de büyük kefalın veya nilüfer alınmaktadır (Bilgin, 2000: 221). Ayrıca Muhammed bin Mahmud Şirvânî, çevirisini yaptığı 15. yüzyıla ait Kitâbü't-Tabîh adlı kitapta, on iki adet balık yemeği tarifi vermiştir (Bilgin, 2010-2011: 242). Ancak rakamlardan da görüldüğü üzere, balık tüketimi koyun ve tavuk tüketimine oranla oldukça düşüktür.

Sonuç olarak “Türklerin, Orta Asya beslenme alışkanlıklarına tümüyle yabancı olan balık ve deniz ürünlerine alışmaları zaman almıştır” demek yerinde olacaktır (Yerasimos, 2005: 166). 19. yüzyılda önceki dönemlere nazaran sarayda daha fazla balık, lakerda, çiroz, havyar ve balık yumurtası tüketilmekteydi. Örneğin Sultan II. Abdülhamid döneminde saraya alınan balıklar arasında; kalkan balığı, altıparmak balığı, lüfer, kefal, kaya balığı, levrek, pisi balığı, barbunya, mezgit, uskumru, kırlangıç ve mercan balıkları sayılabilir (Samancı, 2008b: 204). 19. yüzyılın ikinci yarısı saray mutfağına ilişkin Matbah-ı Amire kayıtlarında genellikle balıkların cinsleri belirtilmeden sadece Semek-i mütenevvia yani muhtelif balıklar şeklinde notlar bulunmaktadır (Akkor ve Çakmakçı, 2013: 38).

Yine 1876-1909 yılları arasında iktidarda olan II. Abdülhamid tarafından meclis üyelerine Yıldız Sarayı'nda verilen bir ziyafetin mönüsünde, “Mayonezli Levrek” yemeğinin yer aldığı bilinmektedir (Akkor ve Çakmakçı, 2013: 38). Aslında mayonez, 1600'lü yıllarda XIII. Louis hükümdarlığı sırasında, kardinal Richelieu'nun yumurtaya zeytinyağını azar azar ekleyip karıştırmasıyla keşfedilmiş olsa da (Gürsoy, 2013a: 38); Osmanlı saray mutfağında nadir karşılaşılan bir sostur. Yine Abdülhamid döneminde

resmi ziyafetlerde “Tarhun Soslu Akdeniz Langustu”, “Mayonezli Haşlanmış İstakoz” ve “Hardal Soslu Levrek” yemeklerinin de yer aldığı bilinmektedir (Akkor ve Çakmakçı, 2013: 38). Ayrıca bu dönemde balık yumurtası ve Azak havyarı ramazan ayında iftariyelik olarak sunulan yiyecekler arasında bulunmaktaydı. Saray mutfağında istiridye ve midye gibi kabuklu deniz hayvanları sıklıkla tüketilmemekle birlikte; yabancı davetliler için düzenlenecek olan ziyafetlerde kullanılmak üzere ıstakoz gibi deniz ürünleri alındığı da bilinmektedir (Samancı, 2008b: 204). Osmanlıların deniz kabuklularına verdiği ad ise “Haşarat-ı Bahriye” idi (Tez, 2012: 68).

Papaz yahnisi gibi balık yemeklerinin, midye dolmasının, karides gibi kabuklu deniz ürünlerinin ve sardalye gibi balık konservelerinin Bizans’tan Osmanlı Mutfağı’na geçmiş olduğu kabul edilmektedir (Şavkay, 2000a: 19). Ana malzemesi balık olan yahnilerin pişirilmesi diğer yahnilerle benzer şekilde olmakla birlikte; kullanılan malzemeler bazı zamanlar değişiklik göstermektedir. Örneğin 18. yüzyılda balık yahnileri bol soğanlı, genellikle sirkeli, tarçınlı ve tereyağlı pişerdi (Yerasimos, 2005: 169). Balıktan ayrıca çorba, salata, pilaki, pilav gibi çeşitli yemekler de yapılırdı. Balıklar kurutularak, tüsülenerek ve tuzlanarak saklanırdı (Işın, 2010: 45). Sefercioğlu (1985) hemen hemen her çeşit balığın toprak güveçlere soğan, sirke, tuz ve yağ ile yerleştirildikten sonra pişirilebileceğini, dolayısıyla balık güveci yapılabileceğine vurgu yapmıştır.

Ayrıca 17. yüzyılda kılıç, gelin balığı, lakerda (torik), uskumru ve yılan balığından balık pastırması yapıldığı bilinmektedir. Bu pastırmaların en pahalısı kılıç ve gelin balığından, en ucuzu ise yılan balığından yapılanıydı (Işın, 2010: 46).

Tablo 2.9 Osmanlı saray mutfağında deniz ürünleri ile hazırlanan ana yemekleri ve bu yemeklerin ait oldukları yüzyılları göstermektedir. Ancak Tablo 2.9’da hammaddesi deniz ürünleri olan bazı yemeklere yer verilmediği belirtilmelidir. Söz konusu tabloda yer verilmeyen yemekler, çalışmanın diğer kısımlarında, ilgili mönü kalemi altında değerlendirilmiştir. Örneğin, balıktan mamul pilakilere, soğuk ordövrler kısmında yer verilmiş, deniz ürünlerinden yapılan ve tarator adıyla anılan yiyeceklere ise ana yemek olmadıkları için Tablo 2.9’da değil, salatalar mönü kalemi altında yer verilmiştir. Yine

deniz ürünleriyle yapılan pilavlara ilgili mönü kalemi altında yer verildiği belirtilmelidir.

Tablo 2.9
Osmanlı Saray Mutfağı'nda Deniz Ürünleri ile Hazırlanan Ana Yemekler ve Ait Oldukları Yüzyıllar

17. Yüzyıl	18. Yüzyıl	19. Yüzyıl
Tekir Tavası***	Kılıç Balığı Kebabı♦♦ Tarak Külbastısı♦♦ Tarak Yahnisi* Uskumru Balığı Kebabı♦♦ Yılan Balığı Kebabı♦♦	Balık Külbastısı** Bütünce Kalkan Balığı♦♦♦ Güveç Balığı♦♦♦ Hamsi Tavası♣ Haşlama Balık Külbastısı♦ İstiridye Külbastısı♦ İzmarit Balığı Tavası♦ Kalkan Balığı Ciğeri Külbastısı** Kalkan Balığı Tavası♦ Kılıç Balığı Yahnisi♦ Kılıç ve Palamut Külbastısı*** Lüfer Balığının Külbastısı** Midye Tavası♦ Morina Balığı Külbastısı♦ Papaz Yahnisi** Somon Balığı Kebabı♦ Somon Balığı Külbastısı♦ Terhos (Terkos) Balığının Külbastısı** (Tirhoz Balığının Külbastısı)♦♦ Uskumru Tavası♦ Uskumrulu Yahnisi* Uskumru Balığı Külbastısı♦ Uskumru Balığından Papas Yahnisi♦♦♦ Yağsız Balık Yahnisi♦ Zargana Tavası♣

Kaynak: *(Işın, 2010: 401-402).

** (Dede, 1992: 10; 63).

*** (Yerasimos, 2005: 90; 170).

♦ (Efendi, 2005: 24; 66).

♦♦ (Sefercioğlu, 1985: 41-44).

♦♦♦ (Kamil, 1997: 31; 65).

♣ (Tosun, 1999: 60-64; 129).

Tablo 2.9’da yer alan deniz ürünleri hakkında bazı bilgiler vermek gerekmektedir. Örneğin, Osmanlı döneminde midye daha çok Hıristiyanlar tarafından ve özellikle meyhanelerde meze olarak yenilirdi. Boğazın midye yataklarından ancak avlanma haklarını satın almış kişiler midye toplayabiliyordu (Işın, 2010: 264). Tarak ise eti yenen kabuklu bir deniz hayvanıdır. Tarak, midyenin aksine, bugünkü Türk Mutfağı’nın yemek tariflerinde artık hiç yer almayan bir yiyecektir.

Tablo 2.9 incelendiğinde, tabloda yer alan deniz ürünleri yemeklerinin hemen hepsinin, daha önce de vurgulanan başlıca dört temel pişirme tekniği ile yani; kebab, yahni, külbastı ve kızartma ile hazırlandığı dikkat çekmektedir. Oysa söz konusu deniz ürününün Osmanlı döneminde özellikle sarayın ve konakların mutfaklarında sıklıkla yer aldığı bilinmektedir (Şavkay, 2000a: 203).

Istakoz ise her sene Mart ayının başında Balıkthane’de verilen ziyafetin yemekleri arasında yer almaktaydı. Haşlanır veya fırında kızartılır, sonra maydanoz ve dereotu ile salatası yapılırdı (Işın, 2010: 157). Haydaroğlu (2003) de havyar ve istakozun Osmanlı sofralarında sıklıkla yer bulduğuna vurgu yapmaktadır.

2.4.4.4. Av Etleri ile Hazırlanan Ana Yemekler

Evcil olmayan, doğada hür olarak yaşayan, avlanarak yakalanan ve yenilebilir özellikte olan bütün hayvanlar, av hayvanı olarak adlandırılır. Av mevsiminde ve avı serbest olan hayvanların etlerinden çeşitli özel yemekler yapılabilir. Av hayvanları tüylü ve kıllı olarak iki sınıfta toplanabilir. Bildırcın, keklik, çulluk, sülün ve yaban ördeği tüylü av hayvanları arasında sayılırken; karaca, geyik ve tavşan kıllı av hayvanları arasında sayılmaktadır (Türkan, 2000: 210).

Sarayda av hayvanlarının etlerinin kullanıldığı tespit edilmekle birlikte, bilgiler pek net değildir (Bilgin, 2000: 210). Ancak av, belli bir yasak mevsimi olmasına karşılık, yılın büyük bölümünde yapılabilecek bir etkinlikti (Şavkay, 2000a: 13). Osmanlı Mutfağı’nda en yaygın kullanılan av etleri, kuş türleriydi. Tavus, bildırcın, keklik ve güvercinin genellikle kebabı ya da yahnisi yapılırdı (Işın, 2010: 35). Padişah ve saray avcılarının yakaladıkları kuş ve hayvanlara para ödenmediğinden, muhasebe

defterlerinde yer almamaktadır. Ancak 1489-1490 yılında avlanan ahuları taşımak için arabacılara ödenen para defterlerde kayıtlıdır (Işın, 2009: 450). Işın (2009), III. Selim'in tarihçisi Ahmed Cavid'in ahu için; "kebabi ve sâ'ir ta'âmı olur" ifadesini kullandığını ve bu sebeple ahu etiyle, koyun etiyle yapılan yemeklerin benzerlerinin yapıldığı sonucunun çıkartılabileceğini belirtmektedir. Şavkay (2000a) av hayvanlarının mönülerin dışında tutulmasını, o dönemde yalnızca padişahın avlanabilmesine bağlamaktadır. Benzer şekilde Ünsal (2011), güvercin ve av kuşlarının padişah, ailesi ve saray ağalarının sofraları için pişirildiği, daha alt düzeydekilerin ise av etlerini tüketmediklerini belirtmektedir (Ünsal, 2011: 38).

Öte yandan, 1554-1555 yıllarına ait olan muhasebede 840 güvercin, 1573-1574 yıllarına ait mutfak bütçesinde ise 4292 güvercin, 11 yaban tavuğu ve 6 kekliğin kaydı bulunmaktadır (Bilgin, 2008a: 96). 19. yüzyılda ise güvercin tüketimi yaygın değildi. 1854 yılında Prens Napoléon yirmi bir gün süre ile İstanbul'u ziyaret etmiş; Prene verilen yemekler için güvercin, sülün ve bıldırcın alınmıştır (Samancı, 2006: 194).

Literatür taraması yapılırken Osmanlı saray mutfağına ait çok az sayıda av etleri ile hazırlanan ana yemeğe ulaşılmıştır. Bu sebeple, yemeklerin adları ve ait oldukları yüzyıllar tablo halinde gösterilmemiş, metin içinde verilmesi uygun bulunmuştur. Bu bağlamda Sülün Yahnisi 15. yüzyıla ait bir yemekken (Yerasimos, 2005: 90-92); Tavşan Yahnisi 18. yüzyıla ait bir yemektir (Işın, 2010: 401-402). 19. yüzyılda av hayvanları ile yapılan yemeklerin biraz daha çeşitlendiği görülmektedir. Karaca, Geyik ve Yaban Keçisi Kebapları, Keklik Dolması, Patlıcanlı Bıldırcın Kebabı ve Tavşan Kebabı 19. yüzyıla ait yemeklerdir (Işın, 2009: 454). Öte yandan av hayvanlarının etleri ile çeşitli pilavlar yapıldığı bilinmektedir. Ancak söz konusu pilavlara, çalışmanın ilgili mönü kaleminde yer verilmiştir.

2.4.4.5. Sebze ile Hazırlanan Ana Yemekler

Sebzeler, et yemeklerinde kullanıldıkları gibi, salatalarda, çorbalarda, iştah açıcılarda, ayrıca bazen garnitür veya dekorasyon olarak da kullanılırlar. Sebzeler taze, dondurulmuş, kurutulmuş ya da konserve olarak temin edilir ve kullanılabilir (Kaya,

2000: 176). Bazı sebzeler çiğ olarak tüketilebileceği gibi; bazılarını mutlaka pişirmek gerekmektedir (Türkan, 2000: 132).

Sebze, Türklerin beslenme alışkanlıkları arasına sonradan girmiş olmasına rağmen, Osmanlı Mutfağı sebze yemekleri açısından oldukça zengindir ve gerek halkın gerekse de sarayın bolca tükettiği gıdalar arasında yer almaktadır (Yerasimos, 2005: 179).

İstanbul'un çevresi, özellikle sur dışı bahçe, bağ ve bostanlarla çevriliydi. Padişahların da özel bahçe ve bostanları bulunmaktaydı. Bunları bostancıların denetiminde acemi oğlanlar ekip biçiyor ve saray mutfağı için gerekli meyve ve sebzeği ayırdıktan sonra ürün fazlasını manavlara satıyorlardı. Zamanla, kent çevresindeki sebze üretimi ihtiyacı karşılamayınca, başka eyaletlerden başkent İstanbul'a doğru sebze ve meyve ticareti başladı. Büyük sermayeye gerek olmadan yapılabilen bu ticaret, üreticisinden perakendecisine çok sayıda insanın geçim kaynağı oldu. İstanbul'a her gün denizden ve karadan gelen sebze ve meyveler önce sebzehanede toplanır, oradan memurların gözetimi altında manavlara ve seyyar zerzevatçılara dağıtılırdı (Yerasimos, 2005: 180). Yoksul kesimlerin beslenmesinde önemli yer tutan sebze, Osmanlı başkentinde mevsiminde bol bulunan, ucuz bir yiyecekti. Devletin bu ürünlerden aldığı vergi azdı ve ucuz satılmalarını sağlamak için, lüks maddelere kıyasla daha sık denetleniyordu. Sebzenin ancak turfandası pahalı olurdu, bu yüzden de turfanda sebze yemek bir ayrıcalık sayılıyordu (Yerasimos, 2005: 181).

17. yüzyıldan başlayarak; bamya, kırmızı ve yeşilbiber, bezelye, çalı fasulyesi (18. yüzyıl), mısır, karnabahar, domates ve patates (19. yüzyıl) gibi, çoğu Amerika kökenli bitkinin Osmanlı topraklarına girmesi, ardından çiftçiler tarafından üretilmesi sonucu, gerek sarayın gerekse sıradan evlerin sebze yemeklerinde önemli değişimler olmuştur (Ünsal, 2011: 48). Osmanlı saray mutfağına sonradan girmelerine rağmen çok çabuk benimsenen bu sebzeler ve onlardan yapılan yemekler; zamanla aşçılık maharetinin test edilmesinde de kullanılır hale gelmiştir. Örneğin, güzel bir bamya yemeği, sarayda konuya hakim hanım sultanların, baş kalfaların, kalfa kadınların ve harem, genelde Kastamonulu olan saray aşçıları değerlendirilmelerindeki testlerinden biri olarak sayılmaktaydı (Mutluer, 2012: 76).

Koyun ihtiyacını büyük ölçüde karşılayan Eflak ve Boğdan'ın 1593-1606 Osmanlı-Avusturya savaşları sırasında Osmanlı yönetimine başkaldırması ve kente Tuna ötesinden yeterince koyun sürüsü getirilememesi et darlığına yol açmış, bu durum ise sebzelerle yapılan zeytinyağlı dolma ve yemeklerin gelişmesine neden olmuştur (Ünsal, 2011: 75).

Sebzeleri pişirmek için pek çok metot kullanılabilir. En sık kullanılan metotlardan biri, bol yağda kızartma tekniğidir. Osmanlı saray mutfağında patlıcan, kabak veya havuç bol zeytinyağında veya sadeyağda kızartılarak, yoğurt ile veya sirkeli, sarımsaklı, ballı bir sos ile sunulurdu (Samancı, 2008b: 214).

Kalye, borani ve mücverler de sebze yemekleri arasında anılması gereken yemek türleridir. Bu bağlamda kalye, Işın (2010)'a göre, yağda kavrulmuş, ufak doğranmış koyun veya tavuk etinin çeşitli sebze veya meyve ile pişirildiği yemek türüdür. Ünsal (2011)'a göre ise bir tencerede yağla kavrulduktan sonra, üzerine su ilave edilip etsiz pişirilen, yağı sonradan üzerine dökülen yemeklere verilen addır. Öte yandan kalye ya da kalya, Arapça "kavurma" anlamına gelen bir sözcüktür. Selçuklu Mutfağı'nda da pişirilen kalyeler (Şahin, 2008: 48); 17. yüzyıla kadar Osmanlı Mutfağı'nda çok sık rastlanan bir pişirme yöntemidir (Yerasimos, 2005: 183). Ancak bu tarihten sonra daha farklı kullanımlarına rastlanmaktadır. Örneğin, 19. yüzyılda etli veya etsiz kavurulmuş sebze yemeği anlamında kullanılmaktayken (Işın, 2010: 180); en sonunda sadeyağlı sebze yemeği anlamında kullanılmıştır (Yerasimos, 2005: 183). Kalyelerin üzerine çırpılmış yumurta da gezdirildiği oluyordu. Ayrıca, sebzeli dolmayla birlikte pişirilen, kavurulmuş et yemeklerine de kalye denirdi. Kalyeler yazın limonlu ve koruk ekşili yapılırdı. Sefercioğlu (1985) kalyelere "Bastı" da denildiğini belirtmektedir.

Borani ise yine sebze yemekleri arasında sayılan, Ortadoğu kökenli bir yemektir ve birçok çeşidi olmasına rağmen, en klasik olanı pirinçle pişirilen, yoğurtlu yenen ıspanak ve pazı yemeğidir (Yerasimos, 2005: 183). Buna göre, suda haşlanan ıspanak, pazı gibi yapraklı sebzeler, suyu atıldıktan sonra yağda kavrulur, üzerine sarımsak ya da yoğurt dökülüp yenirdi. Ayrıca pirinç ya da bulgurla birlikte de pişirilebilirdi (Ünsal, 2011: 72). Şemseddin Sami'nin yazdığı Kamus-ı Türki, Halife Me'mun'un eşi Boran'ın

çeyizinde bulunan, meşhur incili, yeşil halıya benzediği için bu tür yemeklere borani denildiğini belirtmektedir (Gürsoy, 2013a: 95).

Mücver ise, sebze veya kıyma, un ve genellikle çırpılmış yumurta karışımından oluşan, yuvarlaklar halinde kızartılarak hazırlanan yemektir. Osmanlı döneminde mücver pişirmek için çukur gözleri olan özel mücver tavaları kullanılmaktaydı (Işın, 2010: 270). Birçok Osmanlı dönemi yemek kitabında mücverler, köfteler başlığı altında ele alınmaktaydı. Bunun nedeni, o dönemde mücverlerin içine her zaman olmasa bile, çoğu kez bir miktar kıyma girmesidir. Böylece bir tür sebzeli köfte yapılmış olurdu. Bugün ise mücverler diye bir yemek kategorisi neredeyse yok olmuş durumdadır. Türünün tek örneği, kabaktan yapılan mücverdir, ancak onun da içine artık hiç kıyma eklenmemektedir (Şavkay, 2000a: 119). Öte yandan mücver kelimesi Osmanlı yemek kitaplarında “mücmer ve micmer” olarak anılmaktadır ve günümüzde yaygın olarak yapılan tek mücver çeşidi olan kabak mücverinin tarifine, bu kitaplarda rastlanmamaktadır (Işın, 2010: 270).

Mücverin ana malzemesi olarak maydanoz verilmekte, soğan, daima tat verici olarak mücverlerde yer almaktadır. Mücverlerde gerek sebzeler, gerekse soğan hep doğranmış olarak kullanılmıştır. Yumurta temel bir bağlayıcı ve aynı zamanda lezzet katıcı olarak dikkat çekmektedir. Un da bir başka bağlayıcı olarak tariflerde yer almaktadır (Şavkay, 2000a: 119).

Silkme de tıpkı kalye, borani ve mücver gibi, sebzeler için kullanılan bir pişirme yöntemini ifade etmektedir. Buna göre silkme; patlıcan gibi sebzelerin önce hafif kızartılıp, önceden pişmiş et ile tencerede silkelenerek pişirilmesiyle yapılan sebze yemeklerine verilen addır (Samancı, 2008b: 214).

Tablo 2.10, Osmanlı saray mutfağında sebzelerle hazırlanan ana yemekleri ve bu yemeklerin ait oldukları yüzyılları göstermektedir. Ancak Tablo 2.10’da hammaddesi sebzeler olan bazı yemeklere yer verilmediği belirtilmelidir. Söz konusu tabloda yer verilmeyen yemekler, çalışmanın diğer kısımlarında, ilgili mönü kalemlerinin altında değerlendirilmiştir. Örneğin, sebzelerle yapılan salatalar ve turşular, ara yemekler mönü

kaleminde, salatalar ve turşular başlığı altında verilmiştir. Benzer şekilde sebzelerle yapılan pilavlar ve dolmalar da ilgili mönü kalemlerinin altında verilmiştir.

Tablo 2.10'da yer alan 18. yüzyıl yemeklerinden “Medfûne” patlıcandan yapılan bir sebze yemeğidir (Sefercioğlu, 1985: 58). Efendi (2005) aynı yemeği Medkune ismiyle anmaktadır. Bu yemek, 18. yüzyılda kabuğu soyulmuş patlıcanın tencereye kat kat dizilmesi ve yarı yarıya koruk suyuyla pişirilmesiyle hazırlanırdı. “Marmarine” ise yine aynı yüzyılda, ıspanaktan yapılan bir sebze yemeğidir (Sefercioğlu, 1985: 58). Yine Tablo 2.10'da yer alan yemeklerden “Musakka”, kızartılmış sebzelerin aralarına kat kat kıyma döşenerek, yağlı suda pişirilmesi yöntemidir (Samancı, 2008b: 214).

Tablo 2.10'un, 19. yüzyıl sütununda bulunan sebze yemeklerinden “Yoğurtlu Şalgam” ise kabuğu soyulup, doğrandıktan sonra haşlanan şalgamların, süzildükten sonra una bulanıp sadeyağda kızartılmasıyla yapılmaktadır. Daha sonra başka bir tencereye alınan şalgamlar tekrar pişirilmekte ve üzerine torba yoğurdu ve sadeyağ ilave edilmektedir (Sefercioğlu, 1985: 62).

Yine Tablo 2.10'un 15. ve 16. yüzyılı kapsayan ilgili sütununda “Herise” yemeği bulunmaktadır. Bu yemek “Keşkek” adıyla da bilinmekte olup, Selçuklu öncesi dönemde Emeviler ve Fatimîler başta olmak üzere daha pek çok İslam devletinin mutfağının vazgeçilmez yemekleri arasında yer almaktaydı (Şahin, 2008: 47).

Tablo 2.10
Osmanlı Saray Mutfağı'nda Sebze ile Hazırlanan Ana Yemekler ve
Ait Oldukları Yüzyıllar

15. Yüzyıl	16. Yüzyıl	15. ve 16. Yüzyıl	18. Yüzyıl	19. Yüzyıl	19. Yüzyıl Devam
Hazariyye *** (Etili Taze Bakla)	Bakla Kalyesi♣	Herise ♣♣	Marmarine♦	Aside**	Sakız Kabağından Karnıyarık**
Kabak Boranisi***	Ekşili Kalye♣ Elma Kalyesi♣	Kabak Kavurması♣♣	Medfûne♦ (Medkune)♦♦	Ayşe Kadın Fasulye**	Soğanlı- Maydanozlu Mücver♣
Kavurmalı (Etili) Ispanak***	Helyûn Aşısı (Kuşkonmaz Aşısı) ♣♣	Koruklu Kabak Boranisi♣♣	Patlıcan Mücveri♣	Bakla İçiyle Zeytinyağılı Enginar**	Şalgam ve Havuç Aşısı**
Kavurmalı Pırasa***	Ispanak Boranisi***	Limonlu Et Kalyesi♣♣	Sultani Bezelye*	Bamya Bastısı***	Taze Peynirli Mücver♣
Koruklu Kabak Aşısı***	Ispanak Kalyesi♣ Kabak Kalyesi♣	Nareç Sulu Kalye♣♣		Güveç Bastısı***	Terbiyeli Kereviz**
Nîrbâc*** (Havuç Kalyesi)♣	Lahana Kalyesi♣	Pırasa Yemeği♣♣		Ispanaklı Mücver♣	Terbiyeli Pırasa**
Patlıcan Kalyesi***	Mantar Kavurması***	Yağlı Ispanak Kavurması♣♣		İmambayıldı**	Terbiyeli Semizotu**
Pazı Boranisi***	Pazı Kalyesi♣			Karnıyarık**	Türlü**
Rummâniyye (Nar Ekşili Kalye)***	Pırasa Kalyesi♣ (Baküllüye) ♣♣			Kaplumbağa** Kapuska**	Yanardağ Boranisi**
Seferceliyye (Ayva Kalyesi)***	Şalgam Boranisi*** Şalgam Kalyesi♣ Turp Kalyesi♣			Kavurmalı Patlıcan**	Yeşil Fasulyeli Mücver♣
				Kıymalı Bezelye**	Yeşilbiber Tavası**
				Kıymalı Mücver♣	Yoğurtlu Ispanak**
				Koruk Sulu Taze Bamya**	Yoğurtlu Semizotu**
				Mantar Yahnisi♣	Yoğurtlu Şalgam♦♦
				Musakka**	Yumurta Kayganası Mücveri♦♦♦
				Patatesli Tencere Kapaması**	Zeytinyağılı Kuru Bakla**
				Patlıcan Tavası♦♦	Zeytinyağılı Kuru Börülce**
				Pirinçli Pırasa**	Zeytinyağılı Pırasa**
				Pirinçli Ispanak**	Zeytinyağılı Taze Fasulye**
					Zeytinyağılı Yer Elması**

Kaynak: * (Mutluer, 2012: 78).

** (Tosun, 1999: 60-78; 130-158; 161-172).

*** (Yerasimos, 2005: 185-186).

♦ (Sefercioğlu, 1985: 58).

♦♦ (Efendi, 2005: 63-66).

♦♦♦ (Dede, 1992: 56).

♣ (Işın, 2010:180; 402).

♣♣ (Bilgin, 2008a: 116-117).

2.4.5. Ara Yemekler

Ara yemekler, yardımcı yemek olarak da anılan yiyecek türleridir. Bu gruba giren yemeklerin, aslında tek başlarına karın doyurmaları mümkün olmakla birlikte, genellikle bir ana yemeğin ya önünde ve arkasında ya da yemekle beraber sunulur. Alt başlıkları arttırmak mümkün olmakla birlikte, bu çalışmada ara yemekler kategorisi altında; Salatalar ve Turşular, Pilavlar, Dolmalar ve Sakatat Yemeklerine yer verilmiştir.

2.4.5.1. Salatalar ve Turşular

Salata, kelimesi esas olarak bitkilerin pişirilmeden yenilebilen yeşil yapraklarına ve gövdesine verilen addır. Ancak günümüzde bu terimin anlamı çok geniştir. İçinde kırmızı et, kümes hayvanları eti, balık, meyve, sebze tahıl ve tahıl ürünleri gibi tek başına bir kombinasyon olarak servis edilen herhangi bir soğuk yemeğe de salata denilebilmektedir (Kaya, 2000: 176). Salatalar genellikle yapımında kullanılan ana malzemenin ismini alırlar (Yılmaz, 2002: 360). Kaya (2000)'e göre salatalar bir restoranın mönüsünde üç farklı şekilde bulunabilir:

İştah Açıcı Olarak Sunulan Salata: Ana yemekten önce servis edilirler. Hafif, iyi tatlandırılmış ve iştah açıcı özellikte olmalıdırlar.

Bir Yemeğin Yanında Sunulan Salata: Özellikle et yemeklerinin yanında servis edilen bu grup salatalar, sıcak sebzelere alternatif olarak sunulabilirler.

Asıl Yemek Olarak Sunulan Salata: Bu tür salatalar kırmızı soğuk et, balık ve kümes hayvanları etlerinin bir kombinasyonu olarak, sebzeler, meyveler, tahıllar veya peynirlerle servis edilirler (Kaya, 2000: 177).

Yılmaz (2002) ise salataları soslarına göre, mayonezli salatalar, zeytinyağı ve sirke soslu salatalar ile yoğurtlu-sarımsaklı salatalar olmak üzere üçe ayırmaktadır (Yılmaz, 2002: 360).

Osmanlı yemek kitaplarında salatalar çoğu zaman ayrı bir bölüm oluşturmamaktadır. Ancak bu kitaplar, günümüzde meze olarak sayılan bazı yiyecekleri de salatalar içinde anmaktadır (Şavkay, 2000a: 257). 16. yüzyılın ortasında yeniçerilerin şalgam, soğan,

sarımsak, turp, hıyar, tuz ve sirkeden oluşan bir salata yedikleri bilinmektedir. Aynı dönemde sarı ve kırmızı havuç ile pancarın da salata olarak yenildiği bilinmektedir. Osmanlı saray mutfağında salatalar sofraya baştan konur, yemekle birlikte yenirdi (Işın, 2010: 321-322). Tablo 2.11, Osmanlı saray mutfağında bulunan salata çeşitlerini ve bu salataların ait oldukları yüzyılları göstermektedir.

Tablo 2.11’de yer alan salata çeşitlerinden “Fukara Salatası”, az zeytinyağı ile ızgarada pişirilen domatese, maydanoz ve limon suyu serpilerek hazırlanan bir salatadır. Tablo 2.11’in 19. yüzyılı kapsayan sütununda, bilhassa deniz mahsulleri ile yapılan ve tarator adı verilen bir salata görülmektedir. Bu bağlamda “Tarator”; ceviz içi, sarımsak, tuz, ekme içi, sirke ve tahinin, limon suyu ile çırıldıktan sonra, kıyılmış maydanoz ilave edilerek hazırlandığı bir sos (www.tdk.gov.tr) olarak tanımlanabilir. Dolayısıyla tabloda adı geçen tarator çeşitlerinde, bir ana malzeme, -örneğin Uskumru Balığı- tarator olarak anılan sosla çeşnilendirilip sunulmaktadır.

Tablo 2.11’de yer alan salatalar, Kaya (2000)’in sınıflandırmasına göre değerlendirildiğinde; Osmanlı saray mutfağında salataların hiçbir zaman asıl yemek olarak tüketilmediği; Yılmaz (2002)’in sınıflandırmasına göre değerlendirildiğindeyse, mayonezli salataların değil; yoğurtlu-sarımsaklı salatalarla, zeytinyağı ve sirke soslu salataların tüketildiği sonucuna varılabilir. Öte yandan Tablo 2.11’de yer alan Frenk Teresi, Gelincik, Horos Balığı, Tütün Balığı gibi bazı spesifik salatalar dışında hemen hemen tüm salatalar, günümüzde de tüketilmektedir.

Tablo 2.11
Osmanlı Saray Mutfağı'nda Bulunan Salata Çeşitleri ve Ait Oldukları Yüzyıllar

15. Yüzyıl	18. Yüzyıl	19. Yüzyıl
Çiroz Salatası***	Istakoz Salatası*	Bakla Filizi Salatası♣
	Karnabahar Salatası*	Balık Yumurtası Taratoru♦
	Sirkeli Salata*	Cacık♦
	Yumurta Salatası*	Çerkes Salatası♦♦
		Domates Salatası♣
		Dövme Hıyar Salatası♣
		Frenk Teresi Salatası♦
		Fukara Salatası♦♦
		Gelincik Salatası♦♦
		Havyar Salatası**
		Hıyar Taratoru♦
		Hindiba Salatası♦
		Horos Balığı Salatası♦♦
		Ispanak Kökü Salatası♦♦
		Istakoz Taratoru♣
		Kaya Balığı Taratoru♣♣
		Kuru Börülce Salatası♦♦
		Kuru Bakla Salatası♦♦
		Lahana Salatası♦♦
		Marul Salatası**
		Patates Salatası♦♦
		Patlıcan Salatası♦♦
		Pazı Salatası♦♦
		Piyaz♦♦
		Rospi Salatası♣
		Sardalye Salatası**
		Semizotu Salatası♦♦
		Taze Fasulye Salatası♦♦
		Teke Salatası♦
		Top Marul Salatası♦
		Turp Salatası♦♦
		Tütün Balığı Salatası♦♦
		Uskumru Balığı Taratoru♦
		Yeşil Salata♣

Kaynak: *(Işın, 2010: 322).

** (Dede, 1992: 3-4).

*** (Mutluer, 2012: 58).

♦ (Efendi, 2005: 165-170).

♦♦ (Tosun, 1999: 137-158).

♣ (Yerasimos, 2005: 221).

♣♣ (Kamil, 1997: 85).

Turşular da salatalar gibi yardımcı yiyecek olarak adlandırılabilir. Turşu, en geleneksel saklama yöntemlerinden biridir. Osmanlı sofralarında genellikle iştah açıcı olarak küçük tabaklarda gelir ve yemek boyunca azar azar yenilirdi (Yerasimos, 2005: 227). Günümüz turşularında, diğer bazı mönü kalemlerinde olduğu gibi çeşit azalması pek göze çarpmamakta (Şavkay, 2000a: 259), Osmanlı saray mutfağında yapılan turşuların günümüzde halen yapılmaya devam ettiği görülmektedir. Belki de tek fark eskiden turşulara konulan bol taze nane, maydanoz, hardal ve rezene yapraklarıyla, tohumlarıdır. Günümüzde turşuya hoş kokunun yanı sıra dayanıklılık da kazandıran bu malzemeler, nadiren kullanılmaktadır (Yerasimos, 2005: 227). Tavernier (2007) turşu yapımında kullanılan otları; biberiye, mercanköşk ve adaçayı olarak sıralamaktadır. Diğer taraftan Tablo 2.12’de görülen bazı turşu çeşitleri günümüz için oldukça ilginç gözükmemektedir. Elma, armut, ayva ve çağla turşusu bu duruma örnek olarak sayılabilir. Burada “çağla” denildiğinde yalnızca bademin olgunlaşmamış meyvesi anlaşılmalıdır. Hemen bütün meyvelerin hamlarının, Osmanlı zamanında bu adla anıldığı bilinmelidir. Her türlü meyvenin ham durumdayken bu turşu için kullanılabilmesi bilinmektedir (Şavkay, 2000a: 259).

Turşunun Osmanlı sofrasında önemli bir yeri vardı ve büyük miktarlarda tüketilirdi. Sarayın turşuları çoğunlukla Helvahane’de yapılır, bazen de İstanbul pazarlarından hazır satın alınırdı (Yerasimos, 2005: 227). Helvahanede yapılan turşular arasında, miktar bakımından ilk sırayı kelem (lahana) turşusu almaktadır (Bilgin, 2008c: 89). Bursa’da 1614 senesinde nane turşusu yapımı için 750 ırgata ücret ödenmiş, alınan naneye 6.719 akçe, turşu yapımı ve taşıma masrafları içinse 21.282 akçe ödenmiştir. Benzer şekilde 1617 senesinde Osmancık’tan alınan kebereden dal ve çiçek olmak üzere iki çeşit turşu yaptırılmış, turşu için toplam 39.950 akçe sarf edilmiştir (Bilgin, 2000: 187). Yine 1615’de 10.875 adet, 1620’de 11.114 adet (Bilgin, 2008a: 108) ve 1637 senesinde 13.067 adet (Bilgin, 2000: 243) lahananın turşu için kullanılması, Osmanlı saray mutfağında turşunun ne derece önemli olduğunu kanıtlar niteliktedir. Yine Helvahanede bulunduğu bilinen turşu ambarı, büyük miktarlarda turşu üretildiğinin bir ispatıdır (Bilgin, 2000: 62). Tablo 2.12, Osmanlı saray mutfağında bulunan turşu çeşitlerini ve bu turşuların ait oldukları yüzyılları göstermektedir.

Tablo 2.12
Osmanlı Saray Mutfağı'nda Bulunan Turşu Çeşitleri ve Ait Oldukları Yüzyıllar

15. Yüzyıl	16. Yüzyıl	17. Yüzyıl	16. ve 17. Yüzyıl	18. Yüzyıl	18. ve 19. Yüzyıl	19. Yüzyıl
Armut Turşusu*	Nar Turşusu◆◆	Kereviz Turşusu◆◆	Gül Turşusu*	Haşlanmış Kırmızıbiber Turşusu◆◆	Bakla Filizi Turşusu*	Balık Turşusu**
Ayva Turşusu*			Havuç Turşusu*	Kombosta***	Çağla Turşusu*	Kırmızı Lahana Turşusu◆
Elma Turşusu*			Kabak Turşusu*	Sardalye Turşusu***	Fasulye Turşusu*	
Enginar Turşusu*			Nane Turşusu*	Yeşil Sivribiber Turşusu◆◆	Ispanak Kökü Turşusu*	
Erik Turşusu◆◆			Pırasa Turşusu*		Karnabahar Turşusu*	
Hardallı Pancar Turşusu*					Mahlut Turşusu*	
Hıyar Turşusu*					Mayalı Lahana Turşusu*	
Kebere Turşusu*					Pancar Turşusu*	
Kiraz Turşusu*					Pazı Kökü Turşusu*	
Lahana Turşusu*					Rus Usulü Lahana Turşusu*	
Limon Turşusu*					Semizotu Turşusu*	
Patlıcan Turşusu*						
Sarımsak Turşusu*						
Soğan Turşusu*						
Sumak Turşusu*						
Şalgam Turşusu*						
Üzüm Turşusu*						

Kaynak: * (Işın, 2010: 380).

** (Dede, 1992: 45).

*** (Sefercioğlu, 1985: 68-70).

◆ (Efendi, 2005: 176).

◆◆ (Yerasimos, 2005: 219-220).

Tablo 2.12’de yer alan turşulardan en ilginç 16. ve 17. yüzyılda adı geçen “Gül Turşusu”dur. Daha önce de değinildiği üzere tabloda yer alan turşuların büyük çoğunluğu günümüzde de yapılmaktadır. Ancak dikkat çekilmesi gereken farklı bir husus, artık insanların turşu yapmak için evde fazla zaman ayırmadığı, bunun yerine hazır turşuları tercih ettiğidir. Tablonun 18. ve 19. yüzyıllara ait sütununda bulunan “Mahlut Turşusu”; küçük hıyar, dolma kabağı, kavun ve karpuzdan yapılan karışık turşudur. Yine 15. yüzyıl sütununda bulunan “Üzüm Turşusu”, sirke yerine şıra ile yapılan hardallı üzüm turşusudur. Bu turşu, Osmanlı döneminde en yaygın yapılan ve sevilen turşu çeşidiydi. Bu turşunun yapımında olgun üzüm salkımları, bol miktarda öğütülmüş hardal tohumu ile birlikte fiçı veya küplere konur ve üzerine şıra dökülürdü (Işın, 2010: 380).

2.4.5.2. Pilavlar

Pirinç, Osmanlı Mutfağı’na 16. yüzyılın ikinci yarısında girmiştir (Tez, 2012: 60). Bilgin (2010-2011), 15. yüzyılda pirincin undan daha ucuz bir gıda maddesi olduğunu savunurken; Yerasimos (2005) pilav için, “zengin Osmanlı sofralarının başyemeğiydi ve ulaşılması zor, pahalı bir ürün olduğu için 17. yüzyılın sonuna dek elit bir kesimin yiyeceği konumunu korumuştur” (Yerasimos, 2005: 113) ifadesini kullanmıştır. Sosyal itibarı yüksek bir yiyecek olan pirincin, sultanların ve beylerin çeşitli nedenlerle halka ve kentin ileri gelenlerine verdikleri ziyafetlerde özel bir yeri bulunmaktaydı. Şölenlerdeki ikramların zenginliği, etin yanı sıra pirinç pilavlarının bolluğu ile ölçülürdü. Öyle ki, 1539 yılındaki sünnet düğünü ziyafetinde, ikram edilen otuz altı çeşit yemekten yedi çeşidinin pilav olduğu bilinmektedir (Yerasimos, 2005: 113). Elbette bir yemek sadece ikram edilen çeşit sayısı ile değerlendirilemez; kullanılan malzeme, bu malzemenin itibarı, miktarı ve konuk sayısı da hesaba katılmalıdır (Reindl-Kiel, 2006: 68).

Pilav genellikle “Kavurma” ve “Salma” olmak üzere iki değişik türde yapılırdı. Birincisinde yıkanmış pirinç, tereyağı, soğan birlikte kavrulduktan sonra tencereye su katılır. Daha yaygın usulde ise pirinç tuzlu suda bir süre dinlendirildikten sonra süzülüp tencereye atılır, kavrulmadan, sadece yağı ve suyu ilave edilerek pişirilir (Ünsal, 2011: 226-227). Geleneksel Türk Mutfağı’nda pilavlar bölümünü zenginleştiren en önemli

öge, pilavın içine katılan diğer malzemelerin çeşitliliği ve çokluğudur. Bunlar bazen bir çeşit et, bazen bir balık ya da deniz ürünü, bazen de bir sebze ya da bakliyat olabilmektedir (Şavkay, 2000a: 203). Pilav yemeğin sonunda sofraya getirilir, beraberinde veya ardından hoşaf getirilirdi. Pilav piştikten sonra tencereyi bezle kapatarak pilavı demlemek çok eski bir usuldür. Demlenen pilavın üzerine bazen pişirilmiş tavuk, koyun eti veya suda pişmiş yumurta konulurdu ve pilav tahta kaşıkla yenilirdi (Işın, 2010: 305). Etlerin kuşbaşı doğranarak, tavukların dörde bölünerek, güvercin palazlarının ise ikiye bölünerek pilavların üzerine konulduğu bilinmektedir (Tavernier, 2007: 57). Pilav denilince akla ilk önce pirinç yemekleri gelmekteyse de, dövme ile bulgurdan yapılan pilavların da Osmanlı saray mutfağında yer aldığı bilinmektedir. Öte yandan bulgur, Osmanlı Mutfağı'nda pilav dışında genellikle çorbalarda, bazen de pirinç yerine dolma içlerinde kullanılırdı (Yerasimos, 2005: 136).

Tavernier (2007) pilav tarifi verirken “yiyecek insanların niteliğine ve tüketilecek pilavın niceliğine bağlı olarak, ya yalnızca koyun eti ya da tavuklar ya da güvercin palazları alınır” ifadesini kullanmış ve farklı sınıflardan insanların yediği pilavlar arasında fark olduğuna vurgu yapmıştır.

Saraydaki pirinç tüketimi oldukça yüksek düzeydedir. 15. yüzyılın sonlarında ortalama 145.000 kıyye (186 ton) olarak gerçekleşen tüketim, ikinci çeyreğinde 200.000 kıyyeyi (275 ton) aşmış, yüzyılın üçüncü çeyreğinde ortalama 555.000 kıyyeyi (712 ton) bulmuş ve 17. yüzyılın ilk yarısında bazı dönemlerinde 1.000.000 kıyyeyi (1238 ton) geçmiş olmakla birlikte, genellikle bu rakamın altında seyretmiş, fakat sefer zamanlarında bile 680.000 kıyyeden (872 ton) aşağı düşmemiştir (Bilgin, 2000: 225-226). Tablo 2.13, Osmanlı saray mutfağında bulunan pilav çeşitlerini ve bu pilavların ait oldukları yüzyılları göstermektedir.

Tablo 2.13'te yer alan pilavlardan “Acem Pilavı”, koyun kuşbaşı, kıyma, tavuk, bıldırcın, midye, istiridye ile birlikte soğan, fıstık, üzüm, tarçın, karanfil ve kakule ile pişirilen pilavdır. “Baş Pilavı”nda ise haşlanan kellelerin suyuna, tarçın ve sakız ilave edilip pilav pişirilir, kubbe şekli verildikten sonra üzerine kelle suyuyla ezilen beyin sürülüp fırına verilir.

Tablo 2.13
Osmanlı Saray Mutfağı'nda Bulunan Pilav Çeşitleri ve Ait Oldukları Yüzyıllar

15. Yüzyıl	16. Yüzyıl	15. ve 16. Yüzyıl	16. ve 17. Yüzyıl	17. Yüzyıl	18. Yüzyıl	19. Yüzyıl
Bademli Pilav♣	Biberli Pilav*	Simid (Has Un) Pilav♣♣	Kızıl Dâne* (Nar Suyu İle)*	Amberli Pilav♣	Köse Pilav*** (Sade Pilav)***	Acem Pilavı♦
Bulgur Pilavı♣	Erişteli Dâne Pirinç♣	Sütlü Pilav♣♣	Sarı Dâne* (Safran İle)*	Dutlu Pilav♣	Medine Pilavı*	Adi Pilav♦
Dâne-i Nergisiyye (Etili, Havuçlu Pilav)♣	Etili Pilav*		Yeşil Dâne* (İspanak Suyu İle)*	Fıstıklı Pilav♣	Tarak Pilavı***	Av Kuşları Ciğerlerinden İç Pilav**
Dâne Pirinç♣	Helileli Pilav*			Keklik Pilavı♣		Balık Pilavı♦
Kabunî Pilavı* (Etili, Nohutlu, Baharatlı Pilav)♣	Kırmızı Kuru Üzümlü Pilav*			Köfteli Pilav♣		Baş Pilavı**
Muza'feriye Pilavı* (Müza'fer Pilav)*	Lahanalı Pilav*			Kuşüzümlü Pilav♣		Börülce Pilavı**
Nohutlu Pilav♣	Meyveli Pilav*			Nar Taneli Pilav♣		Domates Pilavı♦
	Sarmısaklı Pilav*			Ödağaçlı Pilav♣		Etsiz Pilav♦♦
	Sebzeli Pilav*					Hünkâr Pilavı♦
	Şehriye Pilavı*					Kapama Kapaklı Pilav♦♦
						Kıymalı Pilav♦
						Lüfer Balığı Pilavı♦♦
						Mevlevi Pilavı♦
						Midye Pilavı♦
						Özbek Pilavı♦♦
						Patlıcanlı Pilav**
						Susuz Pilav**
						Tavuk Pilavı♦
						Yağsız Pilav**
						Yoğurtlu Pilav*
						Yumurtalı Pilav♦♦
						Zeytinyağlı Patlıcan Pilavı♣

Kaynak: * (Işın, 2010: 304-306; 454).

** (Dede, 1992: 65-69).

*** (Sefercioğlu, 1985: 56-57).

♦ (Efendi, 2005: 107-114).

♦♦ (Tosun, 1999: 122-125; 157).

♣ (Yerasimos, 2005: 115-116).

♣♣ (Bilgin, 2008a: 118).

“Köse Pilavı”, haşlanarak hazırlanan pilav çeşididir. Buna göre haşlanmış pirincin suyu süzildükten sonra üzerine eritilmiş sadeyağ dökülür, tarçın ve biber serpilirdi.

“Muza’feriye Pilavı” ise safranlı ve tavuklu pilavdır. Üzerine şekerli, kavrulmuş badem serpilerek yenilirdi (Işın, 2010: 306).

Tablo 2.13’te yer alan pilavlardan bazıları halen günümüzde de yapılmaktadır. Ancak günümüz pilavları -Acem Pilavı ya da Muza’feriye Pilavında anlatıldığı gibi- çok fazla sayıda malzeme içermez, tatlı ve tuzlu yiyecek maddelerini bir arada kullanmaz. Tablo incelendiğinde, deniz ürünleri, sebzeler, meyveler gibi çok farklı hammaddelerden pilavlar yapıldığı görülmektedir. Tablonun 16. yüzyıl ile ilgili sütununda yer alan “Meyveli Pilav” ile 17. yüzyıl sütununda bulunan “Ödağaçlı Pilav” oldukça ilginç pilav türleridir.

2.4.5.3. Dolmalar

Osmanlı Mutfağı’nda sadece çeşitli sebze ve meyvelerle değil, kuzu, tavuk, balık ve sakatatlar gibi doldurulabilecek her şeyden dolma yapılmaktaydı (Işın, 2010: 97). Bu durum aynı zamanda, dolmaların sebze yemekleri mönü kalemi altında niçin verilmediğinin de cevabını oluşturmaktadır. Osmanlı Mutfağı’nda dolmalar etli yapılmaktaydı. Pirinçli ve zeytinyağlı dolmalar 19. yüzyıl ortalarında yapılmaya başlanmış, “yalancı dolma” adıyla anılmış (Yerasimos, 2005: 197) ve limon suyu, ekşi erik veya vişne ile pişirilerek tatlandırılmışlardır (Samancı, 2008b: 214).

Şavkay (2000a) günümüzde yapılan dolmalar ile Osmanlı zamanında yapılan dolmalar arasında bir takım farklar olduğuna değinmiş ve bu farkları şu şekilde sıralamıştır:

“Osmanlı kaynaklarında dolmada kullanılacak etin kaynağından söz edilmemekle birlikte bugün kullanılan kıymanın aksine yağlıca olması gerektiği belirtilir. İkinci fark, içi harçla doldurulmuş sebzenin çırpılmış yumurtaya bulanarak kızgın sadeyağda kızartılmasıdır. Bazen de bu işlem, dolmalar piştikten sonra yapılır. Bu arada pişme sırasında suyun dolmaların içine iyice işleyebilmesi için dolmaların birkaç yerinden delinmesi de salık verilir. Üçüncü fark, dolma pişirilirken tencerenin altına kamış ya da kemik döşenmesidir. Bunlardan ilki, dolmaların tencerenin kızan tabanına doğrudan oturmasını engellemekte, öteki ise bunun yanı sıra pişme suyuna et lezzeti de katmaktadır. Dördüncü fark, pişme sırasında tencereye suyla birlikte bir miktar ekşi erik ya da koruk konulmasıdır” (Şavkay, 2000a: 185).

Bugünse, dolma yaparken bu maddelerin pek azına dikkat edilmektedir. 17. yüzyıldan itibaren Osmanlı Mutfağı’na ait dolmalar, İngilizce yemek kitaplarına girmeye

başlamıştır. Ancak sarma tekniklerini iyi bilemeyen yabancılar, uygulamada ip kullanmışlardır (Işın, 2010: 97).

Fındık yaprağı, ayva yaprağı, ıspanak yaprakları ile hazırlanan etli dolmalara sarma adı da verilmekteydi (Samancı, 2008b: 214). Dolma ve sarma, sabır ve beceri isteyen, damağa ve göze hitap eden bir şölen yemeğidir. 1539 şenliğinde paşaların ve beylerin sofrasında, pilav ve kebabların yanı sıra kabak ve patlıcan dolması olmak üzere iki çeşit dolma da bulunmaktaydı. Osmanlı Mutfağı'nda dolmalar tek başına bir yemek olarak pişirildiği gibi, 15. yüzyılda sıkça bir et yemeğinin tamamlayıcısı olarak da tencereye girmektedir (Yerasimos, 2005: 197).

Soğan, pirinç, tuz, biber, badem, fıstık ve kuş üzümü ile pişirilmiş kıymadan oluşan iç ile doldurulan kavun ve balkabağı dolmaları, son dönem Osmanlı Mutfağı'nda etle pişirilen tatlı-tuzlu yemeklere örnek teşkil etmektedir (Samancı, 2008b: 214). Tablo 2.14, Osmanlı saray mutfağında bulunan dolma çeşitlerini ve bu dolmaların ait oldukları yüzyılları göstermektedir.

Tablo 2.14'te yer alan dolmalardan; Lahana Dolması, Patlıcan Dolması, Adi Yaprak Dolması Mumbar Dolması ve Midye Dolması gibi bazı dolma çeşitlerinin günümüzde halen sıklıkla yapıldığı bilinmektedir Ancak, Karpuz Dolması, Bamyalı Dolması, Çakal Erikli ya da Vişneli Yaprak Dolması gibi dolmalara artık günümüzde pek rastlanmamaktadır. Tablo incelendiğinde, dolmalara ekşiliğin koruk, ekşi erik ve vişne ile verildiği görülmektedir. Ancak günümüz dolmalarında bu ekşilik sadece limon ile verilmektedir. Yine tabloda yer alan Kuzu ve Tavuk dolmaları, kasaplık hayvanlar ile kümes hayvanlarının, bütün olarak karınlarının iç pilavla doldurulması usulüyle hazırlandığı bilinmektedir. Tabloda yer alan ve elma, ayva, kavun gibi meyvelerle hazırlanan dolmalar ise tatlı-tuzlu unsurları bir arada bulundurduğundan oldukça ilginçtir.

Tablo 2.14
Osmanlı Saray Mutfağı'nda Bulunan Dolma Çeşitleri ve Ait Oldukları Yüzyıllar

15. Yüzyıl	16. Yüzyıl	17. Yüzyıl	18. Yüzyıl	19. Yüzyıl
İşkembe Dolması* (Zerbûdil)*	Çakal Erikli Yaprak Dolması*	Balık Dolması* (Uskumru, Tekir, Mercan, Palamut)	Ayva Dolması*	Adi Yaprak Dolması♦
Piyaziye♣ (Soğan Dolması)*	Havuç Dolması*	Karpuz Dolması*	Ispanak Dolması*	Ayva Yaprığı Dolması*
Tuffâhiye♣ (Elma Dolması)*	Koruklu Kabak Dolması*	Lisan-ı Sevr Dolması*	Mülebbes Dolma***	Bamya Dolması*
	Körpe Bal Kabağı Dolması*		Pırasa Dolması*	Balkabağının Bütünce Dolması♦♦♦
	Lahana Dolması*		Şeyhü'l Müşî***	Bütünce Lahana Dolması♦♦♦
	Patlıcan Dolması*			Domates Dolması♦
				Enginar Dolması♦♦♦
				Fındık Yaprığı Dolması *
				Kaburga Dolması*
				Kavun Dolması*
				Kuzu Dolması♦♦♦
				Midye Dolması♦
				Mumbar Dolması♦♦♦
				Patlıcandan Halep Dolması**
				Piyazlı Kabak♦
				Sakız Kabağı Dolması♦♦
				Şalgam Dolması♦
				Şirden Dolması♦♦♦
				Taze Etli Yaprak Dolması♦♦♦
				Tavuk Dolması♦
				Vişneli Yaprak Dolma♦♦
				Yalancı Balık Dolması♦
				Yalancı Dolma♦
				Yalancı Patlıcan Dolması♦
				Yeşilbiber Dolması♦♦♦

Kaynak: * (Işın, 2010: 97).

** (Dede, 1992: 54).

*** (Sefercioğlu, 1985: 53-61).

♦ (Efendi, 2005: 94-102).

♦♦ (Mutluer, 2012: 64-68).

♦♦♦ (Tosun, 1999: 89-98).

♣ (Yerasimos, 2005: 185).

Tablo 2.14'te yer alan dolmalardan "Mülebbes Dolma", içi doldurulduktan sonra çırpılmış yumurtaya batırılıp kızartılan, sonra ekşi erik veya korukla pişirilen dolmadır. Bu dolmanın patlıcan, asma kabağı ve hıyar ile yapıldığı bilinmektedir. Yine tablonun 19. Yüzyıla ait sütununda yer alan "Yalancı Balık Dolması" ise balık pullarına benzetecek şekilde kabuğu parça parça soyulan patlıcandan yapılan dolmadır (Işın, 2010: 97).

2.4.5.4. Sakatat Yemekleri

Sakatat kelime anlamı olarak, kesilmiş hayvanın yürek, karaciğer, böbrek, işkembe, beyin, vb. iç organlarıyla, baş ve ayakları anlamına gelmektedir (www.tdk.gov.tr). Yani, bir hayvanın yenilen iç organlarına sakatat denilmektedir (Kaya, 2000: 172). Sakatatlar kırmızı ve beyaz olmak üzere ikiye ayrılmaktadır. Kırmızı sakatatlar; ciğer, kalp, böbrek, dil, kelle ve kuyruktur. Beyaz sakatatlar ise işkembe, beyin, uykuluk, billur ve paçadır (Türkan, 2000: 185).

Başta paça, işkembe ve karaciğer olmak üzere sakatatlar, Osmanlı Mutfağı'nda önemli bir yer tutuyordu. Meyhanelerde çeşitli sakatatlar meze olarak pişirilmekteydi (Işın, 2010: 320). Koyun ve kuzu başının Osmanlı Mutfağı'nda çok önemli bir yeri vardı. Fatih Sultan Mehmed döneminde saraya baş alımından "başçı başı" sorumluydu (Işın, 2010: 50). Beyinin salatası, tavası ve pilavı yapılırdı (Işın, 2010: 54). Karaciğerin ise çorbası, sarması, kavurması, dolması gibi çok çeşitli yemekleri yapılırdı (Işın, 2010: 71). Dalak da meyhanelerde meze olarak yenir ve dolması yapılırdı. Kebabı "kara tavuk" olarak bilinirdi. 15. yüzyılda, beraber dövülen dalak eti ve kuyrukyacağından yapılan ve bumar veya beze sarılıp pişirilen bu yemek, geç Osmanlı döneminde çok daha teferruatlı bir hale gelmiştir. Soğan, dereotu, pirinç, tuz, karabiber, çam fıstığı ve kuş üzümü ile doldurulan dalaklar, önce haşlanır sonra kızartılırdı (Işın, 2010: 89).

Osmanlı döneminde Edirne yöresinde yapılan fûme sığırdili meşhurdu. Edirne dili İstanbul'da bol tüketildiği gibi, 18. yüzyılda Marsilya'ya da ihraç edilirdi. Tuzlanan dil önce iki gün baskıda bırakılır, sonra astarla sarılıp gölgede iki gün asılır, en son ise yedi sekiz gün tütsülenirdi. Haşlanarak çerez olarak yenilirdi (Işın, 2010: 95-96).

İşkembe, koyun veya dananın düz dokulu birinci midesi anlamına gelmekle birlikte, Osmanlı mutfağında işkembe yemekleri için ayrıca “börkenek” de denilen dokulu ikinci ve “kırkbayır” denilen yaprak dokulu üçüncü mideleri de kullanılır. Dördüncü mideye şirden denir (Işın, 2010: 165). İşkembeden çok çeşitli yemekler yapmak mümkündür.

Osmanlı Mutfağı’nda önemli bir yer tutan paçalardan da çok çeşitli yemekler yapılırdı. Kuzu, keçi ve dana paçası yenilmekle birlikte, en çok koyun paçası tercih edilirdi. Paça yemekleri genellikle sarımsaklı ve sirkeli yenildiğinden, içinde paça olmasa bile, sarımsaklı ve sirkeli yapılan bazı yemeklere de “paça” adı verildiği bilinmektedir. Patlıcan paçası, yumurta paçası bu duruma örnektir (Işın, 2010: 287).

Literatür taraması yapılırken Osmanlı saray mutfağına ait çok sayıda sakatat ile hazırlanan yemeğe ulaşamamıştır. Bu sebeple, yemeklerin adlarını ve ait oldukları yüzyılları tablo halinde gösterme yoluna gidilmemiş, metin içinde verilmesi uygun bulunmuştur. Bu bağlamda, Ciğer Yahnisi 18. yüzyıla ait bir sakatat yemeğidir (Işın, 2010: 401-402). 19. yüzyılda daha fazla sayıda sakatat yemeğine rastlanılmıştır. Örneğin İşkembe Tavası, Kuşbaşı Terbiyeli Ciğer Tavası, Beyin Tavası, Baş Kebabı ve Böbrek Yahnisi (Tosun, 1999: 37; 64; 129), Ciğer Tavası (Efendi, 2005: 64), ve Ciğer Kebabı (Dede, 1992: 8) literatür taraması sırasında karşılaşılan sakatat yemekleridir. İşkembeli Yahni 19. yüzyıla aittir (Işın, 2010: 401). 19. yüzyıla ait sakatat yemeklerinden biri de akciğer, karaciğer ve kuyruk yağı ile hazırlanan Yalancı İliktir (Tosun, 1999: 71).

Literatür taraması sırasında karşılaşılan söz konusu sakatat yemeklerinin, çalışmanın başında değinilen başlıca dört temel pişirme tekniği olan kebab, yahni, külbastı ve kızartma tekniklerinin üçü kullanılarak hazırlandığı dikkat çekmektedir. Adına ulaşılan sakatat yemekleri içerisinde, külbastı tekniği ile hazırlanan sadece bir yemek bulunmaktadır. Söz konusu yemek ise Osmanlı saray mutfağında kümes hayvanları ile hazırlanan ana yemekler ve ait oldukları yüzyılları gösteren, Tablo 2.8’de yer almaktadır. 18. yüzyıla ait sütunda bulunan ve külbastı usulüyle pişirilen bu yemek, Tavuk Ciğeri Külbastısıdır. Yine Tablo 2.14’te yer alan İşkembe Dolması (Zerbûdil), Mumbar Dolması ve Şirden Dolması da sakatat yemekleri arasında sayılmaktadır.

Ancak söz konusu sakatatların içi, bir malzemeye doldurulduğundan dolmalar faslında değinilmesi uygun bulunmuştur.

2.4.6. Tatlılar ve Meyveler

Tatlılar genellikle yemeğin bitiminde yenilen en son yiyecektir. İyi bir tatlı sunulan yemeği daima tamamlayıcı olmalı, kaliteli malzemeden yapılmalı ve cezp edici bir şekilde dekore edilmelidir (Kaya, 2000: 179). Tatlıları farklı şekillerde sınıflandırmak mümkündür. Kaya (2000)'nin sınıflandırmasına göre tatlılar beş kategoriye ayrılmaktadır. Buna göre;

Dondurulmuş Tatlılar: Dondurmalar ve dondurmadan mamul tatlılar bu sınıfa girmektedir.

Koyulaştırılmış Tatlılar: Nişasta ya da nişasta oranı yüksek pirinç, irmik gibi malzemeler kullanılarak hazırlanan tatlılardır.

Yumurtalı Tatlılar: Bilhassa kabarması gereken tatlılar bu sınıfa dahil edilmektedir.

Jelatinli Tatlılar: Jelatin, hayvan kemiklerinden elde edilen tanecikli bir tozdur. Jelatin kullanılarak hazırlanan jöleli tatlılar bu gruptadır.

Meyveli Tatlılar: Genellikle pişirme işlemi uygulanabilen meyvelerle hazırlanan tatlılar bu gruptadır (Kaya, 2000: 179-180).

Tatlı sözcüğü, hemen her dilde son derece olumlu anlamlar taşımakta, haz ve mutluluk çağrışımı yapmaktadır. Tatlıların temel taşı olan şeker çok geç bir dönemde keşfedilmiştir. Dolayısıyla eski dönemlerde şekerin yerini bal ve bir ölçüde de kurutulmuş meyveler almıştır. Bunlar ise pahalı yiyeceklerdir. Bu yüzden de daha çok zengin kesimlerin sofralarında yer almıştır (Şavkay, 2000b: 7-8). Osmanlı saraylarında ise mutfağın önemli bir bölümü tatlı yapımına ayrılmıştır. En çok kullanılan tatlandırıcı bal ve pekmezken; zamanla şeker bunların yerini almaya başlamıştır (Baysal, 1993: 39). İncelenen reçeteler şekerin, bal ve pekmezin yerini nasıl aldığını göstermektedir. Şöyle ki, incelenen bazı kaynaklarda tatlı isimlerinin altında “sükker” ifadesinin yer aldığı görülmektedir. Bu ibarenin, söz konusu tatlıların saray dışında şeker yerine balla yapıldığını gösterdiği düşünülmektedir (Reindl-Kiel, 2006: 58).

14. yüzyıldan itibaren mutfaklara girmeye başlayan şekerin geniş kitlelere ulaşması oldukça uzun bir zaman almıştır. Şeker, 15. yüzyılda hala lüks bir gıda maddesidir ve 16. yüzyılda ancak hali vakti yerinde olanların sofralarında şekerli mamuller yer almaktadır. Yüksek miktarda şeker tüketilmesine rağmen, saray için şeker değerli bir gıda maddesi olma özelliğini 17. yüzyılda dahi kaybetmemiş, tamamen balın yerine geçememiştir (Bilgin, 2000: 229).

Saray ve çevresinde Fransız Mutfağı merakı Abdülmecit döneminde başlamış, Abdülaziz döneminde hız kazanmıştı. Batılılaşma sürecinde murabbaların yerini marmelat, kurabiyelerin yerini bisküvi, revanilerin yerini pasta ve gato, peltelerin yerini krema alırken, çevirmenin yerini de gato almıştır (Işın, 2008: 126). Yine, 19. yüzyıldan sonra batılılaşmanın etkisiyle Osmanlı Mutfağı'ndaki tatlılar, alaturka ve alafranga tatlılar olmak üzere ikiye ayrılmıştır. Fahriye (2002) alafranga tatlılar arasında; elma, kayısı, erik gibi meyvelerden yapılan börekleri, meyvelerin kızartmalarını, badem ve mereng pastası gibi tatlıları saymaktadır. Öte yandan 19. yüzyılda, önceki yüzyıllarda tatlandırıcı olarak kullanılan bal ve üzüm pekmezinin pek kullanılmadığı, yerine ise kayda değer miktarlarda şeker kullanıldığı görülmektedir (Samancı, 2006: 191). Osmanlı döneminde özen gösterilmesi gereken tatlıların reçetelerinde, iyi şeker cinslerinin kullanılması gerektiği belirtilmekteydi (Işın, 2008: 30) ve ziyafetlerde tatlı, yemek sonunda değil, yemeğin ortasında veya tuzluların arasında verilmekteydi (Işın, 2008: 16-17).

16. yüzyılda Kanuni Sultan Süleyman'ın oğullarının sünnet düğününde, yalnızca tatlı faslı olarak 53 çeşit tatlının ikram edilmesi (Tez, 2012: 69); Osmanlı saray mutfağında tatlıların çeşitliliği ve yeri hakkında önemli bir göstergedir. Ziyafete katılanlara 15 çeşit helva ve 20 çeşit reçel olmak üzere pek çok tatlı çeşidi sunulmuş, bütün bu tatlılar için 60 kantar, yaklaşık 3.400 kg şeker harcanmıştır (Yerasimos, 2005: 238).

Osmanlı saray mutfağında tüm tatlılar, reçeller ve şekerlemeler Helvahanede hazırlanmaktaydı. Helvahanede çalışan personel ve yapılanması ile ilgili detaylı bilgilere, çalışmanın önceki bölümlerinde değinilmiştir. Ancak Helvahaneden bir görünümün, tatlılarla ilgili kısımda yer alması uygun bulunmuştur. Bu bağlamda

Fotoğraf 2.9 Topkapı Sarayı Helvahanesi'nden bir görüntüyü içermektedir. Topkapı Sarayı'nın faal olarak kullanıldığı yıllarda, bahsi geçen tüm tatlılar Fotoğraf 2.9'da yer alan Helvahanede yapılmaktaydı.

Akide şekeri de Helvahanede yapılan tatlı çeşitlerinden bir tanesidir. Akide şekeri, sert ve şeffaf bir şekerleme türüdür. Çok çeşitli meyve ve baharatlarla tatlandırılır veya fındık, fıstık ilave edilerek hazırlanırdı. Günümüzdeki gibi makasla küçük parçalar halinde kesilmesi sonradan ortaya çıkan bir yeniliktir. 19. yüzyıl ortasına kadar ortası hafif çukur, daire şeklinde veya top şeklinde hazırlanırdı (Işın, 2010: 24). Akide şekerinin Osmanlı İmparatorluğu için temsili bir mahiyeti vardır (Sepken Yar, 2008: 8). Bu şekerler, devlete bağlılıklarının ifadesi olarak Salı günleri ve ulufe günlerinde yeniçeriler tarafından, Divan-ı Hümayun mensuplarına ve yeniçeri ocağının yüksek rütbeli subaylarına sunulurdu. Ayrıca, Kanuni'nin oğulları Bayezid ve Cihangir'in sünnet düğünü kınası gecesi ziyafetinde, elma akidesi sunulduğu bilinmektedir (Işın, 2010: 24). Fahriye (2002) akide çeşitleri arasında "sade akide, kaymaklı, fındıklı, bademli, fıstıklı, baharlı, güllü, menekşeli, ıtrılı, naneli, limonlu, portakallı, turunculu, çaylı, kahveli ve çikolatalı akide"yi saymaktadır. Öte yandan Osmanlı saray mutfağında lokum, ezme, buzlu şekerler ve kestane şekeri gibi şekerleme çeşitleri de bulunmaktaydı (Fahriye, 2002: 144-152).

Sarayın Helvahanesinde 15. yüzyıldan beri incir, ceviz, kayısı, badem ve kestane şekeri üretilmekteydi. 1456 yılında Fatih Sultan Mehmed'in oğullarının sünnetinde tepsilerle meyve şekerlemeleri ikram edilmiş, artanlar kutulara konarak, yemeğe gelen konuklara hediye edilmiştir. 1720 yılındaki şenlikte ise 64 kg kestane şekeri ile 519 kg badem şekerlemesi yapılmıştır (Yerasimos, 2005: 256).

Osmanlı Mutfağı'nda aşure, pelte, güllaç, helva, akide, lokum gibi tatlılara, şekerlemelere ve özellikle saray çevresinden insanların tükettikleri şerbetlere misk ve amber konuluyordu (Işın, 2008: 104). Misk, misk geyiği ya da keçisinin bedensel bir salgısından, amber ise kaşalot balinasının mide bağırsak salgısından elde edilen koku maddeleridir (Tez, 2012: 67). Misk ve amber dışında tatlılarda kullanılan bir diğer ilginç malzeme ise küllü sudur. Küllü su, tatlı ve temiz suya bir miktar kül konulup

karıştırıldıktan sonra bekletilen sudur. Kül, suyun altına tamamen çökünce üstündeki su süzülerek alınır ve kullanılır (Fahriye, 2002: 18). Küllü suyun tatlı yapımında kullanılmasına, 18. yüzyılda adı geçen pirinç baklavası tarifinde rastlanmaktadır. Buna göre; sadeyağ, küllü su, bal ya da kesilmiş şeker, pirinç unuyla karıştırılıp, fırına verilir. Tatlı, fırından çıktıktan sonra baklava gibi dilimlenmesinden dolayı bu ismi almaktadır (Sefercioğlu, 1985: 23).

Çalışmanın bundan sonraki kısmı; Şerbetli Tatlılar, Sütü Tatlılar, Meyve, Kuruyemiş ve Sebzelerle Yapılan Tatlılar, Tahıllı Tatlılar, Helvalar ve Diğer Tatlılar şeklinde gruplandırılarak anlatılmıştır. Bu gruplandırma, Tatlılar mönü kaleminin başında değinilen Kaya (2000)'in sınıflandırmasından farklı olarak, Osmanlı saray mutfağında bulunan tatlıların yapısı dikkate alınarak, özel olarak oluşturulmuştur.

2.4.6.1. Şerbetli Tatlılar

Şerbetli tatlılar denildiğinde genellikle kadayıflar, revaniler ve baklavalar ön plana çıkmaktadır. Kadayıflar Arap kökenli tatlılar arasındadır. Tel kadayıf, yassıkadayıf ve ekmek kadayıfı adları altında çeşitleri bulunmaktadır (Şavkay, 2000a: 229). Ancak Osmanlı saray mutfağında kadayıf denildiğinde eğer çeşit belirtilmediyse, her zaman tel kadayıf anlaşılmaktadır (Işın, 2010: 172). Revani ise bol yumurta, irmik veya un ve sadeyağ ile yapılan, fırında pişirilen bir tatlı olarak tanımlanmaktadır (Işın, 2010: 315). Lokma da şerbetli tatlılardandır. Lokma; sadeyağ veya susam yağında kızartıldıktan sonra bal veya şerbete batırılan, küçük top veya bazen halka şeklinde yapılan bir hamur işidir.

Osmanlı döneminde bazen lokmaların üzerine dövülmüş ceviz, susam, şeker veya tarçın serpilerek yenirdi. 18. yüzyıla ait lokma tariflerinde yumurtalı veya yoğurtlu hamur, 19. yüzyıla ait tariflerde ise mayalı hamur kullanıldığı bilinmektedir. Özellikle 18. yüzyılda lokum kelimesinin lokma anlamında kullanıldığı görülmektedir (Işın, 2010: 239).



Fotoğraf 2.9: Topkapı Sarayı Helvahanesi

Kaynak: Gül Fatma Koz, “Osmanlı Mutfak Kültürünün Saray Müzelerde Sergilenmesi”, 2009, s.57.

Baklava ise 18. yüzyıla dek adı çokça rastlanan bir tatlı değildir (Yerasimos, 2005: 279). Baklavaların hamurları genellikle aynı olmakla birlikte, hamurun katlanması, kesilişi, tepsiye yerleştirilmesi ve harcı, bir baklava türünü diğerinden ayırmaktadır (Şavkay, 2000b: 124). Arap aşçıları tarafından yapılmaya başlanan baklava, giderek sarayın ve zengin konakların gözde tatlısı olmuş ve Osmanlı döneminde kutlamaların, bayramların, ramazan ayının en makbul tatlısı haline gelmiştir Bayezid ve Cihangir’in 1539’daki sünnet düğününde baklava sunulduğu gibi 1720 yılındaki sünnet düğününde de tüm konuklara, yemekten sonra baklava sunulmuştu. Önceleri ise baklava, Ramazan’ın on beşinci günü yapılan Hırka-i Şerif ziyareti sırasında yeniçerilere verilir ve sıradan bir tatlı olarak görülürdü (Işın, 2010: 42; Yerasimos, 2005: 279).

Baklava, Osmanlı Mutfağı’nda özel, hatta ayrıcalıklı konuma sahip bir tatlı olmasına rağmen, baklava reçeteleri kısıtlı tutulmuştur. Bu durumun en önemli nedeni, baklavaların çoğu kez evde yapılmalarının güç olmasıdır. Baklava yapımının en büyük inceliği, yufkasının açılmasındadır. Baklava yufkası, olabildiğince ince, hatta neredeyse saydam biçimde, açılmalıdır. Böyle bir beceri çok büyük bir ustalık, ustalık ise mutlaka deneyim gerektirir. Bu deneyimi evlerde zaman zaman baklava yaparak elde edebilmek olanaksız denecek kadar zordur. O yüzden baklava, ev hanımları bir yana, usta aşçılarınca bile yapılmaz, erbabına bırakılır (Şavkay, 2000a: 227).

Soğanlı yumurta için vurgulanan durumun benzeri baklava için de geçerliydi. Baklava, aşçılık marifetinin ölçüsü de sayılmaktaydı ve ustalık imtihanında yaptırılan yemeklerden biriydi. Usta adayları baklava yufkalarını, bir arşın yüksekliğinden tepsiye bir onluk para bırakılınca; baklavanın onlarca katını delip, sininin dibini bulacak kadar ince açmak zorundaydılar. Bu sınav baklavanın hafifliğini ölçmek için yapılmaktaydı (Işın, 2008: 238). Ramazan ayı ve bayram günleri ile yeniçerilere ulufe dağıtımının yapıldığı günlerde pişecek baklavanın yoğunluğuna binaen, yufkanın açılması ve baklavanın pişirilmesi işinde ihtiyar kadınlar (pîrezenân) görevlendirilmekteydi (Bilgin, 2000: 59-60).

Günümüzde “Laz Böreği” adıyla bilinen tatlı, muhallebili baklavalardan günümüze gelen bir örneğidir. Eskiden baklava sıcak yenmekteydi. Günümüzde ise Urfa’nın taze peynir içli baklavası “katmer” sıcak yenmektedir. Baklava ayrı ayrı yufkalarla yapıldığı gibi, puf böreği türü, katmer hamuruyla da yapılırdı (Işın, 2010: 42-43). Genellikle şerbetli tatlılarla servis elden kaymak, sadece padişah, ailesi ve üst düzey yöneticilerin sofralarında kullanılmaktaydı (Ünsal, 2011: 92). Tablo 2.15, Osmanlı saray mutfağında bulunan şerbetli tatlı çeşitlerini ve bu tatlıların ait oldukları yüzyılları göstermektedir.

Tablo 2.15’te yer alan şerbetli tatlı çeşitlerinden “Çörek Kadayıfı”, tel kadayıfın uzun rulo haline getirildikten sonra burulup, tepsiye dış kenardan başlayarak çevire çevire yerleştirilmesiyle yapılır. 19. yüzyıl sütununda bulunan “Fodla/Fodula Kadayıfı” ise, saray fodusunun kabuğunun, yağda kızartılmasıyla hazırlanan ve kaymakla yenen, ekmek kadayıfı benzeri bir tatlıdır.

Yine ekmek kullanılarak yapılan bir tatlı türü olan “Francalalı Kadayıf”, ince francala dilimleri ve tel kadayıfın kat kat dizilmesiyle hazırlanan kadayıftır (Işın, 2010: 173). Osmanlı saray mutfağında kadayıf için dakik-i kadayıf adı verilen özel bir un kullanılıyordu. Tel kadayıf bazen sarayda yapılıyor, bazen de dışarıdan alınarak saray helvahanesinde şurubu konuyordu (Samancı, 2006: 18).

Tablo 2.15
Osmanlı Saray Mutfağı'nda Bulunan Şerbetli Tatlılar ve Ait Oldukları Yüzyıllar

15 ve 16. Yüzyıl	17. Yüzyıl	18. Yüzyıl	19. Yüzyıl	20. Yüzyıl	20. Yüzyıl Devam
Cevizli Baklava*	Bademli Baklava*	Börülceli Baklava*	Adi Baklava♦	Adi Lokma****	Sütlü Pirinç Unu Revanisi****
Kadayıf*		Dilber Dudağı♣	Adi Tel Kadayıf♦	Adi Çarşısı Revanisi****	Sütlü Tel Kadayıf****
Zülbiye*		Fındıklı Baklava*	Beyaz Kadayıf**	Ay Baklavası****	Sütlü Un Revanisi****
		Francalalı Kadayıf*	Cızlama♦	Boğaçça Baklavası****	Sütlü Un Revanisi****
		İrmikli Kadın Göbeği****	Çörek Kadayıf♦	Bohça Baklavası****	Şam Usulü Tel Kadayıf****
		Kadın Göbeği***	Demir Tatlısı♦♦♦♦	Burma Tel Kadayıf****	Şekerpare****
		Katife***	Ekmek Kadayıf*	Fıstıklı Baklava****	Tulumba Tatlısı****
		Kaymaklı Baklava*	Ev Kadayıf*	Güllaç Baklavası****	Un Revanisi****
		Lalanga***	Fodla Kadayıf♦	Hanım Dudağı****	Yağlı ve Meyveli Ekmek Tatlısı****
		(Lâleng/La'lin)***	Kadayıf Mücveri** (Kadayıf Böreği/Makarnası)* **	Konak İrmik Revanisi****	Yağlı Sade Ekmek Tatlıları****
		Muhallebili Baklava*	Kavun Baklavası**	Meyveli Ekmek Kadayıf****	Yağsız Vişne Ekmeği****
		Revani*** (Kadıboğan)***	Kaymaklı Kadayıf**	Meyveli Yassı Kadayıf****	Yassı Kadayıf****
		Tatlı Lokum***	Kaymaklı Saray Ekmeği**	Nişasta Revanisi****	Yumurtalı Ekmek Kadayıf****
		Taze Peynirli Baklava*	Kül Haşlaması♦♦	Pirinç Unu Revanisi****	Yumurtalı Ekmek Tatlısı****
		Unlu Kadın Göbeği****	Musanna Kaymak Baklavası♦	Saray Lokması****	Yumurtalı Tel Kadayıf****
		Yağsız Kadayıf***	Patates Tatlısı♦♦♦♦	Sarığ Burma****	Yumurtalı Lokma****
		Yufkalı Kadayıf*	Saray Kadayıf**	Sigara Baklavası****	
			Terkîb-i Nuriyye**	Süngeriyeye****	
			Tırtıl Baklavası♦♦♦♦	Sütlü İrmik Revanisi****	

Kaynak: * (Işın, 2010: 42; 172; 415).

** (Dede, 1992: 13-19; 32).

*** (Sefercioğlu, 1985: 6-19; 32-35).

**** (Fahriye, 2002: 24-30; 37-41; 57-67; 71-76).

♦ (Efendi, 2005: 117; 140).

♦♦ (Kut, 1986: 21).

♦♦♦ (Tosun, 1999: 108; 159).

♣ (Yerasimos, 2005: 245).

Tablo 2.15'te yer alan şerbetli tatlı çeşitlerinden "Saray Kadayıfı" yapılış aşamasından dolayı oldukça ilgi çekicidir. Reçetesinde, tel kadayıfın sadeyağda kızartıldıktan sonra, yağ kalmayınca kadar yıkanması, süzülmesi ve koyu bir şerbette kaynatılması

önerilmektedir (Işın, 2010: 173). Yine 20. yüzyılda yer alan “Gülleç Baklavası”, baklava hamuru gibi kat kat hazırlanan güllaçtır. Güllaç yaprakları gülsuyu, su veya süt ile ıslatılır, ortasına kaymak, dövülmüş fındık veya badem konur ve üzerine sıcak şerbet dökülürdü. Bazen şerbete misk de ilave edilirdi (Işın, 2010: 131).

Tablo 2.15’in, 19. yüzyıla ilgili sütununda yer alan “Kadayıf Mücveri” ise mücver tavaşının gözlerine basılarak kubbe şekli verilen tel kadayıftır. Badem, fıstık veya cevizli içle yapılan bu tatlı; ziyafetlerde üstü altın varakla süslenerek servis edilirdi. “Yağsız Kadayıf” yapımında ise sahana dizilen yassı kadayıf üzerine şeker, süt ve kaymak konulur, sonra tekrar bir kat yassı kadayıf dizildikten sonra biraz kaynatılırdı. Soğuyunca, üzerine toz şeker serpilerek yenirdi (Işın, 2010: 174).

2.4.6.2. Sütü Tatlılar

Erken dönem Osmanlı Mutfağı’nın sütü tatlıları, helvalara ve meyveli tatlılara oranla azdır. Çünkü sütün uzak yerlerden ve bozulmadan İstanbul pazarına ulaşması zordu. Bu yüzden 17. yüzyılın ortalarına kadar süt ürünlerinin tüketimi pek fazla değildir (Yerasimos, 2005: 270). Tatlı yapımında kullanılan sütün katışıksız olması tercih edilmekteydi ancak yeterince katışıksız süt bulmak mümkün olmamaktaydı. Bu bağlamda katışıksız süte (süd-i halis) ve karışık süte (süd-i mahlut) adı verilmekteydi (Samancı, 2006: 190).

Sütün tatlılarla ilişkisi sadece sütü tatlılar ile sınırlandırılmamalıdır. Dondurmalar büyük ölçüde sütle yapılır, kızartma tatlılarda süt kullanılır, helvaların bazıları da su yerine sütle pişirilir. Öte yandan tatlılarda kullanılan tereyağı, kremalar ve yoğurt da süt ürünüdür. Ancak “Sütü Tatlı” ifadesi, sütün ana maddesini oluşturduğu tatlılar için kullanılmaktadır. Osmanlı saray mutfağında, sütü tatlıların hemen hepsi açık ateşte ya da fırında pişirilerek hazırlanır. Sütü tatlılar sıcak ya da soğuk olarak tüketilebilir ancak genellikle soğuk tüketildiği bilinmektedir (Şavkay, 2000b: 80).

Osmanlı dönemi sütü tatlıların, diğer sütü tatlılardan bazı farklılıkları bulunmaktadır. Örneğin kullanılan süt sadece inek sütü olmamakta, tavukgöğsü, kazandibi ve kesme muhallebi için manda sütü de önerilebilmektedir. Sübye kullanımı da bir diğer

farklılıktır (Şavkay, 2000b: 84). Sübye, badem ve kavun çekirdeği gibi malzemelerle yapılan bir şerbete denilebildiği gibi (Işın, 2010: 343); mürekkep balığı benzeri bir deniz canlısına da bu isim verilmektedir. Osmanlı saray mutfağında sütlü tatlılarda kullanılan sübye ise akşamdan ıslatılan ve küçük taş değirmenlerde öğütülen pirinç demektir (Şavkay, 2000b: 84). Oğuş (2011) ise Osmanlı saray mutfağında hazırlanan sütlü tatlılarda balık tutkalı kullanıldığından bahsetmektedir.

Osmanlı döneminin bazı yemek kitaplarında “Soğuk Tatlılar” başlığı altında ele alınmış olan sütlü tatlılar, (Şavkay, 2000a: 247), Tablo 2.16’da yüzyıllara göre sınıflandırılmaya çalışılmıştır. Tablo 2.16, Tablo 2.15 ile kıyaslandığında, sütlü tatlı sayısının şerbetli tatlılara oranla son derece az olduğu görülmektedir. Tablo 2.16’da, referans alınan yemek kitabı nedeniyle 20. yüzyılda anılan tavukgöğsü, kökeni daha önceye giden bir tatlıdır. “Tavukgöğsü”, Osmanlılara Bizans’tan geçmiş bir tatlıdır. Bu tespit; Romalı yemek yazarı Apicius’un yemek kitabında, süt, badem ve sübye ile hazırlanıp balla tatlandırılan, tavukgöğsüne çok benzer bir tatlı bulunması sebebiyle yapılmaktadır. Avrupa’da “Blancmange” adıyla bilinen bu tatlı, Batı Roma İmparatorluğu’nun yıkılışından sonra bir süre ortaçağ Avrupasında varlığını sürdürmüştü, ancak daha sonra ortadan kaybolmuştur. Oysa aynı tatlı, Bizans yoluyla Osmanlılara geçmiştir ve geleneksel bir tatlı olarak günümüzde de yapılmaya devam etmektedir (Şavkay, 2000a: 247).

Yine tablonun 15. yüzyıla ilgili sütununda, bugün sütlaç olarak bilinen “Sütlü Aş” tatlısı yer almaktadır. Bu tatlı, Türklerin pirince ve süte olan yakınlıkları dolayısıyla çok daha tipik bir Türk tatlısı olarak Osmanlı Mutfağı içinde kendine bir yer bulmuştur (Şavkay, 2000a: 247). İtalya’da 1570 yılında Papa’nın verdiği bir ziyafette, üzerine şeker ve tarçın serpilmiş “Türk Usulü Sütlü Pirinç” sunulması; sütlaçın Osmanlılardan Avrupa’ya geçtiğini düşündürmektedir (Işın, 2010: 345). Sütlü aşın sütsüz ama yine de tatlı bir biçimi de “Nazlı Aş” adı altında bilinir. Sütün eksikliği, bu tatlıda soğuduktan sonra üzerine bol dövülmüş ceviz ya da badem eklenerek giderilmektedir. Tatlıların üzerine böyle kuruyemişlerin eklenmesi de Anadolu mutfak geleneğinin tipik özelliklerinden birisidir (Şavkay, 2000a: 247).

Tablo 2.16
Osmanlı Saray Mutfağında Bulunan Sütü Tatlılar ve Ait Oldukları Yüzyıllar

15. Yüzyıl	19. Yüzyıl	20. Yüzyıl
Güllaç◆◆	Habâbiyye◆	Gül Sütlacı*
Sütlaç*	Haşlama-i Şir◆	Keşkül-i Fukara*
Yumurta Güllacı**	Levzine◆	Nazlı Aş*
		Presika*
		Sakızlı Muhallebi*
		Su Muhallebisi*
		Süt Lapası*
		Sütü Çarşı Muhallebisi*
		Sütü Ev Muhallebisi*
		Tavuk Göğsü* (Sadriyye)◆
		Vanilyalı Muhallebi*
		Vanilyalı Sütlaç*

Kaynak: * (Fahriye, 2002: 81-98).

** (Işın, 2010: 131; 412).

*** (Işın, 2008: 281).

◆ (Kut, 1986: 19-22).

◆◆ (Yerasimos, 2005: 241).

Tablo 2.16’da yer alan, “Güllü Aş” kelimesinden türemiş “Güllaç” ise ince nişastalı yufkalarından hazırlanan bir tatlıdır. Güllaç hamuru mısır nişastası ve sudan yapılır. Osmanlı döneminde güllaç genellikle şeker şerbetiyle yapılır, gülsuyu, misk, kaymak, Şam fıstığı, badem veya fındık da katılırdı. Güllaç yaprakları bohça, muska veya rulo şeklinde sarılırdı. Yaprakların yumurtaya bulanarak kızartıldığı ve şerbete atıldığı bir çeşidi de bulunmaktaydı. Tablo 2.16’nın 15. yüzyıla ilgili sütununda yer alan “Yumurta Güllacı” ise çırpılmış yumurtayla yapılan ince omletlerle hazırlanan bir tatlıdır. Omletlerin ortasına şeker ve çekilmiş badem karışımı yayılır, sonra dürülüp dörder parçaya kesilir ve üzerine şekerli badem ve gülsuyu serpilirdi (Işın, 2010: 131).

2.4.6.3. Meyve, Kuruyemiş ve Sebzelerle Yapılan Tatlılar

Meyveleri; *Narenciye, Yumuşak Meyveler, Büyük Çekirdekli Meyveler, Küçük Çekirdekli Meyveler, Kuru Meyveler* ve *Egzotik* meyveler olmak üzere altı grup altında incelemek mümkündür (Türkan, 2000: 137). Meyveler, tatlıcılıkta en çok kullanılan ana malzemeler arasında yer almaktadır. Aşçılar, genellikle kendinden tatlı olan meyvelerin tadını, ayrıca şeker veya şeker şurubu ile güçlendirerek daha lezzetli yiyecekler elde etmeyi sağlamışlardır. Avrupa Mutfağı'nda sebze ile yapılan tatlı sayısı yok denecek kadar az olmakla birlikte (Şavkay, 2000b: 58); Osmanlı Mutfağı'nda meyvenin yanında sebze ile yapılan tatlılara da rastlamak mümkündür. Meyve tatlılarının çeşitliliği, bazı temel ilkelere bağlanmasını zorlaştırmaktadır. Her meyve tatlısı kendine göre özellikler geliştirdiğinden, her meyve tatlısının tarifi birbirinden farklıdır (Şavkay, 2000b: 59).

Geniş bir coğrafyaya sahip olan Osmanlı Devleti'nin sınırları içerisinde çok değişik meyve türleri üretiliyordu. Ancak dönemin ulaşım şartlarıyla, ülkenin çeşitli yerlerinde üretilen bu ürünlerin İstanbul'a getirilmesi pek kolay bir iş değildi. Bilhassa çabuk bozulmasından dolayı, pek çok yaş meyvenin İstanbul'a getirilmesi mümkün olmadığından, bunların kuruları getirtilerek, saraya alınıyordu. Dolayısıyla sarayın meyve ihtiyacı genellikle İstanbul ve yakın çevresinden karşılanmak zorundaydı (Sak, 2006: 145).

16. ve 19. yüzyıllar arasında Osmanlı sarayında, tatlılar için tüketilen yiyecekler arasında, çeşitli meyvelerin yanında çiçekler de bulunuyordu. Söz konusu ürünler dışarıdan temin edilebildiği gibi, padişaha ait hassa bahçelerde de yetiştiriliyordu (Sak, 2006: 141). 16. ve 19. yüzyıllar arasında Osmanlı sarayında tüketilen meyve türleri çok fazla değişiklik göstermemiştir (Sak, 2006: 142). Saraya alınan yaş meyvelerin bir kısmı olduğu gibi tüketilmekteyse de, önemli bir kısmı kurularıyla birlikte Helvahaneye gönderiliyordu. Bu meyveler hoşaf, reçel ve turşu başta olmak üzere çeşitli yiyecek ve içeceklerin yapımında kullanılıyordu (Sak, 2006: 144). Tablo 2.17, Osmanlı saray mutfağında bulunan meyve, kuruyemiş ve sebzelerle yapılan tatlı çeşitlerini ve bu tatlıların ait oldukları yüzyılları göstermektedir.

Tablo 2.17’de yer alan tatlılardan “Fıstık Herisesi” 15. yüzyılda badem sütü, şeker, didilmiş tavukgöğsü, pirinç unu ile yapılan bir tatlıdır. Üzerine miskli gül suyu, şeker ve dövülmüş fıstık serpilerek yenilmekteydi (Işın, 2010: 146). Yine tabloda yer alan ağaçkavunu, günümüzde pek sık kullanılmayan bir yiyecek maddesi olduğu için dikkat çekicidir. Ağaçkavunu, güzel kokulu, kalın kabuklu, pürüzlü, iri bir turunçgildir (Işın, 2010: 22). Günümüzde yapılışına pek sık rastlanmayan bir diğer tatlı ise 20. yüzyıl sütununda bulunan patlıcan tatlısıdır. “Patlıcan Tatlısı” kızartılan körpe patlıcanların üzerine toz şeker ve tarçın serpilerek hazırlanan bir tatlıdır (Işın, 2010: 293).

2.4.6.4. Tahıllı Tatlılar

Tahıllı tatlılar kategorisinde çok sayıda tatlı bulunmamaktadır. Ancak Aşure ve Zerde gibi Osmanlı saray mutfağında çok önemli yeri olan iki tatlı, bu grupta yer almaktadır. Bu bağlamda, çalışmanın bu kısmında önce aşureye, sonra zerdeye yer verilmiş, tahıllı tatlılar kategorisinde yer alan tatlılar için tablo hazırlanmayarak, metin içinde anlatım yoluna gidilmiştir.

Aşure kelimesinin aslı “âşûrâ”dır. Arapça’da “aşere” on, âşir “onuncu” demektir. Kameri takvimine göre kurban bayramından sonraki ilk ay olan Muharrem ayının onuncu günüdür. Burada on sayısı İslamiyet öncesi diğer dinlerde de görülmektedir. Nuh Peygamber ve yanındakiler 10 Muharrem’de, yani Ocak ayında gemiden çıkmışlar ve karınlarını doyurmak için hayvan öldürmediklerinden, ellerinde kalan erzaklarla bir aş pişirmişlerdir (Eksen, 2001).

Aşureye konulan malzemenin en az yedi çeşit olmasına dikkat etmek gerekmektedir. Kerbela olayını anmak isteyenler ise söz konusu günde hem oruç tutar hem de malzeme sayısının 12 İmama atfen, 12 olmasına dikkat ederler (Eksen, 2001). Ayrıca aşurenin Muharrem’in onuncu günü Adem ile Havva’nın ilk tanıştığı gün için pişirildiği söylenceleri de bulunmaktadır (Tezcan, 2000: 118).

Tablo 2.17
Osmanlı Saray Mutfağı'nda Bulunan Meyve, Kuruyemiş ve Sebzelerle Yapılan Tatlılar ile Ait Oldukları Yüzyıllar

15. Yüzyıl	19. Yüzyıl	20. Yüzyıl
Fıstık Herisesi ♦	Ağaçkavunu Tatlısı*** Böğürtlen Tatlısı*** Erik Dolması** Frenk Üzümlü Tatlısı*** Kapama Koruk Tatlısı*** Kiraz Tatlısı*** Lu'âb** (Luâp)** Mandalina Tatlısı***	Armut Tatlısı* Ayva Tatlısı* Balkabağı Tatlısı* Elma Tatlısı* İncir Tatlısı* Kabak Kadayıfı* Kuru Kayısı Tatlısı* Patlıcan Tatlısı*** Portakal Tatlısı* Sütlü Kabak Lapası* Şeftali Tatlısı* Taze Kayısı Tatlısı* Turunç Tatlısı* Vişne Tatlısı* Yumurtalı Balçık Hurması* Yumurtalı Hurma Tatlısı* Yumurtalı İncir Tatlısı*

Kaynak: * (Fahriye, 2002: 103-130).

** (Kut, 1986: 25).

*** (Tosun, 1999: 81-82; 165-167).

♦ (Yerasimos, 2005: 241).

Aşure, buğday, pirinç, nişasta, nohut, fasulye, ceviz içi, badem kuru incir, çekirdeksiz üzüm gibi malzemelerle hazırlanan bir tatlı çeşididir (Şavkay, 2000a: 42). Yerasimos (2005) 18. ve 19. yüzyılda saraya özgü bir aşure türü olan “Süzme Aşure”nin pişirildiğine vurgu yapmaktadır. Buna göre pişmiş buğday süzgeçten geçirilir, sadece helemesi kullanılırdı (Işın, 2010: 34). Şavkay (2000a) süzme aşure soğumaya başlayınca içine yeterince misk eklendiğinden bahsetmektedir. Süzme aşure, “aşurelik” adı verilen özel testiler içinde sunulurdu (Yerasimos, 2005: 269). Ayrıca Işın (2010) “Sütlü Frenk Arpası Aşuresi”nden de bahsetmektedir. Işın (2010)’a göre bu aşure, sarayda geliştirilen meşhur bir aşure türüydü ve frenk arpası ile süttten yapılırdı. Ne tip aşure pişirilirse pişirilsin, buğday ve diğer malzemeler ayrı ayrı pişirilir, sonra birbiriyle

karıştırılır, yeterince şeker ilave edildikten sonra tekrar tekrar pişirilerek hazırlanırdı (Şavkay, 2000a: 42). Günümüzde aşure, içinde süt bulunmamasına rağmen sütlü tatlılar arasında sayılmaktadır ancak bu araştırmada söz konusu başlık altında verilmek yerine, tahıllı tatlılar sınıfının altında verilmesi daha uygun görülmüştür. Öte yandan Fahriye (2002) su yerine süt koyularak da hazırlanabilen bir aşure tarifi vermekte ve adına “Sütlü Aşure” demektedir.

Sarayda tüketilen aşure Helvahane’de yapılmaktadır (Bilgin, 2000: 59). Sarayda her yıl Muharrem’in yedinci ve sekizinci günü Helvacıbaşı nezaretinde hazırlıklar başlar; dokuzuncu gün kazanlar dolusu aşure pişirilir, Muharrem’in onuncu günü de, sabah erken saatlerden itibaren ulemaya, saray görevlilerine ve halka dağıtıldı (Yerasimos, 2005: 269).

Zerde ise Selçuklular zamanında da yapıldığı bilinen (Şahin, 2008: 52), pirinç, bal ve safranla pişirilen, Osmanlı döneminde her zaman sevinçli ve kutsal günlerde tüketilen bir tahıllı tatlıdır. Zafer kutlamaları, sünnet ve düğünler, bayramlar bu duruma örnektir. Bunun en önemli nedeni, safranın güneşe ve altına benzeyen güzel ve sarı rengidir Zerd aslında sarı anlamına gelen Farsça bir sözcüktür. Zerde genellikle pirinç pilavıyla birlikte dağıtıldı. Osmanlıların çok sevdiği zerde ve pilav ikilisi; imaretlerde ve şölen sofralarında sunulduğu gibi, ulufe günlerinde yeniçerilere de dağıtıldı (Yerasimos, 2005: 269; Işın, 2008: 282).

16. yüzyılda pirinç, bal veya şeker, safran ve yağla yapılan zerdeye kavrulmuş badem serpilirdi. 16.ve 17. yüzyıllarda aşçı dükkânlarında satılırdı. 16. yüzyılda sütlü zerde, 17. yüzyılda tarçınlı, karanfilli ve kuru üzümlü zerdeler yapılmaktaydı. Yine 17. yüzyılda kavunlu zerde yapıldığı bilinmektedir. 19. yüzyıl sonunda ise zerdenin üzerine, ufaltılmış şerbetlik şeker serpilerek süslendiği bilinmektedir (Işın, 2010: 412). 1539 yılında 13 gün süren sünnet düğününde halka zerde dağıtılırken; ağalar, beyler ve paşalara “Sütlü Zerde” sunulmuştu (Yerasimos, 2005: 269). Sarayda çok rağbet gören bu tatlıyı, saray halkının tamamının yeme imkânı bulduğu bilinmektedir (Bilgin, 2008c: 88).

Tahılla yapılan bir diğere tatlı ise ‘‘Pirinç Herisesi’’dir. Bu tatlı 16. yuzyılda pirinç, yağ, şeker ve bademden yapılmaktaydı. Yapımı için genellikle ilkbahar ayları tercih edilmekteydi (Işın, 2010: 146).

2.4.6.5. Helvalar

Helva, tatlı yiyecekler ve şekerlemelere verilen genel bir addır (Işın, 2010: 144). 18. yuzyılın sonuna dek Osmanlıca yemek kitaplarında tüm tatlılar için ‘‘Hulviyyat’’ ya da ‘‘Haleviyyat’’ sözcüğü kullanılmıştır (Yerasimos, 2005: 248). Osmanlıda tat veya görünüm olarak helvaya benzetilen ‘‘Kudret Helvası’’, ‘‘Hint Helvası’’ gibi bazı yiyecek maddelerine de helva adı verilmekteydi (Işın, 2010: 144). Helva, yalnızca sarayın ve İstanbul’un değil, tüm imparatorluğun, tüm toplumsal kesimlerin ve tüm zamanların tatlısı olmuştur. Helva, 15. yuzyılda loncalara kabul töreninin bir simgesi olmuştur. ‘‘Helva Töreni’’ adı verilen bu törenden hariç helva yine Osmanlıda ‘‘Helva Sohbetleri’’ adı altında yapılan toplantılarda da simgesel rol üstlenmiştir (Yerasimos, 2005: 248).

Osmanlı dönemi tariflerinde helvaların ana malzemesi un, nişasta, yağ, bal ve su ya da süttür. Erken dönemde helva yapımında hurma unu da kullanılmaktaydı ancak bu un Anadolu’da hurma yetişmediği için zamanla unutulmuştur. Un ya da nişasta -bazı tariflerde ikisi bir arada- susamyağı, kuyrukyacağı ya da tereyağıyla bakır tencerede ağır ateşte iyice kavrulur, meyane kıvamına gelince de ballı sıcak sütle haşlanırdı. Zengin mutfaklarda bu karışıma bol miktarda badem ile fıstık, gülsuyu, bazen safran, bazen misk, bazen de kaymak eklenerek tatlıları ve adları farklı olan helvalar elde edilirdi. Günümüzde unlu ve nişastalı helvalar yok denecek kadar azdır (Yerasimos, 2005: 248). Helva yapımında çoğunlukla irmik kullanılmaktadır. Tablo 2.18, Osmanlı saray mutfağında bulunan helva çeşitlerini ve ait oldukları yüzyılları göstermektedir.

Tablo 2.18’de yer alan helva çeşitlerine bakıldığında, günümüzde pek çoğunun yapılmadığı sonucuna varılabilir. Günümüzde helva denildiğinde genellikle marketlerde hazır olarak satılan tahin helvası anlaşılmaktadır. Tablo 2.18’in 16. yuzyılı kapsayan ilgili sütununda en çok yer alan helva, sabuni helva ve çeşitleridir. ‘‘Sabuni Helva’’, nişasta, susamyağı, bal veya şeker ağdasından yapılan, içine badem konulan, koyu ağda kıvamlı bir tatlıdır. 1539’da yapılan bir ziyafette beş çeşidinden sunulduğu

bilinmektedir. 19 yüzyılda İstanbul'da et helvası adıyla yapılan sabuni helva; genellikle kırmızıya boyanırdı ve içine badem veya susam karıştırılırdı (Işın, 2010: 317).

Tablo 2.18'in 19. yüzyılı kapsayan ilgili sütununda gaziler helvası ve mulukî gaziler helvası olmak üzere, birbirinin türevi olduğu anlaşılan iki helva adı bulunmaktadır. Bu bağlamda "Gaziler Helvası", bulgur pilavı gibi dağılan kıvamda un helvasıdır. Bastırarak kaşık kaşık tabağa çıkarıldıktan sonra toz şeker ve tarçın serpilerek yenirdi. Savaştan sonra, hayatlarını kaybedenlerin ruhu için, kurtulan askerler tarafından pişirilmesinden dolayı bu adla bilinirdi. "Mulukî Gaziler Helvası" ise bol miktarda kavrulmuş ve dövülmüş badem ilave edildikten sonra tepsiye yayılarak fırında pişirilen gaziler helvasıdır (Işın, 2010: 123).

Yine Tablo 2.18'de yer alan helvalardan "Helva-yi İshakiye", pirinç unu helvasıdır (Işın, 2010: 163). "Helva-yi Me'muniyye" ise pirinç unu, süt, şeker ve bazen didilmiş tavuk göğüs etinin, helva gibi pişirildikten sonra köfte gibi yuvarlatılıp ve sadeyağda kızartıldığı bir tatlı çeşididir. Üzerine gülsuyu, şeker veya fıstık serpilerek yenirdi. Fırında pişirildiği veya tavuksuz yapıldığı da bilinmektedir (Işın, 2010: 255).

2.4.6.6. Diğer Tatlılar

Çalışmanın bu kısmında, kurabiyeler, dondurmalar ve pâlûdelere (Paluze) yer verilmiştir. Yine çalışmanın bu kısmında, diğer tatlılar kategorisinde yer alan tatlılar için tablo hazırlanmamış, metin içinde anlatım yoluna gidilmiştir.

Un, yağ, badem, fıstık vb. ile yapılan, şekerli küçük hamur işlerine kurabiye adı verilmektedir (www.tdk.gov.tr). Kurabiye, Avrupa mutfaklarında bisküvi olarak anılmakta ve iki kez fırınlanmış anlamına gelmektedir. Çünkü yapılış olarak da bisküviler, daha uzun süre dayanabilmesi için iki kez fırınlanmaktadır. İlk bisküvilerin askerler ve denizciler için yapıldığı ve 1900'lü yıllara kadar Avrupa ordularının bisküvi tükettiği bilinmektedir (Şavkay, 2000b: 198).

Tablo 2.18
Osmanlı Saray Mutfağı'nda Bulunan Helva Çeşitleri ve Ait Oldukları Yüzyıllar

15. Yüzyıl	16. Yüzyıl	17. Yüzyıl	18. Yüzyıl	19. Yüzyıl	20. Yüzyıl
Bal Helvası♣	Ak Helva♣	Susamlı Helva♣	Helva-yı Me'muniyye***	Gaziler Helvası*	Adi Un Helvası****
Bozalı Helva♦	Ak Sâbûni Helva♣			Helva-yi Âsude* (Dinçlik Helvası)*	İrmik Helvası****
Helva-i Bişemni♣	Badem Helvası♣			Helva-yi Billuriye*	Keten Helvası****
Helva-i Kâfi♣	Dellâliye Helvası♦			Helva-yi Efruşe*	Nişasta Helvası****
Helva-i Müşkife♣	Fıstık Helvası♣			Helva-yi Güllabiye*	Sütlü Gaziler Helvası****
Helva-i Ter♣	Gök Sâbûni Helva♣			Helva-yi Hâkânî* (Hakan Helvası)*	
Pekmez Helvası♣	Kızıl Sâbûni Helva♣			Helva-yi İshakiye*	
Safranlı Un Helvası**	Parmak Sâbûni♣			Helva-yi Mesuniye*	
Şeker Helvası♣	Saru Sâbûni Helva♣			Helva-yi Reşidiye*	
	Temur Hindi Sâbûni (Demirhindi Helvası)♣			Helva-yi Sabunî*	
				Leb-i Dilber Nev'-i Helva-yı Şirinter*	
				Mulûkî Gaziler Helvası*	
				Ninem Duymasın Helvası* (Yengem Duymasın Helvası)***	
				Özbek Helvası*	
				Pirinç Helvası*	
				Sükkerî Helva*	
				Taze Peynir Helvası*	
				Tepsi Helvası♦♦	

Kaynak: * (Dede, 1992: 21-31).

** (Işın, 2010: 373).

*** (Sefercioğlu, 1985: 28-29).

**** (Fahriye, 2002: 46-52).

♦ (Işın, 2008: 158).

♦♦ (Kut, 1986: 20).

♣ (Yerasimos, 2005: 241-243).

Osmanlı saray mutfağında bulunan kurabiye çeşitleri oldukça azdır. Çeşitlerin artmasının, Tanzimat sonrası yıllara denk geldiği dikkat çekmektedir. Literatür taraması sonucunda elde edilen kurabiye isimleri şöyledir: 16. yüzyıla ait Şeker Kurabiye (Yerasimos, 2005: 242), 18. yüzyıla ait Fıstıklı ve Bademli Külünbe (Işın, 2010: 230) ve 19. yüzyıla ait Badem Kurabiyesi (Dede, 1992: 38). Külünbe adı verilen kurabiye çeşidi ise irmikli hamurdan yapılması açısından farklılık arz etmektedir (Işın, 2010: 230). 20.

yüzyıla gelindiğinde kurabiye çeşitlerinde bir artış görülmektedir. Bu bağlamda 20. yüzyılda adına rastlanan kurabiyeler; Adi Un Kurabiyesi, Kuş Lokumu, Çiğ Kurabiye, Acıbadem Kurabiyesi, Fındıklı Acıbadem Kurabiyesi, Fıstıklı Acıbadem Kurabiyesi ve Hurma Tatlısıdır (Fahriye, 2002: 76; 118-121).

Dondurma ise kelime olarak; şekerli sütün veya meyve sularının dondurulmasıyla hazırlanan soğuk yiyecek anlamına gelmektedir (www.tdk.gov.tr). Halıcı (1992) 19. yüzyılda yapılan dondurmalar arasında, Süt Dondurması, Elmasiye ve Süzme Aşure dondurmasından bahsetmektedir. Bahsi geçen dondurmalar arasında elmasiye kullanılan malzemeler açısından oldukça dikkat çekicidir. Elmasiye; kaynatılmış paça, incik suyu ya da balık tutkalı ile yapılan, bugün jöle olarak bilinen tatlıdır. Buna göre şeker, çeşitli meyve şurupları, gülsuyu, çiçek suyu, meyve taneleri ve yumurta akları katılarak kalıpta dondurulur, bazen kaymak ile servis edilirdi (Işın, 2010: 107). Fahriye (2002) Osmanlı döneminde yapılan elmasiye çeşitleri arasında “sütlü, kaymaklı, vanilyalı, kayısılı, çilekli ve bademli elmasiye”den; bahsetmektedir. Yine Fahriye (2002) Osmanlı döneminde yapılan dondurma çeşitleri arasında “kaymaklı, limonlu, portakallı, kavunlu, kahveli ve çikolatalı dondurma” olduğundan bahsetmektedir. Tosun (1999), dondurma çeşitlerinden vişneli ve çilekli dondurmadan bahsederken; Efendi (2005) ise yapılan elmasiye çeşitleri arasında, limon ve portakal elmasiyesi ile incik elmasiyesinden bahsetmektedir. Öte yandan, 1834 yılında yapılan evlenme merasiminde de misafirlere dondurma ikram edildiği bilinmektedir (Kut, 2008: 112).

Ayrıca “Lamunya Kaymağı” ile “Zübde-i Hünkâri” adı verilen soğuk tatlıların da elmasiye tarzında hazırlandığı bilinmektedir (Efendi, 2005: 145-148). Zübde-i Hünkâri adlı tatlı hakkında ilginç bir ayrıntı bulunmaktadır. Türcü Efendi'nin 1864 yılında A Manuel of Turkish Cookery adlı kitabında bu tatlı tarif edilirken; “put in a basin five or six ounces of powdered sugar, three quarters of a teacup of rose water, mixed with a little musk, two or three small glasses of maraschino...” ifadesi kullanılmaktadır (Efendi, 1864: 62). Maraschino %26 alkol oranına sahip, renksiz, İtalya’da üretilen Maraska kirazı likörüdür (Aktaş, 2005: 205). Hünkâr Kreması olarak Türkçeye tercümesi yapılmış olan Zübde-i Hünkâri, içine alkol girmesi bakımından diğer tatlılardan farklı durumdadır. Öte yandan kitabın 2005 yılında yapılan Türkçe

tercümesinde, söz konusu malzemeler arasında Maraschino sayılmamış, gül suyu ve vişne şerbeti kullanılması önerilmiştir (Efendi, 2005: 148).

Pâlûde (Paluze) ise günümüzde “pelte” adıyla bilinen nişastalı tatlıdır (Işın, 2010: 288-289). Selçuklu Mutfağı’nda da yer alan bir tatlı olan paluze (Şahin, 2008: 51); Osmanlıda 15. yüzyıldan itibaren çarşıda satılan bir üründür. Pâlûdenin üzüm suyuyla, zengin evlerinde ise bal veya şekerle yapıldığı bilinmektedir. Pâlûdelere bol badem, bazen de safran, gülsuyu ve misk katılırdı. Bazen de kalıplara dökülerek süslü şekiller verilirdi (Işın, 2010: 288-289). Sefercioğlu (1985) pâlûde yerine “Falûzec” kelimesini kullanmıştır. Yerasimos (2005) bu kullanımı “Paludenin Arapçaya geçmiş hali” olarak açıklamakla birlikte, pelteşin ismiyle kullanıldığına da vurgu yapmaktadır.

Osmanlı saray mutfağında bulunan pâlûde çeşitleri oldukça azdır. Literatür taraması sonucunda elde edilen pâlûde isimleri şöyledir: 15. yüzyılda Sumak Peltesi (Işın, 2008: 208), 18. yüzyılda Güllaç Paludesi (Sefercioğlu, 1985:30-31) ve Miskli Pelte (Işın, 2008: 208), 19. yüzyılda Kalûzec Palûdesi, Badem Herperesi (Ezmesi), Pelteşin ve Ferane Ki Köfter (Dede, 1992: 33-34), 20. yüzyılda ise Tapyuka Paluzesi, Ararat Peltesi ve Meyve Peltesi (Fahriye, 2002: 97) dir.

2.4.6.7. Hoşaf ve Kompostolar

Hoşaf sözcüğü, bileşik bir sözcüktür. “Hoş” ile “ab”ın birleşmesiyle ortaya çıkmıştır ve “tadı hoş a giden su” anlamına gelmektedir (Şavkay, 2000a: 283). Meyvelerin bol su ve şekerle birlikte kaynatıldıktan sonra soğutulmasıyla elde edilmektedir (Işın, 2010: 151). Saray mutfağında pişen hoşaf a meyve ve şeker dışında gülsuyu, portakal çiçeği suyu, şeftali çiçeği suyu ve bazen misk katılırdı (Yerasimos, 2005: 253). Osmanlıda zenginlerin hoşaf kâselerinin porselen veya gümüşten olduğu, özel hoşaf kaşıklarının ise fildişi ya da bağadan olduğu bilinmektedir (Işın, 2010: 151). Hoşaf, kuru meyvelerle yapılan bir tür şerbet yani şerbetin taneli olanıdır. Ancak kuru meyveler yerine meyvenin taze olanı kullanılırsa buna komposto adı verilir (Şavkay, 2000b: 170). Taze meyvelerden yapılan kompostonun, hoşaf a dan daha şekerli ve daha ağıdalı olduğu da belirtilmektedir (Larousse Gastronomique, 2005: 453).

17. yüzyıl yemek düzeninde, her ziyafetin sonunda, kahveden önce hoşaf sunulurdu. Hoşaf kâsesi sininin ortasına konulur ve herkes aynı kâsedan özel kaşıklarla içerdi (Yerasimos, 2005: 253). Hoşafların reçel ve şerbetlere göre daha az çeşitte meyveden yapıldığı bilinmektedir (Bilgin, 2008c: 90). Tablo 2.19, Osmanlı saray mutfağında bulunan hoşaf ve komposto çeşitlerini ve ait oldukları yüzyılları göstermektedir.

Günümüzde de hoşaf ve kompostolar yapılmaktadır, ancak günümüz hoşaf ve kompostoları Tablo 2.19’da görüldüğü kadar çok çeşit arz etmemektedir. Tablo 2.19’un 19. yüzyıl ile ilgili sütununda yer alan Antep Fıstığı ve Şam Fıstığı Hoşafı, kullanılan malzeme açısından oldukça ilginçtir. Öte yandan Osmanlı döneminde hoşaf ve kompostoları yapılan meyvelerin çoğunun belli bir yere ya da bölgeye ait olan, özel ürünlerden yapıldığı anlaşılmaktadır.

2.4.7. İçecekler

Şarapçılık Osmanlı döneminde uzun zaman yasaklanmış olmasına karşın (Gautier, 2005: 119), Hıristiyan reaya tarafından ve seçkin Türk sınıflarda tüketildiği bilinmektedir (Şavkay, 2000a: 16). Zaten yasaklamalar tüketildiğinin bir ispatını oluşturmaktadır. Ayrıca, Batı mutfaklarının tersine, Osmanlı Mutfağı içinde yemeklerin yapımında hiç şarap kullanılmamış olduğu da hatırlatılması gereken bir diğer ayrıntıdır (Şavkay, 2000a: 16). Saray sakinlerinin alkollü içki tüketimine dair mutfak defterlerinde hiçbir kayıt yer almamaktadır. Çünkü alkollü içecekler, Osmanlıların dünya görüşünü yansıtan dini ve örfi çerçevede meşru görülen tüketim maddeleri değildi. Dolayısıyla bunlara hazineden para ödenmesi düşünülemezdi (Bilgin, 2008c: 89). Öte yandan Akdeniz kıyılarından kayıklarla gelen şarap ve rakılardan vergi alındığı bilinmektedir. Konuyla alakalı, IV. Mustafa’ya ait, 15 N 1222 tarihli sebep-i tahrîr hükmü bir örnek teşkil etmektedir (Altındağ, 1988: 151).

Tablo 2.19
Osmanlı Saray Mutfağı'nda Bulunan Hoşafılar, Kompostolar ile Ait Oldukları Yüzyıllar

17. Yüzyıl	19. Yüzyıl	20. Yüzyıl
Arabgir Dutu Hoşafı ♦	Alluvi Fakih Hoşafı*	Ayva Hoşafı**
Bağrıbastı Hoşafı ♦	Antep Fıstığı Hoşafı***	Erik Kompostosu**
Kızıl Üzüm Hoşafı ♦	Armut Hoşafı****	Helvacı Kabağı Kompostosu**
Zerdali Hoşafı ♦	Bardaşa Eriği Hoşafı*	Üzüm Hoşafı**
	Be-Gaye Ekşierik Hoşafı*	Üzüm Kompostosu**
	Böğürtlen Hoşafı****	
	Çilek Hoşafı****	
	Erik Hoşafı*	
	Elma Hoşafı*	
	Frenk Üzümü Hoşafı****	
	İncir Hoşafı*	
	Kayısı Hoşafı*	
	Kızılılık Hoşafı*	
	Mardin Eriği Hoşafı*	
	Nar Hoşafı*	
	Portakal Hoşafı*	
	Razzaki Üzümü Hoşafı*	
	Şam Fıstığı Hoşafı*	
	Şeftali Hoşafı****	
	Taflan Hoşafı*	
	Vişne Hoşafı*	

Kaynak: * (Dede, 1992: 69-76).

** (Fahriye, 2002: 104; 111-112; 130).

*** (Efendi, 2005: 190).

**** (Tosun, 1999: 145-146; 160).

♦ (Yerasimos, 2005: 243-244).

Yüksek yaşam kalitesi sergileyen saray sakinleri için yazın sıcak günlerinde içeceklerin soğutulmasında kullanılan kar ve buz en değerli tüketim mallarından ikisiydi. İstanbul halkının da kullandığı bu iki soğutucunun tüketimi, başkentte bir sektör oluşturacak

kadar yaygındı. Şehrin ve sarayın kar ihtiyacı, şehir çevresinde yer alan çok sayıda karlıktan karşılanmaktaydı (Bilgin, 2000: 255-256).

Çalışmanın bu bölümünde sıcak ve soğuk alkolsüz içecekler Şurup ve Şerbetler, Türk Kahvesi ile Çay ve Boza şeklinde gruplandırılarak anlatılmış, sadece Şurup ve Şerbet çeşitleri tablo halinde ve yüzyıllar bazında gösterilmiş, diğer içecekler için bu yola başvurulmamıştır.

2.4.7.1. Şurup ve Şerbetler

Şurup, Aktaş ve Özdemir (2005b)'e göre su, şeker, koku verici madde (meyve esansı ya da konsantre meyve suyu) ve renk verici madde (doğal veya boya maddesi) karışımı; Işın (2010)'a göre ise şerbet yapmak üzere hazırlanan koyu kıvamlı şekerli sıvıdır. Larousse Gastronomique (2005) ise şurupları “sıcak ya da soğuk hazırlanabilen, reçel ve şuruplu dondurmaların yapımında ve pasta ya da şekerleme üretiminin çeşitli işlemleri sırasında kullanılan, yoğun şeker ve su karışımı” olarak tanımlamaktadır. Çok yoğun olan şuruplar, kendi hacimlerinin 6-8 katı miktarda suyla seyreltildikten sonra, serinletici, renkli ve ekonomik içecekler haline getirilir (Larousse Gastronomique, 2005: 1031).

Şurup, meyve suyu, çiçekler ve baharatların öz suyuyla yapılır, içinde tane bulunmaz, istendiği zaman sulandırılarak şerbet yapılırdı (Işın, 2010: 358). Şurup yapımında meyvenin kendisinden çok, bir tülbentten süzölmüş suyu kullanılır, posası atılırdı. Ortaya çıkan taze meyve suyu bir miktar şeker ile bir kap içinde iyice karıştırıldıktan sonra kaynatılır. Bu kaynatma sırasında kabın üzerine çıkan köpüğün, ileride şurupta kötü bir tat yaratmaması için, alınıp atılması önerilirdi. Sonra elde edilen şekerli pişmiş karışım yeniden ince bir tülbentten süzölür, en son aşama olarak da şişelere konup saklanırdı (Şavkay, 2000a: 287).

Sıhhi otlar, baharat gibi malzemelerden yapılan, sıvı haldeki ilaca şerbet denildiği gibi; meyve, çiçek veya baharatlarla tatlandırılan şekerli veya ballı içeceklere de şerbet denilmektedir (Işın, 2010: 355). Şerbetler meyve suları ya da konsantrelere su ve şeker katılarak elde edilmektedir (Aktaş ve Özdemir, 2005b: 26). Meyve şıra ve şerbetleri

Türklerin önemli içeceklerindendir. Meyveler ezildikten sonra şeker ve su ile karıştırılarak şerbetler elde edilir. Kokulu gül yaprakları ovulup şekerli suyla kaynatılır, limonlu gül yaprakları eklenip süzülerek gül şerbeti elde edilirdi (Baysal, 1993: 78). Tavernier (2007)'ye göre birbirinden farklı hazırlanma biçimleri bulunan şerbetler, sarayda Helvahanede, özel şerbetlerle macunlar ise kiler koğuşunda ve Başlala Kulesi'nde, hekimbaşı gözetiminde hazırlanmaktaydı. Yine Osmanlı İmparatorluğu'nda şerbetin gün içerisinde çeşitli nedenlerle tüketildiği, sokakta satıldığı, sürahilerden aktarılan kâselerle içildiği ve batılılaşma sonrasında da bu içeceğin tüketilmeye devam edildiği bilinmektedir (Pala, 2010: 97).

Osmanlı Mutfağı'nda yemek ile birlikte türlü çiçek ve meyvelerden yapılmış soğuk şerbetler en çok tüketilen içecektir. Saray içerisinde görev yapan şerbetçiler özellikle yaz aylarında, saray içinde görevli olan herkese belirli aralıklarla soğuk şerbet ikram ederlerdi. Bunun yanı sıra saray dışında da şerbetçiler, sırtlarında taşıdıkları güğümler ile dolaşarak halka soğuk şerbet satarlardı ve soğuk kalmaları için gümüş bardaklarla servis ederlerdi (Sepken Yar, 2008: 9). Sarayda bu içecekleri soğuk tutmak için kar ve buz sürekli temin edilmekteydi (Tavernier, 2007: 60). Özellikle Bomonti biraderler, sarayın buz müteahhidi olarak anılmaktaydılar. Hatta devlet kademeleriyle yakın ilişkileri dolayısıyla, 1888 yılında "buhar ile müteharrik birinci arpa suyu fabrikası" kurmak ve "sanayi buzlu imalatı" yapmak üzere ruhsat aldıkları bilinmektedir (Gürsoy, 2004: 44).

Osmanlı saray mutfağında bazı şerbetler Helvahanede yapılırken, bazıları da dışarıdan temin edilmiştir. Örneğin, her sene Mısır'dan hummas, Şam'dan dibas, Edirne'den gül ve Yanbolu'dan anberbaris şerbetleri tedarik edilmekteydi (Bilgin, 2000: 59). Hummas; kuzukulağının şeker, misk ve anberle birlikte pişirilmesiyle elde edilir (Bilgin, 2000: 254). Dibas ise olgun hurmalardan kendiliğinden çıkan sıvının, şeker, misk ve anberle karıştırılarak pişirilmesiyle elde edilen bir şerbettir (Bilgin, 2000: 254). Ayrıca sarayda şerbet ikramı misafirlerin üst rütbeli olduğunun bir işaretiydi. Daha düşük rütbede olanların ise susuzluklarını sadece suyla gidermek durumunda oldukları bilinmektedir (Ünsal, 2008: 188).

Tablo 2.20, Osmanlı saray mutfağında bulunan şerbet ve şurup çeşitlerini ve ait oldukları yüzyılları göstermektedir. Tablo 2.20’de de görüldüğü üzere, Osmanlı saray mutfağında şuruplarda görülen çeşit zenginliği günümüzde neredeyse tümüyle yok olmuş durumdadır. Bu konuda, gazlı içeceklerin bütün dünyada büyük bir hızla yayılmış olması önemli bir rol oynamaktadır. Gazlı içeceklerin zararları dikkate alındığında, beslenme alışkanlıklarındaki değişime dair, belki en fazla üzerinde durulması gereken konu içeceklerdir. Türkiye’de içecekler konusunda yeni bir tarza ihtiyaç vardır. Bunun için Osmanlı şerbet kültüründen yararlanılabilir. Yeni bir içecek kültürü oluşturma faaliyetlerinde de, Osmanlı döneminde şerbet kültürünün zirveye ulaştığı şehir olan İstanbul’un, öncülük etmesi gerekmektedir (Bilgin, 2010-2011: 243).

Tablo 2.20 incelendiğinde, yaş üzümünden şurup ya da şerbet yapılmadığı görülmektedir. Fahriye (2002) konuyla ilgili olarak, üzümünden şurup yapılmayacağını, bunun yerine şirasının yapılması gerektiğini belirtmektedir. Öte yandan Fahriye (2002), şırayı uzun zaman muhafaza etmek, şarap olmadan ekşi kalmasını sağlamak için hardal tohumu kullanılması gerektiğini de belirtmektedir.

Günümüzde halen yapılmakta olan loğusa şerbeti, 17. yüzyıla ait bir şerbettir ve Osmanlı döneminde hazırlanan loğusa şerbetinin sürahilerinin; akrabalara, din adamlarına, dostlara ve ilgili resmi yerlere gönderildiği ve böylelikle doğumun resmi olarak bildirildiği belirtilmektedir (Kalafat, 2005). Tablo 2.20’nin 19. yüzyıla ait sütununda bulunan sirkencebinin Selçuklularda da yapıldığı bilinmektedir. Selçuklularda *Sirkencubin* adıyla anılan bu içecek, sirkenin bal ile karıştırılması suretiyle elde edilen bir içecektir (Şahin, 2008: 54).

Tablo 2.20
Osmanlı Saray Mutfağı'nda Bulunan Şerbetler ve Şuruplar ile
Ait Oldukları Yüzyıllar

15. Yüzyıl	16. Yüzyıl	17. Yüzyıl	19. Yüzyıl	20. Yüzyıl
Ekşi Elma Şurubu♣	Arap Şerbeti♣ Bal Şerbeti**	Amberli Şerbet*	Adi Şurup♦	Ağaç Çileği Şurubu*** Armut Şurubu*** Ayva Şurubu***
Ekşi Nar Şurubu♣		Dut Şerbeti♣	Badem Şerbeti♦♦	Çilek Şurubu***
Hindistan Cevizi Şerbeti**		Hünnap Şerbeti♣	Badem Şurubu♦	Elma Şurubu***
Hurma Şurubu♣		Karabaş Şerbeti♣	Çilek Şerbeti♦♦	Erik Şurubu***
Kuru Üzüm Şerbeti** (Kırmızı ve Siyah Kuru Üzümden) (Fıfış Şerbeti)** (Meviz-Âb)**		Karanfili Güllü Şerbet♣	Demirhindi Şurubu♦	Frenk Üzümlü Şurubu*** Fulya Şurubu***
Nane Şerbeti♣		Kâvi Şerbeti♣	Erik Şerbeti♦♦	Gelincik Şurubu*** Gül Şurubu***
Nilüfer Şurubu♣		Loğusa Şerbeti♣	Gül Şerbeti♦♦	Hünnap Şurubu***
Tatlı Elma Şurubu♣		Menekşe Şerbeti*	Kayı Şerbeti♦♦	Kayı Şurubu*** Kaynamış Çilek Şurubu***
Tatlı Nar Şurubu♣		Miskli Şerbet*	Kavun Çekirdeği Şerbeti♦♦	Kaynamamış Elma Şurubu***
		Nilüfer Çiçeği Şerbeti*	Keçiboynuzu Şerbeti♦♦	Kaynamamış Erik Şurubu***
		Öd Şerbeti♣	Kızılık Şerbeti♦♦	Kaynamamış Frenk Üzümlü Şurubu***
		Şeker Şerbeti♣	Koruk Şerbeti♦♦	Kaynamamış Kayısı Şurubu***
		Tarçınlı Hacı Şerbeti♣	Limonata♦♦	Kaynamamış Limon Şurubu*** Kaynamamış Vişne Şurubu***
			Nar Şerbeti♦♦	Kızılık Şurubu*** Kuru Vişne Şurubu***
			Portakal Şerbeti♦♦	Limon Şurubu*** Limon Çiçeği Şurubu***
		Sirkencebin♦	Mandalina Şurubu***	
		Şeftali Şerbeti♦♦	Menekşe Şurubu***	
		Turunç Şerbeti♦♦	Portakal Çiçeği Şurubu*** Portakal Şurubu***	
		Vişne Şerbeti♦	Şeftali Şurubu***	
			Turunç Çiçeği Şurubu*** Turunç Şurubu***	
			Vişne Şurubu***	
			Yasemin Şurubu***	
			Zerdali Reçeli Şurubu***	

Kaynak: * (Tavernier, 2007: 59)

** (Işın, 2010: 117; 258; 355).

*** (Fahriye, 2002: 158; 180).

♦ (Efendi, 2005: 193-198).

♦♦ (Tosun, 1999: 149; 166).

♣ (Yerasimos, 2005: 242-244).

2.4.7.2. Türk Kahvesi

Kahve, Sudan ve Etiyopya (Habeşistan) kökenli, kökboyasığıllar familyasından, küçük kırmızı kirazlar formunda meyveleri olan bir bitkiden elde edilen, kahve çekirdeğidir (Larousse Gastronomique, 2005: 506). Güneybatı Etiyopya'nın yüksek ormanlarında en az bin yıldır yetişmekte olduğu (Bellows, 2011: 40) ve yerli halkın çok eskiden beri bu bitkinin tanelerini un haline getirip bir tür ekmek yaptığı bilinmektedir (Aktaş ve Özdemir, 2005b: 16). Öte yandan, 1420 yılında Aden'de (bugünkü güney Yemen) kahve içilmekte olduğu kesin olarak bilinmektedir (Larousse Gastronomique, 2005: 506).

Kahve ağacı dikiminden 3-5 yıl sonra meyve üretmeye başlar ve bu ağaçtan yaklaşık 15-20 yıl süre ile verim alınabilir. Kahve meyvesinin olgunlaşması 8-10 ay sürer. Her meyvenin içerisinde iki adet tohum yani kahve çekirdeği bulunur. Kahvenin elde edilebilmesi için meyvenin içerisinde bulunan bu tohumların çıkarılması gerekir. Kahve ağacının meyveleri toplandıktan sonra bir takım işlemlere tâbi tutularak yeşil kahve (çiğ kahve) elde edilir ve yaklaşık 100 kg meyveden 15 kg. çekirdek kahve üretilebilmektedir (Aktaş ve Özdemir, 2005b: 17). Yeşil kahveye değer biçildikten sonra satılır ve ihraç edilir (Larousse Gastronomique, 2005: 506).

Yeşil kahvenin elde edilmesinde iki ayrı yöntemden biri kullanılabilir. Bu yöntemler kuru işleme ve yaş işleme şeklinde adlandırılır. Kuru işlemede temizlenen meyveler eleklerin üzerine yatırılır ve 6 ila 15 gün süre ile güneşte kurutulur. Yaş işleme yönteminde ise meyveler temizlemenin ardından suda ıslatılır, etli kısımları makineler yardımıyla çekirdeklerinden ayrılır. Daha sonra bu çekirdekler içi su dolu havuzlara alınarak 24 ila 36 saat arası mayalandırmaya alınır (Aktaş ve Özdemir, 2005b: 18). Yeşil kahvenin aroması kavurma (*cafeon adındaki uçucu esans kullanılarak*) işlemi sayesinde ortaya çıkar (Larousse Gastronomique, 2005: 506). Kavrulan kahve çekirdekleri çeşitli derecelerde öğütülerek içilmeye hazır hale getirilir. Kahvenin öğütülme derecesi hangi yöntemle içime hazırlanacağına bağlıdır. Örneğin Türk kahvesi için kahvenin toz haline gelene kadar öğütülmesi gerekirken, filtre kahve için orta düzeyde öğütme yeterlidir (Aktaş ve Özdemir, 2005b: 19). Kavrulan kahve aromasını hızla kaybeder ve havayla temas halinde bayatlar. Serin bir ortamda, ışıktan

korunarak saklanması gerekir. Tanecikler isteğe göre kalın ya da ince çekilerek kullanılır. Kullanılacak miktarın son anda çekilmesi önerilir (Larousse Gastronomique, 2005: 506).

Bellows (2011) kahvenin adının, doğduğu Güneybatı Etiyopya'daki Kafa bölgesinden geldiğini; Aktaş ve Özdemir (2005) ise Arapça canlandırıcı anlamına gelen “gahwa” ya da kuvvet anlamına gelen “kaveh” kelimesinden geldiğini, ileri sürmektedir. Efsaneye göre keçilerin kahve çekirdeklerini yedikten sonra hoplayıp zıpladığını fark eden Kaldi isimli bir çocuk, kahvenin enerji verici özelliğini keşfeden kişi olmuştur (Bellows, 2011: 40).

Fotoğraf 2.10'dan da anlaşılacağı üzere kahve, Etiyopya'dan sonra Yemen'e oradan da Arabistan'a yayılmıştır. Kahve 15. yüzyılda Arabistan'da yetiştirilmeye başlanmış ve 16 yüzyıl başlarında Etiyopya Valisi tarafından Anadolu'ya getirilmiştir. Kanuni Sultan Süleyman zamanında Osmanlı'da yaygınlaşan kahve, 16. yüzyıl sonlarında Mısır ve Suriye'de de çok sık tüketilir hale gelmiştir. 16. yüzyıl sonlarına doğru ise kahve Avrupa'ya girmiş, daha sonra Avrupa'dan Amerika'ya götürülmüştür (Aktaş ve Özdemir, 2005b: 16). Kahve, 1687 yılında değirmenin keşfiyle iyice yaygınlaşmıştır. Daha sonraki dönemlerde kahve kültürü Afrika, Güney Amerika ve Antiller'e, ardından da Hindistan, Pakistan ve Çin'e yayılmıştır (Larousse Gastronomique, 2005: 506). Günümüzde ise kahve en önemli tarım ihraç ürünlerinden biri durumundadır. Dünyada kahve üretiminde en yüksek payı ise Brezilya almaktadır (Aktaş ve Özdemir, 2005b: 16).

Fumey ve Etcheverria (2007) kahve yapmak için üç yerel yöntemden bahsederler. Buna göre kahve; kaynatma, pişirme ve filtre yöntemleriyle hazırlanmaktadır. (Fumey ve Etcheverria, 2007: 70).

Türk kahvesi sıcak bir içecek olmasının yanı sıra, Türk kültüründe iletişimin, konukseverliğin ve paylaşmanın da bir sembolüdür (Bayizit ve diğerleri, 2009: 599). Türkiye'de kahve yetişmemesine rağmen Türk kahvesi hazırlanışı, içimi ve kullanılan kahvenin öğütülme şekli ile diğer kahvelerden farkını ortaya koymaktadır. Türk

kahvesinin tadı damakta uzun süre kalabilmektedir. Öte yandan telvesi fincanın dibinde kaldığından içilmez ve bu yüzden de oldukça sağlıklıdır (Aktaş ve Özdemir, 2005b: 22). Öte yandan bir bardak Türk çayı ya da acı bir Türk kahvesi almak, çoğu zaman ince toplumsal nezaket kurallarını uygulamayı da gerektirmektedir (Swan, 2009: 10).



Fotoğraf 2.10: Kahvenin Avrupa'da Yayılması

Kaynak: Fumey ve Etcheverria, **Dünya Mutfakları Atlası**, 2007, s.71.

Kahve, 17. yüzyılın ortalarında saray içecekleri arasında yerini almış olsa da, sarayda sadece; padişah, valide sultan, harem dairesinin önde gelenleri, divan üyeleri ve saray ağaları tarafından tüketilmiştir (Ünsal, 2011: 48). Bilgin (2000) sınırlı miktardaki kahve tüketimini şu şekilde açıklamaktadır: “mutfak muhasebelerinde kahveye dair ilk kayıtlar 17. yüzyıla aittir. Ancak bu kayıtlar sadece seçkinlerin içebildiği kahve için yapılan şeker tahsisini göstermektedir. Mısır'dan saray mutfağına münhasır kahve de getirilmekte fakat parası mutfak bütçesinden ödenmediğinden muhasebelerde yer almamakta dolayısıyla tüketim miktarı da tespit edilememektedir” (Bilgin, 2000: 234).

Uzun bir süre sadece saraya ait bir kültür olarak kalan kahve tüketimi, “kahvehane” kültürünün gelişmesi ile halk arasında da yaygınlaşmıştır (Bayizit ve diğerleri, 2009: 601). Tahtakale'de açılan ilk kahvehane yalnız halkın değil müderris ve kadı gibi okumuş kesimin de ilgisini çekmiş (Bayizit ve diğerleri, 2009: 601); okur-yazarların, dönemin kibar ve münevver insanların devam ettiği bir kültür merkezi olarak faaliyet göstermiştir (Göncüoğlu, 2008). Daha önce de vurgulandığı üzere, İstanbul'daki ilk

kahvehane Tahtakale’de açılmıştır. Tahtakale aslında uluslararası ve yerel ticaretin odaklandığı bir yerdi. Dışarıdan gelen hemen hemen her şey bu bölgeden şehre giriş yapıyordu ve kahve de bunlardan biriydi. İlk kahvehaneyi kurmak için, ticaretin ve buna bağlı olarak erkek nüfusun yoğunlaştığı bu bölgenin seçilmesi oldukça doğru bir tercih olarak görülmektedir (Akyazıcı Özkoçak, 2009: 20).

Ne olduğu tam olarak bilinmeyen bu yeni madde, kömürleşme derecesinde kavru lan her şeyin Müslümanlıkta haram sayılacağı bahanesiyle din adamlarınca yasaklanmıştır (Bayizit ve diğerleri, 2009: 601). Benzer şekilde IV. Murad, kahvehanelerde toplananların dini hayattan uzaklaştıkları ve devlete karşı fikirler yaydıkları düşüncesiyle (Işın, 2010: 176), 1633 tarihinde İstanbul’daki bütün kahvehanelerin kapatılmasını ve kahve içilmesini yasaklamıştır (Yaşar, 2009: 40). Söz konusu yasaklar belirli dönemlerde de yine padişahlar eliyle esnetildiği ya da kaldırıldığı görülmektedir. Konuyla alakalı 12 N 1058 tarihli, IV. Mehmed’in Şam kadısına ve defterdârına hükmü sûreti bulunmaktadır. Bu hükümde;

“Amcası Sultan Murad zamanında kahvehânelerin yasak edildiği ve pederi Sultan İbrahim tarafından da bu yasak ibka’ edildiği halde Şam beylerbeylerinin kahvehâneleri senevi 18.000 kuruş mukataaya bağlayıp açılmasına izin verdiklerinin haber alındığı, beylerbeylerinin böyle bir işe müdâhalelerinin câiz olmadığı, ancak Şam’ın, Mekke ve Medine’nin kapısı olmak itibâriyle evlâd-ı Arab ve misafirler için lüzumlu olduğu düşünülerek senevi 18.000 kuruş mukataa ile kahvehânelerin açılmasına izin verildiği, fakat bu paraya beylerbeyleri müdâhale ettirilmeyerek avârız akçesiyle beraber Hazîne-i âmireye gönderilmesi” gerektiği yazmaktadır (Altındağ, 1988: 125).

Ancak tüm yasaklamalara rağmen kahvenin sevilip yaygınlaşması önlenememiş ve Osmanlı döneminde günün her saati kitap ve güzel yazıların okunduğu, satranç ve tavlânın oynandığı, şiir ve edebiyat sohbetlerinin yapıldığı kahvehaneler ve kahve kültürü dönemin sosyal hayatına damgasını vurmuştur (Bayizit ve diğerleri, 2009: 601).

16. yüzyıldan 19. yüzyıla kadar Osmanlı toplumu kahveyi genellikle toplu olarak içmeyi tercih etmiştir. Bu sebeple bu süreçte kahveyi oldukça büyük kaplar olan ibriklerde pişirmişlerdir. Benzer şekilde ilk fincanların da neredeyse çorba kâsesi kadar büyük ebatlarda olduğu bilinmektedir. Bu fincanlar 18. yüzyıldan itibaren küçülmüş ve önce zarflarla kullanılmaya başlanmış, daha sonra da kulplu hale gelmiştir. Kahve pişirme kaplarındaki değişim yine 18. yüzyılda gerçekleşmiş, cezveler devreye girmiş,

önceleri ibriklerle birlikte kullanılmış, sonra da yegâne kahve pişirme aracı haline gelmiştir. Sonuç olarak gerek pişirme gerekse servis kaplarının küçülmesi, kahve içme alışkanlığının zamanla bireysel ortamlara taşındığını göstermesi açısından önemli bir gelişme olarak sayılmaktadır (Bilgin, 2010-2011: 239).

Kanuni Süleyman sarayda kahve hazırlamak ve sunmak ile kahve takımı eşyalarından sorumlu Kahvecibaşılık görevini ilk tahsis eden padişaktır. Kanuni aynı zamanda kahve ikramının zamanını ve merasimin nasıl yapılacağını da kaydettirmiştir (Pala, 2010: 119). Yine IV Mehmet zamanında sarayda “kahveci başı” makamının bulunması, padişahın içeceği kahve suyunun İstanbul Eyüp tepesi yakınlarındaki Gümüşsuyu’ndan getirilmesi, Osmanlıda kahveye verilen önemin bir diğer göstergesidir (Küçükkömürler ve Karakuş, 2009: 604-605). Batılılaşma ile kahvenin şekerli ve sütlü olarak tüketildiği ve acı kahve hazırlamanın farklılaştığı fakat tamamen yaygınlaşmadığı görülmektedir (Pala, 2010: 120).

Acı kahve hazırlamada kullanılan kaplara genel olarak stil takımı adı verilmektedir. Kahve fincan takımının bir parçası olan zarf örnekleri, çoğunlukla metaldir (Pala, 2010: 121). Zarf, içine fincan veya bardak oturtulan metal kaba verilen addır (www.tdk.gov.tr). Zarfli fincan kullanım biçimi 17. yüzyıl sonu ile 18. yüzyıl başından itibaren yaygınlaşmıştır. Günümüze ulaşan en erken zarf örneği 1734 yılına aittir (Ak, 2007: 49). Pişmiş toprak zarflar ise, Avrupa porselenleri ile Kütahya ve Tophane seramiklerinde görülmektedir (Pala, 2010: 121).

Kahvenin misafire sunulması önemli bir merasim haline gelmiştir ve zengin evlerinde değerli kahve fincanları, zarflar, tepsiler ve ibrikler kullanılmıştır. Kahve bulamayan veya alamayanlar kahve niyetine çörek otu ve nohut karışımı, kenevir, kenger ve menengiç meyveleri kullanmışlardır. Osmanlı döneminde Yemen’den getirilen (coffea arabica) makbuldü ancak 18. yüzyıldan itibaren Avrupalıların sömürgelerinde yetiştirilen kahve türleri, ucuzluğu nedeniyle daha çok tüketilir olmuştur (Işın, 2010: 176).

Osmanlı sarayında misafirlere çubuk ve kahve ikram edilmesi merasimi, Osmanlı değerler bütünü içinde eskiden beri oldukça önem taşıyan ve teşrifatı ciddiyetle izlenen bir ritüeller bütünüdür. Ancak kahve ikramı çubuk ikramından daha yaygındır. Çünkü kahve tüm ziyaretçilere verilir, çubuk ise ziyaretçi ile onu ağırlayan kişinin rütbesine göre ikram edilir ya da edilmezdi (Karateke, 2004: 185).

Türk Kahvesi, hazırlama ve pişirme tekniğiyle diğer kahvelerden farklılık göstermektedir. Çiğ kahve çekirdeklerinin tavada kavrulduktan sonra, dibek adı verilen taş havanlarda dövülerek, çok ince partiküller halinde öğütülmesi ile elde edilen Türk kahvesinin; bakır cezvelerde ve kısık ateşte 15-20 dakikada pişirilmesi önerilmektedir. Genellikle bakır ve pirinçten yapılan suibriği, cezve, fincan zarfları ve pişmiş kahveyi taşımak için kullanılan kahve askıları gibi kahve fincanları da karakteristik biçimdedir ve Türk zevkine özgü motiflerle yapılmaktadır (Bayizit ve diğerleri, 2009: 601). Türk kahvesinin servisi bir bardak su ile birlikte yapılır. Bu su genellikle kahve içtikten sonra tüketilse de, bir işlevi de kahve içmeden önce ağzın temizlenerek kahve tadının daha iyi alınmasının sağlanmasıdır (Küçükkömürler ve Karakuş, 2009: 604-605). Türk Kahvesini diğer kahve çeşitlerinden ayıran özellikler şunlardır (Bayizit ve diğerleri, 2009: 601-602):

- Türk kahvesi dünyanın en eski kahve pişirme metodudur.
- Kahve ve suyun beraber kaynatılarak tüketime sunulduğu tek kahve çeşidi olmasının yanı sıra köpük ve telveden oluşmaktadır.
- Pişirme aşamasında şeker ilavesi tercihe göre yapıldığından içime hazır halde sunulan tek kahve türüdür.
- Telvesi tüketilmez ve dibe çöktüğünden filtre edilmesi gerekmemektedir.
- Yumuşak ve kadifemsi köpüğü birkaç dakika bozulmadan kalabilmekte ve bu uzun süren bir tat bırakırken, yoğun kıvamı ile de ağızdaki lezzet tomurcuklarını uyararak hafızada yer etmektedir.
- Diğer kahve türlerine göre daha kıvamlı, daha yumuşak ve daha aromatiktir.
- Servis edildiği ince kenarlı fincan ile diğer kahvelere göre daha yavaş soğumaktadır.
- Günde içilen bir fincan kahve sindirimi kolaylaştırmaktadır.
- Diğer kahve çeşitlerine oranla bir içiminde daha az kafein içermekte ve içerdiği kafein vücuttan kolayca atılabilmektedir (Bayizit ve diğerleri, 2009: 601-602).

- Türk kahvesinin minerallerin emilimi üzerine yaptığı olumsuz etkiler, diğer kahvelerden daha azdır (Küçükkömürler ve Karakuş, 2009: 605).

2.4.7.3. Çay ve Boza

Çay, çaygiller familyasından camellia sineusis adı verilen ve bütün yıl yeşil kalabilen küçük bir ağacın, filiz yaprakları ya da tomurcuklarından elde edilmektedir. Yapraklarının eni 4-5 santimi, boyu ise 10-13 santimi bulan çay; çeşitli işlemlerden geçirildikten sonra siyah ya da yeşil çay üretilmekte, sıcak su içinde demlenmesi ile de içilebilir hale gelmektedir (Aktaş ve Özdemir, 2005b: 10).

Osmanlı döneminde çayın izine az rastlanır. 17. yüzyılda sarayda çayın çeşitli baharatlarla içildiği bilinmektedir. Avrupa etkisiyle 18. yüzyıldan itibaren sarayda çaya olan ilgi artmıştır. 18. ve 19. yüzyılda çay şerbeti, yeşil çay çevirmesi ve çay akidesi yapıldığı bilinmektedir. 19. yüzyılın ikinci yarısında, Rus etkisi ile semaver kullanılmaya başlanmıştır. Yeşil çay, siyah çay, top barutu, toz çay, kalıp çayı ve akkuyruk; Osmanlı döneminde bilinen çay türleri arasında sayılmaktadır (Işın, 2010: 76).

Siyah çay Osmanlı Mutfacı'na 19. yüzyılın sonlarında girmiştir (Bilgin, 2010-2011: 243). Osmanlıların Orta Asyalı ırkdaşları ile kurdukları diplomatik ilişkilerin yanında, bu coğrafyadan Anadolu'ya vuku bulan sürekli göçler, çay kullanımının Osmanlı topraklarında yaygınlaşmasında büyük rol oynamıştır (Kuzucu, 2008: 246). 18. yüzyılın sonlarına doğru İstanbul'a göç eden bazı Kırım Tatarları ile Buharalılar, çay alışkanlığının burada yaygınlaşmasına katkıda bulunmuş, birçok İstanbullu çay içmeyi bu kişilerden öğrenmiş ve İstanbul'daki ilk çay ticaretini de bu topluluklar gerçekleştirmiştir (Kuzucu, 2008: 246).

Osmanlı'da çayın bugünkü anlamda tüketimi Tanzimat'tan sonradır. Bundan önceki dönemde vücudu hastalıklara karşı korumak ya da hastalıkları tedavi amacıyla, yani farmakolojik nedenlerle kullanılmıştır. 18. yüzyıla ait bazı belgeler ise çayın aktarlarda satıldığını ortaya koymaktadır (Kuzucu, 2008: 247).

Çay tüketimi Osmanlı Mutfağı'na birçok araç-gerecin girmesini sağlamıştır. Porselen dışında İstanbul ve Anadolu'nun birçok kentinde küçük atölyelerde imal edilen ibrik, semaver ve çaydanlık gibi malzemeler iç piyasada tüketilmiştir (Kuzucu, 2008: 252). Çay ile tanışmadan önce günün her saatinde fincanla kahve içmeyi adet haline getirmiş olan Osmanlılar, çayı da başlangıçta fincanla içmişlerdir (Kuzucu, 2008: 253). 19. yüzyılın sonu ile 20. yüzyılın başlarında çay servisinde yavaş yavaş bardak kullanımına geçildiği görülmektedir (Kuzucu, 2008: 254).

Osmanlı saray mutfağı içecek kültüründe bozanın da önemli bir yer tuttuğu bilinmektedir. Boza, darı, arpa, buğday gibi daneli bitkilerin mayalandırılmasıyla yapılan geleneksel bir iecedir (nsal, 2011: 323). M.Ö 6 binlerden bu yana Orta Asya, İran, Anadolu, Mezopotamya, Mısır ve Arap lkelerinde ayrıca Güney Rusya, Balkanlar ve Doğu hatta Batı Avrupada bilinen ve üretilen bir iecedir (nsal, 2011: 324).

Boza kültürünün özellikle 17. yüzyılda İstanbul'da iyice yaygınlaştığı sanılmaktadır. Sarayda sürekli, pirinçten yapılan boza tercih edilirken Şehir halkı, boza dükkânlarında hem pirinç hem de arpadan imal edilen boza bulabiliyordu (Bilgin, 2010-2011: 239). Daha çok kışın içilen boza sevilen bir iecekti. Beyaz darıdan yapılan bozayı, saray ve konaklarda helvahane aŐılları dışında, İstanbul'da Arnavutlar piŐirir, geceleri kırba ya da gğmlerle sokak sokak dolaŐıp satarlardı (Yerasimos, 2005: 14).

Mutfak defterlerinde bozaya ilişkin kayıtlar, boza yapımı için tahsis edilen pirinç miktarıyla sınırlıdır. 1626'da 260 kile (6,7 ton), 1631'de 293 kile (7,5 ton) ve 1638'de 151 kile (3,9 ton) pirinç bu ieeğin imalinde kullanılmıştır. Bu bağlamda sarayda imal edilen boza azımsanamayacak miktardadır ve boza içiminin saray kültürü içinde önemli bir yeri olduğunu göstermektedir (Bilgin, 2008a: 111). Öte yandan, 19. yüzyıl sonlarında okolatanın da yeni bir içecek olarak tüketiminin yaygınlaŐtıėı bilinmektedir (Samancı, 2008a: 311).

BÖLÜM III: YÖNTEM VE SAHA ARAŞTIRMASI

Bu bölümde, şu ana kadar oluşturulan ve geçmiş araştırmalardan elde edilen teorik düşünceler eşliğinde, teoriyi genişletmek için, çalışmada elde edilen verilerin yorumlanmasını sağlamış olan yöntem ve bu yönteme bağlı olarak kullanılan tekniklerden bahsedilmektedir. Bu bağlamda üçüncü bölümde; araştırmanın deseni, örnekleme, veri toplama araç ve teknikleri, veri toplama süreci, toplanan verilerin analizleri ve elde edilen bulgular sunulmaktadır. Bölümün sonunda ise ortaya çıkan sonuçlar ile turizm sektörüne ve diğer araştırmacılara öneriler yer almaktadır.

3.1. Araştırmanın Yaklaşımı ve Yöntemi

Araştırmanın temel yaklaşımı tümevarım yaklaşımıdır. Tümevarım yaklaşımı, parçaların incelenmesini ve bu incelemelere dayanılarak bütünü tanımlanmasını amaçlayan bir yaklaşımdır (İslamoğlu, 2002: 36). Yani tümevarım sınırlı sayıda örneğe bakarak, genel hakkında kanaat sahibi olunmasını sağlar (Altunışık ve diğerleri, 2007: 21). Bu araştırmada yöntem olarak, nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Nitel araştırmalarda genellikle, doğruluğu veya yanlışlığı test edilmek üzere önceden belirlenmiş bir kuram ya da denence (hipotez) yoktur. Nitel araştırmalarda tümevarım ilkesi hakimdir. Araştırmacı topladığı tanımlayıcı ve ayrıntılı verilerden yola çıkarak incelediği probleme ilişkin ana temaları ortaya çıkarma, topladığı verileri anlamlı bir yapıya kavuşturma, yani bu verilerden yola çıkarak bir kuram oluşturma çabası içindedir (Yıldırım ve Şimşek, 2011: 47).

Hancock (1998), nitel araştırmanın, sosyal olayları veya olguları doğal ortamları içerisinde tanımlamaya, fikir, deneyim ve duyguları ortaya çıkarmaya yönelik olduğunu ifade etmektedir. Nitel araştırmada, kişilerin belirli bir konu hakkında ne düşündükleri, neden öyle düşündükleri esas alınır. Nitel araştırma ölçüm yapmaz, içebakış sağlayarak araştırma konusu ile ilgili bireylerce açıklanan bakış açılarının entegrasyonunu ve analizini gerçekleştirir (Akgül, 2004: 132-133). Bu araştırmada çalışmaya konu edilen durumlar, kendi gerçek ortamları içerisinde detaylı olarak tanımlanmaya, katılımcıların bilgi, görüş ve deneyimleri ortaya çıkarılmaya çalışıldığından nitel araştırma yöntemi izlenmiştir.

Nitel araştırmada, en yaygın olarak kullanılan üç veri toplama yöntemi vardır. Bunlar, görüşme (odak grup görüşmesi dahil), gözlem ve yazılı dokümanların incelenmesidir. Nitel araştırmada bu yöntemler ayrı ayrı kullanılabilirdi gibi çeşitleme yapılarak aynı araştırmada birlikte de kullanılabilirler. Çeşitleme (triangulation), farklı veri toplama ve analiz yöntemlerinin kullanılmasıyla araştırma sonuçlarının inandırıcılığının artırılmasına yönelik çabaların bütünüdür (Yıldırım ve Şimşek, 2011: 94). Osmanlı saray mutfağının gastronomi turizmi çerçevesinde incelenmesini konu alan bu çalışmada da çeşitleme (triangulation) yoluna gidilmiştir.

3.1.1. Araştırmanın Deseni

Bu araştırmada “*Osmanlı saray mutfağına ait yiyecek ve içecekler gastronomi turizmini geliştirmek için kullanılabilir mi?* ana problemi ile Osmanlı saray mutfağı, gastronomi turizmi çerçevesinde irdelenmek istenmiştir. Araştırmanın ana problemi, mevcut durumun ayrıntılı ve derinlemesine araştırılmasını gerektirdiğinden, araştırmanın deseni durum çalışması/analizi olarak belirlenmiştir. Araştırmada çalışılan durumlara ilişkin etkenler, bütüncül bir yaklaşımla ele alınarak etkileri üzerine odaklanılmıştır (Yıldırım ve Şimşek, 2011: 77). Çoklu durum deseninde gerçekleştirilen araştırmada her bir durum kendi içinde bütüncül olarak ele alınmış ve daha sonra birbirleriyle karşılaştırılmıştır. Yıldırım ve Şimşek (2011), birden fazla kendi başına bütüncül olarak algılanabilecek durumların söz konusu olduğu deseni, bütüncül çoklu durum deseni olarak tanımlamaktadır.

Yıldırım ve Şimşek (2011)’in önerdiğı ve bu araştırmada da takip edilen, durum çalışması yaparken izlenebilecek belli başlı aşamalar şunlardır:

- Araştırma sorularının geliştirilmesi,
- Araştırmanın alt problemlerinin geliştirilmesi,
- Analiz biriminin saptanması,
- Çalışılacak durumun belirlenmesi,
- Araştırmaya katılacak bireylerin seçilmesi,
- Verinin toplanması ve toplanan verinin alt problemlerle ilişkilendirilmesi,
- Verinin analiz edilmesi ve yorumlanması,
- Durum çalışmasının raporlaştırılması.

3.1.2. Araştırmanın Örneklem Stratejisi ve Kullanılan Örneklem Yöntemi

Nitel araştırma yaklaşımında amaç, elde edilen bulguları evrene genellemek yerine, belli bir odakta ele alınan olguya ilişkin ayrıntılı bir anlayış geliştirmektir (Uygun, 2009: 90). Tam anlamıyla nitel araştırma geleneği içinde ortaya çıkan amaçlı örneklem yöntemleri zengin bilgiye sahip olduğu düşünülen durumların derinlemesine çalışılmasına olanak vermektedir. Bu anlamda amaçlı örneklem yöntemleri pek çok durumda, olgu ve olayların keşfedilmesinde ve açıklanmasında yararlı olmaktadır (Yıldırım ve Şimşek, 2011: 107).

Yıldırım ve Şimşek (2011), başlıca amaçlı örneklem yöntemlerini şu şekilde sıralamaktadır: Aşırı veya aykırı durum örnekleme, maksimum çeşitlilik örnekleme, benzeşik örnekleme, tipik durum örnekleme, kritik durum örnekleme, kartopu veya zincir örnekleme, ölçüt örnekleme, doğrulayıcı veya yanlışlayıcı örnekleme ve kolay ulaşılabilir durum örneklemedir (Yıldırım ve Şimşek, 2011: 107). Araştırmacı kendi amacına göre bu stratejilerden birini ya da bir kaçını seçmeyi tercih edebilir. Bu çalışmada, araştırmanın amaçlarıyla ilişkili olarak amaçlı örneklem yöntemlerinden; “Ölçüt Örneklem (Criterion Sampling)” yöntemi kullanılmıştır. Ölçüt örneklemede incelenen duruma yönelik seçilecek birimlerin belli bir kriteri taşıması şartı söz konusudur (Sağmak, 2012) ve örneklem, problemle ilgili olarak belirlenen niteliklere sahip kişiler, olaylar, nesnelere ya da durumlardan oluşturulmaktadır (Büyüköztürk, 2012: 11).

Sonuç olarak, Osmanlı saray mutfağının gastronomi turizmi çerçevesinde incelenmesi konulu bu çalışmanın örnekleme oluşturulurken, araştırmacı tarafından oluşturulmuş bazı ölçütler kullanılmıştır. Bu ölçütler şunlardır:

1. Restoranların tamamı İstanbul ilinde faaliyet göstermelidir.
2. Restoranlar Kültür ve Turizm Bakanlığı tarafından verilen turizm işletme belgesi 1. ve 2. sınıf lokanta, 5 yıldızlı otel ya da özel tesis içerisinde restoran olmalıdır.
3. 4 yıldız ve daha altındaki otellerin içinde bulunan restoranlar çalışma kapsamında değerlendirilmemelidir.

4. Restoranların mönüleri mutlaka Osmanlı saray mutfağına ait yiyecek ve içeceklerden oluşmalıdır.
5. Uzmanlar tarafından başarısı kanıtlanmış, meşhur bazı restoranlar; belediye belgeli olsalar dahi, çalışma kapsamında değerlendirilmelidir.

Araştırmaya hangi restoranların dahil edileceği belirlenirken izlenen süreç birkaç aşamadan oluşmaktadır. Öncelikle, çalışmanın örnekleme oluşturulurken, araştırmacı tarafından oluşturulmuş ölçütlere uyan işletmeleri tespit etmek amacıyla, 06.03.2013 tarihinde İstanbul İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü'ne önce telefon, sonra ise e-posta yoluyla ulaşılmış; İstanbul'da bulunan turizm işletme belgeli 1. ve 2. sınıf lokanta, 5 yıldızlı otel ve özel tesislerin ad ve adreslerinden oluşan bilgiler istenmiştir. Söz konusu tesislere ait detaylı bilgiler Ek 1, Ek 2, Ek 3 ve Ek 4'de tablolar halinde yer almaktadır. Araştırmanın konuyla ilgili "Ekler" kısmı incelendiğinde, İstanbul'da 129 adet turizm işletme belgeli 1. sınıf lokanta, 46 adet turizm işletme belgeli 2. sınıf lokanta, 50 adet turizm işletme belgeli 5 yıldızlı otel ve 92 adet turizm işletme belgeli özel tesis olduğu görülmektedir. Turizm işletme belgeli 5 yıldızlı otellerin içinde bulunan restoranların da, 1. sınıf lokanta statüsünde olduğu bilinmelidir.

Sonuç olarak araştırmanın örneklemini belirlemeye yönelik oluşturulan beş adet ölçütün ilk dördünü karşılayan işletme sayısı 317'dir. 4. ölçüte göre, 317 restoran arasından sadece mönüsü Osmanlı saray mutfağı üzerine olan restoranların araştırmaya dahil edilmesi gerektiğinden; söz konusu 317 işletmenin her birinin resmi web sitesine girilerek, yiyecek-içecek mönülerine ulaşılmaya çalışılmıştır. Restoranların bir kısmı resmi web sitelerine yiyecek-içecek mönüsü eklemişse de, bir kısmı bundan kaçınmıştır. Resmi web sitelerinden yiyecek-içecek mönüsüne erişilemeyen işletmelere ise telefon yoluyla ulaşılmış ve gerekli olan dokümanlar elde edilmiştir. Her bir restoranın yiyecek-içecek mönüsü teker teker incelenmiş ve sadece mönüsü Osmanlı saray mutfağı üzerine olanlar araştırma kapsamına alınmıştır. Tablo 3.1, yapılan inceleme sonucu araştırmaya dahil edilen restoranlar hakkında bilgiler içermektedir. Tablo 3.1'te görüldüğü üzere yapılan inceleme sonucunda, mönüsü sadece Osmanlı saray mutfağına ait yiyecek-içeceklerden oluşan, turizm işletme belgeli dokuz adet restoran araştırma kapsamına alınmıştır.

Araştırmanın örneklemini belirlemeye yönelik oluşturulan beş adet ölçütün sonucuna göre, konusunda uzman akademisyenlerden ve İstanbul'da bulunan, ancak restoranlarında sadece Dünya Mutfağı'na ait ürünler sunan iki adet turizm işletme belgeli beş yıldızlı otelin aşçıbaşısından görüş alınmıştır. Söz konusu uzmanlar turizm işletme belgeli olmayan, buldukları ilçelerin belediyelerine bağlı olan, ancak mönüleri Osmanlı saray mutfağına ait yiyecek-içeceklerden oluşan, çok başarılı ve ünlü 4 adet restoran olduğuna vurgu yapmışlardır. Alınan bu görüş doğrultusunda, söz konusu belediye belgeli dört adet restoranın da araştırmaya dahil edilmesine karar verilmiştir. Sonuç itibarıyla araştırma sorusunun şekillendirdiği yönetime bağlı olarak, 13 restoran çalışma kapsamına alınmıştır.

3.1.3. Araştırmada Kullanılan Veri Toplama Teknikleri

Durum çalışmalarında çok boyutlu veri toplamanın uygun olduğu bilinmektedir. Çok boyutlu veri toplama denildiğinde görüşmeler, odak grup, gözlemler ve doküman analizi anlaşılmaktadır (Yıldırım ve Şimşek, 2011: 79). Bu araştırmada da veri çeşitlemesi (triangulation) yoluna gidilmiş ve veriler görüşme, gözlem ve doküman analizi ile toplanmıştır.

Tablo 3.1
Araştırma Kapsamına Alınan Restoranlar ve Yapılan Görüşmelere Ait Bilgiler

Restoran Kodu	Aşçıbaşılara Ait Kodlar	Görüşme Yapılan Kişinin Cinsiyeti	Görüşme Yapılan Kişinin Yaşı	Görüşme Yapılan Kişinin Eğitim Durumu	Görüşme Yapılan Kişinin Unvanı	Görüşme Yapılan Kişinin Uzmanlık Alanı	Görüşme Tarihi ve Saati	Görüşme Yeri	İşletme Türü
Restoran 1	Katılımcı 1	Erkek	38	İlkokul	Aşçıbaşı & Su Şefi	Dünya Mutfağı Dünya Mutfağı	22.07.2013 Saat: 14:00	Restoran	Turizm İşletme Belgeli 5 Yıldızlı Otel İçinde Restoran
Restoran 2	Katılımcı 2	Erkek	50	İlkokul	Aşçıbaşı	Osmanlı-Türk Mutfağı	23.07.2013 Saat: 14:00	Restoran	Turizm İşletme Belgeli 2.Sınıf Lokanta
Restoran 3	Katılımcı 3	Erkek	48	Ortaokul	İşletme Sahibi/ Aşçıbaşı	Osmanlı-Türk Mutfağı	25.07.2013 Saat: 14:00	Restoran	Kadıköy Belediyesine Bağlı Belediye Belgeli Restoran
Restoran 4	Katılımcı 4	Erkek	36	Ortaokul	Aşçıbaşı & Yiyecek-İçecek Müdürü	Osmanlı-Türk Mutfağı & Yiyecek-İçecek Departmanı	26.07.2013 Saat: 15:00	Restoran	Turizm İşletme Belgeli Özel Tesis İçinde Restoran
Restoran 5	Katılımcı 5	Erkek	42	Lise	İlgili Restoranın Aşçıbaşı	Osmanlı-Türk Mutfağı	27.07.2013 Saat: 17:30	Restoran	Turizm İşletme Belgeli 5 Yıldızlı Otel İçinde Restoran
Restoran 6	Katılımcı 6	Erkek	44	Ortaokul	Aşçıbaşı	Osmanlı-Türk Mutfağı	29.07.2013 Saat: 17:30	Restoran	Turizm İşletme Belgeli 5 Yıldızlı Otel İçinde Restoran

Tablo 3.1'in Devamı

Restoran 7	Katılımcı 7	Erkek	51	Lise	Aşçıbaşı	Osmanlı-Türk Mutfağı	30.07.2013 Saat: 15:30	Restoran	Fatih Belediyesine Bağlı Belediye Belgeli Restoran
Restoran 8	Katılımcı 8	Erkek	57	Lise	İşletme Sahibi/ Aşçıbaşı	Osmanlı-Türk Mutfağı	31.07.2013 Saat: 15:00	Restoran	Şişli Belediyesine Bağlı Belediye Belgeli Restoran
Restoran 9	Katılımcı 9	Erkek	47	Ortaokul	Aşçıbaşı	Dünya Mutfağı	01.08.2013 Saat: 15:00	Ofis	Turizm İşletme Belgeli 5 Yıldızlı Otel İçinde Restoran
Restoran 10	Katılımcı 10	Erkek	38	Üniversite (Lisans)	İşletme Sahibi/ Aşçıbaşı	Osmanlı-Türk Mutfağı	02.08.2013 Saat: 11:00	Restoran	Turizm İşletme Belgeli Özel Tesis İçinde Restoran
Restoran 11	Katılımcı 11	Erkek	38	Lise	Aşçıbaşı	Dünya Mutfağı	02.08.2013 Saat: 14:00	Restoran	Turizm İşletme Belgeli 1.Sınıf Lokanta
Restoran 12	Katılımcı 12	Erkek	49	Ortaokul	Aşçıbaşı	Dünya Mutfağı	02.08.2013 Saat: 16:00	Ofis	Turizm İşletme Belgeli 5 Yıldızlı Otel İçinde Restoran
Restoran 13	Katılımcı 13	Erkek	41	İlkokul	Aşçıbaşı	Osmanlı-Türk Mutfağı	03.08.2013 Saat: 16:00	Restoran	Fatih Belediyesine Bağlı Belediye Belgeli Restoran

3.1.3.1. Görüşme

Görüşmeleri farklı şekillerde sınıflandırmak mümkündür. Yazıcıoğlu ve Erdoğan (2011) görüşmeleri *bireysel görüşme* ve *grupla görüşme* olarak ikiye ayırmaktadır. *Bireysel görüşme*, sadece görüşmeci ile görüşülen kişi arasında gerçekleşirken; *grupla görüşme* görüşmeci ile çok sayıda bireyden oluşan bir grup arasında karşılıklı etkileşim ile yapılan görüşme şeklidir (Yazıcıoğlu ve Erdoğan, 2011: 155). *Görüşme kurallarının katılığına göre görüşmeler* ise, yapılanmış, yarı yapılanmış ve yapılanmamış olmak üzere üçe ayrılmaktadır (Karasar, 2012: 167). *Yapılanmış (structured) görüşmeler*, önceden hazırlanan soruların görüşme yöntemi ile uygulanması ile yapılan görüşmeler olarak tanımlanmaktadır. *Yarı yapılandırılmış (semi-structured) görüşmeler* ise hem belirli cevaplara yönelik sorular hem de açık uçlu soruların sorulduğu görüşmelerdir (Winget, 2005). Son görüşme türü ise, “derin görüşmeler” olarak adlandırılan *yapılandırılmamış (unstructured) görüşmedir*. Yapılandırılmamış görüşmelerde görüşmeci bir konu üzerinde tartışma ortamı oluşturma ve görüşülen kişinin cevaplarından konuya ilişkin ayrıntılara inme eğilimindedir. Bu tür görüşmelerde açık uçlu sorular sorulmaktadır (Hancock, 1998: 10).

Bu çalışmada kullanılan görüşme, görüşmelerin sınıflandırılması konusunda değinilen görüşme tekniklerinden, hem bireysel görüşmeye, hem uzmanlarla yapılan görüşmeye, hem de yarı yapılandırılmış görüşmeye uygundur. Ancak çalışma boyunca yarı yapılandırılmış görüşme ifadesi kullanılmıştır.

3.1.3.1.1. Görüşmede Kullanılan Soru Formunun Oluşturulması ve Görüşme Tekniği ile Veri Toplama Süreci

Görüşme sürecinde kullanılan görüşme formu, Osmanlı saray mutfağı ve gastronomi turizmine ilişkin literatürün taranması sonucunda ortaya çıkan sorulardan oluşmaktadır. Bu bağlamda Ek 5’te yer alan soru formu ile Osmanlı saray mutfağının gastronomi turizmi çerçevesinde incelenmesi konusunda, İstanbul’da faaliyet gösteren ve mönüleri Osmanlı saray mutfağına ait yiyecek-içeceklerden oluşan restoranların aşçıbaşlarının görüşlerine başvurulmuştur.

Görüşme yapılacak aşçıbaşların belirlenmesi ve soru formunun oluşturulmasından sonra, araştırmaya dahil edilen restoranların aşçıbaşlarına posta yoluyla Ek 6'da yer alan görüşme istek mektubu gönderilmiştir. Ek 6'da yer alan bu mektupta, araştırmanın amaç ve öneminden söz edilmiştir. Görüşme istek mektubunun gönderilmesinden sonra restoranlardan yanıt alınmış olup, görüşme tarihleri belirlenmiştir. Restoranlardan sadece bir tanesi Ek 7'de yer alan kabul mektubunu göndermiştir. Geriye kalan işletmelerden üç adedi telefon yoluyla geri dönmüş ve randevu vermiştir. Görüşme istek mektubuna cevap vermeyen diğer dokuz işletmeye ise telefon yoluyla tekrar ulaşılmış ve ancak bu şekilde randevu alınabilinmiştir. Tablo 3.1, yarı yapılandırılmış görüşmelere ait görüşme takvimini içermektedir.

Tablo 3.1 aynı zamanda aşçıbaşların uzmanlık alanlarına ve restoranlara verilen kodlara da yer vermektedir. Araştırmanın geri kalan kısmında kodlarla anılacak olan restoranlara verilen numaralar, görüşme tarihi baz alınarak verilmiş, başka bir kriter kullanılmamıştır. Öte yandan araştırmaya katılan aşçıbaşların uzmanlık alanları ve işletmedeki konumları ele alındığında Osmanlı saray mutfağının gastronomi turizmi çerçevesinde incelenmesi konusunda bu kişilerle görüşmenin, araştırmanın amacına uygun olduğu varsayılmıştır.

Tablo 3.1'den de anlaşılacağı üzere şefler, 22.07.2013 ile 03.08.2013 tarihleri arasında görüşmeyi kabul etmiş, bir aşçıbaşı hariç tüm şefler görüşmek için öğleden sonra saatlerini tercih etmiştir. Aşçıbaşılardan sadece iki tanesi kendi ofisinde görüşmüş, diğerleri görüşme için restoranın yemek salonunu tercih etmiştir. Restoranların üç tanesinde görüşmeye aşçıbaşılardan hariç bir kişi daha iştirak etmiştir. Bu kişiler; Restoran 1'de işletmenin aşçıbaşı yardımcısı (sous chef/su şefi), Restoran 4'te işletmenin Yiyecek-İçecek Müdürü ve Restoran 7'de Yemek Sanatları Araştırma Merkezi Proje Müdürü'dür. Aşçıbaşılardan dört tanesinin asıl uzmanlık alanı Dünya Mutfağı olmasına rağmen, mönüsünde Osmanlı saray mutfağına ait yiyecek-içecekler bulunan restoranlarda çalışmaktadır. Dokuz adet restoranın aşçıbaşısının uzmanlık alanı ise Osmanlı-Türk Mutfağı'dır.

Görüşmeler için belirtilen saatten önce görüşme yerine ulaşılmaya dikkat edilmiştir. Görüşme süresince ortamın sessizliği ve dikkatlerin görüşme amacına yönelmesi için gerekli çabalar sarf edilmiştir. Görüşme sırasında ses kayıt cihazı ve fotoğraf makinesi bulundurulmuş ve kimi zaman önemli noktalar da ayrıca not alınmıştır. Sorular belirli bir sıra halinde sorulmuştur. Aşçıbaşılardan verdikleri cevaplar ve gösterdikleri davranışlar karşısında sorular teyit amacıyla farklı şekillerde yeniden sorulmuştur. Bunun yanı sıra duruma göre kimi zaman soruların sırasında değişikliğe gidilerek esneklik sağlanmıştır. Bu şekilde görüşme formu uygulanmıştır. Görüşülen aşçıbaşılardan konu ile ilgili görüşlerini rahat bir şekilde ifade edebilmeleri için beşeri faktörler, ses tonu ve kıyafete özen gösterilmiştir. Kısacası, görüşmelerin etkin gerçekleştirilmesi için fiziki ve beşeri unsurların araştırmanın amacına uygunluğu sağlanmıştır.

3.1.3.2. Gözlem

Farklı araştırmacılar tarafından gözlemler çeşitli şekillerde sınıflandırılmaktadır. Nakip (2008) gözlemleri; *Doğal-Yapay gözlem, Tertiplenmiş-Tertiplenmemiş gözlem, Doğrudan-Dolaylı gözlem ve Beşeri-Mekanik gözlem* olmak üzere dörde ayırmaktadır. Öte yandan literatürde en sık rastlanan sınıflandırma, gözlemleri *Katılımlı* ve *Katılımsız* olmak üzere ikiye ayıran sınıflandırmadır. Yazıcıoğlu ve Erdoğan (2011) *katılımlı gözlemi*; “araştırmacının gözlenecek olaya, yaşanan koşullar içinde onlardan biri gibi katılarak araştırdığı durumdaki olayları, olguları, bireyleri, davranışları problem açısından gözleyerek kaydetmesidir” şeklinde tanımlamıştır. Hastanede hasta olarak yatmak, cezaevinde tutuklu olarak kalmak vb. durumlar katılımlı gözleme örnektir (Yazıcıoğlu ve Erdoğan, 2011: 123). *Katılımsız gözlemde* ise katılımlı gözlemin aksine araştırmacı davranışın geliştiği sosyal ortamda yer almamaktadır (Baş ve Akturan, 2008: 101).

Bu çalışmada Nakip (2008)'in sınıflandırmasına uygun olarak doğal gözlem tekniği kullanılmıştır. Doğal gözlemlerde araştırmacı, incelediği grup ya da olayın dışında kalmakta ve gözlemlerini belirli bir mesafeden gerçekleştirmektedir. Doğal gözlemlerde amaç, çalışma konusu ile ilgisi bulunan olayların ve davranışların sistematik olarak kayıt altına alınmasıdır (Özdemir, 2010: 328).

3.1.3.2.1. Gözlem Formunun Oluşturulması ve Gözlem Tekniği ile Veri Toplama Süreci

Bu araştırmada yapılacak gözlemin türü doğal gözlem olarak belirlendikten sonra, hangi durumların gözlemleneceğine karar verilmiştir. Bu bağlamda araştırmacı, araştırma kapsamında yer alan restoranlara müşteri olarak gitmiş, mönüdeki yiyecek-iceceklerden tadımlar yapmış, restoranın ve mönüde tadımı yapılan yiyeceklerin fotoğrafını çekmiştir. Restoranlarda gözlemin yapıldığı günlerin, görüşmelerden sonra olmasına dikkat edilmiştir. Böylece yarı yapılandırılmış görüşmelerde vurgulanan detaylar, gözlem yoluyla da desteklenmeye çalışılmıştır.

Gözlemci, incelediği olay veya olguya ilişkin bütün olanı biteni görüp kaydedemeyeceğinden sistematik davranmak, araştırma sorularına ve hipotezlere bağlı olarak ne tür davranışlara odaklanacağını belirlemek zorundadır. Bunun içinse bazı değişkenler belirlemelidir. Örneğin, gözlemcinin “garsonların kaba müşterilere verdikleri tepki” üzerine yaptığı bir çalışmada, kabalık tanımı içerisine giren davranışlar (ses tonu, mimikler, ifade biçimi vb.) tanımlanarak gözlemlenmelidir (Altunışık ve diğerleri, 2007: 94).

Bir restoranda bulunan ya da olup biten her şeyi gözlemlemek mümkün olmadığından, bu çalışmada da gözlemlenecek durumlar önceden belirlenmiş ve sınırlanmıştır. “Mönü, müşteri profili, sunumda kullanılan araç-gereçler, Türk Kahvesi, şerbet ve tadım” olarak gruplandırılan bu durumlar doğrultusunda araştırmacı, kendine bir gözlem formu oluşturmuştur. Gözlem formu oluşturulurken cümlelerin sayıca az, ifadelerin kısa ve anlaşılır olmasına dikkat edilmiştir. Bu araştırmada kullanılmak üzere oluşturulan gözlem formu, Ek 8’de yer almaktadır. Tablo 3.2 ise araştırma kapsamında yapılan gözlemlere ait takvimi içermektedir. Tabloda görüldüğü üzere, Restoran 7, 8, 10, 11 ve 13’e öğle yemeği saatlerinde, geriye kalan tüm restoranlara ise akşam yemeği saatlerinde gidilmiştir. Yapılacak gözlem için bu saatlerin seçilmesinin bazı sebepleri bulunmaktadır. Restoran 7’ye öğle yemeğine gidilmesinin sebebi, daha önce yarı yapılandırılmış görüşmeler esnasında öğrenilmiş bir detaydır. Bu detaya göre, söz konusu restoranda öğle saatlerinde a la carte hizmetin dışında, açık büfe olarak da çeşitli yemekler sunulmaktadır. Bu bilgi doğrultusunda, daha farklı yiyecek

alternatiflerini de gözlemleyebilmek adına, öğle saati seçilmiştir. Restoran 8 de benzer bir gerekçe ile öğle saatlerinde tercih edilmiştir. Restoran 8'in açılışının görüşme için verdiği saat olan 15:00'de, restoranın çok yoğun bir öğle yemeği servisinden çıktığı ve 15:00 sularında sakin olduğu bilgisi elde edildiğinden; gözlem için öğle saatleri tercih edilmiştir. Restoran 10'un öğle saatlerinde tercih edilme sebebi, ünlü bir müze ile yan yana olmasıdır. Restoran 10 akşam servisinde açık olmakla birlikte; müzenin akşam saatlerinde kapandığı, dolayısıyla öğlen saatlerinde restoranın daha yoğun olacağı düşünülmüştür. Restoran 13'e de öğle yemeğine gidilmiştir. Bunun sebebi ise Restoran 13'ün bir müze içerisinde bulunmasıdır. Müzenin yaz saati uygulamasına göre 18.45'te kapanıyor olması, söz konusu restoranda gözlemin öğle saatlerinde yapılması gerekliliğini doğurmuştur.

Tablo 3.2
Gözlem Takvimi

Restoran Kodu	Gözlem Tarihi ve Saati	Gözlem Yeri
Restoran 1	01.11.2013 Saat: 19:30	Restoran
Restoran 2	19.08.2013 Saat: 19:30	Restoran
Restoran 3	20.08.2013 Saat: 19:30	Restoran
Restoran 4	21.08.2013 Saat: 19:30	Restoran
Restoran 5	22.08.2013 Saat: 19:30	Restoran
Restoran 6	23.08.2013 Saat: 19:30	Restoran
Restoran 7	24.08.2013 Saat: 13:00	Restoran
Restoran 8	25.08.2013 Saat: 13:00	Restoran
Restoran 9	26.08.2013 Saat: 19:30	Restoran
Restoran 10	27.08.2013 Saat: 13:00	Restoran
Restoran 11	28.08.2013 Saat: 13:00	Restoran
Restoran 12	30.08.2013 Saat: 19:30	Restoran
Restoran 13	29.08.2013 Saat: 13:00	Restoran

Yine Tablo 3.2'den de anlaşılacağı üzere, Restoran 12'ye, Restoran 13'ten önce gidilmiş, ancak tablodaki sıralamayı bozmamak adına değişik bir gösterim yoluna gidilmemiştir. Söz konusu değişikliğin nedeni ise resmi tatil gününe denk gelen bir günde, müze içindeki restoranın kapalı olabileceği düşüncesidir. Gözlem yapılan restoranların hiçbiri için önceden rezervasyon yaptırılmamış ve servis personelinin gösterdiği masaya oturulmuştur. Her restoranda farklı yemek yenilmeye çalışılmış, bazı restoranlarda ise sadece içecek tadımı yapılmıştır.

3.1.3.3. Doküman İncelemesi

Dokümanlar, “Kayıt Türüne Göre, Erişilebilirliklerine Göre ve Kaynaklarına Göre” olmak üzere üç çeşittir. Kayıt türüne göre dokümanlar, yazılı dokümanlar ile sesli ve görüntülü dokümanlar olmak üzere iki çeşit; erişilebilirliklerine göre dokümanlar, halka açık dokümanlar, sınırlı erişimli dokümanlar ve gizli dokümanlar olmak üzere üç çeşittir. Kaynaklarına göre dokümanlar ise kurum içi ve kurum dışı dokümanlar olarak ikiye ayrılmaktadır (Sözbilir, 2010: 2). Bu çalışmada kullanılan dokümanlar, doküman incelemesi sınıflandırılmasına göre hem yazılı dokümanlara, hem de halka açık dokümanlara uygundur.

3.1.3.3.1. Doküman İncelemesi ile Veri Toplama Süreci

Bu araştırmanın doküman incelemesi, araştırma kapsamındaki restoranların yiyecek ve içecek mönüleri üzerinde yapılmıştır. Restoranlara ait yiyecek ve içecek mönülerinin bir doküman olarak incelenmesi, araştırmanın seyri açısından bir gereklilik olarak görülmüştür. Günümüz restoranlarında Osmanlı saray mutfağına ait hangi yemeklerin pişirilip, servis edildiğini anlamının en iyi yollarından birinin, mönüleri doküman incelemesine tabii tutmak olduğu düşünülmüştür. Restoranlara ait mönüler doküman incelemesine tabii tutulurken, Baş ve Akturan (2008)'in önerdiği doküman inceleme sürecine uyulmuş ve aşağıdaki basamaklar takip edilmiştir:

- Dokümanlara ulaşma,
- Dokümanların orijinalliğinin kontrol edilmesi,
- Kullanım izninin alınması,
- Dokümanların anlaşılması ve analiz edilmesi,
- Verinin kullanılması.

Bu çalışma kapsamında öncelikle, dokümanlara web ortamında ulaşılmış, sonrasında ise restoranlara görüşmeye gidildiğinde basılı mönü kartları talep edilmiştir. Tüm restoranlar, işletme politikaları gereği mönünün orjinalini değil, fotokopisini ya da bilgisayar çıktısını vermeyi tercih etmiştir. Doküman incelemenin ikinci basamağı olan “dokümanların orjinalliğinin kontrol edilmesi” konusunda da, orjinalliğin teyidi için sorulması gereken bazı sorular bulunduğu bilinmektedir. Bu sorular şunlardır (Sözbilir, 2010: 4):

- Dokümanlarda elde edilen veriler, araştırmada konu edilen kişi, kuruluş veya gruplarla ilişkili mi?
- Doküman birincil kaynaklardan mı yoksa ikincil kaynaklardan mı elde edilmiştir?
- Elde edilen dokümanlar asıllarının aynı mıdır?
- Dokümanlar üzerinde oynama veya değiştirme yapılmış görünüyor mu?

Bu sorular çerçevesinde söz konusu mönüler, web ortamında ulaşılanlarla karşılaştırılmış ve orjinalliği kontrol edilmiştir. Sonuç olarak mönülerin hepsinin ilgili restoranlara ait olduğu, birincil kaynaklardan elde edildiği, asıllarıyla aynı olduğu ve üzerinde tahrifat yapılmadığı görülmüştür. Doküman incelemesinin üçüncü basamağı doğrultusunda, araştırma kapsamında mönüler üzerinden doküman incelemesi yapılacağı, restoranların aşçıbaşalarına söylenerek gerekli izin alınmıştır. Daha sonra ise mönüler üzerinde farklı bakış açılarıyla, gerekli analizler yapılmış, bulgulara ulaşılmış ve yorumlanmıştır.

3.1.4. Veri Analizi Süreci

Nitel veri analizi, gözlem ve görüşme gibi veri toplama yöntem ve teknikleri ile elde edilen verilerin düzenlendiği, kategorilere ayrıldığı, temaların keşfedildiği ve sonuçta tüm bu sürecin rapora aktarıldığı bir etkinlikler toplamıdır. Nitel veri analizinde temel amaç, sosyal gerçekliğin içerisinde gizli bir biçimde bekleyen bilginin gün yüzüne çıkartılmasıdır. Bu süreçte araştırmacı kendi öznelliğini işe koşmakta ve sosyal gerçeği tümevarımcı bir yöntemle örmektedir (Özdemir, 2010: 323).

Bu çalışmada nitel araştırmanın doğruya ulaştırmada birçok yönteme ve araca sahip olduğu düşüncesi göz önünde bulundurulmakla birlikte, araştırmanın ve elde edilen verilerin özelliklerine bağlı olarak betimsel analiz yöntemi kullanılmıştır. Kuram geliştirmek için tümevarım esas araç olarak kabul edilirken, kuram geliştirilirken sık sık tümdengelim de gerekli olacaktır (Punch, 2005: 159). Kuram genişletme çabası olan bu çalışmada dile getirilmesi gereken önemli bir husus araştırmanın analizinde tümevarımsal bir strateji kullanılmasının yanı sıra tümdengelim de kullanıldığıdır. Betimsel analizde kullanılacak olan kod ve temaların bir kısmına önceden sahip olduğu gerekçesi ile tümdengelimci bir strateji izlenmektedir. Fakat aynı zamanda araştırma kuram genişletme çabası olduğu ve kuramın açıklayıcılığına katkı sağlamayı hedeflediği için tümevarımcı bir strateji de izlenmektedir.

Altunışık ve diğerleri (2007)'ne göre betimsel analiz dört aşamada gerçekleşmektedir:

1. Betimsel analiz için bir çerçeve oluşturma,
2. Tematik çerçeveye göre verilerin işlenmesi,
3. Bulguların tanımlanması,
4. Bulguların yorumlanması.

Birinci aşama için bu araştırmanın temelini oluşturan kavramsal çerçeveye dayanarak veriler toplanmadan önce ön bir kodlama listesi ve temalar oluşturulmuştur. Böylece verilerin hangi temalar altında düzenleneceği ve sunulacağı belirlenmiştir. İkinci aşama için, nitel veri seti üç kez kesintisiz, 6-7 kez aralıklı olarak okunmuştur. Araştırmacı daha önce oluşturmuş olduğu kavramsal çerçeveye dayalı olarak verileri düzenlemiş ve tutarlı bir bağlam oluşturmuştur. Bununla beraber ulaşılan veriler doğrultusunda, mevcut kod ve temalara yeni kod ve temalar eklenmiştir. Ayrıca bu aşamada, sonuçlar yazılırken hangi doğrudan alıntılara yer verileceği de belirlenmiştir. Üçüncü aşamada temalar altında düzenlenen veriler doğrudan alıntılarla desteklenerek bulguların tanımlanması sağlanmıştır. Söz konusu temalar ve alt temalara, araştırmanın bulguları sunulurken detaylı olarak yer verilmiştir. Bulguların yorumlanması olan son aşamada ise elde edilen bulgular açıklanmış, ilgili araştırma sonuçları ile karşılaştırılarak yorumlanmıştır.

3.1.5. Araştırma Geçerliği ve Güvenirliği

Durum çalışmalarında mümkün olduğu ölçüde birden fazla veri toplama yöntemini kullanmak önerilmektedir. Böylece, araştırmanın güvenirliliği ve geçerliği önemli ölçüde artacak (Gürler, 2007: 11) ve araştırmacının sistematik hata yapma riski ortadan kalkacaktır (Özdemir, 2010: 327). Bilindiği üzere sistematik hata; gözden kaçırılan bir nokta sebebiyle tüm ölçümlerde kendini yineleyen hata kaynaklarına denilmektedir ve bu hatalar denek hatası, denek önyargısı, gözlemci hatası ve gözlemci önyargısı şeklinde sınıflandırılmaktadır (Altunışık ve diğerleri, 2007: 116). Brantlinger ve diğerleri (2005), nitel araştırmada geçerliği ve güvenirliliği sağlamada kullanılabilecek bir strateji listesi önermişlerdir. Bu stratejiler şunlardır:

- Amaçlı örnekleme,
- Üçleme / çeşitleme (veride, araştırmacılarda, teoride ve yöntemde),
- Olumlu ya da olumsuz örneklere yer verme,
- Araştırmacının rolünü açık bir şekilde belirlemesi ve araştırma süresince duygularını, düşüncelerini ve değerlerini yansıtıcı bir şekilde ifade etmesi,
- Verilerin toplanmasında ve analizinde katılımcıların kontrolü,
- Araştırmanın planlanması ve yürütülmesi süresince başka araştırmacılarla/uzmanlarla verileri ve analizleri paylaşma ve işbirliği yapma,
- Veri kaynaklarından doğrudan alıntılar yapma,
- Veri kaynaklarıyla uzun süreli etkileşim içinde olma,
- Derinlemesine veri toplama,
- Verileri ayrıntılı betimleme,
- Verileri dikkatli toplama ve saklama,
- Araştırmacının ve katılımcıların raporda adil ve sistematik olması ve böylece transfer edilebilirliği sağlamadır (Brantlinger vd, 2005: 201).

Bu araştırmanın desenleme, veri toplama, analiz etme ve bulguları yorumlama süreçlerinde, yukarıda sıralanan stratejiler dikkate alınmıştır. Bulguların geçerliğine ve güvenirliliğine ilişkin olası sorunları önlemek amacıyla aşağıda maddeler halinde sıralanan stratejiler doğrultusunda çeşitli önlemler alınmıştır.

- a) Amaçlı örnekleme yapılmıştır:* Araştırmanın amacı doğrultusunda, örnekleme stratejisi olarak amaçlı örnekleme belirlenmiştir.
- b) Üçleme/çeşitleme yapılmıştır:* Araştırmada, birbiriyle ve kendi içinde tutarlı, yarı yapılandırılmış görüşme, gözlem ve doküman analizi gibi çeşitli veri toplama teknikleri bir arada kullanılmıştır.
- c) Araştırmacı rolünü açık bir biçimde ifade etmiştir.*
- d)Araştırmanın planlanması ve yürütülmesi süresince başka araştırmacılarla/uzmanlarla verileri ve analizleri paylaşma ve işbirliği yapılmıştır:* Katılımcıların görüşlerini almak amacıyla oluşturulan yarı yapılandırılmış görüşme, gözlem ve doküman analizi, araştırmanın amaçları ve soruları dikkate alınarak, açık bir şekilde hazırlanmış ve geçerlikleri uzman görüşleri alınarak veriler üzerinde kontrol sağlanmıştır. Bu bağlamda alan uzmanı tez danışmanı ve alan uzmanı olan tez izleme komitesi üyelerinin görüşleri alınarak, bu kişilerden sağlanan geri bildirimler sonucu araştırma şekillendirilmiştir.
- e) Veri kaynaklarından doğrudan alıntılar yapılmıştır.*
- f) Görüşmelerde veri kaybını önlemek amacıyla izin veren katılımcılardan dijital ses kaydı alınmıştır.*
- g) Toplanan tüm veriler, türlerine göre restoran restoran sınıflandırılarak dosyalanmıştır.*
- h) Verilerden elde edilen sonuçlar birbirleriyle ve literatürle ilişkilendirilerek rapor edilmiştir.*

3.1.6. Araştırma Etiği ve Araştırmacının Rolü

Nitel araştırmalarda araştırmacı araştırmanın merkezinde ve araştırmanın bir parçası konumundadır. Araştırmacı, katılımcılarla birebir görüşen, araştırma sahası olarak katılımcılarla aynı ortamı paylaşan, görüşmelerle eş zamanlı olarak gözlem ve saha notları tutan ve bu süreç içerisinde elde ettiği perspektifi, veri analizinde işleyip kullanan kişidir (Dinçer, 2013: 157).

Araştırmacı, nitel veri toplama esnasında restoranlarda ve katılımcılarla belli bir zaman harcadığından, etik konular dikkate alınmak durumundadır. Araştırmacının tüm süreçlerdeki davranış ve tutumları, araştırma içerisindeki konumu, varsayımları, ön

yargıları, yeterlilikleri ve kişisel değerleri çalışma ve araştırma sonuçlarının güvenilirliği açısından büyük önem taşımaktadır. Yukarıda geçerlik ve güvenilirlik sorunlarıyla ilgili, araştırmacının önlemleri nasıl aldığı konusuna ilişkin yapılan açıklamalardan da anlaşılacağı üzere, araştırmanın merkezindeki kişi olarak araştırmacının tüm bu süreçler içerisinde sergilediği rol ve tutumların açıklanması, çalışmanın şeffaflığı ve hesap verilebilirlik açısından büyük önem taşımaktadır.

Olaylar ve olgularla ilgili verilerin kayıt altına alınması sırasında yönlendirmelerden, önyargılardan ve verilerin güvenilirliğini azaltacak davranış ve tutumlardan kaçınmak araştırmacının öncelikli hassasiyetleri arasında yer almaktadır. Araştırmacı olayları ve olguları kendi bütünlüğü ve nesnelliği içinde algılayabilmek ve verileri koruyabilmek için araştırma süreci içerisinde şu davranışları sergilemiştir:

- Mülakatlar esnasında görüşmecinin kayıt altına alınmasını istemediği yerlerde kayıtlar durdurulmuştur.
- Mülakat esnasında görüşmeci sorulara kapalı ifadelerle yanıt verdiği zaman yönlendirmelerden kaçınmak için “bunu mu demek istiyorsunuz?” ya da “şunu mu kastettiniz?” şeklinde ifadelerden kaçınılmıştır. Bu ifadeler yerine söylediklerini açması için örnek verip veremeyeceği ya da biraz daha detaylandırıp detaylandıramayacağı sorulmuştur.
- Araştırmacı, sahada yapılan araştırmalar sonunda elde edilen verilerle ilgili olarak etik sorunları gidermek, yönlendirmelerden, önyargılardan ve kaygılardan uzak olduğunu kanıtlamak ve gerektiğinde başka boyutları analiz etmek isteyen araştırmacılar olabileceği düşüncesi ile verinin ham halini oluşturan ses kayıtları, deşifreler ve saha notlarını arşivleyerek saklamıştır.

3.2. Bulgular ve Değerlendirme

Araştırmanın bu kısmında, yapılan betimsel analiz doğrultusunda elde edilen bulgular sunulmaktadır. Osmanlı saray mutfağının gastronomi turizmi çerçevesinde incelenmesini konu alan bu araştırmanın bulguları, “yarı yapılandırılmış görüşmeler ve gözlemlerden elde edilen bulgular” ile “doküman analizi ve gözlemlerden elde edilen bulgular” olmak üzere iki farklı başlık altında sunulmuştur. Ancak İstanbul’da faaliyet gösteren restoranların aşçıbaşları ile yapılan görüşmelerden elde edilen veriler,

araştırma bulgularının temelini oluşturmaktadır. Yapılan gözlemler sonucu elde edilen veriler ise araştırmanın derinliğini sağlamak amacıyla yarı yapılandırılmış görüşme bulgularının ve doküman incelemesi bulgularının içerisinde verilmiştir. Araştırmaya gözlemlerle yapılan katkılar, yeri geldiğinde araştırmacının hazırlamış olduğu gözlem formu ve direk notlarından, yeri geldiğinde de fotoğraflar kullanılarak sunulmuştur.

Araştırma bulgularının sunumunda çalışmanın literatür kısmında yer verilen bilgiler temel alınmıştır. Daha öncede değinildiği üzere betimsel analiz, çeşitli veri toplama teknikleri ile elde edilmiş verilerin daha önceden belirlenmiş temalara göre özetlenmesi ve yorumlanmasını içeren bir nitel veri analiz türüdür. Veriler araştırma sorularının ortaya koyduğu temalara göre düzenlenebileceği gibi, görüşme ve gözlem süreçlerinde kullanılan sorular ya da boyutlar dikkate alınarak da sunulabilir. Bu çalışmada da, daha önce belirlenen temalar ve bu temalar doğrultusunda hazırlanan sorular dikkate alınarak verilerin analizi ve bulguların sunumu yapılmıştır. Betimsel analiz kaidelerine uygun hareket edilerek ulaşılan bulgular, Osmanlı saray mutfağı ve gastronomi turizmi arasındaki bağlantının her bir unsuru için sorulan sorular çerçevesinde sunulmuştur.

3.2.1. Yarı Yapılandırılmış Görüşmeler ve Gözlemler Sonucu Elde Edilen Bulgular

Araştırma kapsamındaki restoranların aşçıbaşılı ile yapılan yarı yapılandırılmış görüşmelerden bazıları, aşçıbaşılıların izni doğrultusunda ses kaydına alındığından, bulguları ortaya koyabilmek için önce transkripsiyon işlemi yapılması gerekmiştir. Bilindiği üzere transkripsiyon, bir konuşmayı yazılı veya basılı hale dönüştürme işlemidir. Hazırlanan transkripsiyonlardan bir örnek, Ek 9'da yer almaktadır. Ayrıca araştırma bulgularının sunumunda, restoranların adları ve görüşülen aşçıbaşılıların isimleri, bulguları daha yalın bir dille sunabilmek adına kodlanmıştır. Tablo 3.1, araştırmaya dahil edilen restoranlara ve görüşme yapılan aşçıbaşılılara ait kodları içermektedir. Sonuç olarak araştırmanın bu bölümünde, Osmanlı saray mutfağı ve gastronomi turizmi literatürünün taranmasıyla oluşturulan ve Ek 5'te yer alan sorulara, aşçıbaşılıların verdiği yanıtlar ve araştırmacının yaptığı gözlem doğrultusunda elde edilen bulgular sunulmuştur. Elde edilen bulgular, kolay anlaşılabilmesi için tablolar şeklinde de ayrıca sunulmuştur. Görüşmelere ait diğer detaylar ise şunlardır:

- Her görüşme ortalama 30 dakika sürmüştür.
- Toplam görüşme kayıtları 340 dakikadır.
- Görüşmeler sırasında ekstra bilgi için toplam 13 sayfa not tutulmuştur.
- Görüşme kayıtları toplam 75 sayfa ile metin haline getirilmiştir.
- Görüşmeler toplamda 9 kategori ve 35 alt kategori halinde sunulmuştur.

3.2.1.1. Aşçıbaşlarının Demografik Özelliklerine İlişkin Bulgular

Çalışmanın bu bölümünde aşçıbaşlarının demografik özelliklerini tespit etmeye yönelik dört adet soru sorulmuştur. Alınan cevaplar Tablo 3.1’de sunulmuştur. Betimsel analizde kullanılmak üzere araştırmanın ilk teması (kategori) “Demografik Özellikler” olarak belirlenmiştir. Demografik özellikler temasına bağlı olarak oluşturulan alt temalar ise şunlardır:

Demografik Özellikler

- Cinsiyet
- Yaş
- Eğitim Durumu
- Eğitim Alınan Alan

Cinsiyet

Görüşme yapılan aşçıbaşlarının tamamı erkektir, katılımcılar arasında bayan aşçıbaşı bulunmamaktadır. Cinsiyet faktörünün araştırmaya dahil edilmesinin sebebi, bayan aşçıbaşılar ile erkek aşçıbaşılarının gastronomi turizmine ve Osmanlı saray mutfağı konularına bakış açılarının farklı olabileceğini ortaya koymaktır. Ancak görüşüne başvurulmuş aşçıbaşılar arasında bayan bulunmamaktadır.

Yaş

Aşçıbaşılar ile yapılan görüşmeler sonucunda baş aşçıların 36-57 yaş aralığında olduğu tespit edilmiştir. Tablo 3.1, aşçıbaşılarının yaşını detaylı olarak göstermektedir. Tablo incelendiğinde, şeflerden dört tanesinin 35-40 yaş aralığında, yedi tanesinin 41-50 yaş aralığında ve iki tanesinin 51-60 yaş aralığında olduğu görülmektedir. Aşçıbaşılarının en genci Restoran 4’ün aşçıbaşısıdır. Yaşı en büyük olan aşçıbaşı ise Restoran 8’in aşçıbaşısıdır. Yaş faktörünün araştırmaya dahil edilmesinin sebebi, genç aşçıbaşılarının gastronomi turizmi ve Osmanlı saray mutfağı konularına bakış açılarının, yaşı daha büyük aşçıbaşılardan farklı olabileceğini ortaya koymaktır. Bu bağlamda elde edilen

bulguların en dikkat çekici olanı; genç şeflerin daha yaratıcı Osmanlı saray mutfağı yemekleri üretip, servis etmek istemesi, ileri yaşlardaki şeflerinse daha geleneksel üretimleri ve sunumları tercih etmeleridir. Bu hususta dikkati çeken bir diğer bulgu ise gastronomi konularında, yurtdışındaki trendleri yakından takip eden şeflerin daha genç olduğudur.

Eğitim Durumu

Araştırma kapsamında görüşüne başvurulanan aşçıbaşılardan üç adedi ilkokul, beş adedi ortaokul ve dört adedi lise mezunudur. Şeflerden sadece bir tanesi lisans düzeyinde üniversite eğitimi almıştır. Şeflerin eğitim durumu Tablo 3.1’de toplu olarak gösterilmektedir. Şeflerin eğitim seviyesinin araştırmaya dahil edilmesinin sebebi farklı eğitim kademelerinden mezun olan şeflerin Osmanlı saray mutfağı ve gastronomi turizmi konusundaki bilgi düzeylerinin de farklı olabilme ihtimaline vurgu yapmaktır.

Eğitim Alınan Alan

Restoran 4 ve Restoran 11’in aşçıbaşılı dışında hiçbir şef aşçılık eğitimi almamıştır. Restoran 4 ve Restoran 11’in aşçıbaşılı da, yaygın öğretim türlerinden biri olan çıraklık eğitimi mezunudur. Dolayısıyla hiçbir şef örgün eğitim düzeyinde aşçılık eğitimi almamıştır. Üniversite mezunu olan Katılımcı 10’un eğitim aldığı alan ise Uluslararası Ekonomik İlişkilerdir. Sonuç olarak araştırma kapsamındaki restoranlardan 11 tanesinin aşçıbaşısı alaylıdır. Eğitim alınan alanın sorgulanmasının sebebi, Osmanlı saray mutfağına ait bilgilerin, aşçılık eğitimi esnasında okullarda verilip verilmediğini araştırabilmektir. Ancak şeflerin örgün eğitim düzeyinde aşçılık eğitimi almamış olması, bu konu hakkında derinlemesine bilgi sahibi olunmasına mani olmuştur.

3.2.1.2. Aşçıbaşılıların Mesleki Tecrübelerine İlişkin Bulgular

Betimsel analiz çerçevesinde oluşturulan ikinci tema, “Mesleki Tecrübe”dir. Çalışmanın bu bölümünde aşçıbaşılıların mesleki tecrübelerini öğrenmeye yönelik altı adet soru sorulmuş, bu altı soru bazı yanıtların alınması durumunda on iki adede çıkmıştır ve böylece araştırmanın derinleştirilmesi sağlanmaya çalışılmıştır. Alınan tüm cevaplar ile ilgili bulgular Tablo 3.3’de bir arada verilmiştir. Mesleki tecrübeye bağlı olarak oluşturulan alt temalar şunlardır:

Mesleki Tecrübe

- Toplam Mesleki Tecrübe
- Araştırmaya Dahil Olan Restoranda Çalışma Süresi
- Yurt Dışı Deneyimi
- Osmanlı Saray Mutfağı Hakkında Özel Eğitim
- Festival ve Yarışmalara Katılım
- Derneklere Üyelik
- Federasyonlara Üyelik

Toplam Mesleki Tecrübe

Aşçıbaşılar ile yapılan görüşmeler sonucunda aşçıbaşılarının 7-47 yıl arasında değişen tecrübelerine sahip oldukları, söz konusu sürelerin mesleğe başladıkları günden bu yana sahip oldukları toplam tecrübeyi ifade ettiği tespit edilmiştir. Tablo 3.3’de de görüldüğü üzere, şeflerden bir adedi 5-10 yıl, yedi adedi 21-30 yıl, dört adedi 31-40 yıl ve bir adedi de 41-50 yıl arasında mesleki tecrübeye sahiptir.

Tablo 3.3
Araştırmaya Katılan Aşçıbaşılarının Mesleki Tecrübeleri

TOPLAM MESLEKİ TECRÜBE		YURT DIŞI DENEYİMİ	
5-10 yıl	1	Yok	3
11-20 yıl	-	Var	10
21-30 yıl	7	OSMANLI SARAY MUTFAĞI HAKINDA ÖZEL EĞİTİM	
31-40 yıl	4	Özel eğitim almıştır	-
41-50 yıl	1	Özel eğitim almamıştır	13
ARAŞTIRMAYA DAHİL OLAN RESTORANDA ÇALIŞMA SÜRESİ		FESTİVAL VE YARIŞMALARA KATILIM	
1 yıldan az	1	Katılmadı	2
1-5 yıl	3	Katıldı	11
6-10yıl	3	DERNEKLERE ÜYELİK	
11-20 yıl	3	Üye	6
21-30 yıl	2	Üye değil	5
31-40 yıl	-	Önce Üye Şu An Değil	2
41-50 yıl	1	FEDERASYONLARA ÜYELİK	
		Üye	5
		Üye değil	8

Restoran 10’un aşçıbaşısı 7 yıl ile en kısa süreli deneyime sahipken; Restoran 8’in aşçıbaşısı 47 senelik deneyim ile en uzun süreli mesleki tecrübeye sahip olan aşçıbaşısıdır. Aşçıbaşılarının toplam mesleki tecrübelerinin sorgulanmasının nedeni,

mesleki tecrübe arttıkça Osmanlı saray mutfağı hakkında bilgi ve deneyim düzeyinin de artacağı düşüncesidir.

Araştırmaya Dahil Olan Restoranda Çalışma Süresi

Araştırma kapsamında görüşüne başvurulmuş aşçıbaşılardan bir tanesi çalıştığı işletmede beşinci ayı olduğunu belirtmiştir. Restoran 7'nin aşçıbaşısı olan Katılımcı 7 bu durumu, uzun yıllar yurtdışında olmasına bağlamış ancak Restoran 7'nin sahibi olan Vedat Başaran ile 30 yıldır birlikte çalıştıklarına vurgu yapmıştır. Aynı zamanda Katılımcı 7, beş aylık çalışma süresi ile araştırma kapsamındaki şefler arasında, işletmesinde en kısa süre ile çalışan şef durumuna gelmiştir. Şeflerden üç tanesi şu an çalıştıkları işletmede 1-5 yıl, üç tanesi 6-10 yıl, üç tanesi 11-20 yıl ve iki tanesi ise 21-30 yıldır çalıştıklarını belirtmişlerdir. Söz konusu bilgiler Tablo 3.3'de de yer almaktadır. Restoran 8'in hem işletme sahibi hem de aşçıbaşısı olan Katılımcı 8 ise 47 yıldır aynı işletmede çalıştığını belirtmiştir. Konuyla ilgili Katılımcı 8'in aktardıkları şöyledir:

“47 sene. Babam lokantacı olduğu için kendimi bildim bileli bu mesleğin içindeyim. İlkokul 5'ten itibaren babamın lokantasına gidip gelmeye başladım. Önce yemek yiyerek başladım. Sonra kasada hesap almaya başladım. Babam burayı 1950'de kurdu. Önceleri günde 2-3 saat çalışıyordum sonra giderek arttı çalışma saatlerim.”

Bilindiği üzere turizm sektöründe iş gören devir hızı yüksektir, yani sektörde çalışan personeller çok sık iş yeri değiştirirler. Ancak araştırma kapsamına alınan restoranların aşçıbaşılarna ait bulgular, 7 adet işletmenin aşçıbaşısının 10 senenin üstünde bir zamandır aynı işletmede çalıştığını göstermektedir. Bu son derece önemli bir bulgudur. “Sıklıkla aşçıbaşı değiştirilmez ise restoranların mutfaklarından çıkan Osmanlı saray mutfağına ait yiyecekler her zaman aynı standartta çıkacaktır” düşüncesi ile bu faktörün sorgulanmasının gerekli olduğu düşünülmüştür. Aynı şekilde “deneyim süresi arttıkça Osmanlı saray mutfağı ve gastronomi turizmi ilişkisini destekler nitelikte olaylar ile karşılaşma sıklığı artabilir, geleceğe yönelik yapılması gerekenler konusunda ise daha çok öneri üretilebilir” düşüncesi de bu faktörün sorgulanmasında önemli olmuştur.

Yurt Dışı Deneyimi

Tablo 3.3 incelendiğinde, görüşme yapılan aşçıbaşılardan üç tanesinin yurt dışı deneyimi bulunmadığı görülmektedir. Yurt dışı deneyimi bulunan aşçıbaşı sayısı ise

10'dur. Yurtdışına giden 10 adet aşçıbaşından 3 tanesi yurtdışında sürekli çalışmış, geri kalan 7 tanesi ise kısa süreliğine yurt dışında bulunmuştur. Yurtdışında en uzun süre çalışan, Restoran 7'nin aşçıbaşısı Katılımcı 7'dir. Katılımcı 7 bu konuyu şu şekilde aktarmaktadır:

“Hindistan’da Türkiye Cumhuriyeti Büyükelçiliği’nde çalıştım 7 sene, Kuveyt ve Katar 2,5 yıl. Singapur 5 yıl. Toplam 14 yıl yurt dışında çalıştım.”

Yurtdışında sürekli çalışan diğer şeflerin aktardıkları ise şöyledir:

Katılımcı 9; *“Mövenpick otellerin Ortadoğu’daki üç otelinin mutfak sorumlusuydum. Corporate Chef deniyor buna. Ortadoğu’da 3-4 ülke bana bağlıydı yaklaşık 1 sene kadar.”*

Katılımcı 11; *“İki sene Amerika’da New York’da kaldım. Orada Savaron isimli fine dining bir restaurantın açılışını yaptım, şefliğini yaptım. Bir sene kadar Derviş diye köklü bir restaurantın danışmanlığını yaptım, şefliğini yaptım yine New York’da. 6 ay kadar da Jean Johns’da çalıştım dünyanın en iyi 10 şefinden biri, 3 Michelin yıldızlı bir restoran. Kısa bir süre, 1.5 ay kadar da Spice Market’in ürünlerine baktım, restoranında çalıştım.”*

Görüldüğü üzere Katılımcı 11, bu araştırmanın birinci bölümünde değinilen restoran derecelendirme sistemleri arasında bulunan Michelin yıldızından bahsetmiştir. Katılımcı 11, *“Jean Johns’da çalıştım, dünyanın en iyi 10 şefinden biri, 3 Michelin yıldızlı bir restoran”* ifadesini kullanırken, söz konusu derecelendirme sisteminin ne kadar prestijli olduğunun bilincindedir. Ayrıca araştırmacı sorulara yanıt alırken aşçıbaşında, söz konusu yerde çalışmış olmaktan ötürü gurur ifadesi gözlemlenmiştir.

Yurtdışı deneyimi olan ancak uzun süre çalışmamış 7 aşçıbaşının 2’si Türk Mutfağı Tanıtım Günleri/Haftası çerçevesinde yurtdışında bulduklarını belirtmişlerdir. Kısa süreli yurtdışında bulunan Katılımcı 13 sadece iftar hazırlamak için Katar’da bulunduğunu, Katılımcı 1 ise seminer için gittiğini belirtmiştir. Diğer 3 şef ise bulunma nedeni belirtmemiş ancak kısa süreli yurtdışında bulduklarına vurgu yapmışlardır.

Yarı yapılandırılmış görüşmeler esnasında şeflere hangi ülkelere gittikleri de sorulmuştur. Alınan cevaplar çok çeşitli olmakla birlikte, şeflerin ülkeden çok özellikle şehir ismi verdikleri dikkati çekmiştir. Yurtdışında bulunmuş 10 şeften 4’ü Katar’a

gitmiştir. Böylelikle Katar, araştırma kapsamında görüşüne başvurulan şefler arasında ziyaret edilme oranı en yüksek olan ülke olarak ortaya çıkmaktadır. Katar'dan sonra şeflerin ziyaret ettiklerine dair en çok vurgu yaptıkları ülkeler; Almanya, İtalya, Fransa, Amerika Birleşik Devletleri ve Rusya olmuştur.

Aşçıbaşlarının yurtdışı deneyimlerinin araştırma kapsamında sorgulanmasının sebebi; yurtdışında Osmanlı saray mutfağının durumu konusuna zemin hazırlayabilmektir. Aynı şekilde yurtdışında bulunmuş her şefin, Osmanlı saray mutfağının ve kültürünün tanıtımına katkı yapacağı düşüncesinden hareketle bu soru sorulmuş ve mevcut durum ortaya konulmaya çalışılmıştır.

Yurtdışı deneyimi olan aşçıbaşılara “Yurtdışına gittiğinizde Osmanlı saray mutfağına ait yemekleri servis eden restoranlarla karşılaştınız mı? Ya da Osmanlı saray mutfağı ile ilgilenen yabancı şeflerle karşılaştınız mı?” sorusu sorularak, restoranların aşçıbaşılarının gözünden yurtdışındaki Osmanlı saray mutfağının durumu öğrenilmeye çalışılmıştır. Bu soruya yurtdışı deneyimi olan şeflerin verdikleri cevaplar şu şekildedir:

Katılımcı 1; *“Öyle bir şef şu anda benim aklıma gelmiyor ama Osmanlı mutfağı ile Arap mutfağının benzerlikleri çok fazla belki o coğrafyada olabilir. Çünkü ben birçok Osmanlı yemeğini Arap mutfağında görebildim.”*

Katılımcı 5; *“Yurtdışında Osmanlı mutfağı bilen şef yok, münüsüne koyan işletme yok. Ya da var da adı var, bir standardı yok diyeyim. Çünkü şef ya da işletme “bu Osmanlı saray mutfağı” dese kim “hayır öyle değil” diyebilecek ki oralarda?”*

Katılımcı 6; *“Yurtdışında Türk mutfağı bilen yabancı şef yok. Amerika’da Turkish Cuisine diye bir restoran var, Washington DC’de Kazan diye bir restoran var. Onlarda bir şeyler yapıyorlar ama yabancılaştırılmış, başka şeylere dönüştürülmüş Türk lezzetleri var orada. Londra’da sofraya da özel restoranlar var gittiğinizde belli oranda Türk olan lezzetler sunuyorlar. Yabancıdamak tadına göre mecburen belli oranda değiştirilmiş sunuyorlar yemekleri. Yurtdışına git Türk mutfağını hiç kimse bilmiyor. Dünyanın en iyi üç mutfağından biridir demiş birisi, biz de yıllardır kendi kendimizi kandırmışız. Ezbere konuşuyoruz. Şunu söyleyebiliriz. Türk mutfağı”*

dünyanın en zengin mutfağıdır. Gerçekten hiçbir mutfakta bizdeki zenginlik, bizdeki yemek çeşidi, bizdeki teknik yok. Aynı zamanda dünyanın en sağlıklı mutfağına da sahibiz diyebiliriz.”

Katılımcı 7; “Karşılaştım ama tamamen yanlış bir şekilde karşılaştım. Bundan da üzüntü duydum. Elimden geldiğince düzeltmeye çalıştım ama bir kişiyle olacak işler değildi bunlar. Ben ancak müessesede bazında düzeltebildim. Ülke genelinde düzeltemedim. Gittiğim ülkelerde televizyon programları yaptım. Türk mutfağına yağlı yiyeceklerden ibaret olmadığını anlattım, sebzelerle olan yemeklerimizi anlattım. O bölgelerde de vejetaryen ağırlıklı besleniliyor. Türk mutfağına bu beslenme tarzına da uygun olduğunu vurgulamaya çalıştım. Bir örnek daha vereyim. Uzakdoğu’da döner yapıyorlar. Döneri bizim olarak kabul ediyorlar ama servisini bilmiyorlar. Makasla döner kesiyorlar. Makasla dönerden tat alamazsınız ki.”

Katılımcı 8; “Ben Yeni Zelanda’ya gittim baktık Turkish Kitchen yazan bir yer. Dedik girelim bakalım ne var burada. Döner kebab ve şiş kebab var sadece. Nereye giderseniz aynı maalesef. 1 ay önce Arabistan’a gittim iş için. Çünkü benim oğlum orada gastronomi üzerine bir iş yapmayı düşünüyor. Gittik bakalım dedik burada insanlar ne yiyor ne içiyor. Bizi bir yere götürdüler. İşletmecilerin çoğu Türk’tü. Zaten orada Müslüman tercih ediyorlar, gayrimüslimler giremiyor sanırım. %90’ı Türk lokantası ve Türk işletmeciydi. Kebab ağırlıklıydı fakat çok kötüydü hepsi. Birkaç işletme zeytinyağlı bir şeyler yapmaya çalışmıştı dolma gibi ama onlar da çok kötü. Közlenmiş pathican salata her yerde vardı. Gerçi onun hazırı bile var.”

Katılımcı 9; “Yurtdışında Türk mutfağı, mutfak olarak bile bilinmiyor. Bizim geçmişimizin Arap olduğuna inanıyor insanlar. Dolayısıyla Osmanlı mutfağı diye bir şey bilmiyorlar. Türk mutfağını da bilmiyorlar ama onu gün yüzüne çıkardığımız zaman da çok mutlu ve memnun oluyorlar. Çok farklı geliyor. Çünkü Osmanlı mutfağı, bildiğimiz Türk mutfağı falan değil. Osmanlı saray mutfağı çok daha farklı bir mutfak ve pişirme stilleri tamamen farklı. Tarçınla, meyveyle pişen ürünler var. Bayıldı, bastı tarzı yiyecekler var. Ağır ateşte saatlerce pişirilerek yapılan yemekler var. Yurtdışında ise bilinmiyor.”

Katılımcı 10; “Yurt dışında Osmanlı mutfağı diye bir şey söz konusu değil ki. Aramayın zaten. 3-4 tane şef ile karşılaştım. Bunlar zaten Türk veya Arap mutfağı, Ortadoğu mutfağı üzerine kitaplar yazmış kişiler. Toplamda böyle 5-6 kişi var.”

Katılımcı 11; “Yurt dışında birçok Türk mutfağı restoranları var. Londra’da var, Paris’te var Amerika’da var ama tabii bunlar bire bir bizim Osmanlı yemeklerimizi kesinlikle yansıtmıyor. Yani birkaç mezeden, ramazan pidesinden ve dönerden oluşan bir münüleri var. Yani öyle çok kapsamlı değil. Herkes işçilikle başlamış. Asıl bu meslekten gelip de orada yer açan pek kimse yok. Hep zengin iş adamları birilerinin vasıtasıyla bir yerler açıyor. Ya da kendileri bir yerler açanlar da sadece döner ve pilavla geçinebiliyorlar. Çok merkez noktalarda işte bu denilecek, dünya listelerine girecek iyi bir Türk restoran ya üçtür ya beştir. Avrupa ve Amerika dahil. Aslında New York’da birkaç yabancı restoranlarda var. Pilaki olsun, dolmalar olsun, türlü gibi bir kaç yemek münülerinde var. Ama onlara göre bu yemekler Türk değil de Yunan. Yunan yemekleri diye koymuşlar. Yunan yemekleri de bilindiği gibi aslında bizden alınmış. Dolmalar, börekler vb. bizden gitme. Ben ordayken bir kaç Fransız şefle görüşme imkânı da buldum onlar da Greek olarak adlandırıyor bu yemekleri. Hayır dedim bunlar Osmanlı-Türk yemeği dedim.”

Katılımcı 12; “Zaten Türk Haftası sebebiyle gittiğimden Türk yemekleriyle karşılaştım. Ama Almanya’da kaldığım otelde öyle bir şey yoktu. Ama Almanya’da Türk nüfus sayısı fazla olduğundan pek çok Türk lokantası vardı civarda. Dubai’de de karşılaşmadım. Ama bir Alman aşçıbaşıyla tanıştım orada. Dedi ki “Araplar, Osmanlı, mutfağını aslında bizden almıştır iddiasında bulunur ama gerçek bunun tam tersidir. Aslında onlar sizden mutfağı almıştır, daha fazla baharat kullanmıştır ve kendilerine adapte etmişlerdir.” Bu sohbetim, bu gözlemimden hariç yurt dışında sizin sorunuzla alakalı herhangi bir şeyle karşılaşmadım.”

Katılımcı 13; “Katar’da Ramazan ayını orada geçirecek şekilde kaldım. Sadece iftar hazırlayıp sunmakla geçti vaktimiz. Dolayısıyla karşılaşmadım.”

Osmanlı Saray Mutfağı Hakkında Özel Eğitim

Tablo 3.3’den de anlaşılacağı üzere görüşme yapılan aşçıbaşılardan hiçbiri Osmanlı saray mutfağı hakkında özel bir eğitim almamıştır. Şeflerin tamamı, bildiklerinin hepsinin, ustalarından gördükleri ve kitaplardan okudukları sayesinde oluştuğunu söylemiştir. Şeflerden bazıları ustalarından gördükleri eğitimin çok donanımlı olduğuna vurgu yaparak; kendilerini özel eğitim almış olarak gördüklerini belirtmişlerdir. Restoranların üç tanesinin aşçıbaşı aynı zamanda işletmenin de sahibidir. Dolayısıyla bu şefler, öğrendiklerini dede, baba ve amcadan öğrendiklerini, yani ustalarının aynı zamanda akrabaları ve işletmelerinin ilk kurucuları olduğuna değinmişlerdir. Ayrıca şefler, yetiştikleri dönemde Türkiye’de Osmanlı saray mutfağı ile ilgili eğitim

alınabilecek kurum bulunmadığına da dikkati çekmişlerdir. Diğer yandan şefler, günümüzde var olan aşçılık okullarının Osmanlı saray mutfağı ile ilgili bir müfredatı olduğunu düşünmediklerini de belirtmişlerdir. Konuyla ilgili bazı katılımcıların verdikleri cevaplar şu şekildedir:

Katılımcı 5; *“Almadım ama düzenli ve doğru bilgi almaya çalışıyorum. Mesela Arif Bilgin hoca var Sakarya Üniversitesi’nde onun kaynaklarından çok yararlandım. Çünkü kendi yorumları değil ziyadesiyle arşiv kayıtlarına göre bilgi veriyor, bu çok önemli. Mesela Armaggan Kültür Merkezi var Nuruosmaniye’de, Nar Lokantası var. Orada sürekli seminerler olur, mutlaka katılırım. Deniz Gürsoy, Nedim Atilla orada seminerler verir. Mümkün olduğu kadar internette, şuradan buradan derme çatma değil de ayakları yere basan kaynaklara ulaşmaya çalışıyorum. Mesela Murat Bardakçı’nın bu konuyla ilgili zaman zaman yazıları oldu onları takip ederim. Ben Kâğıthane’de oturuyorum. Osmanlı arşivleri oraya geldi. Önümüzdeki günlerde gidip incelemek istiyorum. En doğru bilgiler orada.”*

Katılımcı 6; *“Almadım ama 15 yıl önce bu mutfağa gönül verdim ve o günden beri bulabildiğim bütün kaynakları okudum, uzman sayılacak kişileri buldum. Biraz Osmanlıca öğrendim. Yine okumadığım kaynak varsa okumayı çok isterim.”*

Katılımcı 9; *“Özel bir eğitim almadım ancak merakla araştırmalar yaptım elbette ve o dönemde Vedat Başaran Bey Milli Saraylarda araştırmalar yapar, o dönemi araştırırdı, reçeteler bulurdu biz de uygulardık. O şekilde öğrendik.”*

Katılımcı 10, konu hakkında daha detaylı bilgi vermiş ve şunları aktarmıştır:

“Bu eğitimi verebilecek bir kurum yok. Zaten Osmanlı mutfağının tanımının ne olduğu konusunda net bir tanımlama yok hala Türkiye’de hiçbir kaynakta. Yani Türk mutfağıyla Osmanlı mutfağının farkını da analiz eden bir kitap yok, Osmanlı mutfağıyla Osmanlı saray mutfağını analiz eden bir kurum olmadığı için düzenli olarak temasta olduğumuz kişiler var. Bunların yayınları var. Ya sözlü olarak sohbetlerimizde aldım eğitimimi ya da onların kitaplarından. Mesela Arif Bey’le birkaç görüşmemiz var. Oradan yola çıktım. Aslında kendi kendimi eğittiğim de söylenebilir. Ama bizim de konseptimizin, tamamının fikir sahibi Engin Türker Bey var. Eski Turizm Bakanlığı müfettişlerinden. Emekli olduktan sonra bire bir gastronomi veya yemek arkeolojisi üzerine yoğunlaşmış bir beyefendi. Onunla biz zaten düzenli olarak haftada en az üç kez çalışmalarımızı yapıyoruz. Arşiv çalışması yapıyoruz. Akademik merak diye bir şey vardır çok iyi bilirsiniz. Diyoruz ki mesela bir yerde yazılmış: Fatih Sultan Mehmet’in sofrasında beş gün boyunca mantı olurdu. Düşünüyoruz mantı nerede vardı? Biraz geriye gidiyoruz. Şirvani’de var mı? 12. yüzyılda Orta Asya’da falanca kabileden varmış, oradan dönmüş Wonton olarak Tibet’e, Nepal’e oradan Çin’e geçiyor, Kafkaslara

yukarıdan yayılıyor. Gürcü’de Hinkali varmış, Ruslarda Pelmeni varmış diyerek geliyorsa araştırma. Bunun saraya etkisi olmuş mu, saraya gelmiş mi? Orta Asya’da mantı harcı olarak nohut koyarlarmış. Bu ne kadar devam etmiş? Nerede başlayıp nerede bitmiş? Müslüman toplumların veya devletlerin yemek yeme adaptasyonları genellikle birbirine paralel geliştiği için özellikle İpek Yolu veya Baharat Yolu üzerindeki, Babür İmparatorluğu’nda mesela ne olmuş? Onlara ait kayıt var mı Hindistan’ın kuzeyinde? diye bakarken eğitiliyorsunuz ister istemez. Çünkü kayıtları çok iyi tutulmuş şeyler değil bunlar. Doğruyu mümkün olduğu kadar çok kaynağa bakarak kendiniz bulmaya çalışıyorsunuz. Özel eğitim dediğim bu. Okumakta zorlandığımız yerlerde de birilerini arayıp yardım talep ediyoruz.”

Festival ve Yarışmalara Katılım

Araştırmaya dahil olan restoranların aşçıbaşılarna, mesleki tecrübeleriyle alakalı sorulan sorulardan biri de “Yurtiçi ya da yurtdışında katıldığınız festivaller/yemek yarışmaları var mı?” sorusudur. Bilindiği üzere bu tarz organizasyonlar ülke mutfaklarının tanıtımı açısından son derece önemlidir. Bu sorunun araştırmaya dahil edilmesinin birkaç sebebi bulunmaktadır. Öncelikle eğer şefler bu tarz organizasyonlara katıldılarsa, katıldıkları yemeklerin Osmanlı saray mutfağına ait olup olmadığı tespit edilecek; sonrasında söz konusu yemekler eğer Osmanlı saray mutfağına aitse, yemeklerin adlarının tespiti mümkün olacaktır. Öte yandan yapılan organizasyonlar arasında, Osmanlı saray mutfağı konseptli bir yarışma/festival düzenlenip düzenlenmediği de bu soru sayesinde açıklanmış olacaktır.

Tablo 3.3’de de görüldüğü üzere görüşme yapılan aşçıbaşılardan sadece Restoran 8 ve Restoran 13’ün aşçıbaşısı yurtiçi ya da yurtdışında düzenlenen festival ve yemek yarışmalarına katılmamıştır. Geriye kalan 11 restoranın aşçıbaşısı bu tarz organizasyonlara katılmıştır.

Festival ve yemek yarışmalarına katılan 11 şeften 4’ü katıldığı organizasyonun adını belirtmiş, 7 adedi ise “çeşitli organizasyonlara katıldım” ifadesini kullanmıştır. Şefler; İstanbul Mutfak Günleri, Chaîne des Rôtisseurs, Osmanlı Saray Yemekleri Yarışması, Türk Tanıtma Vakfı tarafından düzenlenen organizasyonlar gibi yarışma ve festivallere katıldıklarını belirtmişlerdir. Festival ve yemek yarışmalarına katılan 11 şeften ikisi yarışmaya dünya mutfağından bir yemekle, 8 adedi ise Osmanlı saray mutfağından yemeklerle katılmışlardır. Restoran 9’un aşçıbaşısı ise bu tarz organizasyonlara yarışmacı olarak değil de, jüri olarak katıldığını vurgulamıştır. Yine festival ve yemek

yarışmalarına katılan 11 Şeften 7 adedi yarışmalara münferit olarak katılırken; 3 tanesi işletme adına, ekip olarak katılmıştır. Yarışmalara münferit olarak katılan 7 Şeften 2 tanesi dũnya mutfağı, 5 tanesi ise Osmanlı saray mutfağından örnekler ile yarışmışlardır. Yarışmalara münferit olarak ve Osmanlı saray mutfağından örnekler ile katılan katılımcıların aktardıkları Şu Şekildedir:

Katılımcı 3; “Evet, 2006 yılında bir yarışmaya Osmanlı mŕnũsũ ile katılmıştım. Bu mŕnũde Dana Eti Yahnisi, Osmanlı Pilavı ve Padişah Tatlısı bulunuyordu.”

Katılımcı 4; “Evet, Osmanlı yemeği ile katıldım. Bostan Patlıcanda Bildircın yemeği yaptım ve 2. oldum.”

Katılımcı 6; “Evet, genelde hep Osmanlı ağırlıklı yemeklerle katıldım. Örnek vermem gerekirse Terkib-i Őeřitliye, Vertika ve Tavuklu Mahmudiye.”

Katılımcı 7; “Katıldım hatta Dũnya 2. si oldum Singapur’da. Seafood İstanbul diye bir balık yemeği ũretmiřtim. Çok beğenildi. Hatta o ũlkede gũndeme dũřtũ. Şuan hala da restoranlarında, mŕnũlerinde var. Zaten Singapur’da Osmanlı mutfağını ŕn plana Őıkarttım ama ũlkemizin ismi yerine İstanbul’un ismini verdim. Ama yemeği Osmanlı tarzında yaptım. Sũsleme, dekorasyon değil de olduğu gibi, tũm lezzetiyle Osmanlı’yı yansıtmasını sağladım.”

Yarışmalara işletmesi adına, ekip olarak ve Osmanlı saray mutfağından örnekler ile katılan Katılımcı 12’nin aktardıkları ise Şu Şekildedir:

“İki defa Osmanlı Saray Yemekleri yarışmasına otel olarak katıldık. Onun dışında pek yarışmalara katılmıyorum. Kitaplardan araştırıp bir Şeyler yapmaya Őalıřtık. İlk katıldığımızda dereceye giremedik ama son katıldığımızda Jũri Özel Ődũlũ aldık.”

Araştırma kapsamında gŕrũřũne başvurulan aşçıbaşılardan Katılımcı 10 ve Katılımcı 11 festival ve yarışmalar konusuna değişik aĈılardan bakmış ve gŕrũřlerini aktarmıştır. Buna gŕre Katılımcı 10 konunun olumsuz yanlarına değinirken, Katılımcı 11 ise bu tarz yarışmaların dũzenlenme aşamaları hakkında bilgiler vermiştir. Katılımcıların aktardıkları şunlardır:

Katılımcı 10; “Belki duymuşsunuzdur en son Küçük Çiftlik Park'ta yaptılar Türk Mutfağı Derneği'nin festivaliydi. Biz bu tarz etkinliklerin bir amacı olması gerektiğine inanıyoruz. Sadece Öztiryakileri, Makpa'yı arkanıza alıp, bir yerden ödenek bulup, üç tane de lokanta sahibi veya şefi oraya getirip panel düzenlemekten ibaret bu organizasyonlar. Bunlar da tamam ama niye? Katkımız ne, çıktımız ne? Bazı insanlar da bu tarz etkinliklerde boynuna madalyaları sıra sıra dizip dolaşıyor. Tüm bunları anlayamıyoruz.”

Katılımcı 11, “Bu yarışmalara daha çok Osmanlı yemekleriyle, Türk yemekleriyle, etnik yemeklerle, yöresel yemeklerle, ülke yemekleriyle katılıyorlar ama yaklaşık 30 çeşit yarışma dalı var. Bunlardan birini seçip yarışabilirsiniz. Biri diyor ki ben makarnadan girmek istiyorum, biri Show Plate'den girmek istiyorum diyor, biri ana yemekten kuzudan, biri balıktan, biri restoran tatlı tabağı yapacağım diyor. Çoğu değişiyor tabi ama insanlar yarışmalarda daha çok dünyadaki şeflerin, oradaki gurmelerin ya da yarışmadaki jürilerin bilip de onu en iyi uygulayacağı yemeklerle yarışmaya katılmaya çalışıyor. Çünkü çok iyi yaptığı bir Türk yemeğini jürideki çok iyi bir şef anlayamayabiliyor. Doğru mu yanlış mı diye değerlendiremeyebiliyor. O da puanını etkiliyor. Onun için şefler yarışmalara daha çok Akdeniz mutfağı ile taze bir sebzeyle ama bir orijinallik, bir dokunuş, aa bunu nasıl yapmış gibi farklı bir düşünceyle ya da bir balık, bir et, bir sebzeyle ya da değişik bir bitkiye sarılmış bir av etiyle yarışmalara giriyorlar.”

Derneklere Üyelik

Yarı yapılandırılmış görüşmeler esnasında şeflere, her biri sivil toplum kuruluşu olan, aşçılıkla ilgili örgütlenmelere üye olup olmadıkları, eğer üyelerse hangi derneklere üye oldukları, üye değillerse de gerekçeleri sorulmuştur. Alınan cevaplar doğrultusunda 6 adet şefin aşçılık derneklerine üye olduğu, 5 adet şefin ise bu zamana kadar hiçbir derneğe üye olmadığı sonucu elde edilmiştir. Restoran 8 ile Restoran 12'nin aşçıbaşları ise önce üye olduklarını, sonrasında ise üyeliklerini iptal ettirdiklerini vurgulamışlardır. Şeflerin aşçılık derneklerine üyelik durumları Tablo 3.3'de yer almaktadır.

Aşçılık derneklerine üye olan aşçıbaşılardan Katılımcı 1 ve Katılımcı 6, Avrasya Aşçılar Derneği'ne, Katılımcı 4 ve Katılımcı 7 ise hem Profesyonel Aşçılar Derneğine üye hem de Yemek Kültürü Derneği'nin kurucularındandır. Katılımcı 3, Aşçılar Derneği'ne ve Katılımcı 11 ise İstanbul Aşçılar Derneğine üyedir. Katılımcı 8, Mutfak Dostları

Derneği'nin kurucularından, Katılımcı 12 ise Bolu Profesyonel Aşçılar Derneği'nin yönetiminden olmasına rağmen, dernekler ile olan ilişkilerini noktalamışlardır.

Derneklere üyelik alt kategorisinin araştırmaya eklenmesinin sebebi, Osmanlı saray mutfağı ile ilgili bir dernek faaliyeti olup olmadığını ortaya çıkartmaktır. Her ne kadar Türkiye'deki aşçılık derneklerinin neredeyse tamamının amaçları arasında "Osmanlı mutfağını yaşatmak ve geliştirmek" gibi maddeler yer alsada, bu maddeye uygun hareket edilmediği gözlemlenmektedir. Dolayısıyla hareket noktası sadece Osmanlı saray mutfağı olan bir derneğin varlığı önem arz etmektedir. Sonuç itibariyle aşçıbaşılar, Osmanlı saray mutfağı ile ilgili böyle bir oluşum olmadığına, hâlihazırda bulunan derneklerin de pek çok eksikliklerinin olduğuna ve yanlış uygulamalar yaptığına değinmişlerdir. Aşçıbaşıların dernek oluşumları hakkında aktardıkları olumsuz kanaatler şöyledir:

Katılımcı 3, *"Mevcut derneklerin pek çoğu zaten tamamen kartvizitten ibaret."*

Katılımcı 10, *"Derneklere üye olmayı reddediyoruz."*

Katılımcı 11, *"Benim aslında derneklerle çok ilişkim yok ama çağırıyorlar, illa gel diyorlar. Bize faydalı ol, senin ismin gerekli diyorlar. Biz de arkadaşlarımızı kıramıyoruz. Her dakika tabi toplantılarına falan gidemiyorum."*

Federasyonlara Üyelik

Yarı yapılandırılmış görüşmeler esnasında şeflere derneklerin bir üst kuruluşu olan aşçılık federasyonlarına üye olup olmadıkları sorulmuştur. Bilindiği üzere Türkiye'de birbirinden farklı üç adet aşçılık federasyonu bulunmakta, bu durum ise aşçılık mesleği adına son derece olumsuz bir imaj olarak değerlendirilmektedir. Aşçıbaşılara federasyonlara üye olup olmadıkları sorulurken, federasyonların Osmanlı saray mutfağı ile ilgili çeşitli tasarrufları olup olmadığı konusunda bilgi elde edilmek istenmiştir. Tablo 3.3'de de görüldüğü üzere araştırma kapsamında görüşüne başvuru alan 13 aşçıbaşından sadece beş adedi federasyonlardan birine üye olduğunu belirtmiş, sekiz adedi ise hiçbir federasyona üye olmadığını söylemiştir. Aşçılık federasyonlarına üye olan 5 şeften 3'ü Türkiye Aşçılar ve Şefler Federasyonu (TAŞFED)'e, 2'si ise Türkiye Aşçılar Federasyonu (TAFED)'e üyedir. 2013 yılında yeni kurulmuş olan Aşçılar ve

Pastacılar Federasyonu (AŞPAFED)'e ise üye olan şef bulunmamaktadır. Katılımcıların federasyonlar konusunda vurguladığı en önemli nokta üç federasyonun da birleşerek tek çatı altında toplanması gerekliliğidir. Ancak yönetimdeki kişilerin birbirleriyle olan kişisel sorunlarının buna engel olduğu kanaati şefler arasında yaygındır. Aşçıbaşılardan bazılarının federasyonlar konusu hakkında aktarmış oldukları bilgiler şöyledir:

Katılımcı 6; *“Hiçbir federasyona bağlı değiliz. Federasyonların mevcut durumunun kötü olması sebebiyle böyle bir karar aldık. Böyle bir ayrılığa gittik. 3'ten fazla federasyon olamıyorsunuz o zaman konfederasyon oluyorsunuz. Konfederasyonlarında devlette yaptırım gücü var. Keşke olabilsek. Okul kantinlerine dahi müdahale edebilecek güce sahip oluruz o zaman, yasa çıkarttırabiliriz. Aslında iyi şeyler yapılabilir, GDO'ya karşı güç kazanırsın, sağlıklı beslenmeyle alakalı çok konuya el atılabilir, mesleki yetkinlik belgeleri verilebilir. Konfederasyondan alınmış şef belgesi olmadan bir iş yerine şef olarak başlanmasını engelleyebiliriz mesela. Önüne gelen “ben şefim” diyemeyecek böylelikle. 22 yaşında gelip ben şefim diyen çok insan var. Bu durum sektörü de kötüleştiriyor. Böyle kurallar konulabilir. Ama bir araya gelemiyorlar maalesef.”*

Katılımcı 7; *“Zeki Bey'in başkanı olduğu federasyona üyeyim. Ancak tek çatı altında toplanıp Türkiye için çalışılması gerekiyor. Bu şekilde olması çok yanlış.”*

3.2.1.3. Restoranların Mönülerine İlişkin Bulgular

Çalışmanın bu bölümünde aşçıbaşılardan çalıştıkları restoranlarda kullandıkları mönüler hakkında bilgi edinmek istenmiştir. Bu doğrultuda “Restoran Mönüsü” olarak belirlenen temaya ait alt temalar şu şekilde oluşturulmuştur:

Restoran Mönüsü

- Mönüyü Hazırlayan Kişi
- İşletmede Kullanılan Mönü Çeşidi
- Mönüdeki En Popüler Yemekler
- Mönü Değişme Sıklığı
- Mönüdeki Yiyecekleri Öğretmek İçin Kurs/Workshop Düzenleme

Aşçıbaşılardan çalıştıkları restoranlarda kullandıkları mönüler hakkında bilgi edinebilmek için, alt temalar doğrultusunda beş adet soru sorulmuştur. Araştırmanın bu kısmında sorulan sorulara alınan cevapların, araştırmanın sonraki kısımlarında yer alan doküman analizinin sonuçlarıyla paralellik göstermesi beklenmektedir. Özellikle “Mönünüzdeki

yiyecekler arasında en popüler olanı/en çok satılanı hangisidir?” sorusunun bu aşamada soruluyor olması ve alınan cevaplar, araştırmanın seyri açısından son derece önem arz etmektedir. Bu soru hazırlanırken, alınacak cevapların, Osmanlı saray mutfağı ile ilgili bölümde, yüzyıllar bazında ve tablolar halinde gösterilmiş olan, Osmanlı saray mutfağına ait yemeklerle örtüşmesi beklenmiştir. Tablo 3.4, elde edilen bulguları içermektedir.

Mönüyü Hazırlayan Kişi

Bu alt tema doğrultusunda araştırma kapsamında görüşüne başvurulmuş aşçıbaşılara, çalıştıkları işletmenin mөнüsünü kendilerinin hazırlayıp hazırlamadığı sorulmuştur. Bu sorunun, şeflerin Osmanlı saray mutfağı hakkında bilgi düzeylerini göstermeye yardımcı olacağı düşünülmüştür. İşletme mөнüsündeki çeşit zenginliğinin, aşçıbaşının konuya olan hakimiyetiyle doğru orantılı olduğu düşünülmektedir. Bu bağlamda soru yöneltilen aşçıbaşılardan 2 tanesi mөнüyü kendisi hazırlamamış, 11 tanesi ise restoran mөнüsünü kendisi hazırlamıştır. Konuya ait bulgular Tablo 3.4’de yer almaktadır.

Tablo 3.4
Restoranların Mөнülerine Yönelik Bulgular

MÖNÜYÜ HAZIRLAYAN KİŞİ		MÖNÜ DEĞİŞME SIKLIĞI	
Başkası Tarafından	11	Hiç Değişmez	1
Kendisi Tarafından	2	Yılda Bir Kez	2
İŞLETMEDE KULLANILAN MÖNÜ ÇEŞİDİ		Mevsimsel	7
		Günlük	3
A la Carte	12	MÖNÜDEKİ YİYECEKLERİ ÖĞRETMEK İÇİN KURS/WORKSHOP DÜZENLEME	
Table d’Hote	-	Düzenliyor	1
Fix/Set	-	Düzenlemiyor	5
		Düzenlemek İstiyor	7
EN POPÜLER YEMEKLER			
Mutancana		Külbastı	
Hünkâr Beğendi		İslim Kebabı	
Mahmudiye		Kavun Dolma	
Tandır		Levrek Biryan	
Kaz Kebabı		Vişneli Yaprak Sarma	

Restoran 7'nin aşçıbaşısı mönüyü kendisinin hazırlamadığını belirtmiştir. Bu duruma gerekçe olarak ise işletmenin sahibi olan Vedat Başaran'ın aynı zamanda çok iyi bir şef olmasını göstermiştir. Katılımcı 7 göreve başladığında mönüye sadece bir takım ufak tefek rötuşlar yaptığını belirtmiştir. Önceden var olan bir mönüyü kullanan diğer işletme ise Restoran 10'dur. Katılımcı 10 kullandıkları mönü hakkında şu açıklamayı yapmıştır:

“Bu işletmeyi 1991 yılında açtık ticari olarak. Ailemize bir prestij lokantası istiyorduk. O yıllarda Osmanlı mutfağı ile ilgili henüz bir çalışma yapılmamıştı. İşletmemiz faaliyete geçmeden bir yıl önce bir ön hazırlık yaptık, kaynak taraması yaptık ve 20 kalemlik ilk mönümüzü oluşturduk. O mönünün üzerine ekleyerek gidiyoruz. Şu ana kadar 360 çeşit yemek servis etmişiz a la carte mönümüzde. Onun için zaten mevcut olan bir cephanemiz var ben sadece hangi tüfekte nereye ateş edeceğimizi belirliyorum.”

Öte yandan Restoran 12'nin aşçıbaşısı, mönüyü hazırlarken kendisine eşlik eden ekip arkadaşları olduğuna vurgu yapmış, Katılımcı 13 ise “Mönüdeki 15-20 kalem ürün sabittir, her daim var. Onun dışında ilaveler olacaksa, güncellemeler yapılıcaksa tarafımdan yapılıyor.” ifadesini kullanmıştır.

İşletmede Kullanılan Mönü Çeşidi

Tablo 3.4'de de görüldüğü üzere, araştırma kapsamında bulunan restoranların tamamında a la carte mönü kullanılmaktadır. A la carte mönü, bir ön hazırlık olmaksızın müşterinin siparişinden sonra hazırlanacak yiyecek ve içecekleri kapsamaktadır (Yörükoğlu ve Yörükoğlu, 1998: 101). Bilindiği üzere a la carte mönü uygulayan işletmelerin, üzerinde fiyatların da yazılı olduğu, basılı bir mönü kartı kullanması gerekmektedir. Restoranlardan sadece Restoran 7'nin aşçıbaşısı yaptıkları değişik bir uygulamaya daha dikkat çekmek istemiştir. Katılımcı 7'nin aktardıkları şöyledir:

“A la Carte mönü uyguluyoruz ama aynı zamanda her gün saat 12.00 ile 15.00 arası açık büfe uygulamamız da var. Soğuk yiyeceklerimiz, sıcak yiyeceklerimiz, tatlılarımız büfeden de alınabiliyor. Büfenin mönüsü her gün yenileniyor. Esnaf lokantası gibi bir konsept uyguluyoruz yani o saatlerde. Organizasyonlar için catering mönülerimiz de var.”

Araştırmacının Restoran 7'de yapmış olduğu gözlem de, Katılımcı 7'nin ifadelerini destekler niteliktedir. Bu bağlamda araştırmacı, daha önce de vurgulandığı üzere Restoran 7'ye, açık büfeyi görebilmek için öğle saatlerinde gitmiştir. Fotoğraf 3.1 ve

Fotoğraf 3.2, Katılımcı 7'nin de bahsettiği, Restoran 7'de her gün saat 12.00 ile 15.00 arası kurulan açık büfeden görüntülere aittir. Fotoğraf 3.1'de görülmekte olan büfe, zeytinyağlı yiyeceklerin servis edildiği büfedir. Restoran 7'nin aynı zamanda restoranın ismiyle aynı adı taşıyan bir de zeytinyağı markası bulunmaktadır.



Fotoğraf 3.1: Restoran 7'ye Ait Zeytinyağlı Büfesi

Söz konusu zeytinyağları, çok çeşitli aromalara sahiptir. Restoranda aynı zamanda bu yağların satışı da yapılmaktadır. Fotoğraf 3.2 ise yine Restoran 7'ye ait tatlı büfesini göstermektedir.



Fotoğraf 3.2: Restoran 7'ye Ait Tatlı Büfesi

Restoran 7'nin her gün öğle saatlerinde açmış olduğu büfenin tatlılarla ilgili kısmı da, son derece bol seçeneğe sahiptir. Hazırlanışına çok itina gösterildiği belli olan büfede yer alan tatlıların her birinin isimleri, birer isimliğin içerisine yazılmıştır ve bu isimlik, müşterilerin büfeden daha kolay seçim yapmalarına olanak sağlamaktadır.

Mönüdeki En Popüler Yiyecek

Araştırma kapsamında görüşüne başvurulana aşçıbaşılara mөнülerinde bulunan yiyeceklerden en çok hangisinin satıldığı sorulmuştur. Katılımcıların verdikleri cevaplar şöyledir:

Katılımcı 1: "Mutancana, Ballı Mahmudiye, Külbastı."

Katılımcı 2: "Hünkâr Beğendi, Kuzu Tandır, İslim Kebabı, Elbasan Tava."

Katılımcı 3: "Yiyeceklerden; Terkib-i Çeşitliye, Tavuklu Mahmudiye, Hünkâr Beğendi, Osmanlı Pilavı, Padişah Tatlısı. İçecek olarak ise Demirhindi Şerbeti."

Katılımcı 4: "Kavun Dolması, Erikli Kuzu Gerdan, Kaz Kebabı, Mutancana (Zireba)."

Katılımcı 5: "Külbastı, Kaz Kebabı, Levrek Biryan, Soğuk Lokmalıklar-Osmanlı Meze Tabağı, Izgara Enginar."

Katılımcı 6: "Etlı Pazı Sarması, Köfte, Yoğurtlu Kebap, Döner, Etlı Pıde."

Katılımcı 7: "Kuzu Kuşgömi, Hünkâr Beğendi, İslim Kebabı."

Katılımcı 8: "Hünkâr Beğendi, Ayvalı Yahni, Saray Köftesi, İşkembeli Nohut, Paça Çorbası, Nohutlu Pilav, Puf Böreği, İrmik Helvası."

Katılımcı 9: "Mutancana"

Katılımcı 10: "Badem Çorbası, Kestaneli Tarhana Çorbası, Vişneli Yaprak Sarma, Safranlı Pilav, Mutancana, Mahmudiye, Kaz Kebabı, Levrek Biryan, Levzine, Ayva-Elma-Kavun Dolması, Ispanak Borani."

Katılımcı 11: "Dana Kaburga, Kuzu Sarma ve Ördek."

Katılımcı 12: "Fırın Kebap."

Katılımcı 13: "Zeytinyağlı Vişneli Sarma, Tandır, Baklava."

Alınan cevaplar doğrultusunda şeflerin en çok hangi yemek ismine ortak olarak vurgu yaptığı tespit edilmiştir. Buna göre dört şefin ortak olarak "Mutancana" ve "Hünkâr Beğendi"nin en çok satılan yemek olduğunu söylediği sonucuna varılmıştır. Mutancana ve Hünkâr Beğendi'nin hemen arkasından gelen yemekler ise üç şef tarafından ortak

olarak vurgulanan, “Mahmudiye, Tandır ve Kaz Kebabı”dır. Külbastı, İslim Kebabı, Kavun Dolma, Levrek Biryani ve Vişneli Yaprak Sarma ise iki şef tarafından vurgulanmıştır. Tablo 3.4, sadece en popüler yemek adı olarak ön plana çıkan on yemeği göstermektedir.

Restoran 3’e gözlem için gidildiğinde, Katılımcı 3’ün de popüler yiyecekler arasında saydığı Padişah Tatlısı’nın tadımı yapılmıştır. Fotoğraf 3.3 Padişah Tatlısı’na aittir. Katılımcı 3’ün yarı yapılandırılmış görüşmeler esnasında *“Osmanlı saray mutfağında sadece 46 çeşit helvadan bahsediliyor. Bu çok önemli. Burada da en özel tatlımız padişah tatlısıdır. Bu 46 helvadan biridir ancak arasına biz hafifletmek adına bir krema koyuyoruz.”* ifadesini kullanmış olması, araştırmacının bu tatlının tadına bakmasındaki en önemli sebeptir.

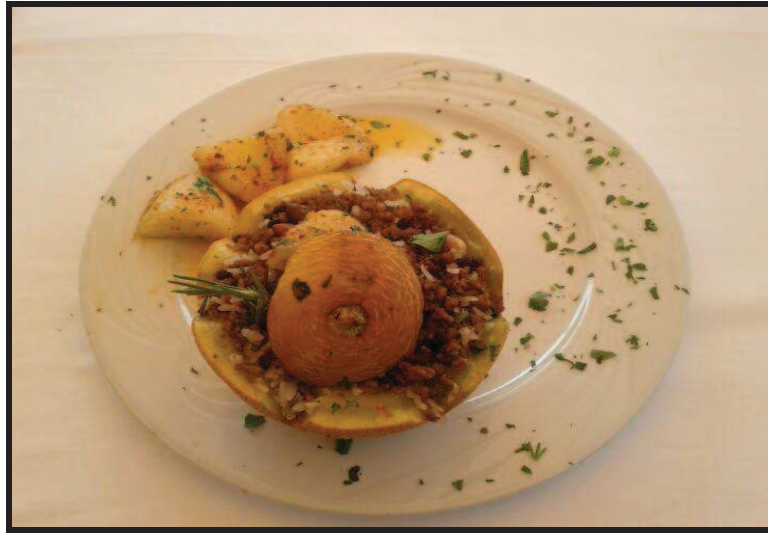


Fotoğraf 3.3: Restoran 3’e Ait Padişah Tatlısı

Fotoğraf 3.3’te de görüldüğü üzere tatlı, porsiyonu dörde bölünerek servis edilen ve tarçınla süslenen bir tatlıdır. Görünüşünün aksine oldukça hafif olan tatlı, aynı zamanda oldukça da lezzetlidir.

Restoran 4’ün açıcıbaşısının en popüler yemekler arasında ilk sırada saydığı Kavun Dolması da, araştırma kapsamında tadımı yapılan yiyeceklerdendir. Araştırmanın ikinci bölümünde bulunan dolmalar konusunda da değinildiği üzere, Osmanlı saray mutfağında kavun, ayva, elma gibi meyvelerden dolma yapmak oldukça popülerdir.

Oysa artık günümüzde dolmalar sadece biber, kabak, patlıcan gibi belli bazı sebzeler ile yaygın olarak hazırlanmaktadır. Bu noktada hem katılımcı 4'ün ifadesi, hem de araştırmacının merak unsuru etkili olduğundan, Restoran 4'te kavun dolması tadımı yapılmıştır. Fotoğraf 3. 4 kavun dolmasına aittir. Araştırmacı kendisi için oldukça ilginç olan bu deneyim esnasında gözlem formunda yer alan düşünceler kısmına şu ifadeleri not etmiştir: “tatlı ile tuzluyu bir arada yemek fikri bazı insanlara itici gelse de, nasıl ki reçelle tereyağı, kavunla peynir ikilisi kullanılıyor ve yakışıyorsa, bence kuzu eti ile kavun da birbirine yakışmış.”



Fotoğraf 3. 4: Restoran 4'e Ait Bir Yemek

Restoran 5, Osmanlı döneminde kullanılan saraylardan birinin içerisinde faaliyet göstermektedir. Günümüzde otel olan bu sarayda araştırmacı, en çok restoranın ambiyansından etkilenmiştir. Ud, kanun gibi müzik aletleriyle icra edilmiş, sadece enstrümantal müziklerin çalındığı restoranın atmosferi ve hakim olduğu manzara son derece büyüleyicidir. Katılımcı 5'in yarı yapılandırılmış görüşmeler esnasında en popüler yiyecekler arasında saydığı, ayrıca özel üretim olarak gösterdiği tabakların etkisiyle araştırmacı, mönüdeki Soğuk Osmanlı Atıştırmalıkları başlığının altında yer alan Klasik Meze Lokmaları yemeğinin tadımını yapmıştır. Söz konusu yemek ve özel üretim tabak, Fotoğraf 3.5'te yer almaktadır.

Fotoğraf 3.5’te yer alan Klasik Meze Lokmaları arasında, Humus, Çerkez Tavuğu, Haydari, Közlenmiş Patlıcan, Kısır, Yaprak Sarma, Kavun ve Ezine Peyniri bulunmaktadır. Araştırmacının gözlem notlarında; “hepsi çok lezzetliydi, ebatlarla fiyat kıyaslanınca oldukça pahalı sayılabilir ancak sarayda yemek yemek çok keyifli” ifadesi yer almaktadır.



Fotoğraf 3. 5: Restoran 5’e Ait Bir Yemek

Katılımcı 7, restoranlarında servis edilen en popüler yemekler arasında, Hünkâr Beğendi de saymıştır. Araştırmacı, Restoran 7’de açık büfe konseptini gözlemlemekle birlikte, a la carte münüden de birkaç yemeğin tadına bakmıştır. Fotoğraf 3.6’da görülen Hünkâr Beğendi de bunlardan biridir.



Fotoğraf 3.6: Restoran 7’ye Ait Bir Yemek

Fotoğraf 3.6’da görülen yemek son derece lezzetli olmakla birlikte araştırmacı gözlem notlarında “Porsiyonlar çok küçüktü” ifadesine yer vermiş ve yemeklerin doyurucu olmadığı konusunda bir eleştiride bulunmuştur.

Mönü Değişme Sıklığı

Araştırma kapsamında görüşüne başvuru alan aşçıbaşılara, restoran mönülerini ne sıklıkla değiştirdikleri sorulmuştur. Bu sorunun araştırma kapsamına alınmasının sebebi, yazın servis edilen Osmanlı saray mutfağına ait yemekler ile kışın servis edilen Osmanlı saray mutfağına ait yemeklerin aynı olup olmadığını tespit edebilmektir.

Alınan cevaplar doğrultusunda Restoran 1’in aşçıbaşısı mönülerini hiç değiştirmediklerini belirtmiştir. Buna gerekçe olarak da, işletmenin 12 ay boyunca faaliyette olmamasını göstermiştir. Restoran 12 ile Restoran 13’ün aşçıbaşısı ise yılda bir kez mönüde değişiklik yaptıklarını belirtmişlerdir. Katılımcı 12 ayrıca konuyla ilgili olarak “*Satılanlar kalıyor, satılmayanları çıkartıyoruz veya yenilik yapmamız gerekenleri yeniliyoruz. Mönünün tamamını değiştirmiyoruz*” ifadesini kullanmıştır. Katılımcı 12’nin vurguladığı bu detay literatürde, mönü yorgunluğu (monotonluğu) olarak adlandırılmakta ve bir yemeğin ya da içeceğin mönüde sürekli bulundurulmasıyla tüketicide yaratılan hoşnutsuzluk ve sıkıcılık olarak tanımlanmaktadır (Rızaoğlu ve Hançer, 2005: 70).

Katılımcı 13 ise mönüde yılda bir kez olan değişikliğin sadece balık yemekleri mönü kaleminde olduğunu, avlanma yasağına göre balık yemeklerini mönüye ekleyip çıkarttıklarını, geri kalan mönü kalemlerinin değişmediğini belirtmiştir. Üç adet Şef ise bazı yemekler sabit kalmak üzere mönülerinin günlük değiştiğini belirtmişler. Şeflerin günlük yaptıkları bu değişiklik ise literatürde “Carte du Jour” olarak adlandırılmaktadır. Carte du Jour, mönü kartlarında bulunmayan ancak, belirli mevsimlerde kısa süreli tazesini temin edilebilen yiyeceklerden, günlük mönüler oluşturularak müşteriye alternatif olarak sunmak ya da aşçıbaşısının özel spesiyallerinden oluşan özel mönü (Yılmaz, 2007: 69) olarak tanımlanmaktadır.

Görüşüne başvuru alan şeflerden 7 tanesi ise mөнülerini mevsime bağlı olarak değiştirdiklerini vurgulamışlardır. Tablo 3.4 söz konusu bulguları içermektedir. Öte yandan şeflerden bazılarının mөнü değişiklikleriyle alakalı özellikle vurgulamış oldukları başka noktalar da bulunmaktadır. Bu noktalar şunlardır:

Katılımcı 2; “*Sabit ya da standart olarak çıkan mөнümüz dışında Çömlek Kebabı yapabiliyoruz, Manisa Kebabı yapabiliriz. Her gün ekstra değişik bir şey çıkartıyoruz.*”

Katılımcı 3; “*En önemli özelliğimiz misafirin canı ne isterse bize iki gün önceden haber vermesi durumunda onu pişirebiliriz ve bunun için de ekstra bir ücret talep etmiyoruz. Bizim mөнümüzü çoğu zaman misafirlerimiz belirliyor. İki porsiyon dahi isteseler yapıyoruz diğer misafirler de o gün o yemeği yiyor.*”

Katılımcı 5; “*Yaz ve kış mөнüsü olmak üzere yıl içinde iki kez değişir. Bu mөнüler de kendi içinde iki kez güncellenir. Örneğin yaz mөнüsü diyorsunuz da Nisan ortası başlamışsınız yaz mөнüsüne, o sıra bezelye var mөнünüzde ama Ağustos geldiğinde hala aynı yaz mөнüsü servis edilemiyor mevsimsel olarak. Ağustos'ta iklim daha da ısınıyor bu da sebze ve meyvelere yansıyor. Bu durumda bir rotasyon, bir iyileştirme yapmak durumunda kalıyoruz.*”

Katılımcı 10'un konuyla ilgili aktardıkları ise şu şekildedir:

“6 ayda bir mevsime bağlı olarak değişiyor. Yaz ve kış mөнüsü yapıyoruz ama aradaki zamanda da diğer yemeklerimizi unutmamak adına ürünler müsaitse her sene dört tane özel mөнü çıkartıyoruz, 10'ar günlük ya da iki haftalık sürelerle satışta kalıyor. Mөнü değişiminde mevsimsellik de ön planda, dünyadaki son yemek trendleri de ön planda oluyor. şöyle anlatayım. Burada benim yapabileceğim Osmanlı saray mutfağına ait on iki adet sakatat yemeğim var. Ama 2006 yılında ben özel sakatat mөнüsü çıkartıyorum dersiniz kimse yemez çünkü yabancılar olsun, Türkler olsun iğrenen insanlar var. İnsanlara Nohutlu İşkembe Yahnisi yapıyorum dersiniz pek satılmayabiliyor. Ama geliyoruz 2011 yılına Michelin kriterleri açıklanıyor o seneye ait olan. Kriterlerin içinde hem uykuluk var hem kuzu ciğeri var. Bu ne demek, dünyadaki örneğin 150 tane Michelin yıldızlı lokantanın 100 tanesinde ciğer veya uykuluk veya ikisi birden var demek. O bir trende giriyor. Jamie Oliver da bir programında İngiltere'deki kan sosisini gösterirse ve sakatatların yararlarından bahsederse, The Fat Duck mөнüsüne inek-manda paçası koyuyorsa, siz de mөнünüze bunu koyduğunuzda satış şampiyonu oluyor. O sene değüstasyon mөнüleri içinde ne av hayvanları ne balık mөнüsü hiç biri sakatatlar kadar tercih edilmiyor. Bunu biz yaşadık yani dünyadaki yemek trendleri ne yapacağımız konusunda çok önemli. 2013'ün kışında ise a la carte mөнümüzde dört tane sakatat yemeği koyacağız. Bunun yanında geçen sene yaptığımız ve çok başarılı olan Kurban Bayramı mөнüsünü çıkartacağız. Bu mөнü 1650 yılında paşalara verilmiş bir set mөнü. 3 fasıl olacak her biri dörder yemekten. 1715'te III. Ahmet Mora seferine giderken Edirne'de önemli bir zatın malikânesinde bir süre konaklıyor. Sonra 1750'de

el yazması bir yemek kitabı çıkıyor ve bu yazmanın derkenarlarında daha önce hiç görmediğimiz on sekiz adet yemek bulduk. Yani indeksinde yaklaşık 200 tane yemek adı vardı ve içlerinde hiç duymadığımız on sekiz-yirmi adet yemek adı bulduk. Bu bizim için çok sürpriz oldu. Kütahya’da özel bir kütüphanede bulduk bu eseri, daha doğrusu bizim adımıza başka bir hanımefendi buldu Osmanlı tezhip sanatıyla ilgilenen. Rica ettik bizimle paylaşır mısınız diye. Onları tercüme ettik, bu seneye yetişmeyebilir ama üstünde çalışıyoruz. Belki onların içinden 6 kalemlik daha önce olmamış özel bir mönü çıkartabiliriz.”

Aktarılanlardan da anlaşılacağı üzere şefler basılı mönü kartlarının dışına çıkabilmekte ve günün mönüsü uygulamasına da gidebilmektedirler. Öte yandan şefler her ne kadar mevsimsel olarak mönü değiştirirler de mevsimin içinde de mönü revizyonu yapmaktadırlar. Ayrıca işletmelerin başta Michelin yıldızı olmak üzere, dünyadaki yemek trendlerinden etkilendiği de görülmektedir.

Mönüdeki Yiyecekleri Öğretmek İçin Kurs/Workshop Gibi Etkinlikler Düzenleme

Çalışmanın literatür kısmında değinilen gastronomi turizmi tanımının vurgu yaptığı ana karakteristiklerden biri, bir yemeğin üretilmesini görmek amacıyla, yiyecek üreticilerini, restoranları ve özel alanları ziyaret etmektir. Ayrıca Tablo 1.1’de yer alan gastronomi turizmi arzlarının aktivitelerle ilgili sütununun, eğitim kısmında yemek okulları ifadesine yer verilmiş ve bu tarz kurslar düzenlemenin gastronomi arzı olduğu vurgulanmıştır. Yine Tablo 1.3’te yer alan gastronomi turizminin gelişmişlik göstergelerine göre, “Turistlere Yönelik Yöresel Yemekleri Pişirme Kurslarının Varlığı” 3. derece gelişmişlik göstergesi sayılmaktadır. Bu noktalardan hareket edilerek şeflere “Mönünüzdeki yiyecekleri misafirlere öğretmek adına kurs/workshop vb. etkinlikler düzenliyor musunuz?” sorusu yöneltilmiştir. Görüşmeye katılan şefler arasında sadece Restoran 7’nin çalıştığı işletmenin bu tarz etkinlikler düzenlemek üzere kurduğu bir okulu bulunmaktadır. Söz konusu okula ait bir görüntü Fotoğraf 3.7’de yer almaktadır. Katılımcı 7’nin konuyla ilgili aktardıkları şunlardır:

“Alt katımızda yine bize ait Yemek Sanatları Merkezi (YESAM) diye bir okulumuz var. Orada bu tarz etkinlikler düzenliyoruz ama daha da iyi neler yapabiliriz diye sürekli tartışıyoruz. Çünkü artık burası da bize yetmemeye başladı. Cooking Class’ımız var YESAM’da. Cumartesi günleri 5-6 kişilik bir öğrenci grubuyla çalışıyoruz. Bizim yemeklerimizi öğrenmek için Japonlar geliyor, Amerikalılar geliyor ve burada yemek yedikten sonra öğrencimiz olmaya karar veriyorlar. Ben İçli köfteyi, Çerkez tavuğunu öğreneceğim diyor.”

Diğer on iki işletmeden beş tanesinin aşçıbaşısı ise bazı gerekçelerle bu tarz etkinlikleri düzenlemediklerini kesin bir dille ifade etmişlerdir. Söz konusu şeflerin kurs/workshop düzenlememe gerekçelerinden bazıları şunlardır:

Katılımcı 1; *“Osmanlı saray mutfağına ait yemeklerin ön hazırlığı çok uzun sürüyor. Üç saatten uzun hazırlık gerektiren yemekler var. Mutfağımız müsait olmasına rağmen bu ön hazırlıklarla birlikte çok uzun zamana ihtiyacımız olduğundan bu tarz etkinlikler düzenlemeyi düşünmüyoruz.”*

Katılımcı 8; *“Mutfağımız müsait ama işler aksar diye düşündüğümünden kabul etmiyorum.”*

Katılımcı 10; *“Fiziki imkânlarımız yeterli olmadığı için ve buna ayıracak vaktimiz olmadığı için böyle bir şey yapma şansımız yok.”*

Kurs/workshop düzenlemediğini belirten 12 aşçıbaşısından 7 tanesinin ise bu konuya daha esnek yaklaştığı, bu tarz etkinlikleri düzenleyebilmek adına alternatifler geliştirmeye çalıştığı görülmüştür. Şeflerin geliştirdiği bu çözüm önerilerinden bazıları şunlardır:

Katılımcı 2; *“Düzenlemiyoruz ama öğrenmek isteyenler olursa gelsinler, stajyer gibi alıp 15 gün ile 1 ay arasında çalıştırabiliriz.”*

Katılımcı 3; *“Burası müsait değil. Daha büyük bir yere taşınırsak eğer düzenlemek istiyorum.”*

Katılımcı 5; *“Burası kurumsal bir firma olduğu için bu tarz bir şeye kendi başıma karar vermem mümkün değil. Burada patronlu bir sistem yok. Böyle bir durum olduğunda PR bunu yönetim kuruluyla paylaşır, yönetim kurulu bir karar verir, onay gelirse biz onun üzerine harekete geçebiliriz. Ama burada farklı mutfaklarımız olduğundan müsaitiz ve oralarda böyle bir şey düzenlenebilir. Ama daha ziyade biz eğitimi kendi personelimiz için yapıyoruz. Personelimizi 2-3 sene çıraklık eğitimine alıyoruz. Helvahane gibi düşünün, burada arkadaşlar pişerek yükseliyor. Bir müfredatı var bu eğitimin.”*

Katılımcı 6; “O yemekleri öğretmek için düzenlemiyoruz ama farklı konularda düzenliyoruz. Henüz Osmanlı saray mutfağı ile alakalı böyle bir kurs girişimimiz olmadı. Ama mutfağımız böyle bir organizasyon için uygun. 10-15 kişiye kadar kursiyer alabiliriz.”

Katılımcı 9; “Aksiyon planımızda var ileriki günlerde planlanmaktadır, mutfağımız buna müsait. Aslında cooking class olayını Mövenpicklerdeyken İstanbul’da uygulayan ilklerdenim diyebilirim. Daha sonra bu akademiler açıldı. O yüzden sıcak bakıyorum bu konuya.”

Katılımcı 11; “Buraya gelen pek çok önemli misafir var. Yemekten çok memnun kalanlar sürekli oluyor ve ben de görmek istiyorum diyor. Gelmek isteyenlere mutfakta yer veriyoruz ama daha çok aşçılık okulları ve üniversiteden gelen stajyerlerimiz var, onlara daha öncelik vermeye, onlara sürekli ders vermeye çalışıyoruz.”

Fotoğraf 3.7’de yer alan yemek okulunun mutfağından hariç konferans, seminer gibi etkinliklerin düzenlenebildiği alanları da mevcuttur. Araştırmacı, son derece şık dizayn edilmiş olan yemek okulunun, seminerlerinden ve düzenlediği gastro turlarından haberdar olmak için, “mail grubuna üye olunmalı” ifadesini de gözlem notlarına eklemiştir.



Fotoğraf 3.7: Restoran 7’ye Ait Yemek Okulu

3.2.1.4. Müşteri Profili Hakkında Bulgular

Yarı yapılandırılmış görüşmeler çerçevesinde betimsel analiz yapılan araştırmanın bu bölümünde, dördüncü tema olarak “Müşteri Profili” belirlenmiştir. Söz konusu temaya ait alt temalar ise şunlardır:

Müşteri Profili

- Osmanlı Saray Mutfağı Hakkında Bilgi Düzeyi Yüksek Müşteri
- Ailelerin Restoranları Ziyaret Oranı
- Hizmet Verilen Ülke Vatandaşları
- Müdavim Müşteri
- Restoranlarda Düzenlenen Organizasyonlar

Belirlenen alt temalar doğrultusunda araştırmaya dahil olan restoranları kimlerin, hangi sebeple tercih ettiği belirlenmeye çalışılmış ve restoranların aşçıbaşlarına, işletmelerine gelen misafirlerin profillerini ortaya koyabilmek adına beş adet soru sorulmuştur. Araştırmanın birinci bölümünde de değinildiği üzere gastronomi turizmine katılan turistlerin profili genel olarak, eğitim seviyesi yüksek, kültürlü ve araştırmacı kişilerden oluşmaktadır. Söz konusu sorular restoranları ziyaret eden misafirlerin bu özelliklere ne kadar uyduğunu ortaya koymaya yönelik hazırlanmıştır. Bu amaca yönelik olarak hazırlanan sorulara verilen cevaplar Tablo 3.5’de bir arada gösterilmektedir.

Osmanlı Saray Mutfağı Hakkında Bilgi Düzeyi Yüksek Müşteri

Araştırma kapsamında görüşüne başvurulmuş aşçıbaşılara “Misafirleriniz arasında Osmanlı saray mutfağına ait yemekler hakkında bilgi sahibi olarak işletmenize gelenler bulunmakta mıdır?” sorusu yöneltilmiştir. Bu sorunun araştırmaya eklenmesinin sebebi restoranları ziyaret eden gerek yerli, gerekse yabancı turistler arasında Osmanlı saray mutfağıyla ilgilenen ve bilgi sahibi turistlerin var olup olmadığını tespit edebilmektir. Şeflerden üç tanesi hiç böyle insanlarla karşılaşmadıklarını, beş tanesi böyle insanların çok nadir çıktığını söylemiştir. Aşçıbaşılardan beş tanesi ise işletmelerine bilinçli müşteri geldiğine vurgu yapmıştır. Tablo 3.5’de de yer alan konu hakkında bazı şeflerin aktardıkları şöyledir:

Katılımcı 4; “Hayır, yok öyle müşteri. Bizim yaptığımız saray mutfağı olduğu için bu tarz yemekleri deneyimleyenler olmuyor. O yüzden bu tarz müşterimiz pek yok. Eşleştiremiyorlar yani. Muadilini başka bir yerde yememiştir. Sıradan bir Osmanlı Mutfağı yapmıyoruz çünkü. Hünkâr Beğendi, dolma, kebab da bir Osmanlı yemeği. Ama bizim yaptığımız iş saray mutfağı olduğu için ve sarayda da padişaha verilmiş yemekler biraz sıra dışı. Aynı zamanda günümüze kadar kaydı ulaşmamış olan yemekler bunlar. Bizim yemeklerimizin hemen hemen tamamı arşivlerden araştırılmış, yemek kitaplarına dökülmüş, daha sonra ustaya verilmiş, usta da oradaki orijinal reçeteleri günümüz beslenme şekline uydurarak hazırlamıştır. Ama olması gereken malzemelerden ödün vermeden, sadece seyrelterek hazırlanıyor. Mesela orijinalde iç yağ çok kullanılmış biz onu biraz daha zeytinyağı ile karıştırarak yumuşatıyoruz. Basit bir örnek bu.”

Tablo 3.5
Müşteri Profili Hakkında Bulgular

OSMANLI SARAY MUTFAĞI HAKKINDA BİLGİ DÜZEYİ YÜKSEK MÜŞTERİ	
Hiç Yok	3
Çok Nadir Gelir	5
Her Zaman Gelir	5
AİLELERİN RESTORANLARI ZİYARET ORANI	
Aile	4
Otel Müşterisi	2
İş Çevresi	4
Her Kesimden İnsan	3
HİZMET VERİLEN ÜLKE VATANDAŞLARI	
Türkler	2
Diğer Milletler	11
MÜDAVİM MÜŞTERİ	
Yok	1
Var	12
RESTORANLARDA DÜZENLENEN ORGANİZASYONLAR	
Düzenleniyor	9
Düzenlenmiyor	1
Sadece İş Yemeği	3

Katılımcı 6; “Tek tük geliyor. Bir örnek vereyim. 70 küsur yaşında iki kişi geldi hem de gayrimüslimlermiş. Yemekleri çok beğendiler. Şöyle bir şey anlattılar. Eskiden Pandelli diye bir yere giderlermiş. Pandelli'nin sahibi ve aşçısı arasında hep bir tartışmalı sohbet olurmuş, aynı

orta oyunu gibi, onları dinlemeye giderlermiş. Mesela o kâğıtta buğulama yaptığında içine ıstakoz parçacıkları koyarmış ben bunu o misafirlerimizden öğrendim. Yemeğin lezzetini o verirmiş. Başka bir misafirimiz de orijinal bir yemeğe bu yemek böyle yapılmaz demişti. Hâlbuki yaşının yeteceği bir tarif değildi. Yemek sosyolojik bir olaydır. İnsanlar en çok annesinin yemeğini seviyor. Peki, ama ya annesi kötü yemek yapıyorsa ya doğrusunu bilmiyorsa? Neye göre iddia ediyorsun? Ben kitaba göre iddia ediyorum, o yediğine göre iddia ediyor. O yüzden bu konuda tartışabilmek için akademik bazı bilgilere sahip olmak gerekiyor. Biz de fazla bilince bizimle pek tartışmıyorlar. Sadece mutfakta yemek yapıyor olsak bizimle tartışabilirler ama.”

Katılımcı 9; “Çok nadir. Bir keresinde Artun Ünsal gelmişti onunla mönü hakkında konuşmuştuk o kadar.”

Katılımcı 10; “Çok nadir böyle insanlar çıkıyor, binde bir. Bizimle paylaşan daha da azdır. Yurt dışından gelen misafirlerimiz Türklere oranla daha fazla bilgili. Türkler yemek zevkleri konusunda çok muhafazakâr.”

Katılımcı 11; “Evet, işletmemize gelen böyle misafirler var. Örneğin bir gün Bursa Bayrampaşa enginarı verdim müşteriye. Müşteri Mohamed Hammam, *Chaine des Rotisseurs* Başkanı bilirsiniz belki, çok önemli bir kuruluşun başkanıdır. Enginarı bütün pişirdim. Burada çok popüler olan bir yemek bu. İçinde siyah pirinci var. Bu yemeği bir dönem Osmanlı yemeği gibi verdik. Mohamed Bey dedi ki “bu biraz daha Akdeniz ağırlıklı bir yemek. Tamam, Bursa'nın enginarı olabilir, zeytinyağı ile pişirmiş olabilirsiniz ama enginarı bütün servis etme Osmanlı'da yoktur. Osmanlı'da enginar soyularak verilen bir yemektir” dedi. “Bu haliyle biraz daha Fransızlara özgü bir hal alır” dedi. Sonuç olarak oluyor böyle müşteriler. Burada her şeyi Osmanlı mutfağının o zaman kullanıldığı gibi vermiyoruz. Buradaki müşteriye, atmosfere ya da bizim konseptimize uygun olarak veriyoruz. Ama tabii pişirme teknikleri orijinaliyle aynı. Sunumlar değişiyor.”

Katılımcı 12; “Çok nadir de olsa geliyor. Özellikle bölgesel yemeklerde oluyor bu. Tadiyla ilgili yorum yapabiliyorlar. “bu yemek güzel ama şöyle şöyle olsaydı nasıl olurdu” veya “biz bunu şurada yemiştik onlar böyle yapmıştı” diyen müşterilerimiz bazen oluyor.”

Ailelerin Restoranları Ziyaret Oranı

Araştırma kapsamında görüşüne başvurulana aşçıbaşılara “Müşteri profilinizi genellikle aileler mi oluşturuyor?” sorusu yöneltilmiştir. Bu sorunun araştırmaya dahil edilmesinin sebebi ailelerin çocuklarıyla birlikte Osmanlı saray mutfağı sunan işletmelere gidip gitmediğini sorgulayabilmektir. Böylelikle genç jenerasyonun daha farklı bir beslenme biçimini (fast food) tercih etme oranının yüksek olduğu günümüzde, gençlerin aileleriyle birlikte Osmanlı saray mutfağını tercih edip etmediği ortaya konmaya çalışılmıştır. Öte yandan kültürün devamının sağlanabilmesi adına gençlerin bu mutfağa ilgi duyması da son derece önem arz etmektedir. Ayrıca bu soru ile restoranları aileler tercih etmiyorsa hangi turist profilinin ağırlıklı olarak tercih ettiği sonucu da ortaya çıkmıştır.

Konuyla ilgili olarak aşçıbaşılardan 4 tanesi müşterileri arasında ailelerin ağırlıkta olduğunu belirtirken; 2 tanesi de sadece otel misafirlerinin ağırlıkta olduğunu belirtmiştir. 4 adet katılımcı iş çevresinin ağırlıkta olduğunu vurgulamış, 3 katılımcı ise her kesimden misafir ağırladıklarını belirtmiştir. Öte yandan Restoran 2 ile Restoran 13’ün aşçıbaşılı gelen ailelerin Türk aileler değil, yabancı aileler olduğuna vurgu yapmıştır. Tablo 3.5’de de yer verilen konu hakkında bazı şeflerin aktardıkları şöyledir: Katılımcı 4; *“Aileler, orta yaşlı insanlar oluşturuyor. Artık dünyadaki her şeyi tatmış farklı lezzet arayışında olanlar geliyor.”*

Katılımcı 10; *“Merak edip gelen gençler daha azınlıkta ama ailelerinin yanında gelen gençler oluyor. Baba ya da anne meraklı oluyor, bir yerden duymuş oluyorlar, bir programda görmüş oluyorlar. Sıklıkla tarihi yapımlarda yer aldığımız için orada görüp de gelen 30-45 yaş arası bir kesim var.”*

Katılımcı 12; *“Çocuklu kalabalık aileler pek gelmiyor.”*

Katılımcı 4; *“Artık dünyadaki her şeyi tatmış farklı lezzet arayışında olanlar geliyor.”* ifadesini kullanarak, gastronomi turizmi açısından önemli bir konuya değinmiştir. Bu ifade, insanların “lezzet avı” için seyahat ettiklerini bir kez daha kanıtlamaktadır. Öte yandan Katılımcı 10’un vurgu yapmış olduğu tarihi yapımlar (belgeseller, filimler vs.) insanların gastronomi turizmi için seyahat etmesi hususunda ön sıralarda yer alan

motivasyonlardan bir tanesidir. İnsanlar bu tarz yapımları izleyip etkilenecek, tadım yapabilmek adına dünyanın herhangi bir yerine seyahat edebilmektedirler.

Hizmet Verilen Ülke Vatandaşları

Araştırma kapsamında bir önceki soruda, restoranları ziyaret eden misafirlerin işletmelere aile olarak mı gittiği sorulmuştu. “En çok hangi ülke vatandaşı işletmenizi ziyaret etmektedir?” sorusu ise bu soruyu tamamlar nitelikte hazırlanmıştır. Bu sorunun araştırmaya dahil edilmesinin sebebi, gastronomi turizmi çerçevesinde Osmanlı saray mutfağına ait yiyecek ve içecekleri yerli turistlerin mi yoksa yabancı turistlerin mi daha çok tercih ettiğini ortaya koyabilmektir. Soruya sadece Restoran 6 ve Restoran 8’in aşçıbaşları ağırlıklı Türk cevabı vermiştir. Diğer şeflerin ortak görüşü ise dünyanın her yerinden misafir ağırladıkları yönündedir. Ancak bu duruma bir açıklık da getirmişlerdir. Söz konusu tarihte Türkiye’de hangi milletten turist çok ise işletmelerindeki ağırlıklı müşterinin de yine o milliyetten olduğuna dikkat çekmişlerdir. Yine bu on bir şef gelen misafirler arasında Türkleri en son sırada sayarak, Türk misafirin az gelmesine vurgu yapmışlardır. Sorgulanan bu faktörle ilgili sonuçlar Tablo 3.5’de yer almaktadır. Yabancı misafirlerin yoğunlukta, Türk misafirlerin az olduğunu söyleyen şeflerden bazılarının aktardıkları şu şekildedir:

Katılımcı 2; “Genelde Arap, Rus, Çin ve Alman turistler geliyor ve çok memnun ayrılıyorlar. Türkler zaten biliyor burayı. Eskiden Hacı Salih’i buranın adı.”

Katılımcı 3; “Uzakdoğu ağırlıklı müşterilerim. Onun sebebi de etrafımda bulunan şirketlerin çoğu uzak doğu ile iş bağlantısındalar. Bu şirketler kendilerine gelen misafiri buraya yemeğe getiriyor. Daha sonra Avrupa’nın birçok ülkesi, Araplar ve Türkler.”

Katılımcı 4; “Batılı ülkelerden geliyorlar. Türkler nadiren geliyor. Sultanahmet bölgesi olduğu için aslında Türkler nadir. Türkler Sultanahmet’e gelmek yerine Boğaza gitmeyi daha çok tercih ediyorlar.”

Katılımcı 5; “Turizmdeki yoğunlukla orantılı aslında. Avrupalı ve Amerikalılar ağırlıkta, onları Rus, Arap ve Türkler takip ediyor. Zaten Türkiye’nin profili de bu doğrultuda.”

Katılımcı 7; “İspanyol, İtalyan, Amerikan ve Türk. İstanbul’da artan Arap turist sayısına rağmen bize ekstra bir yansıması olmadı.”

Katılımcı 9; “Alman, İtalyan, Türkler ve Araplar.”

Katılımcı 10; “%70 yabancı, %30 yerli misafirimiz var.”

Katılımcı 11; “Daha çok Avrupa ülkelerinin vatandaşları ama dünyanın her yerinden geliyorlar. Avrupa, Amerika, son zamanlarda biraz Fas’tan, Lübnan’dan gelenler oldu. Arap turist yoğunluğundan ötürü. Taksim otellerinde konaklayanlar ister istemez geliyor bize. Zaten fine dining olan birkaç restoran var burada. Fakat diğerlerinin münülerinde Osmanlı yemeği yok. Yemeklerde şarap olmasını istemeyen müşteriler bize geliyor. Çünkü içinde şarap olmayan Osmanlı yemeklerimiz mevcut münümüzde. Dolayısıyla bu yemekleri ve işletmemizi tercih ediyorlar. Türkler de geliyor ama onlar çok Osmanlı yemeği yemeye gelmiyorlar. Çünkü Türklerin canı döner istiyorsa döner yiyor, kuzu istiyorsa başka bir yerde kuzu yiyor, şu bütün kuzu yapan yerlerde. Kuzu tandır yiyor veya. Yani farklı birçok yemek yiyebiliyor Türkler çünkü alternatifi çok, imkânı çok, her şey elinin altında. Bir de şu durum da var. Develi restoranda örnek veriyorum bir kuzuyu 40 TL’ye yiyorsa biz de 60 TL’ye yiyor. Fiyatlar biraz daha farklı bizde. Ama şunu söyleyebilirim ki bize gelen Türk misafirler daha çok yenilikçi yemekleri test etmeye geliyorlar. Ördek yiyorlar, kaburga yiyorlar, ıstakoz, ahtapot salatası. Ama bu hiç Osmanlı yemeği yemedikleri anlamına gelmiyor onu da yiyorlar. Biz burada niye Osmanlı yemeklerine münüde yer veriyoruz. Çünkü hem orjinallerini yapıyoruz hem de en farklısını yapıyoruz. Örneğin puf böreği yapıyoruz. Misafirler gittiği hiçbir yerde puf böreği bulamaz. Ya da vişneli yaprak dolması yiyemiyor. Sakızlı patlıcan beğendi yiyemiyor. Biz reçetelere sadık kalarak ama çok farklı, herkesin bilmediği, onu nasıl yapıyorsunuz diye sordukları yemekleri yapmaya çalışıyoruz.”

Katılımcı 12; “Tüm dünya ülkelerinden misafir var. Araplar geliyor ama şu sıralar Avrupalı ve Amerikalı yoğunlukta. Otelde konaklamayan Türklerden de talep var.”

Katılımcı 13; “Mevsimine göre turistler değişiklik gösteriyor. Mesela Temmuz ayı ise Araplar yoğunlukta, kış aylarıysa eğer Uzak Doğu, Alman ve İngilizler geliyor. Türk misafirimiz az sayıda. Bunun sebebi biz burada müze içerisindeyiz ve dışarıda giriş parası vermeden işletmemize gelmek mümkün değil. E haliyle Türkler her seferinde hem giriş parası vermek

istemiyor hem de insanlar müzeyi gezmeye gelmişken bize uğruyor. Kaç tane Türk defalarca aynı müzeyi gezmeye gelir ki?"

Şeflerin ortak olarak vurgu yaptığı yabancı ülke vatandaşlarını ise Araplar, Almanlar, Amerikalılar, Ruslar, Uzakdoğulu ve İtalyanlar oluşturmaktadır.

Müdavim Müşteriler

Araştırma kapsamında şeflerden müdavim müşterileri hakkında bilgi vermesi istenmiştir. Bilindiği üzere müdavim; bir yere sürekli olarak giden kimse anlamına gelmektedir (www.tdk.gov.tr). Bu faktörün araştırmaya dahil edilmesinin sebebi, Osmanlı saray mutfağına ait yiyecek ve içecekleri sunan işletmelere, misafirlerin ne sıklıkla gittiğini tespit etmeye çalışmaktır. Şeflerden sadece Restoran 1'in aşçıbaşısı müdavim müşterileri olmadığını belirtmiş ve bu durumu İstanbul'daki işletme sayısının çokluğuna ve rekabetin yoğunluğuna bağlamıştır. Diğer 12 şef ise müdavim müşterileri olduğunu belirtmiştir. Yalnız şefler arasında müdavimlik konusuna bakışta bazı farklılıklar söz konusudur. Örneğin, kimi şef haftada beş gün gelen misafiri müdavim sayarken, kimi şef iki ayda bir geleni müdavim saymaktadır. Öte yandan şefler müdavimliğin mekâna mı, yemeklere mi yoksa servise mi olduğunu da sorgulamaktadırlar ve bir işletmenin başarısının bu üçünü birden bünyelerinde bulundurmaktan geçtiğini düşünmektedirler. Tablo 3.5'de de yer verilen konu hakkında katılımcılardan alınan cevaplar şunlardır:

Katılımcı 3; "Müdavim müşterilerimiz çok var. Sanat camiasından var, halktan var. Hep derim eğer işimizi düzgün yaparsak yemeğin yolu yok, insanlar gider. Benim tanıdığım insanlar var buradan uçağına biniyor Fransa'ya yemeğe gidiyor, geliyor. Ben buradan kalkıp Edirne'ye ciğer yemeğe gidiyorum. Mekâna olan müdavimlik daha ağır basıyor sanıyorum. Bizim Osmanlı tabağıımız var, ortasında pilav, etrafında da 6 çeşit yemek var. Bu bir lezzet şöleni. Misafir bunu yiyor, az çorba içiyor, padişah tatlısı yiyor, yanında demirhindi şerbeti ve su içiyor. İngiltere'de, Fransa'da, Almanya'da yaşayıp mutlaka bunları yemeğe gelen misafirlerim var."

Katılımcı 4; "Müdavim müşterilerimiz var ama her hafta gelir diyebileceğimiz bir müdavimlik değil bu. Senede 3-4 kez geliyorlarsa biz onu müdavim sayıyoruz. Bu müşteriler de hem yemek, hem mekân hem de hizmete bağlılığı olan insanlar. Ama bir müşteri profilimiz daha var. Şöyle

ki biz dönemsel mönüler yapıyoruz ve müşterilerimize bunu haber veriyoruz. Onlar da bu mönüyü tatmaya geliyor. Tabii iyi bir mönüye iyi bir hizmet vermiyorsanız tekrar gelmeyecektir müşteri.”

Katılımcı 5; “Müdavim müşterilerimiz var. Aşağı yukarı hep aynı yemekleri yer. Ama zaman zaman ben giderim bugün bu var, şöyle bir şey denemek ister misiniz derim, ikram ederim. Böyle önemli şahsiyetler var ayda 2-3 sefer gelen.”

Katılımcı 6; “Müdavim müşterilerimiz var. Bağlı olduğumuz grubunun 50 yıllık müdavim müşterileri var. Öyle 5-10 yıllık değil. Artık torunuyla beraber gelen var. 2-3 kuşak birden geliyorlar. Eskiden öğle yemeklerinde şu yemek olurdu diyen misafirlerimiz var. Bu misafirler ağırlıklı olarak yemeklerin lezzeti için geliyor. Her seferinde aynı yemeyi yemeğe gelmiyor belki ama onu özledikçe onu istiyor ve bu müdavim müşteriler çok sık gelir.”

Katılımcı 7; “Var evet. Her gün gelen, hep aynı masaya oturmak isteyen, haftada 5 akşam gelen müdavimlerimiz var. Hem buradan çevreden geliyorlar hem de uzaktan geliyorlar. Bu müdavimlik hem yemeğe, hem de hizmet ve mekâna. Mekânımız güzel ama takdir edersiniz ki biraz uzak. Burada akşamları pek hareket de olmuyor. Ama buna rağmen hem servis hem yemek için özellikle buraya geliyorlar. Mesela bizim burada vale hizmetimiz yok, kendimize ait bir otoparkımız yok ama ona rağmen insanlar geliyorlar.”

Katılımcı 8; “Müşterilerin %80’i haftada 5 gün geliyor, ayda 3 sefer gelenler var.”

Katılımcı 9; “Müdavim müşteriler var ama bunlar her gelişinde aynı masayı, aynı yemeği, aynı şarabı isteyen türden müdavimlik değil. Veya kendisi gelmeden şarabı açılсын havalandırılсын, mutlaka ismiyle hitap edilsin vs. bu tarz değil müdavimler. Sık geliyorlar, yemeklerini yiyip gidiyorlar sadece.”

Katılımcı 10; “Bize haftanın üç-beş günü gelen müdavimimiz yok. Bizim en müdavim müşterimiz iki ayda bir gelir ama 15 senedir gelir. Veya yılda bir kez gelir. Tüm ailesiyle bir araya bu yemekte gelir. O da müdavim sayılır bana göre.”

Katılımcı 11; *“Tabi var. Hep aynı masaya oturup hep aynı yemeği yemek isteyen müdavimler de çıkıyor ama daha çok burada iş yemekleri yenildiği için haftada iki gün geliyorlar. Genellikle de bu müşteriler Salı-Perşembe, Salı-Cuma günleri geliyorlar.”*

Katılımcı 12; *“Mü davim müşterilerimiz var. Geldikleri zaman Ahmet Bey geldi denir. Bire bir yakın değ iliz biz müşteriyle, hiç görmesek bile neyi sevip neyi sevmediğini biliyoruz bu misafirlerin.”*

Katılımcı 13; *“Bizim mü davim misafirlerimiz bürokratlar, protokolün ileri gelenleri. Protokolün, Türk yemekleri ile ağırlamak istedikleri misafirleri getirdiği bir işletmeyiz. Onun dışında daha önce belirttiğim sebeplerden ötürü münferit olarak gelen mü davim müşterimiz yok.”*

Katılımcı 3 verdiği yanıtta, gastro turist olarak adlandırılan kişilerin özelliklerine de vurgu yapmıştır. *“Benim tanıdığım insanlar var buradan uçağına biniyor Fransa’ya yemeğe gidiyor, geliyor. Ben buradan kalkıp Edirne’ye ciğer yemeğe gidiyorum.”* ifadeleri bu anlamda son derece önemlidir. Katılımcı 7’nin değ indiği bir nokta da önem arz etmektedir. Katılımcı 7 işletmelerine ait otoparkları bulunmadığını ve vale hizmeti veremediklerini vurgulamıştır. Marzella (2008) yaptığı çalışmada konuyla ilgili, “sınırlı park etme olayı mutfak turizmini zorlaştırmaktadır. İnsanlar eğer kolay ve ücretsiz park yeri bulamazlarsa, bu özelliklere sahip başka bir restorana tercih edebilirler” ifadesini kullanmıştır (Marzella, 2008: 3). Katılımcı 7’nin de vurguladığı üzere otopark ve vale hizmeti olmamasına rağmen, yine de insanların Restoran 7’ye yemek yemeye gitmesi önemli bir ayrıntıdır. Katılımcı 7’nin eklediği bu detaya istinaden “otopark ve vale hizmeti verilmemesi, yemek deneyiminde bulunmak isteyen misafirler için her zaman bir engel teşkil etmeyebilir” yorumunu yapmak mümkündür.

Diğer taraftan Katılımcı 8, müşterilerin %80’inin haftada beş gün geldiğine vurgu yapmaktadır. Bir önceki soruda aynı katılımcı ağırlıklı Türk müşteri geldiğine vurgu yaptığından, restorana gelenlerin işletmeye yakın yerlerde çalışanlar olabileceği ihtimali ortaya çıkmaktadır.

Restoranlarda Düzenlenen Organizasyonlar

Araştırma kapsamında restoranların aşçıbaşlarına, “Özel gün kutlamaları/iş yemekleri/toplantıları için işletmeniz tercih ediliyor mu?” sorusu yöneltilmiştir. Bilindiği üzere insanlar doğum günü, evlilik yıl dönümü, terfi veya veda gibi durumlarda genellikle yemek düzenlemektedir ve bu yemekler büyük olasılıkla ev dışında düzenlenmektedir. Söz konusu sorunun araştırmaya eklenmesindeki sebep ise bu tarz organizasyonlar düzenlemek isteyen kişilerin, araştırma kapsamındaki restoranları tercih edip etmediğidir. Çünkü eğer tercih ediyorlarsa düzenledikleri yemeklerin mönüsü Osmanlı saray mutfağına ait olacaktır. Bu durumun ne kadar sıklıkla karşılaşılan bir durum olduğu, araştırmanın seyri açısından önemlidir.

Bu bağlamda soruya cevap veren şeflerden 7 tanesi bu tarz organizasyonların hepsinin işletmelerinde düzenlenebildiğini söylemiştir. Benzer şekilde Restoran 6'nın aşçıbaşı da tüm organizasyonların işletmelerinde düzenlendiğini, buna ilaveten düğün organizasyonları da yaptıklarını vurgulamıştır. Restoran 5'in aşçıbaşı ise; 10-20 kişilik gruplara kadar olan organizasyonları kabul ettiklerini, daha kalabalık gruplar gelmek isterse ücreti karşılığında işletmenin komple kapatılması gerektiğini vurgulamıştır. Şeflerden ikisi işletmelerinde sadece iş yemeği tarzı organizasyonların düzenlendiğini diğerlerine talep olmadığını belirtmişlerdir. Restoran 13'ün aşçıbaşı, “*Bazen büyük şirketlerin yemeği oluyor ama özel gün kutlamaları genellikle yapılmıyor burada.*” ifadesini kullanırken; Restoran 4'ün aşçıbaşı ise “*Yok, sadece yemek yemeğe geliyorlar. O tarz etkinlikler nadir oluyor*” demiştir.

3.2.1.5. İşletmelerin Faaliyet Durumları Hakkında Elde Edilen Bulgular

Çalışmanın bu bölümünde aşçıbaşlarının çalıştıkları restoranların işletme özellikleri hakkında bilgi edinilmek istenmiş ve tema olarak “İşletme Faaliyet Durumu” belirlenmiştir. Bu doğrultuda belirlenen alt temalarsa şunlardır:

İşletme Faaliyet Durumu

- İşletmenin Kuruluşu ve Hizmet Yılı
- İşletmenin El Değiştirme Durumu
- İşletme Kapasitesi
- İşletmenin Statüsü
- Şubeler

Araştırma kapsamındaki restoranların faaliyet durumları hakkında detaylı bilgi elde edinebilmek adına beş adet soru sorulmuş ve bulgular Tablo 3.6’da sunulmuştur.

Tablo 3.6
İşletmeler Hakkında Elde Edilen Bulgular

İŞLETMENİN KURULUŞU ve HİZMET YILI		İŞLETME KAPASİTESİ	
1-5 yıl	2	40-100	5
6-10 yıl	3	101-200	6
11-20 yıl	1	201-300	1
21-30 yıl	2	1000 ve üzeri	1
31-40 yıl	-		
41-50 yıl	1	İŞLETMENİN STATÜSÜ	
51-60 yıl	1	Şirket	9
61-70 yıl	1	Aile İşletmesi	4
100 yıl ve üzeri	2		
İŞLETMENİN EL DEĞİŞTİRME DURUMU		ŞUBE DURUMU	
Değiştirdi	1	Şube var	4
Değiştirmede	12	Şube yok	4
		Otelin Var, Restoranın Yok	5

İşletmenin Kuruluşu ve Hizmet Yılı

Araştırma kapsamında yarı yapılandırılmış görüşme yapılan aşçıbaşılara çalıştıkları işletmenin kaç yılında kurulduğu sorulmuştur. Bu sorunun araştırmaya dahil edilmesinin nedeni hem sonraki sorulara zemin hazırlamaktır hem de işletmenin kaç yıldır Osmanlı saray mutfağına ait yiyecek ve içecekleri servis ettiğini ortaya çıkartmaktır. Öte yandan araştırmamızın birinci kısmında da değinildiği üzere Türkiye’de gastronomi turizmi 2005 yılından sonra gelişme göstermiştir. Söz konusu işletmelerin bu yıldan sonra ve gastronomi turizmi sebebiyle mi açıldığı bu şekilde irdelenmiştir. Tablo 3.6’da görüldüğü gibi restoranlardan ikisi 1-5 yıllık, 3 adedi 6-10 yıllık, bir adedi 11-20 yıllık, 2 adedi 21-30 yıllık, 1 adedi 41-50 yıllık, 1 adedi 51-60 yıllık, 1 adedi 61-70 yıllıktır. Restoranlar arasında en eski olanları ise 125 yıl ile Restoran 2 ve 116 yıl ile Restoran 13’tür. Türkiye’de gastronomi turizminin gelişmeye başladığı 2005 yılından sonra açılan işletme sayısı ise 5’tir.

İşletmenin El Değiştirme Durumu

Araştırma kapsamında restoranların aşçıbaşlarına, çalıştıkları işletmenin hiç el değiştirip değiştirmediği sorulmuştur. Bilindiği üzere tüm restoran işletmeleri birer ticari kuruluştur ve öncelikli hedefleri kâr elde etmektir. Osmanlı saray mutfağına ait yiyecek ve içecekler ise maliyetleri yüksek, kâr marjı düşük ürünlerdir. İşletmelerin devamlılığı ancak müşteri sadakati ile mümkün olabilmektedir. Sağlık, ölüm vb. durumlar olmadıkça bir işletmenin el değiştirmesi, talep görmediği anlamına gelmektedir. Bu sebepten, araştırmaya dahil olan restoranların aşçıbaşlarına “İşletmeniz şimdiye kadar hiç el değiştirdi mi?” ve “Değiştirdiyse kaç kere?” soruları sorulmuştur. Alınan yanıtlar Tablo 3.6’da yer almaktadır. Restoranlardan sadece Restoran 2 bir kez el değiştirmiştir. Diğer işletmelerden hiçbiri el değiştirmemiştir. Katılımcı 2’nin bu konuyla ilgili verdiği bilgi turizm sektöründe pek sık rastlanmayan bir durumu göstermektedir. Katılımcı 2’nin aktardıkları şöyledir:

“Bir defa el değiştirdi. Şu an işleten arkadaşlar Hacı Salih’in yanına bulaşıkçı olarak girmişler, zamanla yükselmişler. Esasında buranın patronu öldü. Çocukları da işletemeyince burada çalışan 4 garson birleşerek aldı burayı ve işletmeye başladı. Bu kişiler, benim de ilk çalıştığım zamanlar garsondu hepsi. Pek sık görülen bir şey degildir zaten personelin birleşip de çalıştıkları yeri alması. Yaklaşık 20-25 yıldır işletiyorlar.”

İşletme Kapasitesi

Araştırma kapsamında yarı yapılandırılmış görüşme yapılan aşçıbaşılara işletmelerinin kapasitesi sorulmuştur. Bu soruya alınan cevaplar işletmenin bir seferde, aynı anda kaç kişiye hizmet verebildiğini ortaya koymaktadır. Tablo 3.6’da yer alan işletme kapasiteleri açık ve kapalı salon, varsa bahçe, teras veya asma kat gibi kısımları da kapsadığından toplam kapasitedir. Buna göre kapasitesi en düşük işletme 40 kişilik salon ile Restoran 12’ye aittir. En büyük kapasite ise terasıyla birlikte 1000 kişilik olan Restoran 13’tür. Diğer işletmeler ise 75-280 kişi kapasitesi arasında değişen salonlara sahiptir.

İşletmenin Statüsü

Araştırma kapsamındaki işletmelerin hukuki statüsü araştırma örnekleme belirlenirken ayrıntılı bir şekilde açıklanmıştır. İşletmelerden 9’u Kültür ve Turizm Bakanlığı’na bağlı turizm işletme belgeli, 4’ü ise belediye belgeli işletmedir. Kültür ve Turizm Bakanlığı’na bağlı turizm işletme belgeli işletmeler de kendi arasında çeşitlilik

göstermektedir. Konuyla ilgili detaylar Tablo 3.1’de yer almaktadır. Tablo 3.1 incelendiğinde beş adet 5 yıldızlı otelin, iki adet özel tesis belgeli işletmenin, bir adet 1. sınıf ve bir adet 2. sınıf lokantanın araştırmaya dahil olduğu görülmektedir. Daha önce de vurgulandığı üzere, 5 yıldızlı otellerin içerisinde bulunan restoranlar, mevzuat gereği 1. sınıf lokanta kapsamında değerlendirilmektedir. Bu sebeple “araştırma kapsamında 6 adet 1. sınıf lokanta bulunmaktadır” yorumu yapılabilir.

Araştırma örneklemini sırasında irdelenen kısımlar hariç tutulduğunda, bu alt temada, restoranların aşçıbaşlarına işletmelerinin aile işletmesi mi yoksa bir şirket bünyesinde mi faaliyet gösterdiği sorulmuştur. Alınan cevaplar Tablo 3.6’da yer almaktadır. Tablo 3.6’ya göre restoranlardan 9 adedi şirket bünyesinde yer alırken, 4 adedi ise aile işletmesidir. İşletmelerden Restoran 8 ile Restoran 10 aile işletmesi oldukları halde aynı zamanda anonim şirket de olduklarını vurgulamışlardır.

Subeler

Araştırma kapsamındaki işletmelerin İstanbul içinde veya İstanbul dışında başka şubeleri olup olmadığı, işletmeler hakkındaki soruların sonucudur. Tablo 3.6’ya göre 4 adet işletmenin şubesi bulunmakta, 4 adet işletmenin ise şubesi bulunmamaktadır. Geriye kalan 5 işletmenin aşçıbaşısı ise bir otel bünyesinde bulduklarına vurgu yapmış ve otellerinin şubeleri olduğunu ancak araştırma kapsamındaki restoranların şubeleri olmadığını belirtmişlerdir. Şubesi olan işletmeler hakkında katılımcıların aktardıkları şunlardır:

Katılımcı 3; *“Karşı köşede bir şubemiz daha var ama orası pastane gibi aynı zamanda.”*

Katılımcı 8; *“İstanbul içinde bir şubemiz daha var. Etiler’de.”*

Katılımcı 9; *“Bodrum’da da bir şubemiz var.”*

Katılımcı 13; *“İstanbul’da Kanyon Alışveriş Merkezi’nde şubemiz var.”*

Bu sorunun araştırmaya dahil edilmesinin sebebi ise Osmanlı saray mutfağına ait yiyecek ve içecekleri servis eden restoranların ne oranda büyüme faaliyeti gösterebildiğini tespit edebilmektir.

3.2.1.6. İçecekler Hakkında Elde Edilen Bulgular

Araştırmanın bu bölümünde tema “İçecek” olarak belirlenmiştir. Temaya bağlı olarak irdelenen alt temalar ise şunlardır:

İçecek

- Ayrı Yiyecek ve İçecek Mönüsü
- Türk Kahvesi
- Mönüde Osmanlı Şerbeti Bulunma Durumu
- En Popüler Şerbetler

Restoranların içecek mönüleri hakkında bilgi edinebilmek adına üç ana soru sorulmuş, alınan bazı cevaplar doğrultusunda soru sayısı altıya çıkartılmıştır. Bilindiği üzere araştırmanın ana problemine bağlı olarak ortaya çıkan alt problem konularından ikisi içecekler hakkındadır. Tablo 3.7’de içecekler hakkındaki tüm bulgular toplu olarak yer almaktadır.

Ayrı Yiyecek ve İçecek Mönüsü

Şeflere ilk önce, işletmelerinde ayrı bir içecek mönüsü olup olmadığı sorulmuştur. Tablo 3.7’de de görüldüğü üzere işletmelerden sadece üç tanesinin ayrı bir içecek mönüsü bulunmamaktadır. Bu şefler restoranlarında ayrı bir içecek mönüsü bulunmamasına gerekçe olarak, işletmelerinin alkolsüz olmasını göstermişlerdir. Dolayısıyla ayrı bir içecek mönüsüne gerek duymadıklarını, a la carte mөнünün sonunda içeceklere yer verdiklerini belirtmişlerdir. Diğer on işletmenin ise yiyecek mөнüsünden hariç bir de içecek mөнüsü bulunmaktadır. Diğer taraftan şeflerin pek çoğu işletmelerinde çok kıymetli şarapların bulunduğu ve özel şarap kavlarının olduğundan da bahsetmiştir. Bu konuda şefler şu ifadeleri kullanmışlardır:

Katılımcı 5; “Çok pahalı şaraplar da var. Şişesi 15-20 bin euroya kadar olan.”

Katılımcı 6; “Hatta çok zengin bir şarap kavı var. Türkiye’nin sayılı kavlarından biri.”

Türk Kahvesi

Araştırma kapsamında görüşüne başvuru alan aşçıbaşılara içecek mөнülerinde Türk Kahvesi bulunup bulunmadığı, eğer bulunuyorsa servisini nasıl yaptıkları sorulmuştur. Şeflerin tamamı içecek mөнülerinde Türk Kahvesi bulunduğunu belirtmiştir. 21.06.2005 tarih ve 2585 sayılı Resmi Gazetede yayınlanan Turizm Tesislerinin

Belgelendirilmesine ve Niteliklerine İlişkin Yönetmeliğin 26. maddesinde yer alan “Lokantalarda Türk mutfağına yönelik hizmet verilmesi halinde Türk kahvesi ve çayı geleneksel usullere uygun hazırlanarak sunulur” (www.mevzuat.gov.tr) ifadesi hatırlandığında, işletmelerin tamamının mönüsünde Türk Kahvesi bulunması beklenen bir durumdur. Belediye belgeli tesisler için böyle bir zorunluluk bulunmasa da, araştırma kapsamındaki tüm belediye belgeli işletmelerin mönüsünde de Türk Kahvesi bulunmaktadır.

Şeflere ikinci olarak restoranlarında Türk kahvesini nasıl servis ettikleri sorulmuştur. Bilindiği üzere Türk kahvesinin pişirilmesinde ve servisinde bir takım kurallar bulunmaktadır ve bu kurallar sayesinde Türk Kahvesi diğer kahvelerden ayrılmaktadır.

Tablo 3.7
İçecekler Hakkında Elde Edilen Bulgular

AYRI YİYECEK VE İÇECEK MÖNÜSÜ		MÖNÜDE OSMANLI ŞERBETİ BULUNMA DURUMU	
İçecek Mönüsü Ayrı Değil	3	Bulunuyor	10
İçecek Mönüsü Ayrı	10	Sadece Ramazan Ayında Bulunuyor	1
MÖNÜDE TÜRK KAHVESİ BULUNMA DURUMU		Bulunmuyor	2
		EN POPÜLER ŞERBETLER	
Bulunuyor	13	Demirhindi	
Bulunmuyor	-	Gül	
TÜRK KAHVESİ SUNUMU		Kızılıcık	
Zarflı Fincan	4	Limon	
Zarfsız Fincan	9		
Soğuk Su ile	13		
Türk Lokumu ile	13		

Türk kahvesinin hazırlanması ile ilgili uyulması gereken kurallar şunlardır:

- Mutlaka Arabika türü kahve çekirdeklerinden çok ince öğütülmüş kahve tercih edilmeli,
- Temiz ve soğuk içme suyu kullanılmalı,
- Su cezveye fincanla ölçülerek konulmalı,
- Her fincan için iki çay kaşığı yani yaklaşık 5 gr. kahve ve arzuya göre şeker ilave edilmelidir (Aktaş ve Özdemir, 2005: 21-22).

İçindeki şeker oranına ve misafirin isteğine göre Türk kahvesi sade, orta ya da şekerli olarak adlandırılmaktadır. Türk kahvesi pişirilirken kullanılan cezve tabanı geniş, koni biçimli çok küçük bir cezvedir (Larousse Gastronomique, 2005: 507-508). Türk kahvesinin hazırlanması ile ilgili uyulması gereken diğer kurallar ise şunlardır:

- Cezve kısık ateş üzerine konmalı ve kahve ile şeker iyice karıştırılmalı,
- Kabaran köpük fincanlara pay edilmeli,
- Kalan kahve bir taşım daha pişirildikten sonra fincanlara konmalı ve bu işlem toplamda 3 kez tekrarlanmalıdır (Aktaş ve Özdemir, 2005: 21-22).

Türk kahvesi yanında su ile servis edilir. Böylece konuk önce sudan içerek ağzını temizler ve ardından kahvesini içer (Aktaş ve Özdemir, 2005: 21-22). Öte yandan kahvenin yanında çifte kavrulmuş lokum ikram edilmesi de bir gelenektir. Türk kahvesinin servisi esnasında porselen küçük fincanlar kullanılmaktadır.

Bu sorunun araştırmaya dahil edilmesinin sebebi restoranlarda Türk Kahvesi'nin servisinin ne şekilde yapıldığını öğrenmektir. Türk Kahvesi lezzeti ve sunumuyla gastronomi turizmi açısından İstanbul'un ve Türkiye'nin rekabet avantajı elde edebileceği en önemli ürünlerden bir tanesidir. Türk Kahvesi hakkında şeflerin aktardıkları şunlardır:

Katılımcı 1; *“Kahve arabasıyla geliyor kahve. Gümüş zarf içinde fincanlar. Yanında çifte kavrulmuş lokum ve su servis ediyoruz. Kahve servisi yapan personel özel kıyafet giyiyor. Motifli ceket bu kıyafet. Bir de misafirlerimize akide şekeri ikramımız oluyor.”*

Katılımcı 2; *“Zarfsız, porselen fincanla, yanında lokum ve su ile birlikte servis ediyoruz.”*

Katılımcı 3; *“Evet bulunuyor. Bakır askı, kahve takımı, lokum ve su ile servis yapıyoruz.”*

Katılımcı 4; *“Türk Kahvesi porselen fincanda, yanında su ve lokumla servis ediliyor. Fincanlar zarflara yerleştiriliyor.”*

Katılımcı 5; *“Fincanlar kubbeli zarfın içinde, lokumla ve suyla birlikte servis yapıyoruz. Ama önümüzdeki kıstan itibaren tamamen bakırdan kahve arabamız gelecek, misafirin görebileceği”*

bir yerden ya da misafirin önünden servis edilecek. Daha önce burada kahveci güzelimiz vardı, o şekilde uyguluyorduk.”

Katılımcı 6; “Gümüş tepsi, zarflı özel fincan, lokum ve soğuk su ile servis yapıyoruz. Fincanlar özel işlemeli ve Türk kahvesi de Koç gruba ait kendi kahvemiz. Selamlique marka biliyorsunuzdur, Mustafa Koç’un eşinin. Diğer kahvelere göre biraz pahalı. Kalitesi iyi bir kahve yurt dışına da satılıyor. Lokum da Divan marka, kendi lokumumuzu servis ediyoruz, dışarıdan satın almıyoruz.”

Katılımcı 7; “Porselen fincanla, lokum, akide şekeri, fıstık, badem ezmesi ve su ile servis ediliyor. Gümüş zarf kullanılmıyor fincanlarda ama lokumlar gümüş lokumlukla servis ediliyor. Ayrıca lokum ve şeker üretimimizi de kendimiz yapıyoruz. Dışarıdan satın almıyoruz.”

Katılımcı 8; “Lokumla ve soğuk suyla servis ediyoruz. Porselen fincanla. O zarflardan kullanmıyoruz.”

Katılımcı 9; “Modern tarzda bir porselen fincanda servis ediliyor. Yanında küçük ikramlarıyla ve su ile birlikte.”

Katılımcı 10; “Türk Lokumu ve soğuk su ile servis ediliyor. Fincanlarda zarf kullanılmıyor. Lokumun yerine belki bu yıldan itibaren Köme vermeye başlayabiliriz. Lokum kendi imalatımız değil dışarıdan alıyoruz.”

Katılımcı 11; “Desenli olmayan, buradaki konsepte uygun, modern, porselen fincanlarımız var. Kahveyi bu fincanlarda ve yanında fıstıklı ya da safranlı lokumla, suyla servis ediyoruz. Lokumları bize özel yaptırıyoruz.”

Katılımcı 12; “Kahvenin yanındaki ikramları zaman zaman değiştiriyoruz. Şu an çifte kavrulmuş lokum, çikolata ve suyla servis ediliyor. Fincan zarfı kullanmıyoruz ama porselen fincanlarımız eski tip, hafif ayaklı olanlardan.”

Katılımcı 13; “Kahveci güzeli olarak tabir ettiğimiz, yöresel kıyafet giymiş bayan personelimiz servisi yapıyor. Bakır tepsinin içinde çifte kavrulmuş lokum ve soğuk su ile Türk kahvesini servis ediyoruz. Zarfsız porselen fincanlarda servis ediliyor.”

Tablo 3.7'ye göre çalışma kapsamında görüşüne başvuru alan şeflerden tamamı Türk kahvesinin yanında Türk lokumu ve su servis ettiklerini belirtmiştir. Restoranlardan dört tanesi fincanları gümüş zarflara yerleştirdiklerini belirtirken; dokuz tanesi ise zarfsız porselen fincan kullandıklarını belirtmiştir. Restoranlardan iki adedi ise misafirlerine Türk lokumunun yanında akide şekeri de ikram ettiklerine vurgu yapmışlardır. Ayrıca şeflerden ikisi ikram ettikleri lokumların kendi imalatı olduğunu, şeflerden biri ise ikram ettikleri Türk kahvesinin kendi markaları olduğunu belirtmiştir. Türk Kahvesi, restoranların dokuzunda, Fotoğraf 3.8'de görüldüğü şekilde servis edilmiştir. Araştırma kapsamındaki restoranlardan, Türk Kahvesi'ne dair en farklı sunumlar Fotoğraf 3.9 ile 3.10'da yer almaktadır.



Fotoğraf 3.8: Klasik Türk Kahvesi Sunumu

Fotoğraf 3.9'da ise Restoran 7'ye ait Türk Kahvesi sunumu yer almaktadır. Katılımcı 7'nin değinmiş olduğu detayların tamamını taşıyan bu sunumda yer alan tüm tatlı seçenekleri için araştırmacı gözlem notlarında; "küçük ikramlar çeşitliydi, lezzetliydi ve sunum çok şıktı" ifadesine yer vermiştir. Ayrıca gümüş lokumluklarla gelen ikramların, çay siparişi verildiğinde de servis edildiği gözlemlenmiştir.



Fotoğraf 3.9: Restoran 7'ye Ait Türk Kahvesi Sunumu

Fotoğraf 3.10, Restoran 13'ün aşçıbaşısı tarafından vurgulanan kahve sunumunu destekler niteliktedir. Yöresel kıyafet giymiş ve kahveci güzeli olarak tabir edilen bu servis personeli, büyük çoğunluğunu yabancı müşterilerin oluşturduğu restoranda ilgi çekmektedir.



Fotoğraf 3.10: Restoran 13'e Ait Türk Kahvesi Sunumu

Mönüde Osmanlı Şerbeti Bulunma Durumu

Çalışma kapsamında şeflere, içecek mөнülerinde Osmanlı saray mutfağına ait şerbetler bulunup bulunmadığı, bulunuyorsa adları, bulunmuyorsa gerekçeleri sorulmuştur. Osmanlı saray mutfağına ait şerbetlerin de aynı Türk kahvesi gibi gastronomi turizmi

açısından İstanbul'un ve Türkiye'nin rekabet avantajı elde edebileceği en önemli ürünlerden bir tanesi olduğu düşünülmektedir.

Bu bağlamda restoranların aşçıbaşlarına öncelikle mönülerinde Osmanlı saray mutfağına ait şerbetlerin bulunup bulunmadığı sorulmuştur. Alınan cevaplara ilişkin bulgular Tablo 3.7'de yer almaktadır. Tabloya göre işletmelerden iki tanesi içecek mönülerinde şerbetlere yer vermediklerini, bir tanesi ise sadece ramazan ayında şerbet yaparak mönülerine dahil ettiklerini belirtmişlerdir. Mönüsünde şerbete yer vermeyen restoranlardan biri olan Restoran 1, "*komposto yaptığımız için mönüye şerbet koymuyoruz*" şeklinde bu duruma açıklık getirmiştir. Mönüsünde şerbete yer vermeyen restoranlardan diğeri ise Restoran 12'dir. Restoran 12'nin aşçıbaşısı bu durumu şu ifade ile açıklamıştır:

"Çünkü şerbet çok tüketilen bir şey değil. Biz çok ballandıra ballandıra anlatıyoruz ama gerçek hayatta insanlar tercih etmiyor. Bir sürü güzel şerbetimiz var ama ramazanda bile tüketilmiyor."

Araştırma kapsamındaki diğer on restoran ise içecek mönülerinde mutlaka şerbet bulunduğunu, ancak mevsime göre çeşitlerinde eksilme ya da artış olduğunu dile getirmişlerdir. Öte yandan restoranların çoğunda ramazan ayında şerbet sayısında artış olduğu da şefler tarafından vurgulanmıştır.

Çalıştıkları restoranların içecek mönüsünde Osmanlı saray mutfağına ait şerbetlere yer veren aşçıbaşılara, ikinci olarak, mönülerinde hangi şerbet çeşitlerinin yer aldığı sorulmuştur. Alınan cevaplar çeşitlilik göstermiştir. Şeflere bu soru sorulurken alınan cevapların Tablo 2.20 ile de paralellik göstermesi beklenmiştir. Aşçıbaşılarının şerbetler hakkında aktardıkları şunlardır:

Katılımcı 2; "*Menekşe, Beyaz Zambak ve Gül şerbetleri özel günlerde, talebe göre çıkartılıyor. Onun dışında hemen hemen tüm meyve çeşitlerinden şerbet yapıyoruz. Kızılcık şerbeti daimi bulunuyor. Menekşe şerbeti, çiçek olan menekşenin sade yapraklarından yapılıyor, kolaylıkla bulunuyor. Hem Mısır Çarşısı'na yakınız hem de kurusu da var, tazesini de var bunun. Toplamda 300 çeşit şerbet yapabiliriz. Burası Osmanlı lokantası olduğu için yok yoktur burada."*

Katılımcı 3; "*Sirkencebin yapıyoruz. 1844 yılında basılmış ilk Türk yemek kitabında adı aynen geçiyor, elma sirkesi, çiçek balı, taze nane yaprakları ve baharatlar var içinde. Hürrem Sultan*

diye başka bir şerbetimiz daha var. İçinde kırmızı meyvelerin birleşimi ve bir baharat karışımı var. 25'e yakın şerbetim var. Bunların içerisinde Demirhindi Şerbeti 365 gün var. Diğer şerbetlerde dönüşümlü olarak var. Somada, Meyan, Harnup, Saray Limonatası, Kastamonu Eyşisi.”

Katılımcı 4; “Kavun Çekirdeği Şerbeti, Demirhindi, Kızılıcık, Gül, Yumurta Akıyla Yapılan Limon Şerbeti, Kanela (Tarçın). Mönüde şerbetler diye geçiyor. Bittikçe yenisini yapıyoruz. Bazı şerbetler sadece mevsiminde yapılabilir. Örneğin şu ara kızılıcık mevsimi. Bazı şerbetleri yapıp kavanozluyorum. Birer ay arayla açıyorum. İki ay sonra dahi açtığımda hala ilk günkü gibi. Organik çünkü. Hatta biz Küçükköy Kız Meslek Lisesi ile bir çalışma yaptık. Kantinlerde gazlı içecekler yerine şerbet satılsın diye bir proje geliştirdik. Şerbetler de gazlı içecekler gibi buzdolaplarında saklanabilir. Ayrıca uygun hijyenik ortam sağlanırsa şerbetler kantinlerde kantinciler tarafından da yapılabilir. Çay demler gibi. Fakat rağbet görmedi bu proje.”

Katılımcı 5; “Demirhindi, gül, nar, vişne ve limon. Ramazan dolayısıyla biraz arttırdık. Normal zamanda 4 çeşit varken ramazanda 8 çeşide çıkarttık.”

Katılımcı 6; “Ramazanda mutlaka Demirhindi kullanıyoruz. Onun dışında gül, mevsiminde kızılıcık ve ilkbaharda kadıntuzluğu şerbeti kullanıyoruz. Kadıntuzluğu diye bir çiçek var o çiçeğin ekşi, mayhoş bir meyvesi var ondan yapılıyor. Kadıntuzluğu çorbada da kullanılıyor.”

Katılımcı 7; “Demirhindi, ahududu, limonata, hurma ve çilek şerbeti. En çok tutulana da demirhindi ve hurma şerbeti. Diğer aylarda hepsini birden elimizde bulunduramıyoruz. 3 çeşide indiriyoruz.”

Katılımcı 8; “Kızılıcık, vişne, erik.”

Katılımcı 9; “Demirhindi, kızılıcık, meyankökü, harnup, gül, papatya, elma kurusu, kuşburnu, limonata.”

Katılımcı 10; “Mevsime bağlı olarak hep elimizde bulundurduğlarımız var. Bir de çok kısa dönemlerde bulabildiğimiz ürünlerden de yapabiliyoruz. Saymak gerekirse; Somata (acı badem), Narçiçeği, Demirhindi, Kanele Hafif Acılı (Tarçın), Sübye. Gelincik, menekşe onları yapmıyoruz. Zaten bulma şansımız da pek yok.

Katılımcı 11; “Demirhindiyle erik ya da vişne şerbeti oluyor.”

Katılımcı 13; “İşletmemizde 12 ay boyunca Osmanlı şerbeti ve gül şerbeti bulmak mümkündür.”

Şeflerin saydıkları şerbet isimleri her ne kadar çeşitlilik gösterse de, bazı şerbet isimleri yoğun bir şekilde, ortak olarak vurgulanmıştır. Tablo 3.7, şefler tarafından en çok anılan şerbetleri göstermektedir. Buna göre restoran mönüsünde şerbetlere yer veren şeflerden 7 adedi demirhindi şerbetini, 6 adedi gül şerbetini, 5 adedi kızılıcak, 4 adedi ise limon şerbetini ortak olarak vurgulamıştır. Kanela, nar, vişne, harnup, meyan ve kavun çekirdeği şerbeti ise şefler tarafından ikişer kez tekrarlanmıştır.

Fotoğraf 3.11 ve 3.12, Restoran 3’e aittir. Fotoğraf 3.11’de, Restoran 3’te servis edilen şerbetlerin nasıl saklandığı ve restoran içinde nasıl teşhir edildiği yer almaktadır. Araştırmacı oldukça dikkat çekici bulunan bu şerbetlerden iki tanesinin tadına bakmıştır. Bunlardan ilki Katılımcı 3’ün de vurguladığı üzere yılın her günü bulunan demirhindi şerbeti, diğeri ise kırmızı meyvelerden hazırlanan Hürrem Sultan şerbetidir.



Fotoğraf 3.11: Restoran 3’te Servis Edilen Şerbetler

Fotoğraf 3.12’de yer alan şerbetlerin sunumu hakkında araştırmacının notları arasında yer alan ifadeler şunlardır: “Şerbetler ağır sayılabilecek cam bardaklarda içiliyor. Şerbetler gayet güzel soğutulmuştu. Restoran 3’ün kapısının önünde çeşitli hacimlerde

paketlenmiş demirhindi şerbetleri de vardı. Bu paketler sayesinde Türkiye'nin her yerine satış yapılabilirdi.”

Fotoğraf 3.12'de yer alan ve tadımı yapılan şerbetlerin tadı hakkında araştırmacının notları ise şöyledir: “Demirhindi mayhoş ve oldukça lezzetliydi. Hürrem Sultan şerbetinin tadından, içerisinde pek çok baharat olduğu anlaşılıyor. Tarçın tadı baskın gibi ama demirhindi çok daha başarılı.”



Fotoğraf 3.12: Restoran 3'e Ait Şerbetler

Şerbet tadımları arasında gerek teşhiri, gerekse de lezzeti açısından öne çıkan diğer bir işletme de Restoran 13'tür. Restoran 13'te şerbetler, Fotoğraf 3.13'de görüldüğü şekliyle teşhir edilmektedir. Restoranın orta noktasında yapılan bu teşhir, turistler tarafından merak konusu olmaktadır.



Fotoğraf 3.13: Restoran 13'te Servis Edilen Şerbetler

Restoran 13'te şerbetler Fotoğraf 3.14'te görüldüğü gibi cam bardakla servis edilmektedir. Osmanlı Şerbeti adındaki bu şerbet hakkında araştırmacı; “tadı mayhoş ancak bir o kadar da lezzetli. Özellikle müzenin avlusu içerisinde bulunan restoranın atmosferi ve manzarası o kadar güzel ki etkilenmemek mümkün değil” yorumunu gözlem notlarına aktarmıştır.



Fotoğraf 3.14: Restoran 13'e Ait Şerbet

3.2.1.7. Kullanılan Ekipman ve Malzeme Tedariki Hakkında Elde Edilen Bulgular

Araştırmanın bu bölümünde ana tema “Malzeme” olarak belirlenmiştir. Bu bağlamda oluşturulan alt temalar şunlardır:

Malzeme

- Servis Esnasında Kullanılan Özel Malzemeler
- Malzeme Tedariki

Araştırma kapsamındaki restoranların şeflerine kullandıkları ekipmanlar hakkında ve malzeme tedariklerini nasıl sağladıkları konusyla ilgili iki adet soru sorulmuştur.

Servis Esnasında Kullanılan Özel Malzemeler

Çalışma kapsamında şeflere, restoranlarında servis esnasında kullandıkları bakır sahan, şerbet takımları, toprak güveçler gibi özellikli araç-gereçleri bulunup bulunmadığı sorulmuştur. Alınan cevaplar doğrultusunda, restoranlardan dört adedinin servis

esnasında sürekli olarak özel ekipman kullandığı ortaya çıkmıştır. Söz konusu ekipmanların genellikle Osmanlı motifleri taşıdığı belirtilmektedir. Bu ekipmanların genellikle porselen tabakları içine alacak şekilde dizayn edilmiş büyük tabaklar ve tabakların üstünü kapatacak şekilde dizayn edilmiş büyük kapaklardan oluştuğuna vurgu yapılmıştır. Literatürde söz konusu tabaklara *Show Plate*, tabak üstünü örten kapaklara ise *Kloş* adı verilmektedir. 5 restoranın aşçıbaşısı ise söz konusu özel ekipmanları sadece bazı mönü kalemleri için kullandıklarını, diğer yemekleri ise porselen tabak ve cam bardakta servis ettiklerini belirtmişlerdir. Sadece özel günler ve televizyon çekimleri esnasında bu tarz ekipmanları kullandıklarını belirten işletme sayısı birken; üç işletmenin aşçıbaşısı ise bu tarz ekipmanları hiç kullanmadıklarını belirtmişlerdir.

Mutfakta üretim aşamasında en çok kullanılan ekipmanın ise bakır tavalar olduğu vurgulanmaktadır. Şefler bakır tavaların en çok sos yapımında kullanıldığını belirtmiştir. Şeflere göre bakır tavaların en büyük özelliği, ısıyı aynı anda etrafa dağıtıyor olması ve geç soğutuyor olmasıdır. Yani bakır tavalar sıcak kalan sosun hemen kaymak tutmasını engellemektedir. Öte yandan şefler her ne kadar lezzete katkısı olsa da bakımı zor olduğu ve hijyenik olmadığı gerekçesiyle bakırdan fazla faydalanmadıklarını da belirtmişlerdir. En sağlıklı servis ekipmanının porselen tabak ve cam bardak, en sağlıklı mutfak ekipmanının ise çelik tencere ve döküm tavalara olduğu vurgu yapmışlardır. Restoran 10'un aşçıbaşısı bu durum ile ilgili şunları aktarmıştır:

“Bu bir seçim meselesi sonuçta. Garsonlara şalvar, yelek giydirmek gibi. Ama porselen ve cam Osmanlı sofraya uygun değil diyebilirsiniz. Ama artık öyle bir sofraya hijyenik kabul edilmiyor, insanları zorlayamazsınız aynı bakır tepside ye diye.”

Araştırma kapsamındaki restoranlar arasında, sunum esnasında en farklı araç-gereci kullanan işletmeler, Restoran 5 ve Restoran 13'tür. Konuyla alakalı Restoran 4'ün aşçıbaşısı şu ifadeleri kullanmıştır:

“Osmanlı motifli şerbet bardağıyla şerbetleri servis ediyoruz. Külbastı porselende servis ediliyor ama yemekler genellikle özel kaplarda geliyor ve bu kapların tamamını ben kendim çizdim ve tabakların altında “bu dizayn Tuğra içindir” yazıyor. Dolayısıyla marketten, şuradan buradan alabileceğiniz tabak çanaklar değil. Bizim için bunları yapan insanlar var, tedarikçilerimiz var. Bize yarın 100 tane tabak getir demiyoruz. İhtiyacımız belirleniyor. 30-60 gün sonra da teslim alıyoruz.”

Fotoğraf 3.15, Katılımcı 5'in belirttiği özel araç-gereçlere aittir.



Fotoğraf 3.15: Restoran 5'e Ait Özel Sunum Araç-Gereçleri

Yine çalışma kapsamında görüşüne başvurulana açıcıbaşılarından Katılımcı 13; “Yiyecekleri bakır, kapaklı show platerde servis ediyoruz. Porselen tabaklar bu show platein içine yerleştiriliyor. Şerbetleri cam bardakta servis ediyoruz ama mutfakta kullandığımız bakır tencerelerimiz var.” Şeklinde özel sunum kapları hakkında bilgi vermiştir. Fotoğraf 3.16, Restoran 13'e ait yemek sunumunu göstermektedir. Daha önce değinilen alt tabakları (show plate) ve üst kapakları (kloş) bu fotoğraftan görmek mümkündür.



Fotoğraf 3.16: Restoran 13'e Ait Özel Sunum Araç-Gereçleri

Malzeme Tedariki

Araştırma kapsamında görüşüne başvurulana aşçıbaşılara gerek mutfaklarında kullandıkları hammadde, gerekse de sunumlarda kullandıkları ekipman açısından tedarikleri nasıl sağladıkları, tedarik aşamasında sıkıntı çekilen ürünler olup olmadığı sorulmuştur. Bu sorunun araştırmaya dahil edilmesinin sebebi, Osmanlı saray mutfağına ait yiyecek ve içeceklerin üretimi söz konusu olduğunda malzeme konusunda sıkıntı yaşanıp yaşanmadığını tespit edebilmektir. Ayrıca üretim esnasında kullanılan özel malzemeler var ise nereden tedarikin sağlandığını belirleyebilmektir. Öte yandan araştırmanın ikinci bölümünde de yer verildiği üzere Osmanlı döneminde her şeyin en iyisinin saray yemeklerinde kullanıldığı bilinmektedir. Günümüz şartlarında bu durumun restoranların tedarikine nasıl yansıdığı da irdelenmek istenen bir diğer detaydır. Bu bağlamda görüşüne başvurulana şeflerin verdikleri cevaplar şöyledir:

Katılımcı 1; *“Mönü planlanırken bu konuya dikkat ettik ve tedariki zor olacak malzemeleri içeren yiyeceklerden kaçındık.”*

Katılımcı 2; *“Genellikle yok. Temini zor olanları depoluyoruz. Yedeğimiz oluyor. Mesela tereyağımız Urfa'dan, zeytinyağımız Edremit'ten geliyor. Piyasadan almıyoruz. Böyle olunca da depolamamız gerekiyor. Toptan alıyoruz bittikçe oradan istediğimiz kadarını mutfağa gönderiyorlar.”*

Katılımcı 3; *“Hayır yok. Toptancımda bulamazsam Eminönü'ndeki aktarlardan ve Kasımpaşa'daki Kastamonu pazarından her şeyi bulmak mümkün oluyor.”*

Katılımcı 4; *“Antalya'dan küçük, organik, çandır fasulyesi, Antep'ten biber salçası, süt kuzu Trakya'dan, baharat kapalı çarşıdan geliyor. Bunların tedarikinde sıkıntı çekmiyoruz da susam yağı, badem yağı, badem ve dolmalık fıstık istediğimiz kalitede gelmiyor. Ondan biraz şikâyetçiyiz. Maliyetleri de çok yüksek olmasına rağmen kalitesini beğenmiyoruz.”*

Katılımcı 5; *“Riskli ürünler var tabii ama biz ona göre tedbirimizi alıyoruz. Dolayısıyla temini zor ürün yok. Zaten mönüye bir şey ekmeden önce tedarikçimizle konuşuyorum bunu ne kadar sağlayabilirsin diye soruyorum. Örneğin Kuzu Trakya'dan geliyor ama sıkıntı çekmiyoruz.”*

Katılımcı 6; “Yöresel ürünlerde bazen sıkıntı yaşıyoruz. Mesela safranı bulmakta zorluk çekmiyoruz çünkü o paraya bağlı ama Miski bulmak zor. Mesela dün miskli Akide şekeri yaptım. Yeni öğrendim bunu sadece bayramlarda ikram edeceğiz. Tedarik İstanbul içinden de Anadolu’dan da sağlanıyor.”

Katılımcı 7; “Kastamonu’dan pastırma siparişi veriyoruz bizim için özel yapıyor. Konya’dan peynirimiz geliyor İtalyanların parmesanından daha güzel ve kaliteli bir peynir. Bunları da çok stoklu çalışmamıza gerek yok çünkü sipariş verir vermez gelebiliyor. Sadece şunu söyleyebiliriz. Öğlen büfesinde otlara çok ağırlık veriyoruz ve bu otlar Ege Bölgesi’nden orada herkesin bildiği ama burada pek kimsenin bilmediği değişik değişik otlar. İngilizceye çeviriyoruz yabancı da bilmiyor. Bunlarla ilgili bazen tedarik sıkıntısı çekebiliyoruz. Ya mevsimi olmuyor, ya da aslında mevsimi ama ot bitmiş oluyor. Mesela kırmızı bacak otu bunlardan bir tanesi. Aslında temmuzda çıkması lazım ama çıkmadı. Ya da havalar soğuk gitti madımak çıkmadı gibi. Böyle şeyler olabiliyor. Onun dışında hiçbir malzemenin tedarikinde sorun yaşamıyoruz. Buraya gelen her değişik otun ya da yiyecek maddesinin fotoğrafı çekiliyor, hakkında bilgilerle birlikte bilgisayarda bir arşiv yapıyoruz.”

Fotoğraf 3. 17, Katılımcı 7’nin bahsettiği, özellikle Ege Bölgesi otlarından kurulan büfenin fotoğrafıdır.

Katılımcı 8; “Hayır, sıkıntı çekmiyoruz. Civil Peyniri kullanıyoruz, Trabzon Vakfikebir’den tereyağı geliyor. Haftalık ya da 10 günlük geliyor.”

Katılımcı 9; “Yok. Zaten Osmanlı Mutfağı Türkiye’deki tarımdan elde edilen sebze meyvelerle yapıldığı için tedarikte bir sorun çıkmıyor. Örneğin Demirhindi şerbetini yapabilmek için kullanılan macun bile aktarlarda kolaylıkla bulunuyor. Firmalar zaten ihtiyacın olan her şeyi yurt dışından dahi olsa getiriyor ama Osmanlı mutfağı için yurt dışından gelen çok fazla malzeme yoktur bir kaç kalem haricinde.”

Katılımcı 10; “Kendi yetiştiricilerimiz ve üreticilerimiz var. Sadeyağ Antep, isli Çerkez peyniri Adapazarı, kazları Çankırı’da özel bir çiftlikte yetiştiriyoruz, kışın yaklaşık 400 tane kaz kullanıyoruz, tarhanayı Maraş’ta serdiriyoruz, zeytinyağı Edremit, tuz yine Çankırı’daki dünyanın en büyük ikinci tuz mağarasından özel olarak getiriliyor dört boy olarak, cevizli sucuk da deniliyor Köme’yi Gümüşhane’den, armut pekmezini Ordu’dan getiriyoruz. Bunların bir

kısmını stoklu alıyoruz. Bir kısmı da üreticilerimizin elinde sürekli bulunuyor. Geldiği anda kullanıyoruz.”

Katılımcı 11; “Birçok ürünümüz şehir dışından geliyor. Mesela nar ekşisi Antep’ten, Maraş’tan pul biber, kabak çiçeği Antalya Serik’ten, frambuaz Yalova, enginar Bursa, kalkan balığı Giresun’dan, tekir balığı Zonguldak Ereğli’den geliyor. Kuzu Balıkesir Gönen ve Trakya’dan geliyor. Bunlar sistemle alakalı. Çok iyi oturmuş bir sistemimiz var. Günlük de gelebilir, iki günlük de gelebilir. Kesinlikle sıkıntı yaşamıyoruz. Siparişimizi ona göre veriyoruz. Zaten artık İstanbul’da bu ürünlerin tüketimi arttığından pek çok firma her gün malzeme tedarik etmeye başladı.”

Katılımcı 12; “Şehir dışından genler var da biz tedarikçiden aldığımız için bizzat sıkıntı çektiğimiz bir durum yok. Onlar bulup getiriyor. Özel bir şey alacaksak da onun önceden araştırmasını yapıp sipariş veriyoruz zaten.”

Katılımcı 13; “Hayır, her şeyi rahatlıkla buluyoruz.”



Fotoğraf 3.17: Restoran 7’nin Sunduğu Ot Büfesi

Şeflerin tamamı tedarikçi firmalar kanalıyla alışveriş yapmaktadır ancak bunun istisnası kendi işletmesinin sahibi olan aşçıbaşılar için geçerli olabilmekte, şefler bazı durumlarda kendileri alışveriş yapmayı tercih edebilmektedir. Açıklamalardan da anlaşılacağı üzere şefler çok özel ürünler dışındaki malzemelerin tedarikinde sıkıntı

yaşamamakta, sıkıntı yaşayacaklarını düşündükleri ürünleri önce tedarikçiyle görüşmekte daha sonra mönüye eklemektedirler. Tedarikçinin dahi bulamayacağı ürünler var ise söz konusu malzemeyi içeren yemekleri mönüye koymamayı tercih etmektedirler. Öte yandan şeflerin yöresel ürün kullanımı dikkati çekmektedir. Pek çok ürünü Anadolu'nun değişik yerlerinden kullanmaları, gastronomi turizminin yerel ürün odaklılığı ile de örtüşmektedir. Şeflerden bazıları ise, ürünlerin kalitesiyle alakalı sıkıntılarını dile getirmişlerdir. Bazı ürünlerin fiyatlarının oldukça pahalı olmasına rağmen kalitesinin düşük olması, ürettikleri yemeğin de kalitesini bozduğundan, şefler bu duruma vurgu yapmışlardır. Diğer taraftan başarılı bir stok takibi ile ürün tedarikinde hiçbir sıkıntı yaşanmadığı da dikkat çekilen hususlar arasında yer almaktadır.

3.2.1.8. Ramazan Ayı Hakkında Elde Edilen Bulgular

Araştırmanın bu kısmında oluşturulan tema, “Ramazan Ayı”dır. Bu bağlamda oluşturulan alt temalar ise şunlardır:

Ramazan Ayı

- İşletmeye Olan Talep
- İftar Mönüsü

Araştırmanın bu bölümünde şeflere, ramazan ayında restoranlarının durumunu değerlendirebilmek adına sorular sorulmuştur. Bu temanın araştırmaya dahil edilmesinin sebebi, öncelikle yarı yapılandırılmış görüşmelerin yapıldığı tarihin ramazan ayına denk geliyor olması, sonrasında ise inanç ve ibadetleri farklı olabilecek gastro turistlerin, ramazan ayında Osmanlı saray mutfağına ait yiyecek ve içecekleri tatma imkânı bulup bulamayacağını tespit edebilmektir. Bu bağlamda aşçıbaşılara, restoranlarının ramazan ayında açık olup olmadığı, açık ise hangi öğünlerde servis verdiği, normal zamanlarda kullandıkları restoran mönüleri haricinde bir ramazan mönüsü çıkartıp çıkartmadıkları, ramazan mönüleri varsa a la carte mı yoksa fix/set mönü olarak mı servis edildiği, gibi konuları aydınlatmaya yönelik sorular sorulmuştur.

İşletmeye Olan Talep

Araştırmanın bu kısmında görüşüne başvuru alan aşçıbaşılara Ramazan ayında işletmenize olan ilgi artıyor mu? sorusu yöneltilmiştir. Aşçıbaşılardan 9 tanesi ilginin arttığını, 2 tanesi değişmediğini söylemiştir. Katılımcı 1, Ramazan ayında kapalı

olduklarını vurgularken, Katılımcı 2 yaşanan bazı olayların ramazanda işlerini olumsuz yönde etkilediğini belirtmiştir. Bu bağlamda aşçıbaşlıların ramazan ayı hakkında vurguladığı noktalar şunlardır:

Katılımcı 1; *“Bu yıl ramazan ayı çok sıcak bir aya denk geldi ve bizim mönümüzdeki Osmanlı saray yemekleri bu sıcaklarda oldukça ağır gelebilir diye düşünerek ramazan ayında restoranı servise kapattık. Havaalar biraz serinleyince Eylül-Ekim ayında tekrar faaliyete geçireceğiz.”*

Katılımcı 2; *“Evet, aslında her ramazan çok artar ama bu sene Gezi Olayları işimizi olumsuz yönde etkiledi. Sadece bu işletme değil tüm esnaf zor durumda. Ona rağmen yine bizim doluluk oranımız %50'nin altına hiç düşmüyor.”*

Katılımcı 10; *“Yerli misafir %95'in üzerine çıkıyor. Zaten turist bu ayda pek gelmiyor.”*

Katılımcı 13; *“Değişmedi çünkü burası akşam 17.00'de kapanıyor. Ancak özel izinle akşamları açılabilir ve iftar verilebilir.”*

İftar Mönüsü

Araştırma kapsamında şeflere, Ramazan ayında normal mönülerinin haricinde bir iftar mönüsü sunup sunmadığı sorulmuştur. Alınan cevaplar sonucunda Ramazan ayında kapalı olan Restoran 1 hariç, tüm restoranların ramazan ayında farklı bir set/fix mönü hazırladığı bulgusu elde edilmiştir. Şeflerden bazılarının konuyla ilgili kullandığı ifadeler şunlardır:

Katılımcı 2; *“Evet, 12 farklı alternatiften oluşan ve fiyatları kişi başı 55 TL ile 100 TL arasında değişen set mönüleri hazırladık. Mutfağımızda 15 personel misafirlerimizin iftarda arzu ettiği birini yiyebilmesi için çalışıyor. Sıradan müşteriler gelemiyor buraya fiyatlar biraz ağır geliyor. 30-40-50 kişilik gruplar gelirse de yine set mönü çıkartıyoruz.”*

Katılımcı 3; *“Evet, Şehzade Sofrası ve Sultan Sofrası olmak üzere iki farklı set mönü çıkartıyoruz.”*

Katılımcı 5; *“Evet, bir set mönü çıkartıyoruz ama a la carte gibi seçenekli. 5 çeşit yemek var siz birini seçiyorsunuz.”*

Katılımcı 6; “Ramazanda gündüz için a la carte mönümüz var ama akşam için devamlı değişen bir set mönü çıkartıyoruz, seçenekleri bol.”

Katılımcı 8; “Evet, iftariyelik, mevsim salata, günün çorbası, su böreği, günün sebzesi, Hünkâr Beğendi ve tatlıdan oluşan bir ramazan mönümüz var.”

3.2.1.9. Osmanlı Saray Mutfağının Tanıtımı ve Gastronomi Turizmi Çerçevesinde İncelenmesi Hakkında Bulgular

Araştırmanın bu kısmında oluşturulan son tema, “Osmanlı Saray Mutfağı ve Gastronomi Turizmidir.” Bu ana tema için alt tema belirleme ihtiyacı hissedilmemiş ve şeflere Osmanlı saray mutfağının tanıtılması ve gastronomi turizmi çerçevesinde incelenmesi için sizce neler yapılmalıdır? sorusu sorulmuştur. Alınan yanıtlar çeşitli olsa da, şeflerin büyük çoğunluğunun savunduğu ortak görüş, Osmanlı saray mutfağının yurtdışında bilinmediği, yanlış tanıtıldığı, Kültür ve Turizm Bakanlığı’ndan beklentilerin yüksek olduğudur. Katılımcı 1’in konuyla ilgili aktardıkları şunlardır:

“Eskiye dönük atalarımızdan neler yapılmış, neler yapılmamış arşivler ortaya konup güncel isimlerle belki yapılabilir, hepsine değil de birkaç tanesi örnek çıkartılıp mutfaklarımızda, restoranlarımızda uygulanabilir. Bu da misafirlerin beğenisini kazanırsa sürekliliği olabilecek ürünler haline getirilebilir. Bu şekilde gündemde tutabiliriz diye düşünüyorum. Sizlerle iş birliği içerisinde olmamız gerektiğini düşünüyorum. Siz teorik biz pratik kısmını üstlenirsek bu işin niye Osmanlı mutfağı ön plana çıkmasın ki, niye dünya mutfakları arasında daha ön planda yer almasın ki diye düşünüyorum.”

Katılımcı 2’nin konuyla ilgili önerileri şunlardır:

“Aslında bizim müşterilerimizin büyük çoğunluğu Türk mutfağını tercih eden yabancılardan oluşuyor. Ama Türk yemeği yemeyen, dünya mutfağı yemek isteyen müşterilerimiz de oluyor. Usta yetişiyor aslında. Eskiden hep çekirdekten yetişiyordu, şimdi okullardan da yetişiyor. Okuldan yetişen bir çırak usta olamıyor ama. Hep kitap üzerinden görüyorlar çünkü. Resmine bakıyor diyor, şöyle yapıyor, böyle yapıyor ama uygulama yok. Adam diplomasını alıp geliyor bize, burada sıfırdan başlıyor. Ondan sonra usta olabiliyor. Dolayısıyla belki okullardaki nitelik, kalite arttırılırsa daha iyi yerlere gelebiliriz diye düşünüyorum. Üniversiteyle işbirliği yapmak isteriz ama bizim 1 saat ders anlatmaya gitmemizin karşılığı 300-400 TL ama okullar bunu karşılayamıyor. Aynı şekilde üniversiteye geçmek istesek dahi kimse 2.000 TL’ye çalışmaz ki bizim camiada niye geçsin. Bu sorunlar çözüldükten sonra, okullarda temel eğitim çok iyi bir şekilde verildikten sonra ancak Osmanlı mutfağının gelişmesini konuşabiliriz diye düşünüyorum.”

Katılımcı 3, Osmanlı saray mutfağının tanıtımı ve gastronomi turizmi çerçevesinde incelenmesi konusunu farklı pek çok açıdan ele almış ve şu ifadeleri kullanmıştır:

“Türkiye’deki 4 ve 5 yıldızlı oteller bu konuya biraz daha ilgi gösterse her şey farklı olacak. Mesela bu otellerde şerbetçi kostümü giymiş bir kişi şerbetleri servis etse; bir köşede özel kıyafet giymiş bir kişi helva yapsa, o restoranda yemek yiyen 500 turist olsa. Turistlerin çoğunda fotoğraf makinesi ya da kameralı cep telefonu var. Bu turistlerin en az %60-70’i bu olayı çeker, geri döndüğünde ülkesinde anlatır. Gördüğünün üstüne ekleyerek anlatır hem de. Böylece ülkemizin, yemeklerimizin, gastronomimizin reklamı bizim dahi yapamayacağımız şekilde yapılmış olur. Ama biz bu potansiyeli yıllardan beri kaçıırıyoruz. Diyoruz ki biz dünyanın en ünlü 3 mutfağından biriyiz. Yok öyle bir şey! Dünyada geçerliliği olmayan bir mutfak bizimkisi. Dünyada geçerliliği olsa yurtdışındaki oteller, restoranlar mönülerine Osmanlı-Türk mutfağı koyarlardı. Hangi bir tanesinde var? Ama senin ülkedeki restoranlarda İtalyan mutfağı var, Fransız mutfağı var. Yurtdışında da Türk restoranlar var ama hepsi kebabçı, dönerci. Bizim kültürümüzü yansıtan hiç yok. Yunanlılar bizim mutfağımızda var olan ürünleri sahipleniyor ama bu kabahat kimin, bizim. Kendi ülkemizde bile kendi yemeklerimizi servis eden işletme sayısı çok az. Bugün Türkiye’de bulunan, gastronomi üzerine öğrenci alıp yetiştiren özel üniversitelerden birinin ders programına Türk Mutfağı dersini zorla soktuk. Fransız var, İtalyan ve Uzakdoğu var ama Türk mutfağı yoktu müfredatlarında. Bir diğer nokta, turist rehberlerinin düzgün yönlendirilmesi lazım ki rehberler de turisti doğru yönlendirebilsin. Turist kafilesini alıp kebabçıya götürmesin. Bundan turist de memnun değil. En azından bana gelen turistlerin eleştirisi bu yönde. Otellerde haftada bir Türk geceleri düzenleniyor. Dansöz çıkmasın demiyorum, o da çıksın ama mangalda ızgara ve dönerden ziyade 5-6 çeşit Osmanlı-Türk mutfağından yemekler yapılsın. Bunun yanında şerbet, helva ikram edilsin. Görsel bir şov yapılsın ama garsona bir fes takmayla Osmanlı olunmuyor, bunun bilincine varılsın.”

İnternette Türk veya Osmanlı mutfağı yazıldığı zaman arama motorlarına biz çıkmıyoruz. Çıkabilmemiz için bir şeyler yapmamız lazım. Üniversiteler bazında akademik bir çalışma yapalım. Dünyadaki ansiklopedilerin içinde kendimize yer bulalım. Türkiye dendiği zaman akla gelen döner kebab ve Adana kebaptan uzaklaştıralım adımızı. Bir diğer üzerinde durulması gereken husus, Osmanlı-Türk mutfağının kapsamlı bir envanteri eksik. Bu konuya eğilmek gerekir ve bir envanter çıkartılması gerekir. Burada da şu durum ortaya çıkıyor. Dünya üzerindeki pek çok ülke vatandaşı 1000 yıllık dahi olsa kendi geçmişini arşivlerden okuyabiliyor. Biz ise 100 yıl öncenin belgelerini okuyamıyoruz. Benim okuyabilmem için ya birini tutmam lazım bana çevir diye, ya da o dili öğrenmem lazım. Kapsamlı envanter konusunda şöyle bir yöntem de izlenebilir. Bir web sitesi oluşturulur. Konu hakkında bilgi sahibi insanlar bu siteye girerek bilgilerini paylaşabilirler. Biz yöresel yemek yarışmalarına gittiğimizde de aynı şeyi söylüyoruz. Bilindik şeyleri yapacaksanız hiç yapmayın diyoruz. Envantere bir katkısı olmuyor, kaybolmaya yüz tutmuş lezzetleri gün yüzüne çıkartamayacaksak zaten ne anlamı kaldı o yarışmaların. Misal biz asma yaprağından sarmaya alışığımız Malatya’da bir bayan kiraz yaprağından sarma yapmıştı çok lezzetliydi. Pek çok valiliğin yapmış olduğu lezzet şenlikleri bu anlamda çok önemli. Envanter oluşturulduktan sonra da tek bir çatı altında toplanması, sonra dağılması gerekmektedir. Bu saydığım kriterler yerine getirilse Türkiye gastronomi turizmi konusunda dünyaya öncülük eder ve o hep söylenen ilk üç mutfak arasına girer.”

Katılımcı 4 özellikle, İstanbul’da servis edilen fix/set mönülerinin ucuzluğundan duyduğu endişeyi ve daha fazla gelir elde etmenin yollarına değinmiş ve şu detayları aktarmıştır:

“Osmanlı Mutfağı zor bir mutfak olduğu için usta yetiştirmek çok zor. Her dönem biz liselerden stajyer alıyoruz ama 5 ay staj yeterli olmuyor. Daha uzun vadelere yayarak personel yetiştirmek gerekiyor. Yetişen personele de işletmeciler sahip çıkmalı. Osmanlı konseptinde yerler açılmalı. Mesela Sultanahmet'te Osmanlı Mutfağıyla ilgilenen bizim dışımızda bunu gerçekten yapan kimse yok. Yatırımcıların önce bunun iyi paketlenilebildiğini bilmesi lazım. İyi gelir getirdiğine ikna edilmesi lazım. Hem turistlerin hem de ülke vatandaşlarının ziyaret ettiği merkezi yerlerde Osmanlı Mutfağı ile ilgili lokantaların açılması gerekir. Bu yapılırsa ister istemez tanıtım yapılacaktır. Konuyla alakalı daha çok yayın yapılması gerekiyor, dergi, kitap yayınlanması gerekiyor. Yapılan işlerin kayıt altına alınması gerekiyor. Burası Doğu Roma'ya, Bizans'a, Osmanlı'ya başkentlik yapmış bir yer ama işletmeler İtalyan raviolisi yapıyor, T-bone steak yapıyor. Yaptığımız en orijinal şey köfte ve döner. Kocaman Anadolu medeniyeti bundan ibaretmiş gibi. Hani Hitit mutfağı, Selçuklu, Osmanlı, Türk mutfağı; hani Ermeni, Rum, Kürt Mutfağı, Yunan Mutfağı'ndan örnekler, hiçbirisini bulamıyorsunuz. Benim param yok, param olsa Sultanahmet'te bir yer açarım adını da Tadım Restoran koyarım. Her ay bir yerin yemeğini yaparım. Bir ay Antep yemekleri, bir ay Hatay, bir ay Ege yemekleri gibi. Bu iş iyi para da kazandırır. Cıvardaki restoranlar 10 euroya mönü veriyor. Burada bizim en düşük bütçeli mönümüz 60 TL ve biz bunu yabancıya satıyoruz. Herkes bunu yaparsa kişi başı harcanan gelir de artar. Yani Amerikalı bir müşteri geldiği zaman 100 dolar bırakıyorsa 200 dolar bırakacak. Bakın biz burada bir mönü veriyoruz. Zeytinyağlı tabağında vişne taneli yaprak sarması, dereotlu bakla favası, kuş üzümüli nohut lokması, yeşil salata, safranlı pilavlı, karamelize soğanlı, tarçında bekletilmiş, zeytinyağı ile marine edilmiş tavuk ızgara, kırma bademli keşkül diyoruz bu mönününün açılımına. Olaya enteresanlık katmak lazım. Tavuk yemeğim kebab-ı makiyandır, 15. yüzyıl saray yemeğidir. Bademli keşkül 14 yüzyıldandır. İlk kaydı buradandır, reçetesi buraya dayanır diyorum 60 TL'ye satıyorum. Diğer işletmelerde zeytinyağlı, salata, envayi çeşit kebab, bulgur pilavı, ekmek, tatlı, çay, kahve veriyor hepsini 10 euroya satıyor. Ben daha çok satıyorum. 10 euroya satmasına rağmen bizimle rekabet dahi edemiyor. Diyorum ki diğer işletmeler de mönülerini iyi paketlesin 20 euroya satsın. 2012 yılında biz burada 36.000 kişi ağırladık. Sen de 36.000 kişi ağırla, kişi başı 10 euro daha fazla gelir elde et. Bu gelir nereye gidecek? Senin garsonun alacak, malzemecin kazanacak sonuçta ülke kazanacak. Bu yapılması çok zor bir şey değil. Eğer bir öğle yemeğinin çıtası kişi başı 60 TL'ye yükselirse ileride 70 TL'ye çıkartırsın. Bu sefer gelen turist kalitesi artar, verdiği bahşış artar, garsonun eline daha çok para geçer, o da başka yere yemeğe gider, tatile gider, elbise alır, ayakkabı alır.

Ayrıca bu hesabın içinden de çıkamıyorum. 10 euroya bunca yiyeceği veren işletmeler nasıl malzeme kullanıyorlar? Etin kilosu 50 TL, safranın kilosu 1.000 TL. O zaman düzgün, sağlıklı malzeme de kullanmıyorlar sonucu çıkıyor. Denetim eksikliği de çok fazla kimse denetlemeye gelmiyor, öyle olunca da ucuz malzeme kullanabiliyorlar. Bizim mesela mutfağımızı acenteler sürekli denetlemeye gelirler ve yemek numuneleri alırlar, hijyenik koşullarımıza bakarlar.”

Katılımcı 5'in söz konusu ana tema için aktardıkları şunlardır:

“İşin içine girmeden önce neden Osmanlı Mutfağı sunan işletme sayısı az diye düşündüm. Ama artık hak vermiyor değilim. Öncelikle biz ne yapıyoruz, onlar ne bekliyor arada bir takım farklılıklar mevcut. Dolayısıyla günümüz yemek kültürünü ve günümüz lezzetlerini Osmanlı Mutfağı zanneden insanlar da var. Oysaki Osmanlı Mutfağından günümüze çok devşirdi yemekler. Osmanlı saray mutfağı ile Türk mutfağı arasında inanılmaz farklar var. Osmanlı saray mutfağı aslında bir füzyon mutfağı aynı

zamanda. İçinde çok fazla çeşidi barındıran bir mutfak. İftarda havyar olmaz derken aslında Osmanlı saray mutfağında her türlü zenginlik vardı. Misafirlerimiz bizden yemek isterlerken ya da biz onlar için bir şey hazırladığımızda, biz klasik reçetelere göre hazırlamaya çalışıyoruz. Aynen öyle hazırlıyoruz demiyorum, hazırlamaya çalışıyoruz. Dolayısıyla bu niye böyle derken, külbastı niye böyle derken külbastının bir pişirme tekniği olduğunu, iki ayrı pişirme tekniğinin birleşerek hazırlanan bir yemek olduğunu bilmesi lazım misafirin. Aslında külbastıda et derecesi alınamayacağını bilmesi lazım. Oysaki misafirler bir külbastı istiyorum medium ya da rare olsun denilmeyeceğini bilmeli. Osmanlı saray yemekleri var ama biz burada %100 Osmanlı saray yemeği mi yapıyoruz, değil çünkü günümüz örnekleriyle sunuyorsun. Tüm bunları yaparken de klasik mutfak çok zor bir mutfak hakikatten zor, ben yaptım oldu denmiyor. Çok yetenekli olabilirsiniz ama bir moleküler mutfak değil. Aynı şey Fransız klasik mutfağı için de geçerli, İtalyan klasik mutfağı için de. Riskler barındırır içerisinde. Çünkü akademik olarak çok iyi yetişmiş, aynı zamanda gurme özelliği olan –gurmelik bir özelliktir, bir yetenektir- olan insanlara siz bir yemeği klasik diye sunduğunuzda bunun riskini de biliyor olmanız lazım. Ta ki mönü yazılımına kadar. Burada aslında biz bir kültür hizmeti veriyoruz. Bu restoran bakın en az üç gün önceden doluyor. Ona rağmen personel gideri, ürün tedariki, fiyatların bu kadar yüksek olmasına rağmen inanın bana sene sonuna bir şey kalmıyor. Bu restoranın arkasında böyle bir şirket olmasa, bu kadar üst seviyede yapılacak bir iş değil bu. Örneğin şu bardakların tanesi 8-10 TL. Her gün en az 20-25 tane bu bardaktan kırılıyor. Ama ne yapıyoruz bir saray var diyoruz. Misafirlere bir hizmet olarak sunabiliyoruz bunu ama aynı temayı Taksim'de, Cihangir'de yapamazsınız. Dolayısıyla buna yatırım yapmayan insanlara da hak veriyorum. Çünkü iyi kuzu kullanalım diyoruz. Sürekli kontrol ediyoruz. İnanın kuzunun bize sadece giriş fiyatı 75 TL. Bizim şartlarımız belli, istediğimiz özellikler bunlar diyoruz. Ona rağmen zaman zaman karıştırıyor arasına başka et. Uyanık olmanız lazım. 75 TL'ye aldığın eti kaçta satacaksın? Deniz levreği tezgâha koyuyor 20 TL'den e nasıl olur bize gelişi KDV hariç 65 TL bütünü. Çünkü bizim kullandığımız levrek ya zıpkınla ya oltayla avlanıyor. Biz de biliriz çiftlik levreği kullanmayı. Biri çıkar bu deniz levreği değil derse ne yapacaksınız? Dolayısıyla bizden istenen nedir? Yüksek kalitede ürün verin karşılığında parayı düşünmeyin diyorlar.

Üniversite için de şunları söyleyebilirim. Akademik çalışma çok önemli ama şu çok iyi bilinmeli ki iyi bir şef olmak yetenekle ilgili. Önce yetenek sonra eğitim. Türkiye'deki üniversiteler bu konuda çok yetersiz. En yeterlilerinden birisi, en iyisi, ilk açılan dört yıllık. Yeditepe olmasına rağmen çok yetersiz, çok geride. Öğrencilerden aldıkları paraya bakıyorum, kusura bakmasınlar ama durum bu. Sosyal tesis olarak en iyi durumda olan okul bu, 25 bin TL gibi bir fiyatı var okulun, maksimum %20 burs veriyor, çok talep var ve çok sınırlı sayıda öğrenci alıyor ancak buna rağmen yetersiz. Zaman zaman bizlerde gidip geliyoruz oraya. Gözlemlediğim şu: üniversitede okuyan öğrencilere şunu anlatmamız lazım. Bu bir başlangıç. Çünkü onlar okul bitince iyi bir yerden başlarım zannediyor. Bu iş biraz hodri meydandır. Kimse senin hakkını gasp edemez, emeğinin üstüne yatamaz, sahada gözüken bir iştir. Bunu ancak yaparsan ortaya koyabilirsin. Üniversitelerde yeteri kadar pratik yok. Bizim birçok çocuğumuz bırakın kaz ciğerini falan çok rustik ürünleri bile görmemişler, tatlı patatesi görmemişler ve üniversitelerin birçoğu reel sektörün içinde değil. Bence bir ayakları reel sektörün içinde olmalı. Eğer sektör içinde olurlarsa staj için doğru yerler seçecekler, danışmanlık hizmeti alabilecekleri insanlar olacak, sektörde güncel, gündemde olan bilgiler direk üniversiteye ilk elden taşınmış olacak. Bu çok önemli. Bazı konularda üniversiteyle çok farklı dilden konuştuğumuzu görüyorum ben çünkü. Biz çok başka yerdeyiz onlar çok başka yerde. Örneğin Bolu Mengen aşçılık okulunun orda ne işi var? Ben bunu hocalarına da söyledim. O okulun burada ya da güneyde Antalya'da başka bir yerde olması gerekiyor. O çocukları bir köye kapatıyorsunuz, yatakhanelerde

yatırıyorsunuz orda ne görebiliyor? Ama şehirde bir yerde olsa eğitimleri daha farklı olur. Ben Bolulu değilim ama oradaki üniversiteyi de gördüm, aşçılık lisesini de. Yapılmak istenen şey çok güzel ama Bolu merkezde bile olsa daha iyi olurdu. Sonuçta Bolu biraz daha şehir. Orman fakültesini Mengen’de kurabilirsiniz de bu işi orada yapmamak lazım. Bir diğer konu da yabancı dil. Öğrenciler inanılmaz yetersizler. Bırakın aşçılığı, turizm işletmeciliği mezunu olanlar bile pre-intermadite, intermadite seviyede konuşmıyor. Bakın bizim personelimiz arasında 3 dili ana dili gibi konuşan çocuklar var, hostes kızımız var 4 dil biliyor. Arapça, İngilizce, Fransızca, İtalyanca ama lise mezunu. E bunlara gidip de ben üniversite mezunuyum desen ne olur. Geliyor bazı personel diyor ki ama onlar lise mezunu ben üniversite mezunuyum. Anlıyorum ama olmuyor işte. Tek başına bir eğitim kurumu yetmiyor işte. Bu her şeyi devletten beklemek gibi oluyor. Üniversitedeki hocaların sana öğreteceği müfredat belli. Bunun dışına pek çıkamazlar. Bir eksik bir fazla olur. Boğaziçi’nden gelen bir kızımız var diyor ki: “bize okulda burayı bitirince müdür olacaksınız demişlerdi”. Bu böyle değil dediğimizde ama ben Boğaziçi mezunuyum diyor. İyi de dünyada oradan daha iyi okullar var. Cambridge var, İsviçre’de bir sürü okul var, oradan mezunlar çalışıyor burada. Bunlar benim gözlemlediklerim. Dolayısıyla her şeye hazırlıklı olmak gerektiğini düşünüyorum. Üniversitelerin o öyle değil böyle diyebilecek sektör deneyimli akademisyenlere ihtiyacı var. Öğrencilerin karşısına böyle deneyimlerle gittiğinizde daha başka bir hoca oluyorsunuz.

Sonuç olarak tanıtım için yapılan hiçbir şey yok aslında. Herkesin kendi kişisel çabası varsa var. Mesela bu şirket ya da bunun gibi bazı şirketler zincirlerini kullanarak bir şeyler yapıyorlar ama yurtdışına bakıldığında Rusya’nın, Yunanistan’ın bizden çok ileride olduğunu görüyorum. Çünkü oraya da gittim, oradaki şeflerle de konuşuyorum. Orada turizm bakanlığının, tarım ve köy işleri bakanlığının bu işlere verdiği desteği görüyorum. Oradaki şeflerin oradaki yemek kültürünü nasıl desteklediklerini, yardımcı olduklarını, ön ayak olduklarını görünce bizde hiçbir şey yapılmadığını anlıyorsunuz. Dolayısıyla üniversitelerin ve bürokratların bu işe çok önem vermeleri gerektiğini düşünüyorum. Çünkü çok önemli bir konu. Çok az özveri ve masrafla çok daha önemli şeyler yapılabilir. Çünkü bugün dünyada dönen paranın %55-60’ı gıda sektörüyle alakalı. İnsan için en doğal şeyden bahsediyoruz. Mesela yurtdışında çok önemli yerlerde temsil edilmemiz lazım, ben bunu çok önemsiyorum. New York’un en iyi, en önemli yeri neresiyse biz orada tanıtalım kendimizi. İkinci veya üçüncü sınıf yerlerde değil. Aynı zamanda rakiplerine de görsel olarak bir şey sunuyorsun. Türk lokantası, Türk restoranı yazan yerler de gördüm yurtdışında ama alakası yok, üstelik İstanbul diye isim koymuşlar. Ama ne baklavası baklava ne çorbası çorba. Kimse ne yapıyorsunuz demiyor mu bunlara? Ben nasıl diyeyim yasal bir sorumluluğum yok, yetkim yok, dokunulmazlığım yok gidip ne diyeyim adamlara? Söylüyorum tabi bu böyle olmamalı diye ama yetmez ki. İranlı yapmış, Suriyeli yapmış buralardan gitmiş adam ama alakası yok bu işlerle bir cesaret bu işlere girişmiş o kadar.

Katılımcı 6 da konu ile ilgili bilhassa devlet desteğine değinmiş ve şu önerileri sunmuştur:

“Osmanlı saray mutfağını tanıtmak gerekmiyor, Türk mutfağını tanıtmak gerekiyor. Türk mutfağını tanıtmak için de işletmelerde devlet desteği gerekiyor, Kültür ve Turizm Bakanlığı’nın restoranlara Türk kültürünü yaymaları için teşvik vermesi gerekiyor. Şefleri bu konu üzerine eğitmek ve teşvik etmek gerekiyor. Belki şeflerin bu tarz restoranlar açması teşvik edilebilir. Çünkü şefler sahip çıkmalı. İşletme sahiplerinin tek derdi para kazanmak olduğu için önemsemeyebiliyorlar. Onlar İtalyan mutfağı yapmak

ya da zincir kafeler açma derdindeler ama Türk mutfağıyla ilgili bir destekleri yok. Dediğim gibi devlet şeflere ve bu işe gönül verenlere özel krediler verecek. Yurt dışında sadece Türk haftaları düzenleniyor. Bence yurtdışındaki -Almanya, Belçika veya dünyanın birçok yerindeki- Türklerin iki-üç kuşaktır restoran açıp ucuz döner ve kötü kebabi sunmalarına müsaade edilmemeli, buralara belirli kurallar getirilmeli, Türk mutfağının oralarda doğru tanıtılması sağlanmalıdır. Biliyorsunuz ben geçen yıl Fransa Lion'da dünyanın en iyi şefi seçildim ve ben tamamen Türk mutfağı üzerine yemekler yaparak bu ödüle layık görüldüm. Orada gördüm, araştırdım, oradaki şeflerle konuştum. Dünyanın en ünlü şefleri, bu işe önem vermiş, gönül vermiş şefler Fransızlar bir de İtalyanlar. Onlar "buralarda çok kötü yemekler yapılıyor, Türkiye'ye geldiğimizde güzel döner ve kebab yedik" diyorlar. Kaldı ki Türk mutfağı kebaptan ibaret de değil. Sadece en kolay servis yapılanı o diye belki ön plana çıkıyor. Yine bu şefler kendi ülkelerinde yapılan dönerin ve kebabın hiç hijyenik olmadığını da söylüyorlar. Benim gibi bir şef niye orada yemek yapmıyor? Çünkü şefe orada uygun yaşam koşulları sunmuyor işletmeler. Belki bu konuyla alakalı birliktelikler sağlanabilir. Bazı değerli şeflerin ya da emekli olmuş şeflerin Kültür ve Turizm Bakanlığı bünyesinde bu işletmelere eğitim vermek üzere görevlendirilmesi gerekir. Çünkü yurtdışındaki bu tarz işletmeleri eğitmek demek Türk mutfağının doğru tanıtılmasını sağlamak demektir. Bu şekilde olacağını düşünüyorum yoksa Türk haftası yapıp bir-iki gün yemek yapmakla, dansöz oynatmakla, semazen gösterisiyle Türk mutfağı tanıtılamaz, Türk kültürü anlatılamaz. Bu restoranlarla olur sonuçta. Sunumuyla, belki Türk ezgileriyle, müziğiyle, yemekleriyle her şeyiyle doğru Türk lokantaları yaptığınızda daha fazla insana ulaşabileceğiz ve insanlara Türk mutfağını tanıtılabileceğiz. Bu da ülkemize gelir demek çünkü o ülkelere Türk yiyecekleri ihraç olacak. Türkiye'de üretilen peynir, reçel, tereyağı, pastırma gibi. Biz Fransız ya da İtalyan mutfağı yaparken o ülkelere döviz bazında binlerce lirayı o ülkelere akıtıyoruz malzeme tedarik ederken. Tüm dünyada birçok Türk lokantası açıldığı takdirde bizim ürünlerimiz de market raflarında çoğalmaya başlayacak, böyle bir sektör oluşmuş olacak. Aslında bu çok kapsamlı bir şey, bunun bir farkına varılabilse bir el atılsa bu konuya. Ben bunun gönüllü elçisiyim ama bununla ilgili hiçbir destek göremiyorum. Sadece kendi çapımızda konuşarak bir şeyler yapmaya çalışıyoruz.

Aslında tanıtıma da ihtiyacımız yok, kendi içimizde Türk mutfağını doğru yapsak yeter. Esnaf lokantasında bile doğru dürüst Türk mutfağı yapıldığını göremiyoruz, çok azı yapıyor. Herkesin derdi çok şık salonlar yapmak. Kimsenin derdi Türk mutfak kültürüne uygun mutfak yapmak değil. Fransız sahip çıkıyor, hala bakır tavalarını kullanıyor. Türk mutfağı yapacaksın bakır kullanacaksın, doğru dürüst güveçler kullanacaksın, fırınlar kullanacaksın. Türk mutfağının bir özelliğidir kömür ızgarası ama kömür ızgarası kaldırıldı, hiçbir işletmede kullanılmıyor artık, yok ediyoruz her şeyi. İşletmelerde artık ızgaralar gaz ile çalışıyor. Bir de meslek grupları kayboluyor. Kaç tane akide şekerci, lokumcu kaldı, kaç tane bu alanda yetişmiş usta kaldı. İtalyan niye yemeğini yabancının damak tadına göre değiştirmiyor ya da Japon? Arkasında durmak gerekiyor. Biz kendi kültürümüzü bilmediğimiz için risottoyu süsleyip servis ediyoruz. Hâlbuki kaç çeşit pirincimiz var, kaç çeşit pişirme tekniğiyle kaç çeşit pilav pişirilir bunları bilmeyenler var. Bu ortamda nasıl ülkemizi tanıtacağız. Yurt dışına gittiğimizde iyi bir pilav yerine risotto, mantı yerine Turkish ravioli diye tanıtan bir zihniyetle karşılaşacağız. Türkçe ismine bile sahip çıkmıyoruz. Pideye Turkish pizza denilir mi? Pide, mantı bu kelimeleri kullanın sonra açıklamasını yaz İngilizce. Yemeklerimizi İngilizceye ya da başka bir dile çevirmeyi dahi bilmiyoruz. Su böreğine Water Pie diyecek kadar abartıyoruz bu konuyu."

Katılımcı 7; *“Herkes elini taşın altına sokmalı. Kişiler maddi açıdan bazen yeterli olamıyor, o yüzden Türk mutfağı devlet tarafından desteklenmelidir. Yoksa bu konu kişiler bazında olmuyor, ancak müessese içinde kalıyor kişilerin çabaları. Yazılacak eserlerin elçilik bazında aşçılara dağıtılması da Osmanlı mutfağının tanıtımı için önemli diye düşünüyorum.”*

Katılımcı 8, hem Osmanlı saray mutfağının tanıtılması için gerekli olduğunu düşündüğü hususlara değinmiş, hem de yeni yetişen gençlerle ilgili duyduğu kaygıları dile getirmiştir. Bu bağlamda Katılımcı 8’in aktardıkları şunlardır:

“Bu alanda uzmanlaşmış ustalar yetiştirilmeli ve yurt dışına gönderilmeli. Ama bu kişiler Kültür ve Turizm bakanlığı tarafından finanse edilmeli. Alaturka yemekleri satan restoranlar açılmalı ve bu restoranların açılmasına destek olacak finansörler bulunmalı. Açılan işletmeler kesinlikle kebaptan ibaret olmamalı. İşin başına meslekten olanlar geçmeli. Ama bu meslektekilerin haklı olarak ticari kaygıları oluyor. Bu kaygıları gidermede de finansörler ve bakanlık devreye girmeli. Sonuçta yurtdışında bizim mutfak kültürümüz sadece döner kebaptan ibaret sanılıyor. Orada döner kebab, şiş kebab, lahmacun yiyenler buraya geliyor ve “aa sizin böyle yemekleriniz de mi var” diyorlar. Yani insanlar sırf para verip restoran açmasınlar. Meslekten olanlar açsın. Bizi tanıttıklarını unutmasınlar, kötü tanıtmasınlar. Bir de okulların müfredatına Türk mutfağı konulmalı. Çocuklar hiçbir şey bilmiyor. Sorumluluk almaları lazım. Yazık o babalar dünya kadar para ödüyor özel aşçılık üniversitelerine yılda 18.000 TL’den başlıyor. Üstelik yurtdışında bazı okullar daha ucuz Türkiye’den. Özellikle İtalya’da çok daha ucuz diye biliyorum. Bendeki stajyerler bir an evvel mutfaktan kaçıp arkadaşlarıyla buluşma derdinde. Kızıyorum siz yarın öbür gün nasıl mutfak yöneteceksiniz nasıl aşçıbaşı olacaksınız diyorum, çirak olmak için mi okuyorsunuz o okullarda diyorum. Çok popüler de bir meslek aslında ama yine de muhtemelen gençliklerinden bizim baktığımız gibi bakamıyorlar.”

Katılımcı 9; *“Ciddi çalışmalar gerekmektedir. Devlet desteği, akademik yardım ve profesyonel bir komiteden oluşan ekiplerce toparlanabilir ve dünyada kabul görülebilir hale gelebilir.”*

Katılımcı 10 tespit ettiği olumsuz noktalara da değinerek, fikirlerini şu şekilde belirtmiştir:

“Turiste bağlı olarak çalışacak işletmeler olmaması lazım. Fakat ne yazık ki ülkemizde işletmeler bu doğrultuda hareket ediyor. Yerli halkın Osmanlı saray mutfağına ilgisinin arttırılması lazım. Ama yerli halk da çok muhafazakar buna biz de dahiliz. Akşam dışarı çıkacağımız zaman gideceğimiz yeri yemeğine göre belirlemiyoruz. Falanca yerde falan yemek çok iyi, merak ediyorum, gidelim yiyelim demiyoruz. Bildiğim kadarıyla İstanbul’da kayıtlı, vergisini ödeyen, aşçısı olan, mönü basan 26.000 işletme var ve bunların içinde aşçıbaşının aynı zamanda işletme sahibi olduğu işletme sayısı 300-500 arası anca vardır. Onların da çoğu kebabçı, balıkçı veya esnaf lokantasıdır. Hâlbuki bu Michelin yıldızı için birinci kriterdir. Mönüyü sahibi olan şef yaratsın isterler. Bu tarz işletmelerin çoğalmasını sağlayacak olan da, tercihleri sebebiyle tüketicidir. Ama ülkemizde mevcut durum şu: nereye giderseniz gidin aynı şeyi yiyorsunuz. Et lokantasının en lüksünde de aynı mönü var en vasatında da. En lüksü oval porselen

tabakta getiriyor vasat olan melamin tabakta. Tabakların dekoru da aynıdır bu işletmelerde en lüksü de közlenmiş biber, domates, bulgur pilavı veriyor en vasatı da. Balıkçılarda da durum aynı. En vasatında da istavrit kızartma var en lüksünde de. En vasatı da balığı roka, limon ve soğanla süsülüyor en lüksü de. Hal böyle olunca da artık dışarı yemeğe giderken ne yiyeceğimiz konusu en son konuşulan konu haline geliyor. Biz önce herkese yakın mesafede, ortada bir yer belirliyoruz zaman kaybını da düşünerek, park yeri, vale hizmeti konuşuyoruz. Ama tek bir şey var burada belirleyici o da servis. İyi hizmet alıyorsan bu çok önemli yoksa hala aynı şeyi yiyoruz. Sonuç olarak bu durum değişmedikçe Türk mutfağını, Osmanlı mutfağını öne çıkartma şansız yok. Yukarıda saydıklarımı da düşündüğümüzde buraya gelen yerli müşterilerimizi çok el üstünde tutuyoruz çünkü biliyoruz ki buraya gelebilmek için ciddi program yapıyorlar, bir saat yolda geçiriyorlar.

Yeme-içme işletmeleri her geleni memnun etmek, kapıdan çevirmemek üzerine planlanmış, "dünya mutfağı" diye adlandırılan 90 kalem yiyecekten oluşan mönüli yerler haline geldiği için, Osmanlı mutfağı adına çok iyimser bir gelecek bekleyemiyorum. Bizim geçmişimizi yansıtan, klasiğimizi yansıtan mutfakları da alıp taşıyacak kişiler de bence okullu aşçılar. Biz alaylılarla çalışıyoruz. Bu kişileri de stajdan itibaren yetiştirmeye çalışıyoruz. Belki biri ilerde bize döner diye düşünüyorum. Ona işin felsefesini öğretebilirim ama baş aşçılara, yan aşçılara öğretemiyorum. Kestaneli bulgur pilavını şöyle yap, içine şu baharatları koy, böyle servis et diyorum yapıyor, robot gibi. Hal böyle olunca da niye ben kimyon koyuyorum, niye karanfil koyuyorum diye yargılayamıyorlar. Ya da yemeklere çok salça koyuyorlar. Salça kötü malzemeyi bastırır, kötü aşçılığı kurtarmak içindir hâlbuki. Sulu, salçalı yemeği daha ucuza mal eder daha yüksek kar marjıyla satabilirsiniz. Fine dining dediğimiz çok iyi saray yemeklerinden buralara düşülmüş çünkü. Yani salça en baskın malzemedir. Bir kaşık salça girdikten sonra o yemekteki ne etin, ne patatesin tadını alabilirsiniz. Sadece salça tadı alırsınız.

Tabi biraz hükümetle de alakalı bu ilerleme. Ben hükümetin yerinde olsam NATO'nun merkezi Brüksel'de gider bir bina kiralarım, 250 kişilik de yemek salonu yaparım. Devletin bunu yapmaya bütçesi mi yok. Osmanlı-Türk mutfağını kim en iyi temsil ediyorsa, işletmesini de ona veririm. Toplantıdan çıkanları ağırlarsın Türk yemeğiyle. Tavır koymak istediğin ülkeleri de yemeğe çağırmazsın bu da diplomasinin bir parçasıdır. Flying şefler var uçaklarda yemek hazırlıyorlar. Uçakların mөнülerini Osmanlı mөнüsü yapalım. Büyükelçiliklerde verilen davetlerin mөнüsünü Osmanlı yapalım. Sponsorluk bulmaya çalışıyorlar yurtdışında Türk günü, Türk haftası gibi etkinlikler için. O sponsorlar da komik paralar veriyor. Üstelik de o paralara 200 kişilik Türk yemeği çıkartmak istiyorlar. Bu tarz organizasyonlara ciddi bütçeler ayrılmazsa, ikram edeceğiniz ıspanaklı tepsi böreği, ayran, köfte, pilavdan öteye geçemez. Ashında bu koordinasyonu da sağlayacak olan beğenmediğimiz o dernekler ve federasyonlar. Ama kimsenin derdi bunlar değil.

Bizim burada çok ciddi bir kütüphanemiz var, Osmanlı mutfağı üzerine. Harvard üniversitesinin kuvvetli bir Ortadoğu ve Arap kültürü kütüphanesi vardır dünyada herhalde sayılılardan biridir. Oranın şefiyle arkadaşız, indeksler elimizde, çalışmalar yapabiliyoruz. Dünyada dört farklı yerde kardeş lokantamız var. Bir tanesi Japonya Nagazaki'de. Onların executive şefleri ve asistanları geliyor burada workshoplar düzenliyoruz, bizinkiler oraya gidiyor. Atina'da ve Roma'da var yine kardeş lokantalarımız. Biz bu şekilde kendimizi geliştirmeye çalışıyoruz. Ama bunu kendimiz için yapıyoruz açıkçası. Keşke yeni jenerasyondan istekli birileri gelse de ben bunu öğreneceğim dese. Gelen iş başvurularında burayı basamak olarak kullanmayı düşünüyorum yazan bir gençlikten bahsediyoruz. Ben niye alayım seni. 10 yıllık aşçılar

geliyor iş başvurusuna bir yerlerde 4.000 TL maaş alan. Kaç çeşit piring var diyorum ses yok, kaç çeşit pilav var diyorum tereyağlı pilav diyor, şehriyeli pilav diyor. Salma pilav yapabiliyor musun? Kapama pilav? Fırın pilavı? Yok yapamıyor. Hatta böyle pilavlar yok ki bizim mutfağımızda diyor. Orda kütüphane duruyor bizde çalışan personel dahi merak edip girmez. Her şey burada başlıyor işte. Ancak bunlardan sonra gastronomi turizminden bahsedebiliriz. Bazen bir bakıyorum falanca otelin aşçibaşısı, koordinatörü, yiyecek içecek müdürü geliyor, mөнünün yarısını sipariş ediyor. Telefonlarla fotoğraf çekiyor, utanmadan bir de not tutuyorlar. İki ay sonra bir bakıyorum vişneli yaprak sarma yerine kayısıli yaprak sarma yapıyorlar. E bunun mantığı nerede? Amaç orada ekşilik vermek değil miydi vişneyle? Bunu düşünemiyorlar. Onlar vişneyle yapmış biz kayısıyla yapalım diyorlar sadece. Bu fikre de onay veriyor diğer üst düzey çalışanlar. Bu yüzden ilerleyemiyoruz.”

Katılımcı 11’in konuyla ilgili aktardıkları ise şunlardır:

“Başta da söylediğim gibi Turizm Bakanlığı’nın bu konuya el atması lazım. Çok iyi şeflerle federasyon olarak toplantı yapması lazım. Türk mutfağını uygulayacak en iyi şeflerle diyalog kurması lazım. Onları da mutlu edebilecek şekilde organize edilmelidir. Sonuçta bu ülke mutfağı, dolayısıyla en iyi işçilerini öne çıkartman lazım. İstanbul’dan ya da Türkiye’den en iyi işçilerini, en iyi şeflerini alacaksın, sana faydalı olacak jüriler ya da önemli yazarlarla birlikte. Bu konuda bir adım atacaksın. Adım attığında da merkezi yerlerde Londra’da, New York’da Paris’te, Stocholm’de, Milano’da, Roma’da tüm iyi yerlerde bu restoranların açılması lazım. Bu giden insanlar aynı zamanda bizim kültür elçimiz olacak. Artık insanlar İtalyan ya da Fransız yemeğı, fusion ya da uzak doğu yemeğı yemekten bıktılar. Londra’da da, New York’da da birçok iyi restoranlar onlar bile artık farklı şeyler denemek istiyorlar. Farklı ülkelerin yemeklerini yapmak istiyorlar. Onlar farklı ülke yemeğı yapmak isterken müşteriler de farklı ülke yemekleri yemek istiyorlar. Türk yemeklerine bir ilgi oluyor. Bir de orayı test edeyim diyor. Bunlarla ilgili ciddi çalışmalar yapıldığında, yazarlar da bunu yazdığında, birlikte hareket edildiğinde çok iyi bir noktaya gelinecek. Bu her şey gibi biraz ağır işliyor. Bakanlık İstanbul’daki ya da Türkiye’deki şeflerden bir takım çıkarsa dese ki sen şuraya git sen şuraya git ama tabi onları da tatmin edecek şekilde çünkü devlet bunu karşılayacak devletin çünkü elinde imkân ve ödenek çok. Bir anda bir yeri yıkıp yepyeni bir yer yapacak güce sahip. Devletin elinde ciddi bütçe olsa da bu tarz restoranlar için çok ciddi bütçeye gerek kalmaya da bilir. Makul fiyatlara da çok iyi restoranlar açılabilir. Ya da iş adamlarına açtırılabilir. Finansör olarak onlardan yararlanırsın dersin ki sende buraya bir Türk restoran istiyorum bunu açacaksın ben de sana burada bazı kolaylıklar sağlayacağım. Buna sadece Türk mutfağı olarak bakmamak lazım. Bu restoranlar açılırsa orada Türk turizmini, Türk tarihini, Türk ekipmanlarını, Türk hoşgörüsünü birçok şeyi yansıtmış olacaksın.”

Katılımcı 12; *“Öncelikle çok uygulanarak satılması gerekir diye düşünüyorum. Kullanılabilir hale getirilmesi lazım. Tüm restoranların mөнülerinde olması lazım. İyi tanımlanması lazım. Çünkü Osmanlı saray mutfağı ile Türk mutfağı iç içe geçmiş durumda. Kimse tanımını yapıp ayıramıyor. Bizde de o karmaşa var. Bu işle uğraşacak, para yatıracak ar-ge hizmetini sağlayabilecek birileri olsa keşke diye düşünüyorum. Kitaplardan yapılan çevirileri biz uyguluyoruz ama akademik olarak değerlendirilip bir karara varılsa ve öyle halka sunulsa daha mantıklı olur diye düşünüyorum. Kitapta yazıyor ama anlayamadığımız yerler oluyor, biz de o kısımları tahmin ederek yapıyoruz. Belki aslında bambaşka bir şey çıkacakken ortaya biz başka*

şey çıkartıyoruzdur. O anlamda çalışmalar çok yeterli değil, çok düzgün değil, herkes kendi capında bir şeyler yapıyor diye düşünüyorum. Herkes Osmanlı yemekleri için çok ağır, yapımı çok uzun sürüyor diyor belki pratikleştirmek gerekebilir. Tanıtımına bu söylediklerimin belki faydası olmaz ama en azından halka indirgenmesini sağlayabiliriz diye düşünüyorum. Çünkü bu yemekleri yiyebilenler buraya gelebilen farklı bir grup. Belli gelir seviyesine sahip insanlar bunlar da.”

Katılımcı 13; “Türk mutfağı çok zengin bir mutfak. Yurtdışında da pek çok kültürün yemeği bulunuyor ancak herkesin damak tadına hitap edebilen yiyecekler değil bunlar. O yüzden yurtdışında şube açarak tanıtılmasını sağlamamız gerektiğini düşünüyorum. Mesela gelip Konyalıya teklifte bulunsalar ben Konyalının sahiplerinin yurtdışında böyle bir yer açmaya sıcak bakacaklarını düşünüyorum.”

Araştırma kapsamındaki restoranların Osmanlı saray mutfağının tanıtımı ve gastronomi turizmi çerçevesinde incelenmesi konusu hakkındaki ifadelerinin yanında, restoranların kendi tanıtımlarını ne derece yapabildiğini de tespit edebilmek için, araştırmacı söz konusu restoranlardan broşürler temin etmeye çalışmıştır. Bu bağlamda araştırma kapsamındaki on üç işletmeden sadece 5 adetinin tanıtım broşürü çalışması bulunmaktadır. Restoran 2, 3, 10, 11 ve 13’e ait olan bu broşürler hem restoranları tanıtmakta, hem de Osmanlı Mutfağı ve şerbetler konularında bilgi vermektedir.

3.2.2. Doküman İncelemesi ve Gözlemler Sonucu Elde Edilen Bulgular

Araştırmanın bu bölümünde, araştırma kapsamındaki restoranların yiyecek ve içecek mönüleri doküman incelemesine tabii tutulmuştur. Bu bağlamda öncelikle restoranların özet tanıtımları yapılmış ve araştırmacı tarafından yapılan gözlem sonucu elde edilen fotoğraflar kullanılarak, restoran hakkında verilen bilgiler desteklenmeye çalışılmıştır. Bu kısımda kullanılan fotoğrafların, restoran boş iken çekilmiş olmasına gayret gösterilmiştir. Böylelikle araştırmaya konu olan restoranlara ait detayların daha dikkatli görülebileceği varsayılmıştır. Ayrıca ihtiyaç duyulduğu zaman, restoranların resmi web sitelerindeki fotoğraflardan da faydalanılmıştır.

Bu araştırmada mönülere doküman incelemesi yapılmasının belli başlı nedenleri bulunmaktadır. Bunlardan en önemlisi bir yiyecek içecek işletmesindeki diğer plan ve

tasarımların mönüye bağlı olarak yapıldığının bilinmesidir. Yani mönü, yiyecek-içecek işletmesinin esas karakterini yansıtmaktadır. Bu bağlamda mönüler, bir yiyecek -içecek işletmesinde şu görevleri yerine getirmektedir (Yılmaz, 2007: 62; Rızaoğlu ve Hançer, 2005: 14-15):

- Mönü hangi yiyecek maddelerinin satın alınması gerektiğini belirler,
- Mönü, servisi yapılan yiyeceklerin beslenme içeriğini gösterir,
- Personelin istihdam edilmesi mönüye dayanır,
- Üretim ve servis için gerekli donanımı belirler,
- Ön hizmet gereklerini belirler,
- İşletmenin tesis planı ve yer gereklerini belirler,
- Yiyecek içecek işletmesinin dekorasyonu ve dizaynını belirler,
- Maliyet kontrol ve denetim işlemlerini belirler
- Mönü, yiyecek-içecek gereklerini belirler,
- Mönü, servis gereklerini belirler
- Mönü, yiyecek-içecek tesisinin pazarlama planını yürüten bir araçtır.

Mönünün bir restoran için önemi oldukça fazladır. Dolayısıyla Osmanlı saray mutfağının gastronomi turizmi çerçevesinde ne oranda ve nasıl kullanıldığı, yapılan hatalı uygulamaların olup olmadığı, ilaveten neler yapılabileceği gibi konularda restoran mönüleri oldukça önemli argümanlardır. Restoranların mönüsü analiz edilirken, “Mönü Analizi” ana tema olarak belirlenmiştir. Oluşturulan alt temalar ise şunlardır:

Mönü Analizi

- Modern Mönüye Uygunluk
- Mönünün Açıklayıcılığı
- Yabancı Dil Kullanımı
- Hatalı Kullanımlar
- Literatüre Uygunluk
- İçecek Mönüsü

Belirlenen alt temalar doğrultusunda öncelikle, araştırma kapsamındaki restoranların mönülerinin, Tablo 2. 4’de yer alan Modern Mönü kaidelerine uygun hazırlanıp hazırlanmadığı irdelenmiştir. Sonrasında ise mönülerin ne derece açıklayıcı olduğu, gastro turistleri bilgilendirme aşamasında ne derece yeterli olduğu tespit edilmeye

çalışılmıştır. Daha sonra mönülerdeki yabancı dil kullanımı, varsa hatalı kullanımlar tespit edilmiş ve her bir mönü kaleminde bulunan yiyecek-içecekler değerlendirilerek, araştırmanın ikinci bölümünde yer alan ve yüzyıllara göre düzenlenmiş tablolarla ne oranda uyum sağladığı irdelenmiştir.

3.2.2.1. Restoran 1'e Ait Mönü Analizi

İstanbul Bakırköy'de 5 yıldızlı zincir bir otel bünyesinde bulunan Restoran 1, Osmanlı-Türk Mutfağı'ndan örnekler sunmaktadır. Pazar günleri hariç haftanın altı günü 19:00-23:00 saatleri arasında hizmet veren Restoran 1'de, tarihsel bir atmosferde yemek yemek mümkündür. Restoran 1'in kapalı salonunun dışında bir de açık terası bulunmaktadır (Kurumun web sayfasından alınmıştır, erişim tarihi: 22.04.2014). Restoran 1'in içinden bir görüntü Fotoğraf 3.18'de yer almaktadır.



Fotoğraf 3.18: Restoran 1'in Genel Görünümü

Fotoğraf 3.18, Restoran 1'in yemek salonundan bir görüntü yansıtmaktadır. Oldukça şık tasarlanmış olan restorana ait mönü, Fotoğraf 3.19 ile Fotoğraf 3.24 arasındaki fotoğraflarda yer almaktadır. Tüm alt kategorilere göre tek tek sunulmuş olan Restoran 1'e ait mönü analizi şu şekildedir:

Modern Mönüye Uygunluk

Restoran 1'in mönüsü soğuk başlangıçlar, salatalar, çorbalar, sıcak ordövrler, ana yemekler ve tatlılar mönü kalemlerinden oluşmaktadır. Dolayısıyla mönü, Tablo 2.4'te

görülen Modern Mönü kaidelerine uyularak hazırlanmıştır. Ancak salatalar bu araştırmada ara yemek olarak nitelendirilmiş, Restoran 1’de ise soğuk başlangıçlar arasında sayılmıştır. Her iki kullanım da yaygın olduğundan, Restoran 1’in modern mönüye uygunluğu tamdır sonucuna varmak mümkündür.

Mönünün Açıklayıcılığı

Restoran 1’in mönüsü genel olarak oldukça açıklayıcıdır. Özellikle Fotoğraf 3.22’nin sonunda bulunan ifadeler açıklayıcılık açısından çok önemlidir. Mönüde çeşitli hastalık risklerinden bahsedilerek, alerjisi olanların servis personeline bu durumu belirtmesi gerektiği konusunda bir açıklama yapılmıştır. Bilhassa gluten ve fındığa karşı duyarlı olanları ikaz etmek için yapılmış olan bu açıklama oldukça yararlıdır. Ancak, Fotoğraf 3.19 incelendiğinde, Lakerda isimli yemeğin ve Gardener isimli salatanın, Fotoğraf 3.20 incelendiğinde Tutmaç çorbasının, Fotoğraf 3.21 incelendiğinde Ballı Mahmudiyenin ve Fotoğraf 3.24 incelendiğinde İshakiye tatlısının altında ya hiç açıklama olmadığı ya da İngilizce açıklama olup, Türkçe açıklama olmadığı görülmektedir. Bu uygulamanın yanlış olduğu düşünülmektedir. Türkçe bilen her insanın Lakerdanın, Gardener salatasının, Ballı Mahmudiyenin ya da İshakiyenin hangi hammaddeden yapıldığını bilme, yemekleri tanıma ya da daha önce tatmış olma zorunluluğu bulunmamaktadır. Oysaki lakerdanın altındaki İngilizce açıklamada geçen “pickled bonito” ifadesinden misafir Lakerdanın torik ya da palamuttan yapıldığını anlayabilir. Ancak her misafirin İngilizce bilme zorunluluğu olmadığı da hatırlanmalıdır. Benzer şekilde Gardener salatasının İngilizce açıklaması bulunduğu halde Türkçe açıklaması bulunmamaktadır. Tutmaç çorbasının nohut, mercimek, tavuk suyu vb. nasıl bir hammadde ile yapıldığı; İshakiyenin de şerbetli, sütlü, meyveli vb. nasıl bir tatlı olduğunu servis personeline sormadan anlamak mümkün değildir. Söz konusu yemekler ne Türkçe ne de İngilizce açıklanmıştır. Fotoğraf 3.20’de yer alan Sarıkız Elvan Çorbasında da aynı problem göze çarpmaktadır. Misafir ancak “lentil” kelimesinin mercimek olduğunu bilebilirse, çorba hakkında bir fikre sahip olabilecektir.

Yabancı Dil Kullanımı

Fotoğraf 3.19’da yer alan Osmanlı Meze Tabağının kısır, ezme, haydari gibi çeşitleri içerdiği görülmektedir. Bu yiyeceklerin İngilizceye çevrilmediği ve orijinal adlarıyla mönüde kullanıldığı görülmektedir. Bu çok doğru bir kullanımdır. Aksi halde bu tarz

özel yemeklerin isimleri İngilizceye çevrilmeye çalışıldıkça, esas anlamından sapmalar görülmektedir. Benzer şekilde tutmaç ve sarıkız elvan çorbaları, mücver ve künefe kelimeleri de İngilizceye çevrilmemiş ve özel adı korunmuştur.

Hatalı Kullanımlar

Fotoğraf 3.19’da yer alan soğuk başlangıçların ilki olan Saraylı Zeytinyağlı Tabağı yaprak sarma, kabak çiçeği dolması gibi zeytinyağlı yemeklerden oluşmaktadır. Söz konusu yemeğin İngilizce açıklamasında yaprak sarma “stuffed vine leaves” şeklinde İngilizceye çevrilirken; bir sonraki yemek olan Osmanlı meze tabağında da “stuffed wine leaves” şeklinde çevrilmiştir. İkinci kullanım hatalıdır.

Literatüre Uygunluk

Fotoğraf 3.19’da yer alan Tane Nar Soslu Ilık Bildircin yemeğinin mönüde bulunması, Osmanlı döneminin aksine av etlerinin hiç yaygın olmadığı günümüzde oldukça önemlidir. Yine aynı fotoğrafta bulunan Susam Yağında Kızartılmış Kaz Ciğeri yemeği de, kaz ciğeri kullanımından ötürü oldukça önemlidir. Dünyadaki en pahalı yiyecek maddeleri arasında sayılan kaz ciğeri, aslen bir Fransız yemeğidir. Fotoğraf 2.8’de görüldüğü üzere, 1920 yılında verilen bir ziyafette yer alan kaz ciğeri, Tanzimat sonrası batılılaşma hareketi ile mutfağa girdiği düşünülen yiyeceklerdendir.

Litaratürde “Lû’te ya da Lahşe” olarak da karşılaşılabilen Tutmaç çorbası, Tablo 2.5’te de görüldüğü üzere bir 15. yüzyıl çorbasıdır. Fotoğraf 3.21’de yer alan Hurmalı kebab ise Tablo 2.7’de yer alan 19. yüzyıla ait kırmızı et ile hazırlanan ana yemekler arasında yer almaktadır. Yine Fotoğraf 3.22’de yer alan İshakiye, Helva-yi İshakiye adıyla Tablo 2.18’in 19. yüzyıla ait sütununda yer almaktadır.

Restoran 1’e ait mөнünün, tatlılar mөнü kaleminde yer alan Cezvede Tahinli Akıtma Güllü Dondurma Eşliğinde tatlısı, isim olarak bakıldığında Osmanlı saray mutfağına ait değilmiş gibi bir algı oluşturmaktadır. Ancak akıtma, bir tür Lalangadır ve Lalanga Osmanlı saray mutfağında sıklıkla yapılan bir hamurişidir. Fotoğraf 3.23, Restoran 1’de oldukça iddali bir şekilde servis edilen Cezvede Tahinli Akıtma Güllü Dondurma Eşliğinde tatlısına aittir.

İçecek Mönüsü












Restoran 1'e ait içecek mönüsü toplamda 7 sayfa olmakla birlikte, araştırma kapsamında yer alan alkolsüz içecekler mөнünün birinci bölümünde yer aldığından, Fotoğraf 3.24 sadece birinci bölümü içermektedir. Yarı yapılandırılmış görüşmeler esnasında Katılımcı 1, içecek mөнüsü ve şarap mөнüsü olmak üzere farklı mөнüleri olduğuna ve mөнülerinde şerbet olmadığına, Türk kahvesinin ise bulunduğuna vurgu yapmıştır. Fotoğraf 3.24 bu bilgileri kanıtlar niteliktedir.



Fotoğraf 3. 19: Restoran 1'in Mөнüsü, Sayfa-1 ve 2

ÇORBALAR SOUPS	SICAK BAŞLANGIÇLAR HOT APPETIZERS
<p>Tutmaç Çorbası "Tutmaç" Soup</p> <p>₺ 14</p> 	<p>Ilık Humuslu Kabak Mücveri Zucchini "Mücver" with Warm Hummus</p> <p>₺ 20</p> 
<p>Kuzu Etli Bamyacı Çorbası Okra Soup with Lamb</p> <p>₺ 14</p> 	<p>Etlı Pazu Dolma domatesli yoğurt sos ile Stuffed Chard with Minced Meat tomato sauce with yogurt</p> <p>₺ 24</p> 
<p>Sarımsaklı Elvan Çorbası kruton eklemek, kırmızı yağ ile "Sarımsak" Soup lentil soup with shredded carrots and fresh mint served with croutons and special red oil sauce</p> <p>₺ 14</p> 	<p>Mantarlı Künefe Böreği yoğurt köpüğü ile "Künefe" Pastry with Mushrooms with yoghurt foam</p> <p>₺ 24</p> 
<p>Bademli Terbiyeli Tavuk Çorbası Chicken Soup with Almond</p> <p>₺ 14</p> 	<p>Ayvalı Deniz Aslanı Güveç Shrimp Casserole with Quince</p> <p>₺ 30</p> 
<p>Sarımsaklı Balık Çorbası sarımsaklı kırı mısır ekmeği ve limon ile Fish Soup with Saffron served with crispy garlic corn bread and lemon</p> <p>₺ 22</p>	<p>Geyik Etli Haluça karamelize elma püresi ve taze fasulye mücveri eşliğinde "Haluça" special ravioli with deer meat served with caramelized apple puree and green bean patty</p> <p>₺ 42</p>

Fotoğraf 3. 20: Restoran 1'in Mönüsü, Sayfa-3 ve 4

ANA YEMEKLER MAIN COURSES	
Bamya Güveç mevsim sebzeleri ile Okra Casserole with seasonal vegetables	Kiremitte Perdeli, Tarçınlı Lagos Buğulama koruk şırası, gümüş soğan, pırasa ve ayı mantarı ile Cinnamon Flavored Steamed Grouper baked on special tile served with grape juice, silver onions, leek and mushrooms
₺ 28	₺ 48
	
Balı Mahmudiye köy tavuğu ve reyhanlı arpa şehriye ile "Balı Mahmudiye"	Sebzeli Ördek Yahnisi safranlı pilav ile Duck Stew with Vegetables with saffron rice
chicken stuffed with apricots, almonds, raisins and honey sauce served with basil flavored orzo	₺ 48
₺ 32	
	Kuzu Külbastı bulgur pilavı, sumaklı soğan, kızgara domates ve biber, sızma yoğurt ile Lamb Outlet bulgur pilaf, onions with sumac, grilled tomatoes and pepper, yoghurt
Hünkar Beğendi rezene domates, kızgara biber ile Hünkar Beğendi	₺ 52
beef slices served on creamy eggplant paste served with fennel tomatoes and grilled peppers	
₺ 42	Saçta Kuzu Kavurma ekşi manda kaymağı köpüğü, fındık pilavı, ince doğranmış kuzu sırtı, sarımsak, kuru soğan, domates, yeşil biber ile Lamb Sauté chopped lamb, sour buffalo cream foam, "fındık" rice, garlic, onion, tomatoes and green pepper
	₺ 52
Hurmali Kebap pilavlı yulka koççası ve köziennmiş kiber solesi ile "Kebab" with Date rice in pastry and oven roasted peppers	
₺ 42	Mutancana safranlı keşkek ve anason soğu ile "Mutancana" lamb shank with saffron flavored wheat and aniseed sauce
	₺ 52
Günün Balığı Fish of the Day	
₺ 42	Kuzu Kaburga Dolması sekize turlusu ve limona doldurulmuş tarçınlı karamelize aya ile Stuffed Lamb Rib ratatouille, caramelized quince in lemon
	₺ 64
Sarıyı Kebabı sarımsak ile tatlandırılmış kızılama, köziennmiş patlıcan, vezir köftesi ve terbiyeli süt kuzusu külbastı "Sarıyı Kebabı" flat bread seasoned with garlic, grilled eggplant "vizier" meatballs and seasoned lamb outlet	
₺ 44	Sumak Ekşili Jumbo Karides trüf aromalı bakla ezmesi, yaban mantarları kavurması ile Jumbo Shrimp with Sumac Sour served with truffle mushroom flavored broad beans and wild mushroom sauté
	₺ 68

Fotoğraf 3.21: Restoran 1'in Mönüsü, Sayfa-5 ve 6

TATLILAR
DESSERTS

Çam Fıstıklı İrmik Helvası
Semolina Halva with Pine Nuts

₺ 16



Toprak Güveçte Fırınlanmış Sakızlı Sütlaç Mejdul Hurma Dondurması Eşliğinde
Gum Flavored Rice Pudding Baked in Special Casserol with 'Mejdul' Date Ice Cream

₺ 16



İshakiye Tatlısı
"İshakiye"

₺ 16



Cezvede Tahinli Akıtma Güllü Dondurma Eşliğinde
Hot "Tahin" Sesame Oil Cake with Rose Ice Cream

₺ 16



Mevsim Meyveleri Tabağı
Seasonal Fruit Platter

₺ 18



Su Muhallebili Ayya Tatlısı Manda Kaymağı Kremi ile
Quince Dessert with "Water" Pudding Served with Buffalo Cream

₺ 20



Vişneli Ekmek Kadayıfı Afyon Kaymağı ve Antep Fıstığı Eşliğinde
Cherry "Ekmek Kadayıf" with Special "Afyon" Clotted Cream and Pistachios

₺ 22



Türk Tatlı Tabağı Kaymaklı Dondurma ile
Turkish Dessert Plate with Ice Cream

₺ 22

Çiğ veya az pişmiş et, tavuk ürünleri, deniz ürünleri veya pastörize olmayan süt içmek yiyecek kaynaklı hastalık riskini artırır/Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, eggs or unpasteurized milk may increase your risk of borne illness
Eğer fındık alerjiniz varsa lütfen belirtiniz /Please indicate if you have any nut allergies
Eğer gluten alerjiniz varsa lütfen belirtiniz / Please indicate if you have allergies gluten

Fotoğraf 3.22: Restoran 1'in Tatlı Mönüsü



Fotoğraf 3.23: Cezvede Tahinli Akıtma Güllü Dondurma Eşliğinde

Kahve & Çay / Coffee & Tea	
Çay Bardak / Tea Glass	5
Çay Pot / Tea Pot	8
Bitkisel Çaylar / Herbal Teas	10
Türk Kahvesi / Turkish Coffee	10
Espresso	10
Macchiato	10
Filtre Kahve / Filter Coffee	10
Double Espresso	12
Cappuccino	12
Café Latte	12
Sıcak Çikolata / Hot Chocolate	12
Karamelli buzlu Kahve / Ice Coffee with Caramel	14
Irish Coffee	30
Mexican Coffee	30
Jamaican Coffee	30
Su & Soda / Water & Sparkling Water	
Sirma Exclusive Su / Sirma Exclusive Water	6
Maden Suyu / Sparkling Water	6
Sirma Exclusive Soda / Sirma Exclusive Sparkling Water	8
Sirma Schorle - Elma, Çilek, Nar / Apple, Strawberry, Pomegranate	10
San Pellegrino 0,25 Lt	14
Perrier 0,33 Lt	14
Meşrubat / Soft Drink	
Coca-Cola / Light / Zero	12
Sprite	12
Fanta	12
Schweppes Bitter Lemon	12
Fusetea	12
Şişe Meyve Suları / Bottled Fruit Juices	12
Taze Portakal Suyu / Fresh Orange Juice	14
Red Bull	16
Bira / Beer	
Bomonti	16
Efes Pilsen Fıçı Bira / Draft Beer 30cl	16
Efes Pilsen, Efes Light, Efes Dark	16
Efes Pilsen Fıçı Bira / Draft Beer 50cl	18
Miller	20
Corona	20
Budweiser	20
Heineken	20
Fiyatlar TL Olup KDV Dahildir All Prices are in TL and Inclusive of VAT.	

Fotoğraf 3.24: Restoran 1'in Ait İçecek Mönüsü

3.2.2.2. Restoran 2'ye Ait Mönü Analizi

Restoran 2, Osmanlı İmparatorluğu'nun son dönemlerinde Karaköy Rıhtımında açılmış ve işletme ruhsatı bizzat Sultan II. Abdülhamit Han tarafından verilmiştir. Ülkeleri adına İstanbul'u ziyaret eden resmi ve özel heyetler, burada ağırlanmıştır. Restoran 2, 1915 yılında Karaköy Rıhtımından Beyoğlu'na taşınmış ve İstiklal Caddesi üzerinde bulunan Rumeli Han'ın zemin katında hizmetine devam etmiştir. 1940 yılında ise restoran, "Usta Çırak" nöbet değişimiyle, eski adı Bursa Sokak ve Ahududu Sokak, yeni adıyla Sadri Alışık olan, Türk Sineması'nın kalbinin attığı sokağa taşınmış ve ismi değişmiştir. 1958 yılında şimdiki bulunduğu yerine, Ağa Camii yanındaki Sakızağacı Caddesi'ne taşınmıştır. Lokantaya adını veren kişi, ilerleyen yaşını göz önünde bulundurarak, yetiştirdiği çıraklarına, işletmeyi devretmiştir. Restoran 2'nin ismi, resmi prosedür gereği değişmek zorunda kalmışsa da, 1983 yılında bir tevafuk sonucu yine 1888'li yıllardaki ismine rücu etmiştir (Kurumun web sayfasından alınmıştır, erişim tarihi: 09.11.2013).



Fotoğraf 3. 25: Restoran 2'nin Genel Görünümü

Restoran 2'nin yemek salonundan bir görüntü, Fotoğraf 3.25'de görülmektedir. Oldukça mütevazı dekore edilmiş olan restorana ait mönü, Fotoğraf 3.26'da yer almaktadır. Tüm alt kategorilere göre tek tek sunulmuş olan Restoran 2'ye ait mönü analizi şu şekildedir:

Modern Mönüye Uygunluk

Restoran 2'nin mönüsü, çorba ve haşlamalar, et yemekleri, ızgara etler, sıcak sebze yemekleri, salatalar, pilav makarna ve börekler, zeytinyağlı sebzeler, tatlılar, kompostolar, meyveler ve içecekler mönü kalemlerinden oluşmaktadır. Tablo 2.4 referans alındığında, Restoran 2'nin modern mönüye uygun hazırlanmadığı görülmektedir. Aslında restoran, içerik olarak modern mönü kaidelerine uymuş olsa da mönü kalemlerinin sıralanışı son derece yanlıştır. Örneğin Fotoğraf 3.26'da da görüldüğü üzere tatlıların zeytinyağlı sebzelerden hemen sonra yer almaması, zeytinyağlı sebze yemeklerinin soğuk başlangıç olarak mönünün başında yer alması gerekmektedir.

Mönünün Açıklayıcılığı

Fotoğraf 3.26'da yer alan Restoran 2'nin mönüsü incelendiğinde; sadece bazı yemeklerin yanında nitelik ve sayı belirtmek adına parantezler açıldığı görülmektedir. Bu açıklamalar sayesinde sadece yaprak sarmanın yoğurtla, ayva tatlısının sade servis edildiğini anlamak mümkündür. Mönünün en açıklayıcı kısmı ikinci sayfanın sonunda yer alan “*yemeklerimizde kullanılan yağlar, Urfa eritilmiş tereyağı-hakiki Edremit sızma zeytinyağı ve mısırözü yağıdır. Ayrıca yemeklerimizde Himalaya tuzu kullanılmaktadır.*” ifadesidir. Bu bağlamda Restoran 2'nin mönüsü açıklayıcı değildir.

Yabancı Dil Kullanımı

Restoran 2'nin mönü kartında yiyecek ve içeceklere ait bilgiler sadece Türkçe hazırlanmıştır. Oysaki yiyecek-içecek mönülerinin aynı anda hem Türkçe hem de İngilizce hazırlanmış olması, yabancı gastro turistler için de bir avantaj olacak, yaşanabilecek dil güçlüklerini ortadan kaldıracaktır.

Hatalı Kullanımlar

Mönüde Pilavlar, Makarnalar ve Börekler başlığı bulunmasına rağmen, başlığın altında makarna ve börek çeşidi bulunmakta, sadece pilavlar yer almaktadır. Bunun dışında Restoran 2'ye ait mönüde herhangi bir hatalı kullanım tespit edilmemiştir.

Literatüre Uygunluk

Restoran 2'nin mönüsünde yer alan yiyeceklerden tavuk ve kuzu dolmaları, Tablo 2.14'e göre 19. yüzyıl Osmanlı saray mutfağına ait yemeklerdir. Dana tas kebabı ile içli köfte de Tablo 2.7'ye göre yine 19. yüzyıl yemekleri arasındadır. Fotoğraf 3.26'da yer alan tatlılardan ayva ve incir tatlıları ile sakızlı muhallebi ise 20. yüzyıla aittir.

İçecek Mönüsü

Restoran 2'ye ait ayrı bir içecek mönüsü bulunmamaktadır. Yiyecek mönüsünün sonunda içecekler başlığı altında yer alan alkolsüz içecekler arasında, araştırma kapsamında özellikle değinilen Türk Kahvesi ve karışık komposto şerbeti bulunmaktadır. Araştırmacı restoranda yapmış olduğu gözlem esnasında söz konusu şerbetin tadına bakmıştır ve bu şerbet Fotoğraf 3.27'de yer almaktadır.

23.07.2013	
Pideli Kuver	4,00 TL
Kuver	2,50 TL
Mtar Tabağı	20,00 TL
ÇORBA VE HAŞLAMALAR	
Ramazan 15 Çorbası	7,00 TL
Domatesli Pırnç Çorbası	7,00 TL
Soğuk Çorba (Mihir) / Et Suyu	7,00 TL
Dana Haşlama	25,00 TL
Yoğurt İlavesi	4,00 TL
ET YEMEKLERİ	
Yarım Porsiyon Et Yemeği	16,00 TL
İçli Köfte	18,00 TL
Tavuk Fırın	24,00 TL
Kuzu Patlıcanlı / Elbasan Tava	26,00 TL
Pilav Kebabı / Pilav Tavuklu	26,00 TL
Beğendili Kebab / Keşkekli Kebab	26,00 TL
Keşkekli Piliç / Beğendili Piliç	26,00 TL
Kuzu İncik Şahıyeli	26,00 TL
Kuzu İncik Salsız	26,00 TL
Dana Tas Kebabı	26,00 TL
Domalan (Keme) Mantar Sote	30,00 TL
Kuzu Tandir	30,00 TL
Tavuk Dolması	30,00 TL
Kuzu Dolması	33,00 TL
Özel Hacı Abdullah Tabağı (3 Çeşit)	47,00 TL
IZGARÁ ETLER	
Köfte Izgara	16,00 TL
Çiğir Izgara / Tavuk Şiş	25,00 TL
Kuzu Şiş / Kuzu Pirzola	28,00 TL
Bifte Izgara	28,00 TL
Karışık Izgara	55,00 TL
SICAK ŞEBZE YEMEKLERİ	
Hünkar Beğendi (Sade) / Keşkek (Sade)	13,50 TL
Semiz Otu (Yoğurtlu)	13,50 TL
Güveçte Kuru Fasulye	13,50 TL
Bamya (Turfanda)	15,00 TL
Türlü Fırın / Bezelye	13,50 TL
Yaprak Sarma (Yoğurtlu)	16,50 TL
Karışık Sebze (3 Çeşit)	26,00 TL
SALATALAR	
Domates Salatalık Soğuş	8,50 TL
Dağ Keçigi Salatası	8,50 TL
Karışık Salata / Goban Salata	8,50 TL
Hacı Abdullah Yoğurtu / Cacık	8,50 TL
Karışık Turşu / Pancar Turşu	8,50 TL
Hacı Abdullah Yoğurtu (Orta Boy)	6,50 TL
PILAV MAKARNA ve BÖREKLER	
Şehırsız Pilav	8,50 TL
Pilav Fasulyeli / İç Pilav	11,50 TL
Perde Pilavı	13,50 TL
ZEYTINYAĞLI SEBZELER	
İmam Bayıldı / Barbunya Pilaki	13,50 TL
Yaprak Sarma / Lahana Sarma	13,50 TL
Patlıcan Yemeği	14,50 TL
Çalı Fasulye / Enginar	14,50 TL
Mantarlı Sıryaz Otu	14,50 TL
Mantarlı Çirif Otu	14,50 TL
Kurutulmuş Biber Dolması	14,50 TL
Kurutulmuş Patlıcan Dolması	14,50 TL
İç Bakla	15,00 TL
Karışık Dolma	19,00 TL
Karışık Zeytinyağı (5 Çeşit)	26,00 TL
TATLILAR	
Sakızlı Muhallebi / Şekerpare	8,50 TL
Ayva Tatlısı (Sade)	8,50 TL
Vanilyalı Dondurma	9,50 TL
Çikolatalı Dondurma	8,50 TL
Limonlu Dondurma / Fırın Sütlaç	8,50 TL
Fetki Tel Kadavı	9,50 TL
Özel Hacı Abdullah Haşhaş Tatlısı	10,50 TL
Künefe / Keşkül	10,50 TL
İncir Tatlısı / Kabak Tatlısı / Güllaç	11,00 TL
Ayva Kaymaklı	12,50 TL
Ayva Ballı Mazulu Kaymaklı	19,00 TL
Orta Boy Sakızlı Muhallebi	7,00 TL
Orta Boy Güllaç	7,50 TL
Orta Boy Keşkül	7,50 TL
Kaymak İlavesi	4,50 TL
KOMPOSTOLAR	
Ayva Komposto / Elma Komposto	9,00 TL
Erik komposto	9,00 TL
Vişne Komposto / Sarı Kiraz Komposto	10,00 TL
Kayın Komposto / Şeftali Komposto	10,00 TL
Karışık Komposto	11,00 TL
MEYVELER	
Muz / Elma / Üzümlü Kiraz	8,00 TL
Karpuz / Kayın / İncir / Çilek	8,00 TL
Karışık Meyve	13,50 TL
İÇECEKLER	
Taze Sıkılmış Zivzık Nar Suyu	12,00 TL
Kokteyli	10,00 TL
Taze Sıkılmış Portakal Suyu	9,00 TL
Cappy Meyve Suyu / Fanta / Cappy Kayısı	5,50 TL
Sprite / Coca Cola (Kutu)	5,50 TL
Coca Cola Zero (Kutu) / Ayran	5,50 TL
Fuse Tea Limon-Mango	5,50 TL
Fuse Tea Karpuz-Ananas	5,50 TL
Türk Kahvesi / Nescafe	4,50 TL
Coca Cola Zero (Şişe) / Coca Cola (Şişe)	4,50 TL
Çay / Elma Çayı / İhlamur	2,00 TL
Ada Çayı / Kuşburnu	2,00 TL
Maden Suyu	3,50 TL
Özel Hacı Abdullah Çeders Kahvesi	7,00 TL
Şalgam Suyu	6,00 TL
Karışık Komposto Şerbeti	6,00 TL
Türk mutfağını geçmişten günümüze taşıyan HACI ABDULLAH LOKANTASI'nın, Sultan Abdulhamit Han'ın 1888 yılında berat verdiği ilk lokanta olduğunu biliyor muydunuz? Yemeklerimizde kullanılan yağlar, Urfa erilmiş tenezeği-Hakiki Edremit Sızma Zeytinyağı ve Mısırözü Yağıdır. Ayrıca yemeklerimizde Himalaya Tuzu kullanılmaktadır.	

Fotoğraf 3.26: Restoran 2'nin Mönüsü, Sayfa-1 ve 2



Fotoğraf 3.27: Karışık Komposto Şerbeti

3.2.2.3. Restoran 3'e Ait Mönü Analizi

1965 yılında Hasanağa Polis Karakolu yanında pastane olarak hizmete başlamış olan Restoran 3, 1989 yılında ikinci şubelerini bir kebabçı olarak açmıştır. 2003 yılında kebabçı bir konsept değişikliğine giderek, Osmanlı mutfağı servis eden butik bir restoran haline dönüşmüştür. Restoran 3'ün sahipleri, bu değişikliği kültürel mirasa sahip çıkmak için yaptıklarını vurgulamaktadırlar (Kurumun web sayfasından alınmıştır, erişim tarihi: 22.04.2014).



Fotoğraf 3.28: Restoran 3'ün Genel Görünümü

Fotoğraf 3.28, Restoran 3'ün yemek salonundan bir görüntü yansıtmaktadır. Oldukça mütevazı döşenmiş olan restorana ait mönü Fotoğraf 3.30'da yer almaktadır. Tüm alt kategorilere göre tek tek sunulmuş olan Restoran 3'e ait mönü analizi şu şekildedir:

Modern Mönüye Uygunluk

Restoran 3'ün mönüsü sıcak yemekler, Osmanlı tabağı (zeytinyağlı), ızgaralar, dürümler, salatalar, tatlılar, saray pideleri, Osmanlı pideleri, Karadeniz-samsun pideleri, şerbetler ve içecekler mönü kalemlerinden oluşmaktadır. Tablo 2.4 referans alındığında, Restoran 3'ün modern mönüye uygun hazırlanmadığı görülmektedir. Aslında restoran, içerik olarak modern mönü kaidelerine uymuş olsa da mönü kalemlerinin sıralanışı yanlıştır. Fotoğraf 3.30'da da görüldüğü üzere özellikle tatlıların mönüdeki yeri yanlıştır.

Mönünün Açıklayıcılığı

Fotoğraf 3.30'da da görüldüğü üzere Restoran 3'ün mönüsü son derece açıklayıcıdır. Örneğin, özel Osmanlı köftesi yemeğinde “mideyi rahatsız etmeyen ve koku bırakmayan kavrulmuş kıyma” ifadesine yer verilmesi oldukça ilginçtir. Yine mönüdeki yemekler için kullanılan kıymanın, kasaplık hayvanın hangi kısmından çekildiği de ayrıntılı bir şekilde mönüde belirtilmiştir.

Yabancı Dil Kullanımı

Restoran 3'ün mönü kartında yiyecek ve içeceklere ait bilgiler sadece Türkçe hazırlanmıştır. Oysaki yiyecek-içecek mönülerinin aynı anda hem Türkçe hem de İngilizce hazırlanmış olması, yabancı gastro turistler için de bir avantaj olacak, yaşanabilecek dil güçlüklerini ortadan kaldıracaktır.

Hatalı Kullanımlar

Mönü açıklamalarında oldukça devrik cümleler ve anlatım bozuklukları bulunmaktadır. Yine mönü açıklamalarında kullanılan dil, resmiyetten uzak hatta samimidir. Aslında bu tarz yazılarda edilgen cümleler kullanmak, birinci çoğul şahıstan kaçınmak gerekmektedir.

Literatüre Uygunluk

Restoran 3'ün mönüsünde bir hayli yer kaplayan pideler Tablo 2.6'ya göre 15. yüzyıldan itibaren yapılan hamur işleri arasındadır. Ancak Restoran 3'ün mönüsünde yer alan valide sultan, şehzade, vezir, kerime pidesi gibi isimlerin, aynı zamanda restoranın sahibi olan aşçıbaşı tarafından üretildiği düşünülmektedir. Zira bu tarz pide çeşitlerine literatürde rastlanmamıştır. Restoran 3'ün mönüsünde yer alan tatlılar arasında yer alan irmik helvası, saray aşuresi ve zerde ise Osmanlı saray mutfağının en klasik tatlıları arasında yer almaktadır. Öte yandan Restoran 3'te mönüden hariç her gün farklı yemekler de çıktığı bilinmektedir. Analiz basılı mönü kartları üzerinden yapıldığından, söz konusu yemekler araştırma kapsamına alınamamıştır ancak araştırmacının gözlem yaptığı gün servis edilen yiyecekler, fikir vermesi açısından Fotoğraf 3.29'da yer almaktadır.

İçecek Mönüsü

Restoran 3'e ait ayrı bir içecek mönüsü bulunmamaktadır. Yiyecek mönüsünün sonunda Şerbetler ve İçecekler başlığı altında yer alan alkolsüz içecekler arasında, araştırma kapsamında özellikle değinilen Türk kahvesi bulunmamakta ancak cam şişede sunulduğu belirtilen şerbetler bulunmaktadır. Öte yandan Katılımcı 3, yapılan yarı yapılandırılmış görüşmeler esnasında, mönüde bulunmamasına rağmen Türk kahvesi servisi yaptıklarını vurgulamıştır.



Fotoğraf 3.29: Restoran 3'de Günlük Çıkan Yemek Örnekleri

Soran-Yemez Çorbası		Özel-Osmanlı Köftesi Dürüm	9,50-₺
Günün çorbasının fiyatı 5,00-₺ ile 10,50-₺ arasında değişmektedir.		Tavuk Şiş Dürüm (Özel Terbiye Edilmiş)	9,50-₺
Güveçte Meşhur Çayeli Kuru Fasulyesi	8,50-₺	Kuzu Şiş Dürüm (Özel Terbiye Edilmiş)	13,00-₺
Pilav (Tereyağlı)	5,00-₺	Pide Arası veya Yarım ekme Arası Osmanlı Köftesi	8,00-₺
Özel Besi Terbiye	7 çeşit 22,00-₺		
Osmanlı ve Türk mutfagından seçtiğimiz yedi yüzün üzerinde zengin yemek ve zeytinyağlı arşivimizden 5 çeşit 19,00-₺ güne özel olarak hazırlanan on dört değişik yemekten yedi ya da beş çeşidinin bir tabaktaki lezzet şölenidir.		Osmanlı ve Terbiye	
İğnerizler		Kerime Salatası	17,50-₺
Özel Osmanlı Köftesi	12,50-₺	Duble hazırladığımız mevsim salatasının üzerine özel besi tavuktan terbiye ederek kömür ateşinde pişirdiğimiz butlan küçük parçalar halinde ekliyoruz. Kaşar peynir serptikten sonra özel sosumuzla servise hazırlıyoruz.	
Güler Osmanlı Mutfagına özel sıra dışı bir lezzet, baharatsız ve etin kendi tadıyla harmanladığımız köftemizi mideleri rahatsız etmeyen ve koku bırakmayan kavurulmuş soğan eşliğinde sunuyoruz.		Osmanlı Salatası	6,50-₺
Tavuk Şiş	12,50-₺	Domates, salatalık, biber, soğan, maydanoz üzerine kaşar peynir serptikten sonra özel sosumuzla servise hazırlıyoruz.	
Özel besi tavuktan, budunu terbiye ettikten sonra kömür ateşinde pişiriyoruz.		Çoban Salata / Mevsim Salata	5,00-₺
Kuzu Şiş	17,50-₺	Hoşafklar / Özel Güveç Yoğurdu / Cacık	
Özel besi kuzudan, budunu terbiye ettikten sonra kömür ateşinde pişiriyoruz.		İğnerizler	
Kanat	12,50-₺	Padışah Tatlısı	7,00-₺
Özel besi tavuktan, kanatı terbiye edildikten sonra kömür ateşinde pişiriyoruz.		(İrmik helvası ile surpriz bir beraberik)	
Kanşık Izgara	27,50-₺	Saray Sütlaç	7,00-₺
Az özel osmanlı köftesi, az kuzu şiş, az tavuk şiş, az kanat, fındık kaşar peynirli pide, pilav, garnitür ve lavaş eşliğinde sunuluyor.		(Damla sakızlı fırın sütlaç üzeri kavurulmuş fındık)	
		Fırın Sütlaç	5,00-₺
		(Damla Sakızlı)	
		Saray Aşuresi	7,00-₺
		İrmik Helvası	5,00-₺
		Zerde	5,00-₺
		Kavurmalı Pide (Rize'nin Teneke Kavurması)	14,00-₺
		Sarımsaklı Pide	16,50-₺
		Sultan Pidesi	16,50-₺
		Yağsız ve sınırsız kuşbaşı dana etini, domates-biber ile özel terbiye ederek, kaşar peyniriyle harmanlıyoruz.	
		Validi Sultan Pidesi	14,00-₺
		Yağsız ve sınırsız kuşbaşı dana etini, domates-biber ile özel terbiye ederek sunuyoruz.	
		Sehzade Pidesi	13,00-₺
		Kaşar peynirli, maydanozlu ve yumurtalı içiyle hazırlıyoruz.	
		Sadrızam Pidesi	17,50-₺
		Rize'nin teneke kavurması, kaşar peyniri ve yumurtalı içiyle hazırlıyoruz.	
		Kerime Pidesi	16,50-₺
		Özel besi tavuğun göğüs eti, mantar, kavurulmuş soğan, kaşar peyniriyle harmanlayarak sunuyoruz.	
		Hünkar Kapaklı Pide	18,50-₺
		Rize'nin teneke kavurması, kaşar peyniri ve çift yumurta içiyle servis yapıyoruz.	
		Vezir Kapaklı Pide	16,50-₺
		Rize'nin teneke kavurması ve çift yumurta içiyle servis yapıyoruz.	
		Sipahi Kapaklı Pide	17,00-₺
		Dana boğulduğundan çekilmiş kıyma, kavurulmuş soğan, kaşar peyniriyle harmanlayıp çift yumurta ekliyor ve servis ediyoruz.	
		Yeniçeri Kapaklı Pide	17,00-₺
		Dana boğulduğundan çekilmiş kıyma, kavurulmuş soğan ve çift yumurta ile servis ediyoruz.	
		Demirhindi Şerbeti (250cc)	4,00-₺
		Demirhindi Şerbeti (500cc)	10,00-₺
		Kastamonu Egsisi (250cc)	4,00-₺
		Kastamonu Egsisi (500cc)	10,00-₺
		Diğer Şerbet Çeşitleri (250cc)	4,00-₺
		Diğer Şerbet Çeşitleri (500cc)	10,00-₺
		Kola, Meyva Suyu, Gazoz, Ayran	3,00-₺

Fotoğraf 3.30: Restoran 3'ün Mönüsü

3.2.2.4. Restoran 4'e Ait Mönü Analizi

Restoran 4, İstanbul'da tarihi yarımada olarak anılan, Sultanahmet'te yer almaktadır. Restoran 4, Turizm İşletme Belgeli Özel Tesis olan bir otelin bünyesinde faaliyet göstermektedir. İşletmenin binası, 1800'lerin ortasında okul ve hastane olarak inşa edilmiş, 2005 yılında yapılan restorasyon sonrasında ise bugünkü şeklini almıştır. Restoran 4, yaz ve kış aylarında özel kaynaklardan yararlanarak hazırladığı, Matbah-ı Beray-i Has yemekleri servis etmektedir. Söz konusu kaynaklardan seçilen yemeklerin tamamı denenmiş, malzeme ölçüleri günümüz ölçülerine göre uyarlanmış ve pişirme aşamaları en ince ayrıntısına kadar not edilmiştir. Bu çalışmaların ardından reçeteler oluşturularak Restoran 4'ün mөнüsüne ilave edilmiştir (Kurumun web sayfasından alınmıştır, erişim tarihi: 22.04.2014).



Fotoğraf 3.31: Restoran 4'ün Genel Görünümü

Fotoğraf 3.31, Restoran 4'ün yemek salonundan bir görüntü yansıtmaktadır. Oldukça şık tasarlanmış olan restorana ait mөнü Fotoğraf 3.32 ile Fotoğraf 3.35 arasındaki fotoğraflarda yer almaktadır. Tüm alt kategorilere göre tek tek sunulmuş olan Restoran 4'e ait mөнü analizi şu şekildedir:

Modern Mөнüye Uygunluk

Restoran 4'ün mөнüsü çorbalar, soğuk iştah açıcılar, sıcak iştah açıcılar, salatalar, ana yemekler, deniz mahsulleri ve tatlılar mөнü kalemlerinden oluşmaktadır. Restoranın mөнüsü, içerik olarak Tablo 2.4'te görülen modern mөнü kaidelerine uymaktadır.

Ancak bazı mn kalemlerinin mn kartındaki yeri yanlıştır. Örneğin Restoran 4’n mnsnde çorbalar ilk sırada bulunmaktadır. orbaların yerinin soğuk iştah açıcılar ile yer değiştirmesi gerekmektedir.

Mnnn Açıklayıcılığı

Fotoğraf 3.32, 3.33 ve 3.34’de de görüldüğü üzere Restoran 4’n mönüsü son derece açıklayıcıdır. Bilhassa Osmanlı saray mutfağına ait yiyeceklerin herkesin damak tadına uymayabileceği düşüncesiyle yazılan “*Reetesini beğenmediğiniz veya damak tadınıza uymayan yemeklerden ücret alınmaz*” ifadesi bu açıdan önemlidir. Ancak açıklayıcılık konusunda daha önce Restoran 1’in mnsnde de görülen açıklama eksikliği Restoran 4’n mnsnde de görülmektedir. Örneğin, Fotoğraf 3.32’de yer alan ve (*) işaretiyle verilen açıklama sadece İngilizce verilmiştir.

orbalar / Soups	Salatalar / Salads
<p>1. <i>Toyga Aşı - Nohut tanenli yarıma buğıyadan soğuk ayran aşı</i> <i>Wheat Soup - Cold soup of chickpeas and cracked wheat with yoghurt (16th century)</i></p>	<p>11. <i>Dane-i sarı (1473)</i> Nohut ve safranlı pilav <i>Saffron pilaf with chickpeas</i></p>
<p>Soğuk iştah Açıcılar / Cold Starters</p> <p>2. <i>Vişneli yaprak sarma (1844)</i> <i>Stuffed vine leaves with sour cherries</i> <i>Vine leaves stuffed with a blend of sour cherries, rice, onions and pine nuts, cooked lightly in olive oil and served chilled</i></p> <p>3. <i>Kalamar dolması (Stuffed calamari) (1851)</i> <i>Calamari stuffed with a blend of rice, nuts, cinnamon and mint, baked in the oven</i></p> <p>4. <i>Karıde Pilakisi / Shrimp Stew (1463)</i> <i>Cooked in olive oil with shallots, carrots, dill and black pepper.</i> <i>(*) In 1473, during the month of Sha'ban, the palace bought shrimps for an amount of three silver coins almost every day</i></p> <p>5. <i>Humus / Hummus (1539)</i> <i>Ground chickpeas with olive oil, lemon juice, cinnamon, black currants and pine nuts</i></p> <p>6. <i>Bayıldı Tabağı (Patlıcan Bayıldı)</i> <i>Eggplant mixed with caramelized onions, pepper paste, garlic and parsley, cooked in olive oil</i></p> <p>7. <i>Fava / Mash Green beans</i> <i>Creamed broad beans seasoned with dill and olive oil</i></p> <p>8. <i>Babağanus / Babağanuslı</i> <i>Yoğurt, sarmsak ve zeytinyağıyla harmanlanmış kzlenmiş patlıcan</i> <i>Baked and peeled aubergine with garlic and yoghurt</i> <i>Reetesini beğenmediğiniz veya damak tadınıza uymayan yemeklerden cret alınmaz.</i></p>	<p>12. <i>Nar ekşili ghan salatısı</i> <i>Shepherd's salad with pomegranate dressing</i></p> <p>13. <i>Otlu Salata</i> <i>House green salad with herbs</i> <i>Reetesini beğenmediğiniz veya damak tadınıza uymayan yemeklerden cret alınmaz</i></p>
<p>Sıcak iştah Açıcılar / Hot Starters</p> <p>9. <i>İstiride mantarlı ışlı Çerkez peyniri uzarası</i> <i>Grilled Circassian cheese with oyster mushrooms</i></p> <p>10. <i>Balı gemici breği (15.yy) / Sailor's roll (15th Century)</i> <i>Rolled pastry with cheese and peas served with honey</i></p>	<p>Ana Yemekler / Main Courses</p> <p>14. <i>Kavun dolması (15.yy) / Stuffed melon (15th Century)</i> Kuzu eti, piring, baharatlar, badem, Antep fıstığı ve Kuş zm ile doldurulup fırınlanmış kavun <i>Cored melon stuffed with mincemeat, baked with rice, herbs, almonds, currants and pistachio</i></p> <p>15. <i>Erikli Kuzu Gerdanı (14. YY) / (14th Century)</i> <i>Kayısı, Mrdm eriği ve baharatlarla pişirimiş tencerede Kuzu Gerdanı</i> <i>Neck of lamb stew with apricot, damson and spices.</i></p> <p>16. <i>Kebab - İ Makıyan - Tavuk Kebabı</i> <i>Chicken Kebab - Grilled boned chicken served with onions</i></p> <p>17. <i>Yufkada kuzu incik, beğendili / Lamb shank with "beğendi" (1463)</i> Yufka içerisinde sunulan beğendili kuzu incik <i>Baked lamb shank on a bed of pureed eggplant, served in a pastry bowl</i></p> <p>18. <i>Mahmudiy / Mahmudiy Honey Chicken (1539)</i> Badem, kayısı, rezakı tzm, bal, tarđın ve limon suyu ile Tatlandırılmış glvete pişirilmış ky pilici <i>Spring chicken stewed with almonds, dried apricots, Grapes and flavoured with honey and cinnamon</i></p> <p>19. <i>Nurbağ / Nrbach (1539)</i> Kışmiş, tarđın, zencefil ve nar ekşisi ile tatlandırılmış kuzu eti, kfle ve havuç (tencere yemeği) <i>Diced lamb, meatball and carrot stew flavoured with coriander, ginger, cinnamon and pomegranate syrup served with crushed walnuts</i></p>

Fotoğraf 3.32: Restoran 4’n Mönüsü, Sayfa-1 ve 2

Her ne kadar gastro turistlerin yüksek eğitim seviyesine sahip olduğu bilinse de; tüm gastro turistlerin İngilizce bilme zorunluluğu bulunmamaktadır. Dolayısıyla mn hangi

dil/dillerde hazırlanıyorsa tüm detaylar aynı oranda başka bir dile çevrilmelidir. Ayrıca mönüdeki pek çok yemeğin sadece Türkçe isimleri bulunmaktadır. İsimlerin altında bulunan açıklamalar sadece İngilizce yapılmıştır. Benzer şekilde Türkçe bilen herkes, yemeğin adını okur okumaz yemek hakkında her detayı anlayamayacaktır. Ayrıca her Türk misafir Osmanlı saray mutfağına ait yemekleri bilmemektedir.

Yabancı Dil Kullanımı

Restoran 4'ün mönü kartında yiyecek ve içeceklere ait bilgiler aynı anda hem Türkçe hem de İngilizce olarak hazırlanmıştır. Mönünün en az iki dilde hazırlanması oldukça önemlidir. Restoran 4'ün mönüsündeki yiyeceklerin bazılarının isimlerinin İngilizceye çevrilmediği ve orijinal adlarıyla mönüde kullanıldığı görülmektedir. Bu çok doğru bir kullanımdır. Aksi halde bu tarz özel yemeklerin isimleri İngilizceye çevrilmeye çalışıldıkça, esas anlamından sapmalar görülmektedir. Örneğin “Bayıldı” kelimesi İngilizceye çevrilmeye çalışılmamıştır. Bilindiği üzere bayıldı Osmanlı saray mutfağına ait bir pişirme usulüdür ve başka dillerde bire bir karşılığı bulunma ihtimali düşüktür.

Hatalı Kullanımlar

Restoran 4'ün mönüsünde çok fazla noktalama ve imla hatası yapılmıştır. Özellikle büyük küçük harflere dikkat edilmemiş ve mönü kaleme alınırken verilmesi gereken boşlukların miktarı hatalı ayarlanmıştır. Bu durum ise şık bir görüntü sergilememektedir. Bu tarz hatalar işletmenin ve işletmecilerin profesyonellikten uzak olduğu algısına sebep olmaktadır.

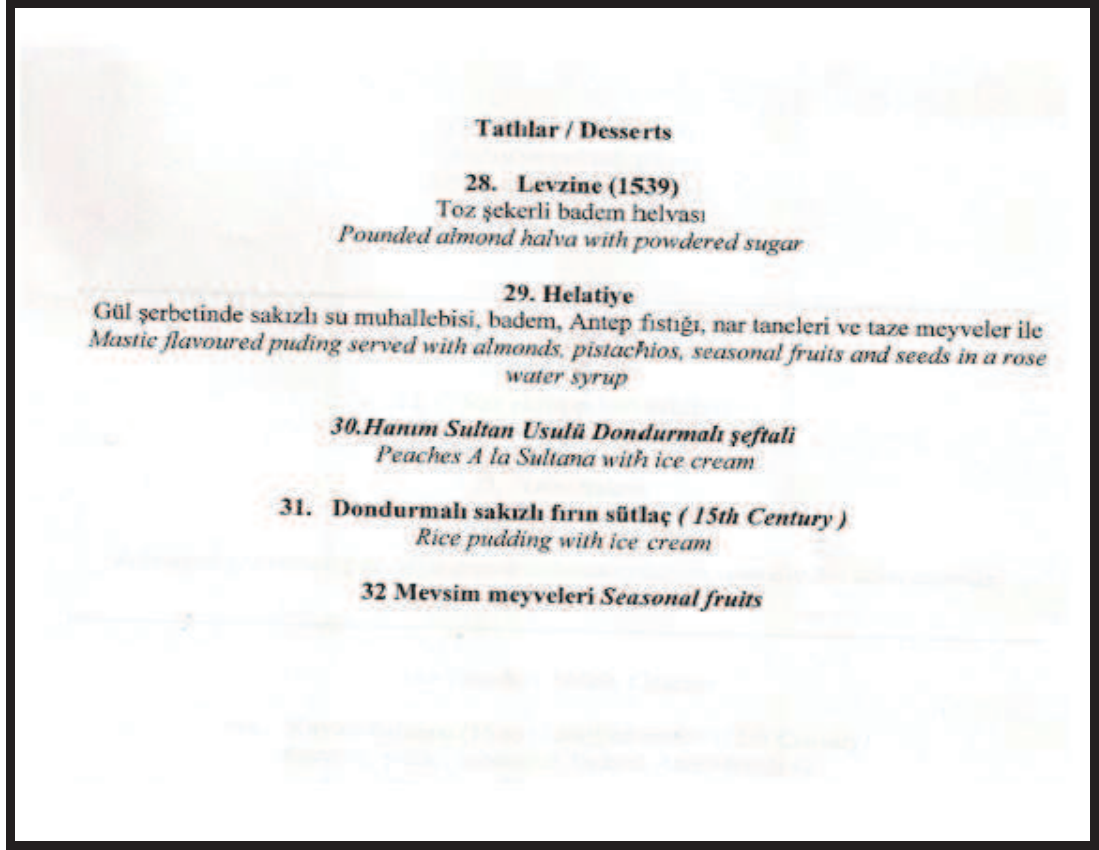
Literatüre Uygunluk

Restoran 4 mönüsünde, bazı yemeklerin yanına parantez içerisinde, yemeğe ait yüzyılı ya da tam tarihi vermiştir. Bu tarz bir uygulama gastro turistlere, araştırmalar sonucu mönünün oluşturulduğu bilgisini yansıtmış olacağından oldukça faydalıdır. Restoran 4'ün mönülerinin yer aldığı fotoğraflar incelendiğinde, humus, mahmudiye, nırbaç, koruklu yaprak sarma ve levzine yemek ve tatlılarının yanında (1539) tarihinin yer aldığı görülmektedir. Söz konusu tarih, araştırmanın ikinci bölümünde de yer yer değinildiği üzere, Bayezid ve Cihangir'in 13 gün süren sünnet düğününün tarihidir. 1539 yılındaki sünnet düğünü ziyafetinde, ikram edilen otuz altı çeşit yemekten yedi

çeşidinin pilav olduğu, yalnızca tatlı faslı olarak 53 çeşit tatlının ikram edildiği bilinmektedir. Restoran 4'ün 1539 tarihine mөнüsünde yer vermesinin sebebinin, ilgili yemeklerin Bayezid ve Cihangir'in sünnet düğünü ziyafetinde ikram edildiğine vurgu yapmasıdır. Fotoğraf 3.32'de yer alan ve mөнüde 15. yüzyıla ait olarak belirtilen Ballı Gemici Böreğinin, Tablo 2.6'da 15. yüzyıl sütununda yer alan Ballı Börekle aynı olduğu düşünülmektedir. Ancak "gemici" ifadesinin hangi kritere göre yemeğın adına ilave edildiğı hakkında bir bulguya ulaşılammıştır. Yine Fotoğraf 3.32'de 19. sırada yer alan Nirbaç yemeğı Tablo 2.6'da da belirtildiğı üzere, 15. yüzyıl Osmanlı saray mutfağı yemeğidir ve diğeri adı havuç kalyesidir.



Fotoğraf 3.33: Restoran 4'ün Mөнüsü, Sayfa-3



Fotoğraf 3.34: Restoran 4'ün Tatlı Mönüsü

İçecek Mönüsü

Restoran 4'e ait içecek mönüsü aslında daha uzun olmakla birlikte, araştırma kapsamında sadece alkolsüz içecekler yer aldığından, Fotoğraf 3.35 sadece alkolsüz içecekleri içermektedir. Fotoğraf 3.35'de de görüldüğü üzere Restoran 4'ün içecek mönüsünde hem Türk Kahvesi hem de şerbet çeşitleri bulunmaktadır.

<u>Alkolsüz İçecekler / Soft Drinks</u>	<u>Sıcak İçecekler / Hot Drinks</u>
51. Taze Meyve Suları / <i>Fresh Fruit Juices</i>	59. Çay / <i>Turkish Tea</i>
52. Meyve Suları / <i>Bottled Fruit Juices</i>	60. Meyve ve Bitki Çayları / <i>Fruit and Herbal Infusions</i> <i>Ihlamur, Adaçayı, Elma, Nane, Yasemin, Papatya</i> <i>Linden, Sage, Apple, Mint, Rose, Jasmin, Rose hip, Chamomile</i>
53. Limonata / <i>Lemonade</i>	61. Türk Kahvesi / <i>Turkish Coffee</i>
54. Şerbet Çeşitleri / <i>Homemade Sherbets</i>	62. Nescafe / <i>Instant Coffee</i>
55. Coca Cola, Coca Cola Light, Sprite, Fanta	63. Espresso
56. Buzlu Çay / <i>Ice Tea</i>	64. Capuccino
57. Ayran / <i>Turkish Yoghurt Drink</i>	
58. Maden Sodası / <i>Sparkling Mineral Water</i>	

Fotoğraf 3.35: Restoran 4'ün İçecek Mönüsü

3.2.2.5. Restoran 5'e Ait Mönü Analizi

Restoran 5, günümüzde 5 yıldızlı bir otel olan ancak Osmanlı İmparatorluğu zamanında ikametgâh olarak kullanılan bir sarayın içinde yer almaktadır. Sarayın birinci katında bulunan Restoran 5, Pazartesi-Pazar günleri saat 19:00-23:00 saatleri arasında hizmet vermektedir. Osmanlı mutfağından seçkin örnekler sunan restoranda yarı serbest kıyafet giymeye özen göstermek gerekmektedir. Restoran 5'in kapalı kısımda 85, açık kısımda ise 20 kişilik oturma düzeni bulunmaktadır (Kurumun web sayfasından alınmıştır, erişim tarihi: 22.04.2014). Fotoğraf 3.36, Restoran 5'in yemek salonundan bir görüntü yansıtmaktadır.



Fotoğraf 3.36: Restoran 5'in Genel Görünümü

Oldukça şık tasarlanmış olan restorana ait mönü, Fotoğraf 3.37 ile Fotoğraf 3.40 arasındaki fotoğraflarda yer almaktadır. Tüm alt kategorilere göre tek tek sunulmuş olan Restoran 5'e ait mönü analizi şu şekildedir:

Modern Mönüye Uygunluk

Restoran 5'in mönüsü, soğuk Osmanlı atıştırmalıkları, çorbalar, sıcak Osmanlı atıştırmalıkları, börekler, hamur işleri ve pilavlar, salatalar, ana yemekler ile tatlı mönü kalemlerinden oluşmaktadır. Dolayısıyla Restoran 5'in mönüsü, Tablo 2.4'te görülen Modern Mönü kaidelerine uyularak hazırlanmıştır. Ancak salataların yerinin değişmesi gerektiği düşünülmektedir.

Mönünün Açıklayıcılığı

Restoran 5'in mönüsü son derece açıklayıcıdır. Mönü hem yiyecek maddelerinin içeriğine, hem de tarihi süreç içindeki yerine dair bilgileri içermektedir.

Yabancı Dil Kullanımı

Restoran 5, yiyecek-içeceklerin hem Türkçesinin hem İngilizcesinin bir arada bulunduğu bir mönü yapmayı tercih etmemiş, Türkçe mönüyü ayrı, İngilizce mönüyü ayrı hazırlamıştır. Katılımcı 5, yarı yapılandırılmış görüşme esnasında, Restoran 5'e ait mönülerden sadece Türkçe olanını araştırmacıya ilettiğinden, yabancı dil kullanımını alt teması Restoran 5 için incelenememiştir. Bu durumun tek istisnası Fotoğraf 3.39'da görülen tatlı mönüsüdür. Restoran 5'in tatlı mönüsü hem Türkçe hem İngilizce hazırlanmıştır. Fotoğraf 3.39 incelendiğinde yabancı dil kullanımının oldukça başarılı olduğu görülmektedir.

Hatalı Kullanımlar

Restoran 5'e ait mönüde görülen en önemli hata Fotoğraf 3.37'de yer alan pilavlardan birinin adının yanlış yazılmış olmasıdır. Mönüde Osmanlı Kalbuni Pilavı olarak geçen pilav, Tablo 2.13'te yer aldığı üzere, Kabunî Pilavı olmalıdır. Bu hatalı kullanımın dışında, mönü kalemlerinin altında yapılan açıklamaların bazılarında anlatım bozukluğu tespit edilmiştir.

Literatüre Uygunluk

Restoran 5'in mönüsünde Tablo 2.6'da yer alan hamur işleri ve böreklerden Piruhi ve Puf Böreği bulunmaktadır. Literatürde Çırçır Böreği olarak da karşılaşılan Puf böreği, 18. yüzyıldan beri yapılan bir börek çeşididir. Piruhi ise 19. yüzyıla ait, mantı formatında hazırlanan bir hamur işidir. Yine Restoran 5'in tatlı mönüsünde bulunan ayva tatlısı, Tablo 2.17'ye göre 20. yüzyıl tatlılarından. Baklava ise 15. yüzyıldan günümüze kadar tüketimi giderek artan bir şerbetli tatlıdır.

Soğuk Osmanlı Atıştırmalıkları

Ağızla sıcak, gözüyle soğuk Osmanlı İmparatorluğu dinami boyunca hazırlanan tarifler dâimiyetle, mevsimî değişim ve hazırlanmıştır. Sebzeler, etler ve baharatlar sadece soğuk ve taze baharatlar olarak hazırlanmıştır ve geleneksel yöntemleri takip edilmiştir. Taze olarak servis edilen bu tarifler, yufka ya da meyve baharatlı olarak sunulabilir.

Tuğra'nın Klasik Meze Lokmaları

Hıranın, Dama ve kuzu karidesi pilaki
Çerkez tıvrığı, Haydan
Közenmiş patlıcan, zeytinyağı yer elması
Kıtır, Yaprak sakana, Karvun ve Ezine peyniri
34

Deniz Mahsulleri Dolması Çeşitleri

Alkabalık dolması, baharatlar, çam fıstığı, kuzu ürünlü ve lor peyniri ile
Ukluvarı dolması, soğan ve baharatlar ile, İnanis unlupe dolması
Kazidenli ve taze baharatlı kabak çiçeği dolması
35

Izgara Taze Enginar

Fıstık domates, Kolamata zeytinli, hıranın dolmalık biber, taze patates, havuç
apronok soğan, balık ezmesi ve kapalı-baharatlı çeşni
35

Çorbalar

Osmanlı İmparatorluğu'nda, insanlar daha sağlıklı olabilmek için koleksiyonla yapılan
ulaştıkları alırlar her yemek için, her gün farklı olmuştur. Çorbalar bu dönemin önemli kısmını
gibi gün geçtikçe, insanların ihtiyaçları ve sağlıkları ile birlikte hazırlanmış ve
insanlar tarafından tercih edilmiştir. Çorbaların kökeni Osmanlı İmparatorluğu'nda Orta Asya'ya kadar
dayanır. Özellikle Osmanlı padişahlarından Fatih Sultan Mehmet, her günün için bu şekilde ve
Osmanlı aileleri bu şekilde çok farklı ve lezzetli yemek tariflerini geliştirmiştir.

Boğaz Usulü Balık Çorbası

Meyanlık kuzu balığı, kök sebzeleri ve taze baharatlar
43

Ekşili Mercimek Çorbası

Nohut, kuru nane ve kuzu patlıcan
30

Dana İşleme Çorbası

Saks ve sarımsak sosu
35

Sıcak Osmanlı Atıştırmalıkları

Sıcak tarifler her zaman sıcak mevsim için uygun olduğu gibi, et ve sebze olarak sunulabilir. Her
mevsim için farklı farklı tarifler hazırlanmıştır.

Her gün, mevsimlere göre farklı farklı tarifler hazırlanmıştır. Özellikle yaz aylarında, balık ya da
her Osmanlı ve Tuğra'nın klasik olan 'soğuk kuzu eti' gibi tarifler hazırlanmıştır.

Fınlama ve İridiye Mantarlı Antakya Salama Peyniri

Antakya yaprakları, sarımsak, maydanoz, domates,
tereyağı, biber ve nar ekşili zeytinyağı sosu ile
35

Lahana Sarması

Dama ve kuzu kıyması ile malıms, kuzu tazeleme
taze baharatlar ve taze yoğurtlu ile
35

Karadeniz Hançeri

Mısır unu ile hazırlanan, Etilo hançeri tava, zoka yaprakları
ve kuzu soğanı ile
35

Tereyağı ve Baharatlı Yaprak Ciğeri

Pıraz ve yumurtalı tahnisi sosu ile
42

Börekler, Hamur İşleri ve Pilavlar

Mevsime göre bu dönemde, özellikle soğuk ve sıcak iklimi pilav, tazeleme gibi alternatifleri
tasarlanmıştır. Baharatlar ile hazırlanmış sebze ya da et yemekleri ile birlikte sunulmuş gibi
sunulabilir. Bu tarifleri başlangıç, ara öğün, öğün ve ana yemek ile birlikte sunmayı
özellikle tercih ederiz.

Sac Oruğu

Sebzemize göre taze yoğurtlu kuzu ya da kuzu
Kıyma ve ceviz ile doldurulan, soğan, ekşili domatesli sarmak, sarımsaklı
yoğurt ve baharatlı keçi sını tereyağı ile
35

Pıruhi

Kıyma ve baharatlar, yoğurt, domates sosu ve
baharatlı tereyağı eşliğinde
42

Paçanga Böreği

Yufka üzerinde Kıyma pastırması, kapalı peyniri, domates, közenmiş
dolmalık biber domates sosu ve közenmiş biberler ile
42

Puf böreği

İspanaklı ve peynirli börek, manda yoğurtlu ile
35

Ördeldi "Reğliyye"

Cevizli ve tereyağı köy eriştesi, ördek tiriti ile
35

Tavuklu Fırık Pilavı

Nohutlu ve kestane parçaları ile
35

Osmanlı Kalbu Pilavı

Kuzu eti, nohut, badem, kuru üzüm, damla sakana, safran
kunyon ve taze baharatlar ile
35

Salatalar

Taze salatalar, özellikle Osmanlı İmparatorluğu'nun zenginliği ve her zaman mevsimeliler için
yemek olarak mevsimlere dahil edilmiştir. Salatalar, ana yemekten önce veya ana yemekleri
tamamlamak olarak peynir ve baharatlar, kuzu ya da taze manda yoğurtlu ile hazırlanmıştır.
Her Osmanlı ve Tuğra'nın klasik olan taze salatalık ve Antep fıstığı salatası tarifleri emekleriyle hazırlanmıştır.

Lor Köfteli Körpe Marul Salatası

Turplu dik lor peyniri köftesi, taze soğan, salatalık, domates
ve taze baharatlar, ekşili zeytinyağı sosu ile
35

Ezme Salatalık ve Antep Fıstığı Salatası

Sarımsaklı yoğurt, yeşil fıstık ve nar ekşisi sosu ile
35

Kayık Salatası

Salatalık, domates, biber ve soğan salatası
zoka yaprakları üzerinde keçi peyniri, zeytin ve ekşili horuk sosu ile
35

Fotoğraf 3.37: Restoran 5'in Mönüsü, Sayfa 1 ve 2

Ana Yemekler

Kuzu Testi

Kuzu kol, domates, arpacık soğan, yaban mantarları, patates, biber, sarımsak ve taze kekik ile finlanılmış güveç, pıncı pulavı ile

80

Piliç Topkapı

Oryantal pulav ile doldurulmuş finlanılmış tavuk göğsü, kremalı ispanak ile
Bu geleneksel tarif 1582 yıllarından bu yana bilinen ve Sultan III. Murat'ın sarayda verdiği ibtihamlı davetlerinde servis edilmiştir.

56

Külbastılar

İsteyinize göre

dümlenmiş kuzu sırtı, dana bonfile, fileto bulduru veya organik tavuk budu

Patıcan beğendi, Trabzon karpurması, finlanılmış domates, biber ve nar ekşili kırmızı soğan

Külbastı pişirme yöntemi ile 18. yüzyıldan bu yana tanınmıştır.

Etin domatesle birleştirilerek lezzetli tat, ince ve küçük parçacıklar halinde bazı pişirme yöntemi ile sunulmaktadır.

95

Sebzeli Kalye

İsteyinize göre *kuzu eti, dana eti veya sebzeler*

Yer elması, taze fasulye, patates, karnabahar, patıcan, havuç, arpacık soğan ve domates sosu

59

Karışık Kebap

Kuzu ve tavuk şiş, Adana kebab

Pide ekmeği üzerinde bulgur pilavı, soğan, domates sosu ve manda yoğurdu

Gerçek bir Osmanlı klasığı olan bu kebab, imparatorluğun ilk günlerinden bu yana

ızgara ete dayanarak tutkunu yansıtmaktadır.

90

Dana 'Meftune'

Keçkek üzerinde dana gerdan yahnişi, sumak, patıcan, sarımsak ve arpacık soğan

71

Anadolu Usulü Karışık Etli Dolmalar

Finlanılmış patıcan kanıyank, biber ve enginar sarma dolmaları, taze baharatlar, badem ve kuz tuzlusu

72

Izgara Dil Bahçı Şiş

Domates, yeşil biber, limon, soğan, defne yaprağı, roka yaprakları, bademli patates, lavaş ekmeği üzerinde

140

Pazı Yaprığına Sarılı Izgara Levrek Bahçı

Soğan, domates, dereotu, limon, tereyağı, ızgara mısır ekmeği ve mevsim sebzeleri bastı
'dilber aside' zencefilli damla sakızı sosu ile

Bahçı nemini korumak amacıyla taze baharatlarla pazı yaprağına sarılmış olarak pişirilen bu lezzet, özellikle Osmanlı sultanlarının saraylarında verdiği büyük ziyafetlerinde kolay hazırlanmasından dolayı incelikli seçimlerinden biri olmuştur.

145

Fotoğraf 3.38: Restoran 5'in Mönüsü, Sayfa 3

Dessert Menu Tatlı Menüsü

'Künefe' <i>Shredded angel hair, baked and soaked in syrup and served with Antep pistachio</i> Künefe <i>Kavrulmuş Antep fıstığı</i>	32
Semolina 'Helva' <i>Roasted pine nuts and mastic ice cream</i> İrmik Helvası <i>Kavrulmuş çam fıstığı ve damla sakızlı dondurma</i>	27
Palace Pudding with Mastic <i>Almond powder and sour cherry jelly</i> Damla Sakızlı Saray Muhallebisi <i>Toz badem ve vişne püresi ile</i>	25
Baked Quince <i>Clotted cream and pistachio</i> Fınlanmış Ayva Tatlısı <i>Kaymaklı ve fıstıklı</i>	25
'Lalanga' <i>Curd cheese rolled in crepes, wild berries compote, honey, fig ice cream and pine nuts</i> Lalanga <i>Krepe sarımsık lor peyniri, orman meyveleri komposto, bal, incirli dondurma ve çam fıstığı</i>	25
Home-made 'Baklava' Selection Ev yapımı Baklava Çeşitleri	32

All prices are expressed in TL and inclusive of VAT
Fiyatlarımız TL biriminden olup, KDV dahildir.

Fotoğraf 3.39: Restoran 5'in Tatlı Mönüsü

İçecek Mönüsü

Restoran 5, çok çeşitli içeceklerin bulunduğu bir içecek mönüsü ve zengin bir şarap mönüsüne sahiptir. Ancak araştırma kapsamına sadece alkolsüz içecekler alındığından, Fotoğraf 3.40'da içecek mönüsünün sadece ilgili kısmı bulunmaktadır. Bu bağlamda mönüde Türk kahvesi bulunmaktadır.

Beverage Menu İçki Menüsü	
Sweet Wines Tatlı Şarapları	
Safir, Doluca, Ege, Turkey (37,5cl)	89
Zarif, Pamukkale, Ege, Turkey (37,5cl)	89
Aperitifs Aperitifler (5cl)	
Tekirdağ Gold Rakı	25
Sarı Zeybek Rakı	25
Tekirdağ Rakı	22
Yeni Rakı	20
Selection of Liqueurs Likör Çeşitleri (5cl)	
'Acıbadem', 'Beğendik', Raspberry, Banana, Strawberry, Orange or Mint	26
<i>Acıbadem, Beğendik, Ahududu, Muz, Çilek, Portakal veya Nane</i>	
Hot Beverages Sıcak İçecekler	
Turkish Coffee * Türk Kahvesi	22
Turkish Tea * Türk Çayı	21
All prices are expressed in TL and inclusive of VAT Fiyatlarımız TL biriminden olup, KDV dahildir.	

Fotoğraf 3.40: Restoran 5'in İçecek Mönüsü

3.2.2.6. Restoran 6'ya Ait Mönü Analizi

İstanbul Taksim'de zincir bir otel bünyesinde bulunan Restoran 6, Osmanlı saray mutfağının unutulmaya yüz tutmuş lezzetlerini çağdaş bir yorumla yeniden sunmaktadır. 191 odalı bir otel içerisinde bulunan Restoran 6, kapalı 76, açık 20 olmak üzere toplam 76 kişi kapasitelidir. Restoran öğlen 12:00-15:00, akşam ise 18:30-22:30 saatleri arasında hizmet vermektedir (Kurumun web sayfasından alınmıştır, erişim tarihi: 22.04.2014). Fotoğraf 3.41, Restoran 6'nın yemek salonundan bir görüntü yansıtmaktadır. Oldukça şık tasarlanmış olan restorana ait mönüye, Fotoğraf 3.42 ile Fotoğraf 3.45 arasındaki fotoğraflarda yer verilmiştir.



Fotoğraf 3.41: Restoran 6'nın Genel Görünümü

Tüm alt kategorilere göre tek tek sunulmuş olan Restoran 6'ya ait mönü analizi şu şekildedir:

Modern Mönüye Uygunluk

Restoran 6'nın mönüsü, soğuk başlangıçlar, çorbalar, sıcak başlangıçlar, ana yemekler, çeşniler ve tatlılar mönü kalemlerinden oluşmaktadır. Tablo 2.4 incelendiğinde, Restoran 6'nın mönüsünün tamamen modern mönüye uygun hazırlandığı görülmektedir. Sadece Tablo 2.4'te ara yemekler ifadesi kullanılırken, Restoran 6 mönüsünde çeşniler ifadesini kullanmıştır.

Mönünün Açıklayıcılığı

Restoran 6'nın mönüsü son derece açıklayıcıdır. Mönü hem yiyecek maddelerinin içeriğine, hem de pişirme usullerine değinerek, misafirleri bilgilendirmektedir.

Yabancı Dil Kullanımı

Restoran 6'nın mönü kalemleri önce Türkçe, sonra İngilizce olacak şekilde dizayn edilmiştir. "Bostana, Tarhana, Külbastı, Hünkâr Beğendi, Çentik" gibi kelimelerin aslı korunarak İngilizceye çevrilmemiştir. Ancak Tutmaç çorbası ve ballı mahmudiye İngilizceye çevrilmeye çalışılmıştır. Tutmaç çorbasının yoghurt soup, ballı

mahmudiyenin honeyed chicken olarak İngilizceye çevrilmesi, söz konusu yemekleri asıllarından uzaklaştırmıştır.



Fotoğraf 3.42: Restoran 6'nın Mönüsü, Sayfa 1 ve 2

Hatalı Kullanımlar

Restoran 6'nın mönüsünde birkaç ufak yazım yanlışı dışında herhangi bir hatalı kullanım bulunmamaktadır.

Literatüre Uygunluk

Fotoğraf 3.42’de yer alan Caesar Salad ile Fotoğraf 3.43’de yer alan domates soslu penne yemekleri Osmanlı saray mutfağına ait değildir. Söz konusu yemeklerin uluslararası tanınırlığı olmasına rağmen aslında İtalyan yemeğidir. Dolayısıyla Restoran 6’nın mönüsünde bulunması, mөнünün bütünlüğünü bozmaktadır. Benzer şekilde tatlı mөнüsünde bulunan beyaz çikolatalı muss da Osmanlı saray mutfağına ait bir tatlı değildir. Öte yandan Restoran 6’nın mөнüsünde bulunan fırında ördek palazı, kümes hayvanları ile yapılan yemekler arasında sayılmaktadır ve günümüzde sıklıkla tüketilmediğinden mөнüde yer alması önemlidir.

Sıcak Başlangıçlar <i>Hot Appetizers</i>	Ana Yemekler <i>Main Courses</i>
Terbiyeli Etlı Rezene Kökü <i>Fennel Roots with Lamb</i> "Limon terbiyesi ve kuzu etiyle pişirilmiş taze rezene kökü" <i>Fresh fennel roots marinated with lemon and cooked with chopped lamb</i>	Hünkär Beğendili Kebab <i>"Hünkär Beğendi" Kebab</i> Gevrek yufka içinde patlıcan beğendili kuzu tas kebabı <i>Lamb kebab in crispy pastry bowl served with eggplant caviar</i>
Asma Yaprağında Izgara Baldırcın Külbastı <i>Grilled Quail "Külbastı" in Vine Leaves</i> Yeşil salata, zeytin ezmesi ve nar ekşili portakal sos eşliğinde <i>Green salad, black olive puree with orange-pomegranate sauce</i>	Kuzu Tandır <i>Roasted Lamb</i> Taş fırında pişirilmiş dağ kekikli süt kuzusu, ispanak beğendi ve iç pilav eşliğinde <i>Baby lamb flavored with wild thyme cooked in brick oven served with mashed spinach and seasoned rice</i>
Peynirli Sütü Su Böreği <i>"Su Borek" Pastry with Cheese and Milk</i> Süzme yoğurt ve közlenmiş domates sosu eşliğinde <i>With yoghurt and roasted tomato sauce</i>	Çentik Kebab <i>"Çentik" Kebab</i> Kıtır kıbrıt patates üzerinde ızgara kuzu ve tavuk külbastı, köfte, közleme domates sos, süzme yoğurt ve baharatlı tereyağı <i>Grilled Lamb, chicken and meatballs on crispy potatoes served with roasted tomato sauce, yoghurt and spicy chili butter</i>
Etlı Sarma Tabağı <i>Stuffed Vegetables Platter</i> Mevsimine göre, etli pazı, lahana veya yaprak sarma süzme yoğurt ve domates sosu eşliğinde <i>Seasonal chard, white cabbage or vine leaves stuffed with minced meat and rice served with yoghurt and tomato sauce</i>	Kuzu Külbastı <i>Grilled Lamb "Külbastı"</i> Kekik ve soğan suyuyla marine edilmiş ızgara kuzu dilimleri <i>Grilled lamb flavored with fresh thyme and onion juice</i>
Balkan Usulü Etlı Manti <i>Traditional Meat Pastry Balkan Style "Manti"</i> "Süzme yoğurt ve baharatlarla lezzetlendirilmiş etli mantı" <i>"Meat pastry flavored with yoghurt and spices"</i>	Fırında Ördek Palazı <i>Roasted Duckling</i> Baharatlarla fırında pişirilmiş ördek göğsü, kırmızı meyve sosu, otlu mantar kavurması ve patlıcan söğürmesi eşliğinde <i>Duck breast served with red berry sauce, sautéed mushrooms and roasted eggplant</i>
Domates soslu Penne <i>Penne al Pomodoro</i> Güneşte kurutulmuş domates, sarımsak, çam fıstığı, domates, fesleğen, zeytinyağı ve parmezan peyniri <i>Sun dried tomato, fresh tomato, garlic, pine nuts, basil, olive oil and served with parmesan cheese</i>	Sakızlı Kuzu Kapama <i>Lamb Stew</i> Sebzelerle ve taze otlarla pişirilmiş sakızlı kuzu kapama <i>Stewed lamb shank flavored with mastic gum, fresh vegetables and herbs</i>
	Balı Mahmundiye <i>Honeyed Chicken</i> Bal, kayısı ve bademle pişirilmiş limon terbiyeli tavuk parçaları <i>Flavored with lemon and honey served with apricot and almond</i>

Fotoğraf 3.43: Restoran 6’nın Mөнüsü, Sayfa 3 ve 4



Fotoğraf 3.44: Restoran 6'nın Mönüsü, Sayfa 5

Tatlı mönüsünde yer alan pelte, Osmanlı döneminde paluze ya da palude olarak bilinen nişastalı bir tatlıdır. Pek çok çeşitte pelte yapmak mümkündür ancak Restoran 6 çilekli pelteyi mönüsüne eklemiştir. Fotoğraf 3.45'te yer alan laz böreği ise Osmanlıdan günümüze unutulmadan gelmiştir ve yapılışı hiç değişikliğe uğramamıştır. Yine Restoran 6'nın mönüsünde yer alan tavukgöğsü tatlısı, Osmanlılara Bizans'tan geçmiş bir tatlıdır ve Sadriyye olarak anıldığına da rastlanılmaktadır. Restoran 6'nın tatlı mönüsünde bulunan baklavanın harcı kavundandır ve bu şerbetli tatlı Tablo 2.15'in 19.

yüzyılla ilgili sütununda kavun baklavası adıyla yer almaktadır. Aşure dondurması ise süzme saray aşuresinden elde edilmektedir. Süzme saray aşuresi yapılırken pişmiş buğday süzgeçten geçirilir, sadece helemesi kullanılırdı. Aşure dondurmasının da benzer bir yöntemle hazırlandığı düşünülmektedir.

Tatlılarımız <i>Desserts</i>	
Yurdumun Peynirleri <i>Regional Turkish Cheeses</i> Türkiye' mize özel yöresel peynir çeşitleri <i>~*~*~*~</i>	Bayaz Çikolatalı Muss <i>White Chocolate Mousse</i> Karamelize portakal dilimleri ve kakuleli gevrek şeker eşliğinde <i>Caramelized Orange segments, serve with cardamom sugar tuille</i> <i>~*~*~*~</i>
Baklava <i>Melon baklava flavored with rose</i> Gül ile lezzetlendirilmiş kavunlu baklava <i>~*~*~*~</i>	Sakızlı Fırın Sütlaç <i>Baked Rice Pudding with mastic gum</i> <i>~*~*~*~</i>
Cevizli Ey Baklavası <i>Homemade walnut Baklava</i> <i>~*~*~*~</i>	Su Muhallebisi Kaymaklı su muhallebisi frambuaz sos eşliğinde <i>Milk pudding flavored with rose water and framboise sauce</i> <i>~*~*~*~</i>
Kazandibi & Tavukgöğsü <i>Pudding with a caramel base & Pudding made of rice flavor</i> <i>and very finely shredded chicken</i> <i>~*~*~*~</i>	Aşure Dondurması Süzme saray Aşuresi dondurması <i>Palace style "Asure" Ice-cream</i> <i>~*~*~*~</i>
Aşure <i>Wheat Pudding with Dried Nuts and Fruits</i> <i>~*~*~*~</i>	Dondurma Çeşitleri Kağıt helva parçaları eşliğinde <i>"Ice-cream"</i> <i>Served with wafer</i>
Hışmerim Helvası <i>Halva cooked with "kaymak" cream</i> <i>~*~*~*~</i>	
Laz Böreği Tatlısı <i>Dessert of "Laz" Pastry</i> Çıtır baklava yufkaları arasında sütlü muhallebi, lüle kaymak ve fındık eşliğinde <i>Crispy baklava pastry layered with milk pudding, served with clotted cream and hazelnut</i> <i>~*~*~*~</i>	
Çilekli Pelte <i>Strawberry Jelly</i> Taze kaymak eşliğinde <i>With clotted cream</i> <i>~*~*~*~</i>	

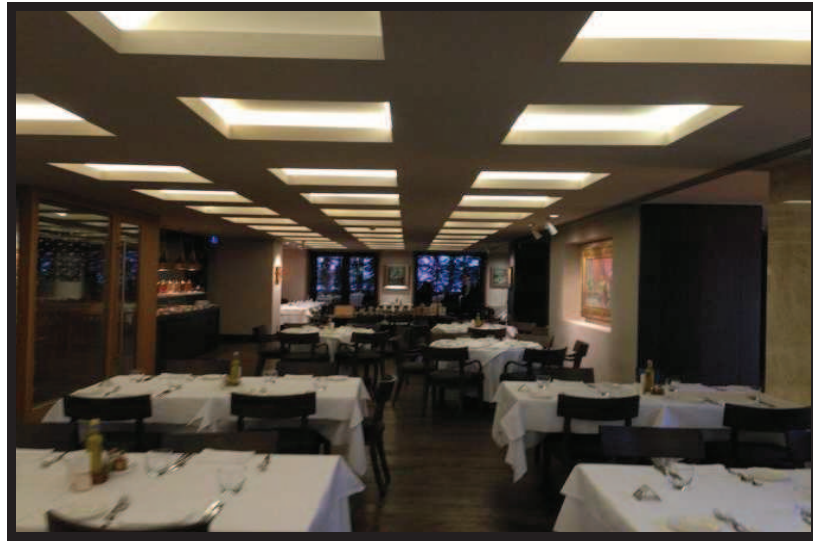
Fotoğraf 3.45: Restoran 6'nın Tatlı Mönüsü

İçecek Mönüsü

Katılımcı 6, yarı yapılandırılmış görüşmeler esnasında "Hatta çok zengin bir şarap kavi var. Türkiye'nin sayılı kavlarından biri" ifadesini kullanmıştır. Ancak araştırma kapsamında Restoran 6'ya ait içecek mönüsü temin edilememiştir.

3.2.2.7. Restoran 7'ye Ait Mönü Analizi

İstanbul Nuruosmaniye’de bulunan ve ortalama 100 kişi kapasiteye sahip olan Restoran 7, geleneksel Türk ve Osmanlı mutfak kültürü değerlerinden oluşan yemekleri, “Saray Mutfak” kültüründen “Kırsal Mutfak” kültürüne kadar uzanan tüm mutfak kültürünü mönüsüne almış bir lokantadır. En önemli misyonu geleneksel Türk Mutfak kültürünü yurt dışına tanıtmaktır. Restoran pazar hariç tüm günler 12.00–24.00 saatleri arasında hizmet vermektedir (Kurumun web sayfasından alınmıştır, erişim tarihi: 22.04.2014). Fotoğraf 3.46’da Restoran 7’nin salonundan bir görünüm yer almaktadır.



Fotoğraf 3.46: Restoran 7'nin Genel Görünümü

Oldukça şık tasarlanmış olan restorana ait mönü Fotoğraf 3.47’de yer almaktadır. Tüm alt kategorilere göre tek tek sunulmuş olan Restoran 7’ye ait mönü analizi şu şekildedir:

Modern Mönüye Uygunluk

Restoran 7’nin mönüsü, soğuk başlangıçlar, salatalar, çorbalar, sıcak başlangıçlar ve yemekler mönü kalemlerinden oluşmaktadır. Mönüde ayrıca “Fırınımızdan” başlığı altında sunulan pideler de bulunmaktadır. Mönüde tatlılar kısmı yer almamaktadır. Bu durum, Fotoğraf 3.2’de de görüldüğü üzere işletmede tatlıların açık büfe olarak servis edilmesi ile açıklanabilir. Fotoğraf 3.47’ye göre “Fırınımızdan” başlığı mönünün başında yer almaktadır. Bu kısmı saymazsak Restoran 7’nin geri kalan kısmında modern mönü kaidelerine uyulmuştur.

Mönünün Açıklayıcılığı

Restoran 7'nin mënüsünde yemek isimleri ayrıntılı olarak verildiğinden, ilave bir açıklamaya daha ihtiyaç duyulmamış ve yemeklerin altında verilen açıklama direk İngilizce hazırlanmıştır. Örneğın yemeğın adı “zeytinyağlı çakal erikli taze enginar, iç baklalı” şeklinde verildiğinden, tekrar bir açıklama yoluna gidilmemiştir. Sonuç olarak mönü gayet açıklayıcıdır.

Yabancı Dil Kullanımı

Restoran 7'nin mönü kalemleri önce Türkçe, sonra İngilizce olacak şekilde dizayn edilmiştir. Pide, pastırma, tandır gibi kelimeler İngilizceye çevrilmemiş orijinal haliyle kalmıştır. Birebir İngilizce karşılığı olmayan bazı yemeklerinse detaylı İngilizce anlatımı yapılmıştır.

Hatalı Kullanımlar

Restoran 7'nin mënüsünde herhangi bir hatalı kullanım tespit edilmemiştir.

Literatüre Uygunluk

Fotoğraf 3.47 incelendiğinde Restoran 7'nin mënüsünde hiç pilav olmadığı görülmektedir. Oysaki Osmanlı saray mutfağının Tablo 2.13'de de görüldüğü üzere, zengin pilav çeşitlerine sahip olduğu bilinmektedir. Restoran 7'nin mënüsünde yer alan yemeklerden karnıyarık ve imambayıldı patlıcan yemeğidir ve her ikisi de 19. yüzyıl yemekleri arasında yer almaktadır. Öte yandan Restoran 7 genellikle dana etinden yapılması yaygın olan külbastının, tavuklusunu mënüsüne eklemiştir. Tablo 2. 8'den de anlaşılacağı üzere tavuk külbastısı 19. yüzyıl Osmanlı saray mutfağı ana yemeklerindedir.

İçecek Mönüsü

Restoran 7'nin yiyecek mënüsünden hariç bir de içecek mönüsü bulunmaktadır. Şaraplara ağırlık verilen söz konusu mënüden, sadece alkolsüz içeceklerle ilgili kısım Fotoğraf 3.48'de yer almaktadır. Fotoğrafta da görüldüğü üzere mënüde Türk Kahvesi bulunmaktadır. Ancak mönü alfabetik sıraya göre düzenlenmediği halde, Türk Kahvesi son sıralarda yer almaktadır.

<p>FIRINIMIZDAN / FRESH FROM THE OVEN</p> <p>Sembusak South eastern Anatolian freshly baked "pide" filled with cheese and taragana leaves</p> <p>Konya çtli pide Konya style "pide" with chopped lamb, green pepper and tomatoes</p> <p>Bezar peynirli pide, bezar peynir, yeşil tiber, dereotu ve domates ile "Bezar" cheese "pide" with green pepper, tomato and dill</p> <p>Sahzadé pide, yeşil tiber, mantar, kabak, soğan ve kaşar peyniri ile Vegetarian "pide" with green pepper, mushrooms, courgette, onion and cheese</p> <p>Pastırma ve kaşarlı pide "Pastırma" (air dried beef) "pide" with "kaşar" cheese</p> <p>İspanaklı pide, soğan ile soğutenmiş taze ıspanak ve bezar peyniri ile Spinach "pide" with "bezar" cheese</p> <p>Patlıcanlı pide, kızarmış patlıcan, kaşar peyniri ve dana kavrması ile "Pide" with charred grilled aubergine, "kaşar" cheese and beef "kavrması"</p> <p>Karışık pide, dana kaburga, sucuk, kıyma, kaşar ve pastırma ile Assorted "pide" with beef "kaşar" cheese, "pastırma" (air dried beef) and "sucuk" (Turkish spicy sausage)</p>	<p>NAR Lokantası, yasadığı ve ait olduğu kültür coğrafyasında asırlar boyunca oluşmuş Osmanlı ve Türk mutfağının geleneksel pişirme yöntemlerini ve unutulmuş yemek kültürlerini günümüz insanının değerleri ve ihtiyaçlarıyla buluşturma ilkesiyle yola çıkmıştır. Kökeni yüzyıllara ya da kaybolmaya yüz tutmuş bir ortak miras, bugüne ve gelecek nesilleri taslamak ama emacımızdır.</p> <p>NAR Lokantası, sağlıklı ve geleneksel gıda üretimini sıradan edilemiş kardeşlerimiz olan NAR Gastronomi ile ortak projeler yürütmektedir. NAR Lokantası'nın mutfağında ülkemizin tüm yörelerinde katkısız ve geleneksel yöntemlerle üretilmiş zeytin yağı, ekşileri, reçelleri, kurutulmuş sebze, meyveleri, baharatları, sirkeleri ve tırsularından oluşan gıvalar kullanılmaktadır.</p> <p>NAR Lokantası, "Turkish Cultural Foundation" tarafından kurulan "Yemek Sanatları Merkezi"nin önemli kuruluş ve kişilerle yürüttüğü araştırmalar sonucu ortaya çıkartılan yerli gıda çeşitliğinin kullanım önerilerini mutfağında kullanmaktadır.</p> <p>Nar Lokantası doğanın ve sağlıklı beslenme ile ilgili doğrularında, bilgilene yemek kültürünü çevreleste ve gelecek nesillere taşımayı barınma sorumluluğunu yüklenmiş bir "LOKANTA"dır.</p> <p>NAR Restaurant is based on the principle of adapting the traditional cooking methods and foodways of Ottoman and Turkish cuisine that evolved in this country over many centuries, to our modern values and lifestyle. Our foremost aim is to preserve a shared heritage that is beginning to disappear for the benefit of present and future generations.</p> <p>In cooperation with its sister organization NAR Gastronomi, which is dedicated to the production of healthy traditional foods, NAR Restaurant uses traditional ingredients from all over Turkey for a cuisine with real flavour. These include olive oil, sour cream, fruit preserves, dried vegetables, herbs, spices, vinegars and pickles prepared by traditional methods without any additives. Our cuisine makes use of a wide diversity of local ingredients based on research carried out together with leading individuals and organisations by the Culinary Arts Center, which was founded by Turkish Cultural Foundation.</p> <p>NAR Restaurant is devoted to principle of natural, healthy eating, inspired by Turkey's diverse provincial food cultures, which are the flavours of the future.</p>
<p>SOĞUK BAŞLANGIÇLAR / COLD STARTERS</p> <p>Zeytinyağı çekici erikli taze enginar, is biberle Fresh artichokes cooked with wild green tomatoes and fresh capsicums</p> <p>Viyana yanıkı sarımsak sarımsak Viyana leaves wrapped in with fine herbed rice and flavoured with dried sour cherries</p> <p>Kabak ciğeri dolması Courgette flowers filled with fine herbed rice, spices and flavoured with dried sour cherries</p> <p>İnanm başlılı Aubergine cooked with green pepper, onion, rakıksı and tomato</p> <p>Zeytinyağı ot çeşitleri, taratar ve limon sosu eşliğinde Assorted wild vegetables and herbs braised with olive oil and lemon, served with walnut sauce</p> <p>Kızarmış patlıcan aşlması Fried of char-grilled aubergine marinated in lemon sauce with garlic</p> <p>Yoğurtlu patlıcan oması Fried of char-grilled aubergine with strained yogurt</p> <p>Zeytinyağı portakallı zencefil Fresh tomatoes with orange and olive oil</p> <p>Kuru kük dolması Dried aubergine and tomato filled with rice, spices, herbs and cooked with pomegranate molasses</p> <p>Yoğurtlu tırnak salatası yakalı nano ile Fresh young wheat with strained yogurt and wild rice</p> <p>Haz pıyan Salad of mung beans with fresh onion, parsley, mint and pomegranate sauce</p> <p>Çiğ köfte kavuğu Circassian style chicken with walnut sauce</p> <p>Homus Paste of chickpeas flavoured with tahini, touch of garlic and lemon juice</p> <p>Çırcıza usalı aşıyağı salatası Salad of octopus with olive oil and lemon sauce</p> <p>Lokanda Grilled sliced lamb ribs with red onion and arugula</p> <p>Niye dolması Risotto fried with fine herbed rice and raisins</p> <p>Kalamar dolması Wine calamari with fine herbed rice and raisins</p> <p>Yörelet peynir çeşitleri Assorted local cheese platter</p> <p>"NAR Gastronomi" Zeytinyağı Tadını Üzeli Üzeli Anadolulu Zeytinyağı Koleksiyonu'ndan sarımsağız üz farklı zeytinyağı, peynir ve acık ekmele çeşitleri ile "NAR Gastronomi" Üzeli Üzeli Depo/Collection of pure olive oil/NAR Gastronomi's Anatolian Olive Oil Collection with assorted cheeses and freshly baked breads.</p> <p>SALATALAR / SALADS</p> <p>Çözen salatası Salad of cucumber, green pepper, onion and tomato with parsley</p> <p>Mevsim salatası Mixed salad of the season</p> <p>Özendir salatası Eastern Anatolian salad with walnut and pomegranate dressing</p> <p>Çocuk Yoghurt with cucumber and dill</p>	<p>ÇORBALAR / SOUPS</p> <p>Tarhana corbası Traditional dried and herbed yogurt soup</p> <p>Ekşili Anadolu corbası Anatolian style soup of wheat, chickpeas and lentils with tomato and pomegranate molasses</p> <p>Üzeli corbası Soup of the day</p> <p>SICAK BAŞLANGIÇLAR / HOT STARTERS</p> <p>Saray usalı bu böreği, mevsim otları ve üzüm yoğurt ile Ottoman imperial style savoury pastry, filled with wild herbs and served with yogurt</p> <p>Haşlama içi kifle South Anatolian style poached spiced wheat dumplings filled with minced meat, onion, parsley and onion, served with butter and yogurt sauce</p> <p>Yoğurtlu mince Central Anatolian style poached dough dumplings filled with spiced mince meat, onion and yogurt sauce</p> <p>Saray mince Ottoman imperial style "mince" served with its own cooking liquid and topped with butter, yogurt and tomato sauce</p> <p>Nöçer Fried mixed vegetables and wild herbs dumplings</p> <p>Patlıcan kabak böreği Fried and sauté aubergine and courgette fried with "bezar" cheese and parsley</p> <p>Kahves güvec Bosphorus style casserole of greens with char-grilled tomato</p> <p>YEMEKLER / MAIN MEALS</p> <p>Kuzu tandır "Tandır" of shoulder of lamb roasted in stone oven with "ızgara" pilaf</p> <p>İncik haşlama Braised chunk of lamb with vegetables</p> <p>İlim köftesi Filet of beef wrapped in aubergine strips and cooked in tomato sauce</p> <p>Beğendili kabap Chunks of beef cooked with tomato and served on aubergine pane</p> <p>Tanak Köftesi Grilled skewer of chicken served with grilled red pepper and herb rice pilaf</p> <p>Etil dolması ve sarma çeşitleri Assorted vegetables and wild leaves filled with herbed rice and mince meat</p> <p>Karıyank Aubergine filled with herbed minced meat and cooked with tomato sauce</p> <p>Sığır başlıcağı Filet of beef with ragout of quince and seasonal vegetables</p> <p>Rüzvelli zencefil Steak of chunks of lamb with fresh tomato</p> <p>Köfte, piyaz ile Grilled special minced meat patties with salad of fennel beans</p> <p>Kuzu kuzulmuşu Grilled marinated fillet of lamb served with aubergine sauce and rice pilaf</p> <p>Kuru erikli "taraklık" Chops of ribbed lamb cooked with dried plum</p> <p>Kağrta balık Filet of codfish with vegetables, cooked in pan</p> <p>İzgara dolma (veveği), zeytinyağı, limon sosu ve niye yoğurtlu eşliğinde Grilled fillet of aubergine with wild oil, lemon sauce and arugula leaves</p>

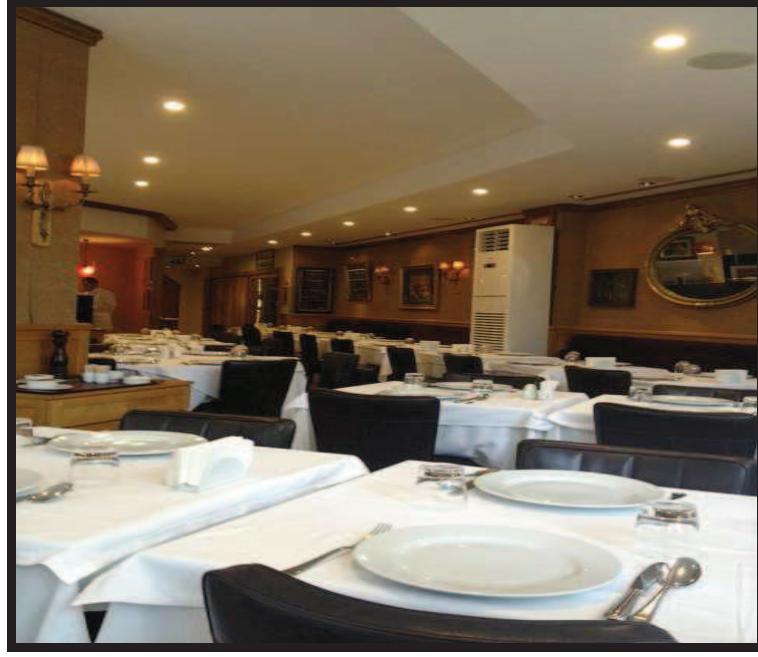
Fotoğraf 3.47: Restoran 7'nin Mönüsü



Fotoğraf 3.48: Restoran 7'nin İçecek Mönüsü

3.2.2.8. Restoran 8'e Ait Menü Analizi

1950 yılından beri faaliyette olan ve biri Nişantaşı'nda diğeri Etiler'de olmak üzere iki şubesi bulunan Restoran 8, üç kardeş tarafından yönetilmektedir. Mönüsünde Türk ve Osmanlı mutfağının seçkin örneklerini a la carte olarak sunan işletmede, yine de yemekleri görerek sipariş etmek mümkündür. 2007 yılında "Restaurant Magazine" tarafından belirlenen "The World's 50 Best Restaurants" listesinde en iyi ikinci 50 restorandan biri seçilen restoran, aynı zamanda 2002 yılında Time Out Dergisi'nin vermiş olduğu "En İyi Türk Restoranı" ödülünü de almıştır (Kurumun web sayfasından alınmıştır, erişim tarihi: 22.04.2014). Fotoğraf 3.49, Restoran 8'in yemek salonundan bir görüntüye aittir. Oldukça şık tasarlanmış olan restorana ait menü Fotoğraf 3.51'de yer almaktadır. Tüm alt kategorilere göre tek tek sunulmuş olan Restoran 8'e ait menü analizi şu şekildedir:



Fotoğraf 3.49: Restoran 8'in Genel Görünümü

Modern Mönüye Uygunluk

Restoran 8'e ait mönü çorbalar, salatalar, zeytinyağlılar ve mezeler, tadımlık, sıcak sebzeler, et yemekleri, ızgara etler, pilavlar, hamur işleri ve tatlılar mönü kalemlerinden oluşmaktadır. Restoran 8'de zeytinyağlılar ve mezeler adı verilen soğuk ordövrlerin, Tablo 2.4'e göre ilk sırada yer alması gerekmektedir. Yine ızgara etler, et yemekleri mönü kaleminin altında verilebilir niteliktedir. Izgaranın bir pişirme usulü olması, ayrı bir mönü kalemi açmayı gerektirmemektedir. Bir yemeğin pişirme usulünün özellikle belirtmek istendiği durumlarda, yemeğin adının başına "ızgara" ifadesinin konulması yeterli olacaktır. Restoran 8'in mönüsünde tadımlık olarak adlandırılan mönü kaleminin içeriği sıcak ordövrlerden oluşmaktadır. Yine hamur işleri olarak açılmış olan mönü kaleminin içinde bulunan börek ve mantı çeşitleri, sıcak ordövrler başlığı altında toplanmalıdır. Sonuç olarak Restoran 8'in mönüsü içerik olarak modern mönüye uygundur ancak, yiyeceklerin mönüdeki dizilişinde bazı hatalar bulunmaktadır.

Mönünün Açıklayıcılığı

Restoran 8'in mönüsünde herhangi bir açıklama bulunmamaktadır. Bunun sebebinin gün içinde servis edilen yiyeceklerin hem herkesin görebileceği şekilde tahtaya yazılması, hem de seçilebilecek şekilde bain-marielerde teşhir edilmesidir. Konuyla

ilgili söz konusu bilgi, araştırmacının gözlem notlarından elde edilmiştir ve Fotoğraf 3.50’de gösterilmektedir.



Fotoğraf 3.50: Restoran 8’de Yemeklerin Teşhiri

Yabancı Dil Kullanımı

Restoran 8’in İngilizce mönüsü bulunmamaktadır.

Hatalı Kullanımlar

Restoran 8’in mönüsünde herhangi bir hatalı kullanım tespit edilmemiştir.

Literatüre Uygunluk

Fotoğraf 3.51 incelendiğinde Restoran 8’in mönüsünde yer alan kuzu yahni, Tablo 2.7’de de görüleceği üzere, 16. yüzyıl yemeğidir. Restoran 8’in mönüsünde hamur işleri arasında yer alan kol böreğinin ise Tablo 2.6’ya göre Osmanlı saray mutfağında 18. ve 19. yüzyıllarda yapıldığı görölmektedir. Restoran 8’in mönüsünde yer alan tatlıların büyük çoğunluğu, Osmanlı saray mutfağı tatlılarına ilişkin literatüre uygundur. Örneğin, Fotoğraf 3.51’de yer alan kaymaklı ekmek kadayıfı, 19. yüzyıla ait bir tatlıyken, sütlü kadayıf ve şekerpare 20. yüzyıl tatlılarındandır.

ÇORBALAR		ET YEMEKLERİ	
Günün Çorbası	7.00	Hünkâr Beğendi	25.00
Mercimek Çorbası	7.00	Kuzu İncik	31.00
Paça Çorbası	10.00	Haçlama	31.00
		Kuzu Yahni	28.00
		Ayvalı Yahni	28.00
		Etlî Dolma	16.00
		Karniyarik	16.00
		Patlıcan Kebabı	28.00
		Adana Güveç	28.00
		Saray Köfte	16.00
SALATALAR		IZGARA ETLER	
Çoban Salatası	7.00	Izgara Köfte	18.00
Mevsim Salatası	7.00	Kuzu Şiş	32.00
Yeşillik Salatası	7.00	Kuzu Pirzola	32.00
Galip Bey'in Salatası	7.00	Bonfile	32.00
Tavuklu Salata	20.00	Tavuk	16.00
Turşu	7.00	Karışık Izgara	42.00
ZEYTİNYAĞLILAR&MEZELER		PILAVLAR	
Deniz Mahsullü Salata	20.00	Nohutlu Pilav	7.00
İmambayıldı	9.00	Hamsili Pilav	15.00
Zeytinyağlı Dolma	8.00	Günün Pilavı	7.00
Humus	8.00		
Yoğurtlu Semizotu	8.00	HAMUR İŞLERİ	
Acılı Ezme	8.00	Su Böreği	8.00
Közlenmiş Patlıcan Salatası	8.00	Kol Böreği	8.00
Pazı KökÜ	8.00	Manti	17.00
Taze Fasulye	8.00		
Kereviz	8.00	TATILAR	
Pilaki	8.00	İrmik Helvası	8.00
Kırmızı Biber Salatası	8.00	Kaymaklı Ayva Tatlısı	9.00
Brokoli	8.00	Kabak Tatlısı	8.00
Ispanak KökÜ	8.00	Sütlü Kadayıf	8.00
Fava	8.00	Aşure	8.00
Mercimek Köftesi	8.00	Sakızlı Muhallebi	8.00
Topik	8.00	Fırın Sütlaç	8.00
		Şekerpare	8.00
		Kaymaklı Ekmek Kadayıfı	9.00
		Dondurma	9.00
		Günün Tatlısı	9.00
		Günün Kompostosu	8.00
		Kaymak İlavesi	3.00
TADIMLIK			
Puf Böreği	3.00		
Mini Manti	5.00		
Izgara Köfte	5.00		
Etlî Dolma	4.00		
Patlıcan Tava	8.00		
SICAK SEBZELER			
Ispanak	9.00		
Semizotu	9.00		
Pazı	9.00		
Taze fasulye	9.00		
Türlü	9.00		
Karnabahar	9.00		
Pirasa	9.00		
Kapuska	9.00		
Kuru fasulye	9.00		
Nohut	9.00		

Fotoğraf 3.51: Restoran 8'in Mönüsü

İçecek Mönüsü

Restoran 8, alkollü bir işletmedir. Dolayısıyla içecek mönüsünde rakılar, biralar, şaraplar ve içecekler bölümleri yer almaktadır. Alkollü içkiler araştırma kapsamında olmadığından, mөнünün sadece ilgili kısmı Fotoğraf 3.52'de yer almaktadır. Mönüde şuruplara yer verilmiştir. Türk Kahvesi ve çay gibi sıcak içeceklere ise mөнüde yer verilmemiştir ancak hem Katılımcı 8 yarı yapılandırılmış görüşmeler esnasında Türk

Kahvesi servis ettiklerini belirtmiş, hem de araştırmacı yaptığı gözlem esnasında Türk Kahvesi tadımı yapmıştır.

İÇEÇEKLER	
Coca Cola	6.00
Cappy	6.00
Sprite	6.00
Ayran	6.00
şurup	6.00
Nar suyu	8.00
Portakal suyu	8.00
Nar & Portakal suyu	8.00

Fotoğraf 3.52: Restoran 8'in İçecek Mönüsü

3.2.2.9. Restoran 9'e Ait Mönü Analizi

İstanbul Bağcılarda 5 yıldızlı zincir bir otel bünyesinde bulunan ve Türk-Osmanlı Mutfağı örneklerinin ağdaş bir anlayışla yorumlanarak sunulduğu Restoran 9, zengin mönü seçenekleriyle hizmet vermektedir. Restoran, Perşembe ve Cuma günleri 19:00-23:00 saatleri arasında hizmet vermektedir (Kurumun web sayfasından alınmıştır, erişim tarihi: 22.04.2014).



Fotoğraf 3.53: Restoran 9'un Genel Görünümü

Fotoğraf 3.53, Restoran 9'un yemek salonundan bir görüntü yansıtmaktadır. Oldukça şık tasarlanmış olan restorana ait mn, Fotoğraf 3.54, Fotoğraf 3.55 ve Fotoğraf 3.56'da yer almaktadır. Tüm alt kategorilere göre tek tek sunulmuş olan Restoran 9'a ait mn analizi şu şekildedir:

Modern Mönüye Uygunluk

Restoran 9'un mönüsü mezeler ve zeytinyağlılar, çorbalar, salatalar, ara sıcaklar, ana yemekler ve tatlılar mn kalemlerinden oluşmaktadır. Mn incelendiğinde, Tablo 2.4'te yer alan modern mn kaideleri dikkate alınarak hazırlanığı sonucuna varılmıştır. Ancak salataların yerinin değiştirilmesinin gerektiği düşünülmektedir.

Mnnn Açıklayıcılığı

Restoran 9'un mnsnde, mezeler ve zeytinyağlılar kısmı hariç tüm yemek çeşitlerinin altında açıklayıcı ifadeler bulunmakta, mezeler ve zeytinyağlılar hakkında herhangi bir açıklama bulunmamaktadır.

Yabancı Dil Kullanımı

Restoran 9'un mönüsündeki yiyecek ve içeceklerin isimleri önce Türkçe, hemen altında da İngilizce karşılıkları olacak şekilde hazırlanmıştır. Yiyeceklerin isimleri İngilizceye çevrilirken, özel isimler dikkate alınmış ve "pilaki, tarator, Ezine, humus, miyane" gibi kelimeler İngilizceye çevrilmeye çalışılmamış, dolayısıyla anlamdan sapmalar olmamıştır.

Hatalı Kullanımlar

Restoran 9'un mnsnde bazı yazım yanlışları tespit edilmiştir. Bu yanlışlar genellikle büyük ve küçük harflerle ilgilidir. Öte yandan yemeklerin içeriği ile de ilgili bir iki konu dikkat çekicidir. şöyle ki, Fotoğraf 3.54'de yer alan ana yemeklerden dana tuffahiye, yeşil elma sosunda dilimlendirilmiş dana bonfile olarak açıklanmaktadır ve bademli pilav ile servis edildiği vurgulanmaktadır. Ancak tufahhiye Tablo 2.14'de de görüldüğü üzere 15. yüzyıl yemeklerindedir ve elma dolmasıdır. Yani söz konusu yemeğin ya mnde açıklandığı şekliyle sunumu ya da kullanılan ismi hatalıdır. Benzer şekilde

Fotoğraf 3.54’de yer alan ana yemeklerden Teşrifati Naim Efendi yemeğinin orijinal adı, Tablo 2.7’de de görüldüğü üzere Naim Efendi Terkibi Yahnidir.

Literatüre Uygunluk

Restoran 9’un mönüsü incelendiğinde salatalar arasında tabbulenin yer aldığı görülmektedir. Literatürde Tabbule Osmanlı saray mutfağına ait bir yemek olarak geçmemektedir. Yine ara sıcaklar arasında sayılan güveçte vişneli pazı sarma yemeği, genellikle vişneli yaprak sarmanın kullanıldığı mönüler için farklı bir bakış açısı sağlamıştır. Fotoğraf 3.54’de yer alan ana yemeklerden tarçınlı tavuk çevurisi ise Tablo 2.8’de yer alan kümes hayvanları ile hazırlanan ana yemekler arasında yer almaktadır ve 16. yüzyıl yemeklerindedir.

MEZELER VE ZEYTİNYAĞLILAR / MEZZES & OLIVE OIL PLATTERS	ARA SICAKLAR / ENTRÉES
Uskumru Dolması / <i>Stuffed Mackerel</i>	Güveçte Vişneli Pazı Sarma / <i>Stuffed Chard Leaves Casserole</i> Miyane sos ve küfe yoğurt eşliğinde <i>Served in a yogurt and "miyane" sauce</i>
Humus / <i>Chickpea and Tahini Paste</i>	Ev Yapımı Saray Mantı / <i>Home Made Palace Mantı</i> Dağ kekliği, süzme yoğurt, domates sos ve Urfa pul biberli tereyağı ile <i>Accompanied with strained yogurt, tomato sauce and butter with "Urfa" dried flakes</i>
Havuç Tarator / <i>Carné "Tarator"</i>	Asma Yaprağında Pastırma / <i>Pastrami Wrapped in Vine Leaves</i> Taze dağ kekliği ve domates sos yatağında <i>On the bed of tomato sauce and fresh thyme</i>
Açılı Ezme / <i>Hot Pesto</i>	Kuzu Ciğer Tava / <i>Pan Fried Lamb Liver</i> İnce zar soğan, küp patates, kekik ve pul biber eşliğinde <i>Served with sliced onion, diced potato, thyme and chili flakes</i>
Muttabelle / <i>Tahini Eggplant Salad</i>	Su böreği Süzme yoğurt ve taze nane eşliğinde <i>Served with strained yogurt and fresh mint</i>
Deniz Ürünli Pilaki / <i>Seafood "Pilaki"</i>	ANA YEMEKLER / MAIN COURSES
Dağ kekikli Ezine peyniri / <i>"Ezine" Cheese with Fresh Thyme</i>	Teşrifati Naim Efendi Kâğıtta dana madalyon, mantar, soğan, biber, et suyu ve taze dağ kekik ile <i>Beef medallions, mushroom, onion, pepper, beef jus and fresh thyme</i>
Haydari / <i>Strained Yogurt with Garlic and Mint</i>	Kuzu Şaşlık Sür ile marine edilmiş kuzu şiş, fıstıklı pilav, üzgare domates-biber ve yoğurt sos ile <i>Milk marinated lamb skewers served with patachno rice, grilled tomato-pepper and yogurt dressing</i>
Lakerda / <i>Pickled Bonito</i>	Portakallı Levrek Fileto / <i>Seabass Fillet Cooked with Orange Juice</i> Krema, mantar, soğan, biber ve peynir gratin ile <i>Served with cream, onion, pepper and cheese gratin</i>
Çerkez Tavuğu / <i>Circassian Chicken</i>	Tarçınlı Tavuk Çevurisi / <i>Sautéed Cinnamon Chicken</i> Patlıcan söğürme yatağında tarçınlı tavuk göğsü, badem ve kayısı eşliğinde <i>Cinnamon chicken on a bed of eggplant "söğürme", served with apricot and almond</i>
Zeytinyağı Taze Fasulye / <i>Spring Beans in Olive Oil</i>	Dana Tuffahiye / <i>Veal "Tuffahiye"</i> Yeşil elma sosunda dilendirilmiş dana bonfile, bademli pilav eşliğinde <i>Veal tenderloin marinated in a green apple sauce, accompanied with almond rice</i>
Zeytinyağı Biber Dolma / <i>Stuffed Bell Pepper in Olive Oil</i>	İzgara Çipura Fileto / <i>Grilled Fillet of Seabream</i> Sote ispanak, güneşte kurutulmuş domates ve misket patates eşliğinde <i>Served with sautéed spinach, sun-dried tomato and potato balls</i>
Zeytinyağı Yaprak Sarma / <i>Stuffed Vine Leaves in Olive Oil</i>	Kuzu Kafes Pizola / <i>Rack of Lamb Loın</i> Patlıcan söğürme ve ishakiye pilav ile <i>Served on eggplant "söğürme" and "ishakiye" rice</i>
İmam Bayıldı / <i>Onion Stuffed Eggplant</i>	
Zeytinyağı Kereviz / <i>Celery in Olive Oil</i>	
ÇORBALAR / SOUPS	
Lebeniye Sütlü buğday dövmesi, nohut ve zar eti <i>Cracked wheat cooked in milk, chickpea and lamb dice</i>	
Şikemperver Kuzu eti, karışık sebze ve köy eriştesi <i>Mixed vegetables, lamb and vermicelli</i>	
Mahluta Kırmızı mercimek, patates, havuç ve biber salçası <i>Red lentil, potato, carrot and pepper paste</i>	
SALATALAR / SALADS	
Bostana Domates, biber, marul, turp, nane, sumak, kroton ve zeytinyağı-limon sos ile <i>Tomato, green pepper, lettuce, parsley, radish, mint, sumac, croton and lemon-oil dressing</i>	
Kaşık Domates, salatalık, biber, maydanoz, kırmızı soğan, nane, nar ekşili zeytinyağı sos ile <i>Tomato, cucumber, green pepper, parsley, red onion and olive oil with pomegranate sour</i>	
Tabbule İnce kıyılmış maydanoz, küp domates, ince bulgur ve limon-zeytinyağı sos ile <i>Finely chopped parsley, tomato dice, thin bulgur and lemon-olive oil dressing</i>	
Meze Degustasyon / <i>Mezze Degustation</i> Humus, Zeytinyağı yaprak sarma, Muttabelle, Haydari, Lakerda, Çerkez tavuğu <i>Humus, Stuffed vine leaves, Muttabelle, Haydari, Pickled bonito, Circassian chicken</i>	

Fotoğraf 3.54: Restoran 9’un Mönüsü, Sayfa 1 ve 2



Fotoğraf 3.55: Restoran 9'un Tatlı Mönüsü

İçecek Mönüsü

Restoran 9'un detaylı bir içecek mönüsü bulunmaktadır. Ancak alkolsüz içecekler Fotoğraf 3.55'de görüldüğü gibidir. Restoran 9'un içecek mönüsünde sıcak içecekler kısmında Türk Kahvesi ilk sırada yer almaktadır. Katılımcı 9 şerbetlerle ilgili; "demirhindi, kızılıçık, meyankökü, harnup, gül, papatya, elma kurusu, kuşburnu, limonata bulunmaktadır" ifadesini kullanmış olsa da; içecek mönüsünde şerbetler gösterilmemiştir.

Sıcak içecekler / Hot beverages	Alkollü kahveler / Alcoholic coffee
Türk Kahvesi / Turkish coffee	Irish coffee / Brazilian coffee / Royal coffee
Filtre Kahve / Filter coffee	Baileys coffee / Mexican Coffee
Espresso	Meşrubat / Soft drink
Double espresso	Pepsi Cola / Diet Pepsi / Yedigün / 7 Up
Cappucino	Lipton Ice Tea / Energy drink
Cafe latte	Sodalar / Mineral water
Macchiatto	Local Mineral Water
Hot chocolate	San Pellegrino 25 cl
Çay / Tea	Su / Spring water
Bitki Çayı / Herbal Infusions	Su / Spring Water 0,5 lt
	Su / Spring Water 1,5 lt
	Taze meyve suyu / Freshly squeezed fruit juice
	Pastörize meyve suyu / Uht fruit juice

Fotoğraf 3.56: Restoran 9'un İçecek Mönüsü

3.2.2.10. Restoran 10'a Ait Mönü Analizi

Edirnekapı'daki Kariye Müzesi'nin hemen yanında, restore edilmiş bir Osmanlı konağının bahçe katında bulunan Restoran 10, 120 kişi kapasiteli kapalı mekânı ve 130 kişi kapasiteli yazlık bahçesiyle, hizmet vermektedir. Her gün 12.00'den itibaren açık olan mekân, 1991 senesinden bu yana, sunduğu yazlık ve kışlık mönüleriyle unutulmuş lezzetleri bugüne taşımaktadır (Kurumun web sayfasından alınmıştır, erişim tarihi: 22.04.2014).



Fotoğraf 3.57: Restoran 10'un Genel Görünümü

Fotoğraf 3.53, Restoran 10'un yemek salonundan bir görüntü yansıtmaktadır. Oldukça şık tasarlanmış olan restorana ait mönü Fotoğraf 3.57 ile Fotoğraf 3.60 arasındaki fotoğraflarda yer almaktadır. Tüm alt kategorilere göre tek tek sunulmuş olan Restoran 10'a ait mönü analizi şu şekildedir:

Modern Mönüye Uygunluk

Restoran 10'un mönüsü çorbalar, soğuk iştah açıcılar, sıcak iştah açıcılar, salatalar, pilavlar ve hamur işleri, ana yemekler ve tatlılar mönü kalemlerinden oluşmaktadır. Restoran 10'un mönüsü içerik olarak modern mönüye uygun olmakla birlikte, sıralanış açısından Tablo 2.4'te yer alan modern mönüden bazı farkları bulunmaktadır. Örneğin çorbaların ilk sırada değil, soğuk iştah açıcıların ilk sırada olması gerekmektedir.

Mönünün Açıklayıcılığı

Restoran 10'un mönüsünde yer alan bazı yemeklerin yanında parantez içinde çeşitli tarihlerle açıklamalar bulunmaktadır. Bu durum mönünün altında; *“Yemek adlarının yanında yazılmış çeşitli tarihler, o yemeğin alındığı en eski yazılı kaynağa aittir”* şeklinde açıklanmıştır. Mönünün geri kalan kısmı da son derece açıklayıcıdır.

Yabancı Dil Kullanımı

Restoran 10'un mönüsündeki yiyecek ve içeceklerin isimleri önce Türkçe, hemen altında da İngilizce karşılıkları olacak şekilde hazırlanmıştır. Yiyeceklerin isimleri İngilizceye çevrilirken, özel isimler dikkate alınmış “lor, bayıldı, pilaki, tulum, dilber, kirde” gibi kelimeler İngilizceye çevrilmeye çalışılmamış, dolayısıyla anlamdan sapmalar olmamıştır.

Hatalı Kullanımlar

Restoran 10'un mönüsünde herhangi bir hatalı kullanım tespit edilmemiştir.

Literatüre Uygunluk

Restoran 10'un mönüsünde bulunan yiyecek çeşitlerinin büyük bir kısmı Osmanlı saray mutfağı ile ilgili literatürle örtüşmektedir. Örneğin, mönüde 1539 tarihi ile verilmiş olan badem çorbası Tablo 2.4'e göre de 16. yüzyıl çorbası, 1844 tarihi ile verilmiş olan

döğme hıyar salatası Tablo 2.11'e göre de 19. yüzyıl salatasıdır. Yine 1898 yılına ait olarak belirtilen taze fasulye micmeri, Tablo 2.10'a göre 19. yüzyıl yemeğidir ve yeşil fasulyeli mücver olarak da bilinmektedir.

Çorbalar / Soups		Sıcak İştah Açıcılar / Warm Appetizers	
1. Badem Çorbası (1539) <i>Almond Soup</i> A light almond broth flavoured with grated nutmeg and pomegranate seeds	₺ 15	10. İstiridyeye Mantarlı Isli Çerkez Peyniri Izgarası <i>Grilled Circassian Cheese with Oyster Mushrooms</i>	₺ 20
2. Toyga Aşısı (XIV y.y.) Yarma buğday ve nohutlu yoğurt çorbası. (Soğuk servis edilir) <i>Toyga Aşısı</i> Yoghurt soup with cracked wheat and chickpeas. (Served cold)	₺ 12	11. Tulum Peynirli ve Cevizli Köz Bazıcan <i>Chargrilled Eggplant with "Tulum" Cheese and Walnuts</i>	₺ 18
3. Bezelye Çorbası (1695) Pêtis de la Croix'in anılarından <i>Pea Soup</i> From memoirs of Pêtis de la Croix	₺ 15	12. Taze Fasulye Micmeri (1898) İrklı bitkiler ve yenibahar ile tatlandırılmış, taratorlu çalı fasulyesi micmeri <i>Green Bean Fritters</i> Lightly fried green bean and egg fritters with herbs and a touch of allspice served with tarator sauce	₺ 16
Soğuk İştah Açıcılar / Cold Appetizers		Salatalar / Salads	
4. Asitane Lokmaları <i>Asitane Treats</i> Hums Lokması (1469) Kuş üzümü, çam fıstığı ve tarçınli nohut ezmesi <i>Ottoman Hums</i> Crushed chickpeas, lightly pureed with currants, pine nuts, and cinnamon powder Lor Mahlutu (1898) Biberiye ve pul biber ile tatlandırılmış, taze soğan, sivri biber ve domatesli lor peyniri <i>"Lor" Cheese Blend</i> Mixed with scallions, parsley, green peppers and tomatoes, seasoned with rosemary and paprika Fava Zeytinyağlı ve dereotlu içbakra ezmesi <i>Fava</i> Creamed broad beans, seasoned with dill served with a drizzle of olive oil	₺ 22	13. Tulum Peynirli Roka Salatası <i>Rocket Salad with "Tulum" Cheese</i>	₺ 12
5. Vişneli Yaprak Sarması (1844) Soğanlı ve Antep fıstıklı süzme yoğurt <i>Pounded Cucumber Salad</i> Thick creamy yoghurt dish with onions and pistachios		14. Nar Ekşili ve Cevizli Çoban Salatası <i>Shepherd's Salad</i> Diced tomatoes, cucumbers, peppers, scallions, crushed walnuts and herbs with pomegranate dressing	₺ 10
6. Patlıcan ve Kabak Bayıldı Tabacağı (1864) <i>"Bayıldı" Platter</i> An assortment of aubergine and zucchini stuffed with caramelized onions and cooked in olive oil		15. Marul Salatası, Dilber Asideli (1864) <i>Romaine Lettuce Salad with "Dilber" dressing</i>	₺ 12
7. Karidesli Kalamar Dolması <i>Stuffed Calamari with Shrimps</i> Oven baked whole calamari, stuffed with a blend of rice, pine nuts and currants flavoured with cinnamon and fresh mint		Pırlavlar ve Hamur İşleri / Rice and Pastry	
8. Babaganuş Yoğurt, sarımsak ve zeytinyağı ile harmanlanmış, közlenmiş patlıcan ve biber <i>Babaganush</i> Baked aubergine and green pepper mashed with garlic, yoghurt and olive oil	₺ 14	16. Dane-i Sarı (1539) Nohut ve safranlı pırlav <i>Dane-i Sarı</i> Saffron pilaf with chickpeas	₺ 14
9. Karıdeye Pilakisi (XV y.y.) Karıdeye, havuç, arpacık soğanı, sarımsak ve sirkeli, zeytinyağlı pilaki <i>Shrimp "Pilaki"</i> Shrimp with garlic, carrots and scallions cooked with olive oil and vinegar	₺ 14	17. Patlıcanlı Pırlav (1844) Damla sakızı ve tarçınli patlıcanlı pırlav <i>Pilaf with Eggplant</i> Rice pilaf with eggplants flavoured with gum mastic and cinnamon	₺ 14
	₺ 14	18. Hassa Böreği Tulum peyniri, yoğurt, yeşil zeytin, ceviz, yeşil soğan ve tarhunlu yufka böreği <i>"Hassa Bourek"</i> Traditional Turkish "yufka" pastry layered and rolled with "tulum" cheese and a blend of green olives, walnuts, yoghurt, spring onions and tarragon	₺ 16
	₺ 18	19. Ballı Gemici Böreği Peynirli ve bezelyeli kızartma yufka böreği, bal ile servis edilir <i>Sailor's Roll</i> Rolled pastry stuffed with cheese and peas, lightly fried and served with honey	₺ 16
	₺ 18	20. Kuskus (XV y.y.) Tulum peyniri, ceviz ve maydanozla çevrilmiş bulgurlu Maraş kuskusu <i>Couscous</i> Homemade cracked wheat couscous from Maraş tossed with Tulum cheese, walnuts and parsley	₺ 18

Fotoğraf 3.58: Restoran 10'un Mönüsü, Sayfa 1 ve 2

<i>Ana Yemekler / Main Courses</i>	
21. Mutancana (1539) Kayısı, Rezaki üzümü ve bademle kısık ateşte pişirilmiş kuzu yahnisini "Mutanjene" Lamb stew cooked with apricots, Rezaki raisins and almonds	21. Tuffahiye - Elma Dolması (XV. y.y.) (Vejeteryan) 28 Bulgur, kereviz sapı ve soğan ile doldurularak fırınlanmış elma dolması. Zencefil elma asidesinde pişmiş arpacık soğanı ile servis edilir "Tuffahiye" Stuffed Apple (Vegetarian) Baked apple stuffed with a blend of cracked wheat, red pepper, celery, and onions. Served with shallots cooked in a ginger apple sauce
22. Kıрма Tavuk Kebabı (1471) Yenibahar ve sirke ile sotelenmiş soğan yatağı üzerinde ızgara tavuk filetoları, ekşitilmiş kırmızı lahanaya ile servis edilir "Kırma" Chicken Kebab Chicken filets served on a bed of vinegar sauteed onions, served with sour red cabbage	22. Levrek Biryani (XV y.y.) 36 Ceviz ve baharatlarla doldurulmuş, safranla renklendirilmiş ve fırınlanmış bütün levrek "Sea Bass" Biryani Baked whole sea bass stuffed with walnuts and spices, coloured with saffron
23. Kırde Kebap (XV y.y.) Kıtır yufka üzerinde, domates ve biberli kuzu kavurma, yoğurt ile servis edilir "Kırde" Kebap Diced lamb and vegetables on flat bread croutons, served with yoghurt	23. Uskumru Dolması (1844) 32 Kuşüzümü, çam fıstığı ve baharatla doldurulmuş kızartma uskumru dolması "Mackarel" Dolma Breaded and fried whole mackarel stuffed with cumants, pine nuts, and herbs
24. Bostan Patlıcanında Reyhanlı Bildircin Aubergine Stuffed with Grilled Quails	24. Lezvine (1539) 14 Badem helvası "Pounded Almond" Halva
25. Kavun Dolması (1539) Dana ve kuzu eti, pirinç, baharatlar, badem, dolmalık fıstık ve kuş üzümü ile doldurulmuş, fırında kavun "Stuffed Melon" Cored melon stuffed with a blend of minced meat, rice, herbs, almonds, currants and baked in the oven	25. Helatiye 14 Gül şerbetinde sakızlı su muhallebisi, badem, Antep fıstığı ve mevsim meyveleri ile servis edilir "Helatiye" pudding infused with gum mastic, served with almonds, pistachios, and seasonal fruits in a rose water syrup
26. Yufkada Kuzu İncik, Beğendili Kıtır yufka içerisinde sunulan beğendili kuzu incik "Lamb Shank with Eggplant" "Beğendili" Baked lamb shank on bed of pureed eggplant, served in a crispy pastry bowl	26. Şeftalili Ka'a 16 Cevizli şeftali tatlısı, dondurma ile servis edilir "Peach" Ka'a Cinnamon flavoured walnut pastry topped with baked peaches and ice cream
27. Dana Külbastısı (1844) Tarhun, defne yaprağı ve karabiberle dinlendirilmiş ızgara bonfile dilimleri "Veal" "Külbastı" Grilled veal filets seasoned with tarragon, bay leaves, and black pepper	27. Zerde (XV. Y.Y.) 14 Safran ve balla lezzetlendirilmiş zerde "Zerde" Rice pudding flavoured with saffron and honey
28. Mahmudiyye (1539) Tarçın, karanfil ve kayısı ile lezzetlendirilmiş, Rezaki üzümü ve bademli pilic yahnisini "Mahmudiyye" Chicken stew cooked with apricots, Rezaki raisins and almonds flavoured with cinnamon and cloves	28. Vişneli Ekmek Tatlısı (1844) 14 Dondurma ile servis edilir "Bread Dessert with Sour Cherries" Served with ice cream
29. Yufkalı Köfte Anason, tarçın ve Antep fıstığı ile lezzetlendirilmiş kuzu ve dana etinden ızgara köfte "Savoury Meat Patties" Minced lamb and veal patties flavoured with aniseed, cinnamon and pistachios wrapped in flat bread and grilled	29. Dondurma 12 Ice Cream
30. Kabak Borani (Vejeteryan) Soğan, yumurta, pirinç ve sarımsaklı yoğurtlu kabak yemeği "Zucchini Borani" (Vegetarian) Zucchini cooked with onions, eggs and rice, dressed with garlic yoghurt	

Fotoğraf 3.59: Restoran 10'un Mönüsü, Sayfa 3 ve 4

İçecek Mönüsü

Restoran 10'un detaylı bir içecek mönüsü bulunmaktadır. Ancak alkolsüz içecekler Fotoğraf 3.60'da görüldüğü gibidir. Mönüde şurup çeşitleri de Türk Kahvesi de bulunmaktadır.

<i>Konyaklar / Cognacs</i>	
55. Remy Martin V.S.O.P	₺36
56. Courvoisier V.S.O.P	₺36
57. Hennessy V.S.O.P	₺36
<i>Biralar / Beers</i>	
58. Tuborg, Efes, Efes Light, Efes Dark	₺12
59. Miller, Beck's, Carlsberg	₺14
<i>Alkolsüz İçecekler / Soft Drinks</i>	
60. Taze Sıkılmış Meyve Suları <i>Freshly Squeezed Fruit Juices</i>	₺10
61. Meyve Suları <i>Bottled Fruit Juices</i>	₺7
62. Ev Yapımı Limonata <i>Homemade Lemonade</i>	₺8
63. Şurup Çeşitleri <i>Homemade Syrups</i>	₺8
64. Coca Cola, Coca Cola Light, Sprite, Fanta	₺7
65. Buzlu Çay <i>Ice Tea</i>	₺7
66. "Ayran" <i>Turkish Yoghurt Drink</i>	₺6
67. Maden Suyu <i>Mineral Water</i>	₺5
<i>Sıcak İçecekler / Hot Drinks</i>	
68. Çay <i>Turkish Tea</i>	₺5
69. Meyve ve Bitki Çayları	₺6
Ihlamur, Adaçayı, Elma, Nane, Papatya, Yeşil Çay	
<i>Fruit and Herbal Teas</i>	
<i>Linden, Sage, Apple, Mint, Daisy, Green Tea</i>	
70. Türk Kahvesi <i>Turkish Coffee</i>	₺6
71. Filtre Kahve <i>Filter Coffee</i>	₺6
72. Espresso	₺6

Fotoğraf 3.60: Restoran 10'un İçecek Mönüsü

3.2.2.11. Restoran 11'e Ait Mönü Analizi

Restoran 11, 10 Kasım 2007 tarihinden bu yana hizmet vermekte ve Osmanlı mutfağı ile modern Akdeniz yemeklerini harmanlamaktadır. İsmi kıymetli bir taşan alan restoranda, İstanbul'un kalabalığından ve gürültüsünden uzaklaşmak isteyenler için sakin bir atmosfer yaratılmıştır. Gümüşsuyu semtinde boğaz manzarasına sahip olan restoran, pek çok kez farklı ödüllere layık görülmüştür. Restoran 11, haftanın yedi günü, öğle ve akşam servisine açıktır. Yemek salonu haricinde bar ve lounge bölümleri de bulunan restoran, 2007, 2008 ve 2011 yılları boyunca, İtalya, İspanya, Yunanistan ve

Fransa'dan uluslararası şefleri mutfağına davet ederek ortak çalışmalar yürütmüştür. İşletmenin hazırlamış olduğu degüstasyon mönüleri, restoranın sommelieri tarafından farklı şaraplarla eşleştirilmektedir (Kurumun web sayfasından alınmıştır, erişim tarihi: 09.11.2013).



Fotoğraf 3.61: Restoran 11'in Genel Görünümü

Fotoğraf 3.61, Restoran 11'in yemek salonundan bir görüntü yansıtmaktadır. Oldukça şık tasarlanmış olan restorana ait mönü, Fotoğraf 3.62 ile Fotoğraf 3.64 arasındaki fotoğraflarda yer almaktadır. Tüm alt kategorilere göre tek tek sunulmuş olan Restoran 11'e ait mönü analizi şu şekildedir:

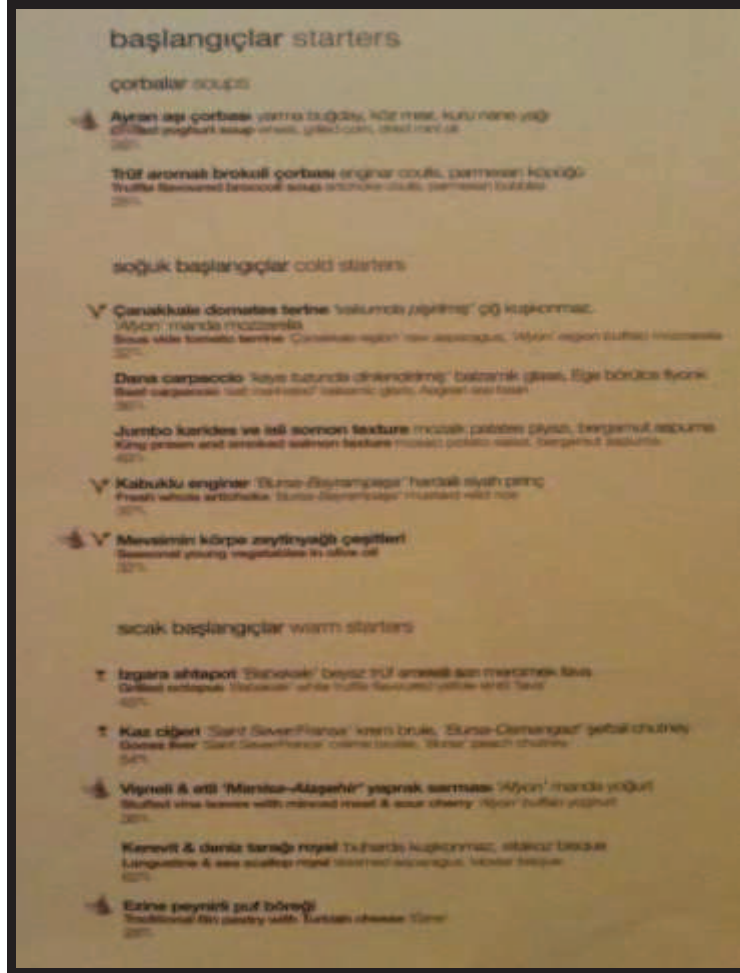
Modern Mönüye Uygunluk

Restoran 11'in mönüsü, başlangıçlar ana başlığı altında çorbalar, soğuk başlangıçlar ve sıcak başlangıçlar; salatalar, makarna ve risottolar, ana yemekler ile tatlılardan oluşmaktadır. Tablo 2.4'e göre, Restoran 11'in mönüsü içerik olarak modern mönüye uymakla birlikte sıralamada bir takım değişiklikleri gerektirmektedir. Soğuk başlangıçlarla çorbaların yerinin değiştirilmesi bu duruma bir örnektir.

Mönünün Açıklayıcılığı

Restoran 11'in mönüsü son derece açıklayıcıdır. Mönüdeki yiyeceklerin yanına konulan tuğra işareti ile hangi yemeklerin Osmanlı saray mutfağına ait olduğu belirtilmiştir.

Ayrıca bazı yemekler çeşitli şaraplarla da eşleştirilmiştir. Söz konusu açıklayıcılık, Fotoğraf 3.64’de görülen Degüstasyon Mönülerinde de mevcuttur.



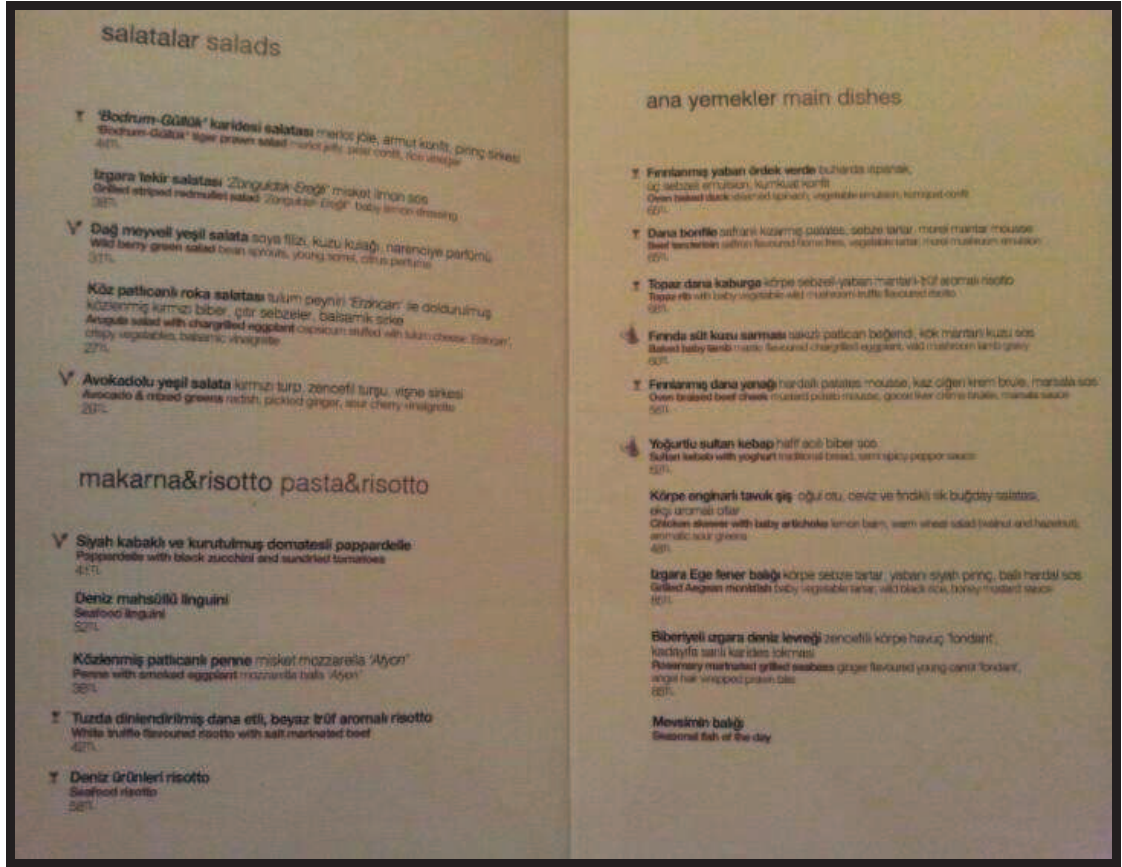
Fotoğraf 3.62: Restoran 11’in Mönüsü, Sayfa 1

Yabancı Dil Kullanımı

Restoran 11’in mönüsündeki yiyecek ve içeceklerin isimleri önce Türkçe, hemen altında da İngilizce karşılıkları olacak şekilde hazırlanmıştır. Böylelikle restoran, yabancı misafirleri için gerekli tedbiri almıştır.

Hatalı Kullanımlar

Restoran 11’in mönüsünde herhangi bir hatalı kullanım tespit edilmemiştir.



Fotoğraf 3.63: Restoran 11'in Mönüsü, Sayfa 2 ve 3

Literatüre Uygunluk

Restoran 11'in mönüsünde bulunan yiyecek çeşitlerinden makarna ve risottolar Osmanlı saray mutfağında bulunmamaktadır. Makarna ve risottolar İtalyan mutfağına ait lezzetler olmakla birlikte uluslararası tanınırlığı olan yiyeceklerdir. İtalyanların makarna yerine pasta ifadesini kullandığı bilinmektedir. Daha önce de vurgulandığı üzere 19. yüzyıl başında dahi Osmanlı saray mutfağı için makarna yeni bir sözcüktür ve bilinen tek makarna yemeği Makoronya tavaıdır. Öte yandan Fotoğraf 3.64'de yer alan tatlı mönüsünde Osmanlı saray mutfağı literatürüne uyan hiç tatlı bulunmamaktadır. Literatüre uygun tatlılar sadece Fotoğraf 3.65'de yer alan Osmanlı degüstasyon mönüsünde bulunmaktadır. Degüstasyon yani tadım mönüsü uygulaması, oldukça başarılı bir uygulamadır. Set/fix mönü hazırlama kaideleriyle hazırlanan bu mönülere içecekler de dahil edilmektedir ve belli bir sıra halinde misafirlere sunulmaktadır.

TATLILAR DESSERTS

Altın yapraklı % 70 beyaz çikolata sufle, kumkuat sorbe, çam sakızı espuma

Krokanlı, fıstıklı çikolata velvet vanilya kreması, zencefilli kuru meyve jölesi

Frambuaz & yasemin kokulu parfe tarçın ve ballı karamelize elmalı tart

Altın yapraklı nutella sufle hindistancevizi aspic, kestane tagliolini, mandalina sorbe

Fotoğraf 3.64: Restoran 11'in Tatlı Mönüsü

Oldukça pahalı olan bu mönüler sayesinde misafir restoranda bulunan pek çok yemeği tadabilecek ve restoran hakkındaki kanaati güçlenecektir. Restoran 11'in hazırlanmış olduğu iki farklı degüstasyon mönüsü Fotoğraf 3.65'de yer almaktadır. Osmanlı degüstasyon mönüsü, bazı modern ilaveler yapılmasına rağmen literatüre uygundur.

tadım menüsü degustation menu

osmanlı, geleneksel
ottoman, traditional

Kavrulmuş bademli düğün çorbası körpe sebze, kuru nane yağı
Wedding soup with lentils, roasted almond, baby vegetables, dried mint oil

Mevsimin körpe zeytinyağı çeşitleri
Seasonal young vegetables in olive oil
Kiv, Narnice 2010 (10€)

Ezine peynirli pur böreği
Traditional filo pastry with Turkish cheese 'Ezine'
Suvi Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc Rose 2011 (10€)

Vişneli & etli 'Manisa-Alaşehir' yaprak sarması 'Alyon' manda yoğurt
Stuffed wine leaves with minced meat & sour cherry 'Alyon' buffalo yogurt
Selendi Merlot, Cabernet Sauvignon, Shiraz, Cabernet Franc 2010 (10€)

Sorbe
Sorbet

Fırında süt kuzu sarması sakızı patlıcan beğendi, kök mantarı kuzu sos
Baked baby lamb mastic flavoured chargrilled eggplant, wild mushroom lamb gravy
Kırma Cabernet Sauvignon, Öküzgözü 2010 (10€)

Ekmekek kadayıfı Alyon manda kaymağı, vişne komposto
'Ekmekek kadayıfı' Alyon buffalo milk clotted cream, sour cherry compote
Sefir, Misket 2010 (10€)

120TL Menü
Menu

195TL Menü ve Şaraplar
Menu and Wines

Servisimiz için her şeyi en iyi şekilde yapmaya çalışıyoruz. Ancak her şeyin bir sınırı vardır. Bu nedenle, her şeyin bir sınırı vardır. Her şeyin bir sınırı vardır. Her şeyin bir sınırı vardır.

tadım menüsü degustation menu

modern, yenilikçi
modern, innovative

Füme kırlangıç balığı çorbası kabuklu deniz ürünleri, rake sabayon
Smoked red gurnard soup clams, shellfish, local rake sabayon

Ördek ciğeri tarin vakumda pişirilmiş, şarap jöle, avokado püre, cevizli tost ekmeği
Saus vide' duck liver terrine sous vide, avocado puree, toasted walnut bread
Cassis, Vicchio Pinotno 2011 Italy (10€)

Erik kurusu ile tütsülenmiş ilk 'orkinos' salatası merlot jöle, pıncık sirke sosu
Plum shavings smoked warm tuna salad merlot jelly, rice vinegar dressing
Whispering Angel Rosé, Grenache, Rolle, Cinsault, Syrah, Mourvèdre 2012 France (10€)

Beyaz trüf aromalı risotto tuzda dinlendirilmiş baharatlı dana eti
White truffle flavoured risotto with salt marinated beef
Orendi Borgi, Sirena 2011 Italy (10€)

Sorbe
Sorbet

Firinanmış yaban ördek verde buharda spanak, üç sebze emulsion, mango samba
Oven baked duck steamed spinach, three vegetable emulsion, mango salsa
Koorunga Hill Shiraz, Cabernet Sauvignon 2008 Australia (10€)

Krokanlı, istikdi çikolata velvet vanilya kreması, zencefilli kuru meyve jölesi
Pistachio and croquante chocolate velvet vanilla cream, ginger flavoured dried fruit jelly
Muscadel Oro, 'Finlek' NV Spain (10€)

145TL Menü
Menu

245TL Menü ve Şaraplar
Menu and Wines

Servisimiz için her şeyi en iyi şekilde yapmaya çalışıyoruz. Ancak her şeyin bir sınırı vardır. Bu nedenle, her şeyin bir sınırı vardır. Her şeyin bir sınırı vardır. Her şeyin bir sınırı vardır.

Fotoğraf 3.65: Restoran 11'in Degüstasyon Mönüsü

İçecek Mönüsü

Restoran 11'in çok detaylı bir alkollü içecek mönüsü ile şarap mönüsü bulunmaktadır. Restoran sadece Ramazan aylarında şerbet servisi yaptığından mönüsünde şerbet bulunmamaktadır. Türk kahvesi ise sıcak içecekler arasında yer almaktadır.

3.2.2.12. Restoran 12'ye Ait Mönü Analizi

Academie Internationale de la Gastronomie ödülü ile uluslararası alanda kabul görmüş olan Restoran 12, yenilenen iç dekorasyonu ve terasıyla, elegan ve sofistike bir ortamda Türk ve Osmanlı mutfağından örnekler sunmaktadır. Boğaz'a, saraylara ve camilere hakim manzara ve canlı fasıl müziği de bulunan restoranda, her gün 18:00-23:00 saatleri arasında hizmet verilmektedir (Kurumun web sayfasından alınmıştır, erişim tarihi: 22.04.2014).



Fotoğraf 3.66: Restoran 12'nin Genel Görünümü

Fotoğraf 3.66, Restoran 12'in yemek salonundan bir görüntü yansıtmaktadır. Oldukça şık tasarlanmış olan restorana ait mönü Fotoğraf 3.67 ile Fotoğraf 3.70 arasında yer almaktadır. Tüm alt kategorilere göre tek tek sunulmuş olan Restoran 12'ye ait mönü analizi şu şekildedir:

Modern Mönüye Uygunluk

Restoran 12'nin mönüsü, tadımlık sıcak ve soğuk mezeler ana başlığı altında, soğuk mezeler, sıcak mezeler, çorbalar, başlangıçlar, hamur işi ve pilavlar, ana yemekler ve tatlılar mönü kalemlerinden oluşmaktadır. Tablo 2.4 incelendiğinde, Restoran 12'nin mönüsünün içerik olarak modern mönüye uygun olduğu ancak sıralanış olarak modern mönüye uygun olmadığı görülmektedir. Mezeler grubu altında verilenlerin hepsinin aslında başlangıç olduğu düşünüldüğünde, başlıklandırmada bir revizyona gidilmesi gerekmektedir.

TADIMLIK SICAK VE SOĞUK MEZELER		ÇORBALAR	
Arzu ettiğiniz tadımlık sıcak ve soğuk mezelerden		Ajotu	22,00
4 çeşit	42,00	Yoğurtlu buğday çorbası, kıyma ve mini köfteler	
6 çeşit	56,00	Deniz Mahulleri Çorban	32,00
SOĞUK MEZELER		Karides, levrek, haruş ve limon	
Balık tacator	15,00	Mercimek Çorban	19,00
Ahtapot salatası	16,00	Kızarmış lavaş parçaları eşliğinde	
Tütsülenmiş soğuk Falanur	14,00	Bademli Enginar Çorban	25,00
Zeytinli limonlu kalamar dolması	22,00	Tavada kızarmış enginar parçaları ve kavurulmuş badem	
Pazı yaprağına sarılı zeytinyağlı balık	16,00	BAŞLANGIÇLAR	
Tuzda pişirilmiş enginarlı levrek salatası	26,00	Geleneksel Türk Zeytinyağlıları	32,00
Tahinli patlıcan ezmesi	14,00	Pazı dolması, taze fasulye ve mevsimlik zeytinyağlı	
Cecrecu; tuzlama yoğurt ve kavurulmuş soğan	12,00	Keçi Peyniri Salatası	25,00
Tavuklu fişik salatası	12,00	Karamelize edilmiş ceviz, semiz otu, körpe ıspanak, kavurulmuş vişne, fırınlanmış pancar, domates ve portakal sosu	
Pastırma turşusu	14,00	Akdeniz Salatası	26,00
Nohut döşmesi	12,00	Akdeniz yeşillikleri, bildiğin yumurtası, avocado, salatalık, zeytin, kızart domates, yeşil biber ve naraneçye sos	
Patlıcanlı domates ezmesi	14,00	Enginar Salatası	26,00
Koflu yoğurt	12,00	Baharatlı zeytinyağlı bekletilmiş enginar göbeği, avokado, marul, ıspanak ve karı kaşar	
Çerkez tavuğu	14,00	Tuzda Marine Somon	32,00
Patlıcanlı ve cevizli biber sarması	14,00	Kavurulmuş zeytinyağlı turunçgiller kabağı, pembe greyfurt, ceviz içi, semiz otu, taze mayane ve yeşil limon sosu	
SICAK MEZELER		Etili Pazı Dolması	33,00
Kekikli fenezbahçı kavurması	19,00	Yoğurt ve tıfmalı kendi sosu eşliğinde	
Paçanga; pastırmalı ve dil peynirli börek	12,00	Iğara Kalamar Dolması	42,00
Kızarmış tahinli nohut	12,00	İç miçye, karides, levrek ve sebzeler ile doldurulmuş mini kalamar	
İçli köfte; yağda kızartılmış etli bulgur dolması	17,00	HAMUR İŞİ VE PİLAVLAR	
Asma yaprağında tuzara pastırma ve dil peyniri	24,00	Saray Mantısı	31,00
Kuru patlıcan dolması	16,00	Taze ev yapımı mantı, manda yoğurdu, tereyağı ve mayane ile	
Keçili kurze; kıymalı ve soğanlı mantı	16,00	Reştiyye	35,00
Kavurmalı humus	15,00	Ev yapımı kıymalı biberli erişte; nohut peyniri, ceviz ve maydanos eşliğinde	
Edirne tavu çiğeri	15,00	Terki-i Kabuniye	35,00
		Nohutlu, kaytali ve etli pilav	
		Deniz Mahulleri Fırık Pilavı	42,00
		Tütsülenmiş fırık buğdayı, karides, kalamar, levrek ve hum miçyeli	
		Belirli bir yiyeceğe katkı maddeleri var ise listeden sonra parantezini bildiririz. Fiyatlarımız Türk Lirası olup KDV dahildir.	

Fotoğraf 3.67: Restoran 12'nin Mönüsü, Sayfa 1 ve 2

ANA YEMEKLER	
Kuzu Sırtı Fırın Çemenli ekmek ile kaplanmış kuzu sırtı, kızarmış enginar ve yerelması püresi ile	66,00
Kuzu Kuşğözü Izgara kuzu bonfileli, sote ıstiridye mantarı, körpe ıspanak ve ayva püresi	64,00
Fırın Kebab Ağır ateşte pişirilmiş kuzu kolu, tereyağlı tırnak pide, fırınlanmış arpacık soğanı, domates, sebze ve kişnişli pilav	63,00
Tencere Kölbastı Taze baharatlar ve et suyu ile tencerede demlendirilmiş ızgara kuzu dilimleri, soğan, sarımsak ve kızarmış pide eşliğinde	62,00
Sarma Kebab Lavaş ekmeğine sarılmış Urfa Kebabı, sıcak ezme salatası ve karabuğday pilavı	59,00
Izgara Dana Bonfile Fırınlanmış dana iliği, safranlı ve sarımsaklı taze patates ekmei, kızarmış ekmek	65,00
Dana Gerdan Ağır ateşte pişirilmiş dana gerdanı, bal kabaklı kara buğday pilavı, sirkeli ekşi kuru vişne, kırmızı soğan ve et sosu eşliğinde	64,00
Hünkar Kebabı Sütte demlendirilmiş baharatlı dana eti dilimleri, patlıcan böreği ile	60,00
Tavuk Şiş Pilav ve pazı kavurması ile	50,00
Tavuk Budu Dolması Ispanak, keçi peyniri ve kestane mantarı ile doldurulmuş tavuk butu sarmsak, enginar beğendi ve hafif acılı zeytinyağlı domates sosu	48,00
Levrek Buğulama Domates, patates, biber, limon ve sarımsak ile tatlandırılmış fırın levrek buğulama	55,00
Tuzda Balık Sote yeşil kuşkonmaz, roka salatası ve tartar sos ile	Günlük Fiyat
Izgara Levrek Haşlanmış mevsim sebzeleri ve roka ile	Günlük Fiyat
Izgara Akdeniz Karidesleri Sebzeli pilav ve sarımsak sos ile	Günlük Fiyat
Deniz Mahsulleri Yahni Baharatlar ile lezizlendirilmiş mini kalamar, deniz tarağı, barbun, kum midyesi, ahlatpot, sarımsaklı fırınlanmış patates ve kızarmış ekmek	70,00

Fotoğraf 3.68: Restoran 12'nin Mönüsü, Sayfa 3

Mönünün Açıklayıcılığı

Restoran 12'nin mönüsü oldukça açıklayıcıdır. Her yemeğin altında söz konusu yemeğin neleri içerdiği ve nasıl, ne ile servis edildiği belirtilmiştir. Ayrıca Fotoğraf 3.67'de de görüldüğü üzere, herhangi bir besin alerjisi olanlara karşın mönüde ikazda bulunulmuştur.

Yabancı Dil Kullanımı

Restoran 12'nin mönüsündeki yiyecek ve içeceklerin isimleri sadece Türkçe hazırlanmış, İngilizce ya da herhangi bir başka dil kullanımı yoluna gidilmemiştir.

Hatalı Kullanımlar

Restoran 12'nin mönüsünde herhangi bir hatalı kullanım tespit edilmemiştir.

TATLILAR	
Sütlü İncir Tatlısı Sütte pişirilmiş kuru incir tatlısı; çıtır kadayıf ve kaymaklı dondurma ile	22,00
Zerdeli Fırın Sütlâç Safraanlı zerde tatlısı üzeriinde vanilyalı fırın sütlâç	20,00
Türk Tatlı Tabağı Fıstıklı baklava, hurmalı baklava, kestaneli baklava ve kazandibi; sakızlı dondurma ile	28,00
Helva-yi Hakani Dil peyniri ile harmanlanmış un helvası; fıstık ezmesi, tahin ve pekmez sos ile	22,00
Meyve Tatlıları Ayva tatlısı, kabak tatlısı, Hatay turunc tatlısı ve kayısı tatlısı; taze kaymak ile	28,00
Künefe Sahanda kızartılmış tuzsuz Antakya peynirli tel kadayıfı; manda kaymağı ile	25,00
Meyve Tabağı Dilimlenmiş mevsim meyveleri	28,00
Dondurma (1 Top) Güllü-kaymaklı, limon sorbe, akide şekerli, kızılcaıklı, rakı-kavunlu	8,00

Fotoğraf 3.69: Restoran 12'nin Tatlı Mönüsü

Literatüre Uygunluk

Restoran 12'nin mönüsünde bulunan yiyecek çeşitlerinden Fotoğraf 3.67'de yer alan Terkib-i Kabuniye, Tablo 2.13'de yer alan pilav çeşitlerinden 15. yüzyıla ait Kabunî Pilavıdır. Yine Restoran 12'nin ana yemekleri arasında bulunan ve Fotoğraf 3.67'de yer alan tencere külbastısı, Tablo 2.7'ye göre, 19. yüzyıl et yemeklerinden biridir. Fotoğraf

3.69’da yer alan tatlılar arasında yer alan ve Hakan Helvası anlamına gelen Helva-yi Hakani, Tablo 2.18’e göre 19. yüzyıl tatlılarındanndır.

İçecek Mönüsü

Restoran 12’nin çok detaylı bir alkollü içecek mönüsü bulunmaktadır. Ancak alkolsüz içecekler Fotoğraf 3.70’de görüldüğü gibidir. Katılımcı 12, şerbet/şurup çeşitlerinin fazla rağbet görmediği için yapılmadığını, görüşmeler esnasında vurgulamıştır. Mönü de bunu kanıtlar niteliktedir. Öte yandan Türk Kahvesi Restoran 12’nin içecek mönüsünde yer almaktadır.

SU & MADEN SUYU	
SPRING & MINERAL WATER	
Kaynak Suyu / Spring Water 33 cl	7,00
Kaynak Suyu / Spring Water 75 cl	14,00
Maden Suyu / Mineral Water	9,00
San Pellegrino	18,00
San Pellegrino 75 cl	28,00
Perrier	19,00
MEŞRUBAT / SOFT DRINKS	
Coca Cola / Diet Coke / Cola Zero	15,00
Sprite / Fanta	15,00
Ginger Ale	18,00
Şişe Meyve Suyu / Bottled Fruit Juice	15,00
Taze Meyve Suyu / Freshly Squeezed Juice	16,00
SICAK İÇECEKLER / HOT BEVERAGES	
Filtre Kahve / Filter Coffee	15,00
Çay / Tea	15,00
Sıcak Çikolata / Hot Chocolate	15,00
Cappuccino	15,00
Espresso	15,00
Türk Kahvesi / Turkish Coffee	15,00
Café Latte	15,00

Fotoğraf 3.70: Restoran 12’nin İçecek Mönüsü

3. 2.2.13. Restoran 13'e Ait Mönü Analizi

Restoran 13, 1897'de dört masa ve 16 sandalye ile Sirkeci'de açılan, mütevazı bir aşçı dükkânıdır. Kısa sürede tanınan lokanta, zaman içinde İstanbul mutfağı denince akla ilk gelen isimlerden birine dönüşmüştür. Lokantanın şöhreti 1940'lardan sonra Türkiye'ye yayılmıştır. Bugün, ailenin dördüncü kuşağı tarafından işletilen kuruluş, 1924-2006 yılları arasında pek çok ülkeden devlet büyüklerini ağırlamıştır. Gerek Türkiye'den gerekse de yurtdışından pek çok kuruluş tarafından ödüllere layık görülen bu restoranın, yine İstanbul'da bir alışveriş merkezi içinde şubesi bulunmaktadır (Kurumun web sayfasından alınmıştır, erişim tarihi: 09.11.2013).



Fotoğraf 3.71: Restoran 13'ün Genel Görünümü

Fotoğraf 3.71, Restoran 13'ün terasından bir görüntü yansıtmaktadır. Fotoğraf 3.72 Restoran 13'e ait mönüyü içermektedir. Tüm alt kategorilere göre tek tek sunulmuş olan Restoran 13'e ait mönü analizi şu şekildedir:

Modern Mönüye Uygunluk

Restoran 13'ün mönüsü girişler, ana yemekler, salatalar peynirler ve tatlılar meyveler mönü kalemlerinden oluşmaktadır. Mönünün, Tablo 2.4'te yer alan Modern Mönü kaidelerine birebir uymadığı görülmektedir. Örneğin, ayrı bir mönü kalemi olması gereken çorbalar, sadece "günün çorbası" olarak mönüde yer almaktadır ve girişler kısmı içindedir. Yine, "karışık zeytinyağlı tabağı" soğuk ordövrler mönü kalemi altında yer alması gerekirken girişler kısmı içindedir. Restoran 13'ün mönüsü incelendiğinde salatalar ve peynirler diye ayrı bir mönü kalemi olduğu görülmektedir. Peynirler,

modern mnde yer almamaktadır. Tablo 2.3'te de görüleceği üzere klasik mnde yer almaktadır ve 13. sırada servis edilmektedir.

Mnnn Açıklayıcılığı

Restoran 13'n mönüsü, restoran misafirlerini bilgilendirebilecek hiçbir unsuru bulundurmamaktadır.

GİRİŞLER Günün orbası..... Karışık zyt. Tabağı..... Ordövr Tabağı..... Spagetti Bolonez..... Su Böreği Peynirli..... Talaş Kebabı..... Tereyağlı Pilav..... Patates Tava..... Etl Dolma Tabağı.....	SALATALAR PEYNİRLER Patlıcan Salatası..... Mevsim Salatası..... oban Salatası..... Yoğurt..... Peynir Tabağı.....
ANA YEMEKLER Dana Rosto..... Tas Kebabı..... İncik Kebabı..... Konyalı Kebabı..... Kuzu Dolması..... Pili Dolması..... Pili Fırın..... Beğendili Kebab..... İslim Kebabı..... Kaşarlı Kfte..... oban Kavurma..... Sebzeli Pili Sarma..... Lokman Usul Tavuk..... Pirzola Fırında Mantarlı..... Döner Kebabı..... Yoğurtlu Pideli Kebab..... Fileminyon Sote Mantarlı.....	TATLILAR MEYVELER Baklava eşitleri..... Karışık Tatlı..... Süt Tatlısı eşitleri..... Mevsim Meyvaları..... Meyva Salatası..... Dondurma Karışık.....
	SOğUK İCEKLER Osmanlı Şerbetleri..... Ayrın..... Portakal Suyu..... Meyva Suları..... Coca Cola..... Diet Cola..... Maden Sodası..... Memba Suyu.....0,5 lt..... Memba Suyu.....1,5 lt.....
	SICAK İCEKLER Türk Kahvesi..... Nescafe..... Espresso..... Capuccino..... ay Servisi.....
Fiyatlarımıza K.D.V. Dahildir.	

Fotoğraf 3.72: Restoran 13'n Mönüsü

Yabancı Dil Kullanımı

Restoran 13'n mönüsündeki yiyecek ve içeceklerin isimleri sadece Türkçe hazırlanmış, İngilizce ya da herhangi bir başka dil kullanımı yoluna gidilmemiştir.

Hatalı Kullanımlar

Restoran 13'ün mönüsünde yazım yanlışları bulunmaktadır. Örneğin Fotoğraf 3.72'de de görüldüğü üzere, spaghetti bolonezin aslında Spaghetti Bolognese olarak yazılması, meyve salatasının, meyve salatası olarak yazılması gerekmektedir.

Literatüre Uygunluk

Restoran 13'ün mönüsünde bulunan ve sulu olmayan mezelerin, birer kaşık olacak şekilde aynı tabakta servis edilmesi anlamına gelen Ordövr Tabacağına, Osmanlı saray mutfağında rastlanmamaktadır. Yine spaghetti bolonez yemeği, Osmanlı saray mutfağı mönüsüne sahip olan bir restoran için uygun değildir. Ancak Fotoğraf 3.72'de yer alan yemeklerden su böreği Tablo 2.6'ya göre, tas kebabı Tablo 2.7'ye göre kuzu dolması ise Tablo 2.14'e göre, 19. yüzyıla aittir ve literatüre uygundur.

İçecek Mönüsü

Restoran 13'ün ayrı bir içecek mönüsü hazırlamadığı görülmektedir. Konuyla alakalı restoranın aşçıbaşısı "*Ayrı bir içecek mönümüz yok. İşletmemiz zaten alkolsüz. Dolayısıyla yiyecek mönüsünün sonunda içecekler diye bir kısım var sadece.*" ifadesini kullanarak bu duruma açıklık getirmiştir. Öte yandan mönüde Osmanlı şerbetleri ve Türk Kahvesi bulunmaktadır. Her iki içecek de ilgili başlıkların ilk sırasında yer almaktadır.

On üç restoran için tek tek yapılan doküman analizlerine ait toplu bulgular ana hatlarıyla şu şekildedir:

- 5 adet restoranın mönüsü, Modern Mönü kaideleri dikkate alınarak hazırlanmış, 3 adet restoran ise mönülerini Modern Mönüye uygun hazırlamamıştır.
- Mönüsü modern mönüye uygun olmayan restoranlardan ikisi belediye belgeli, biri ise 2. sınıf lokantadır.
- 5 adet işletmenin mönüsü kısmen modern mönüye uygundur. Söz konusu işletmelerin mönülerinde özellikle çorba ve salataların yerleri yanlıştır.
- Restoranlar içerisinde sadece Restoran 6 mönüsünü modern mönüye %100 uygun hazırlamıştır.

- 9 adet restoranın mönüsü oldukça açıklayıcı, 1 adet restoranın mönüsü ise kısmen açıklayıcı olarak nitelendirilmiştir. Bunun sebebi, bazı mönü kalemlerinin açıklanıp bazılarında açıklama getirilmemesidir. 3 restoranın mönüsü ise hiç açıklayıcı değildir.
- Mönüsü açıklayıcı olmayan üç restorandan ikisi belediye belgeli restoran, biri ise 2. sınıf lokantadır.
- Modern mönü kaidelerine uygun olmayan mönüye sahip iki işletme, aynı zamanda mönülerini açıklayıcı da hazırlamamıştır.
- 7 adet restoran önce yemeklerin Türkçesi, sonrasında İngilizcesi olacak şekilde mönü kartını dizayn etmiştir.
- 5 adet restoran mönüsünü sadece Türkçe hazırlamıştır.
- Restoranlardan sadece Restoran 5, aynı mönüde Türkçe ve İngilizce kullanımı yoluna gitmemiş, tamamı İngilizce olan ayrı bir mönü hazırlamıştır.
- Mönülerde görülen hatalı kullanımlar genellikle; anlatım bozukluğu, yazım-imla yanlışları, İngilizce çevirilerde hata ve yemeklerin içeriğinde hata olarak tespit edilmiştir.
- Mönüsünde Türk kahvesi bulunan işletmelerden bazıları, Türk kahvesini kahveler arasında ilk sıraya koyarken, bazı işletmeler alfabetik sıraya riayet edilmediği halde İtalyan kahvelerini ilk sıraya koymuştur.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Bir destinasyonun sahip olduğu en değerli çekiciliklerden biri yemek kültürüdür. Özellikle söz konusu gastronomi turizmi olduğunda, destinasyonun çekiciliğini arttıran en temel unsur yerel yemeklerdir. Destinasyonlar genelde her türlü yemek çeşidini sunma çabası içinde pek çok mekâna ev sahipliği yaparken, turistler yerel yemekler sunan mekânlar bulmakta zorluk çekmektedirler. Bu durumun İstanbul ili için de böyle olduğu, gastronomi turizmi konusunda rekabet üstünlüğü sağlanılabilecek en önemli ürünlerden biri olan Osmanlı saray mutfağına ait yiyecek ve içecekleri sunan restoranların sayıca az olduğu görülmektedir. Osmanlı saray mutfağına ait yiyecek ve içeceklerin, gastronomi turizmi çerçevesinde değerlendirilerek, İstanbul'un gastronomi turizmi konusunda dünyadaki pazardan daha büyük pay alması gerektiği düşüncesi ile hazırlanan bu çalışmadan elde edilen en temel sonuçlar şunlardır:

- Osmanlı saray mutfağına ait yiyecek ve içecekler, gastronomi turizmini geliştirmek için kullanılabilir.
- İstanbul gastronomi arzlarından pek çoğunu bünyesinde bulundurduğundan (yatak sayısı ve restoran kapasiteleri vb.), Osmanlı saray mutfağı kullanılarak gastronomi turizmini geliştirmek için oldukça uygun bir ildir.
- Bir bölgenin gastronomi turizmini geliştirebilmek için, belirli yiyecek ve içeceklerle öne çıkacak bir imaj yaratmış olması beklenmektedir. Söz konusu İstanbul olduğundaysa, şehrin kozmopolitliği nedeniyle, belirli yiyecek ve içeceklerle öne çıkmadığı görülmektedir. Şehirde sadece “Kanlıca Yoğurdu, Sarıyer Böreği, Çengelköy Hıyarı ve Vefa Bozası” gibi çeşitli semtlerin isimleriyle ünlenmiş yiyecek-içecek maddeleri öne çıkmış durumdadır. Ancak bu gıdalar gastronomi turizminde İstanbul için, tek başına lokomotif teşkil edememektedir.
- Günümüz Türk mutfağı Osmanlı saray mutfağı zannedilmektedir.
- Osmanlı saray mutfağı yerel halk tarafından dahi bilinmemektedir.
- Günümüz restoranlarında üretilen Osmanlı saray mutfağına ait yiyecek ve içeceklerin tamamı, tarihsel süreç içerisinde değişen damak tatlarının da etkisiyle, orijinal hallerinden farklıdır. Kullanılan ölçü birimleri, malzemeler ve miktarları açısından Osmanlı saray mutfağına ait yiyecek ve içecekler modernize edilmiştir.

- Osmanlı saray mutfağında kullanılan pek çok araç-gereç günümüzde tamamen kullanımdan kalkmıştır.
- Gastro turist varışlarını arttırabilmek için gerekli tanıtımlar yapılamamaktadır, mevcut tanıtımlar ise yetersizdir.
- Yurtdışında Osmanlı saray mutfağı ya bilinmemekte ya da başka yemekler Osmanlı saray mutfağı zannedilmektedir.
- Osmanlı saray mutfağına ait restoranlar kuracak yatırımcı eksikliği vardır.
- Osmanlı saray mutfağına ait yiyecek içecekleri pişirip servis edebilecek yetişmiş nitelikli personel sorunu yaşanmaktadır.
- Osmanlı saray mutfağına ait yemekler için uzun ve zahmetli bir hazırlık sürecine ihtiyaç duyulmaktadır. Bu yüzden maliyetleri de yüksek olmaktadır.
- İstanbul'da faaliyet gösteren restoranların aşçıbaşları arasında bayan aşçıbaşı bulunmamaktadır.
- Aynı işletmede uzun yıllar çalışma oranının düşük olduğu bilinen turizm sektörünün yapısına rağmen, araştırma kapsamındaki şeflerin büyük çoğunluğu işletmelerinde uzun yıllardır çalışmaktadır.
- Şeflerin yurtdışı deneyimi bulunmaktadır.
- Gastronomi sektörüne yönelik bilgi üreten kurumlar ve sivil toplum kuruluşları etkin bir şekilde çalışsa da; tüm çalışmalar sektörün kurumsallaşması açısından yetersiz kalmaktadır.
- Aşçıbaşlarının eğitim seviyesi, yaptıkları işin popülerliği ile kıyaslandığında oldukça düşüktür.
- Restoran Sınıflandırma Sistemlerinden herhangi birine İstanbul dahil değildir.

ÖNERİLER

Osmanlı saray mutfağının gastronomi turizmi çerçevesinde incelendiği bu çalışma sonucunda, çeşitli öneriler getirmek mümkündür. Söz konusu öneriler “Turizm Sektörüne Öneriler ve Sonraki Araştırmacılara Öneriler” şeklinde gruplandırılmıştır.

Turizm Sektörüne Öneriler

- 1) Gastronomi turizmi ve Osmanlı saray mutfağının gastronomi turizmi içindeki yeri konusunda farkındalık yaratmak ve halkı bilinçlendirmek gerekmektedir.
- 2) Bir yerin pazarlama potansiyeli, orada yaşayan yerel halkla doğrudan ilişkilidir. Dolayısıyla yerel halka ne tip gastronomik değerlere sahip olduğu okullarda öğretilmelidir.
- 3) Gastronomi turizminin gelişebilmesi için turizm endüstrisinin kendi içerisindeki koordinasyonu çok önemli olmaktadır. Bu sebeple yerel yiyecek-içecek üreticileri ile yerel turistik işletmelerin iletişim içinde olması gerekmektedir.
- 4) İstanbul’da “Osmanlı” temalı bir gastronomi müzesi açılması desteklenmelidir. Müze nesnelerinin işlevleri, yapım biçimleri, bunların malzemeleri ile ilgili yapım veya uygulama biçimleri kurslar yoluyla öğretilebilir. Düzenlenen bu kurslarda katılımcılara sertifika verilebilir.
- 5) Türk turizminde, gastronomi konusunda ciddi bir tanıtım sorunu yaşanmaktadır. Yapılacak çalışmalar ile başta Osmanlı saray mutfağı ve İstanbul olmak üzere Türk gastronomisi hakkında etkili tanıtım kampanyaları düzenlenmelidir.
- 6) Tur operatörleri ve seyahat acentaları başta Osmanlı saray mutfağı ve İstanbul’u içermek üzere Türkiye’nin çeşitli yerlerini kapsayacak gastronomi turizmine yönelik kapsamlı paket turlar düzenlemelidirler.
- 7) Türkiye’de düzenlenen yerel gastronomi etkinliklerine, festival ve şenliklere yerli ve yabancı turistlerin katılımının artırılması sağlanmalı, bu etkinliklerin ulusal ve uluslararası düzeyde tanıtımlarının yapılması sağlanmalıdır.
- 8) Düzenlenen festival ve şenliklere ek olarak Osmanlı saray mutfağı temalı bir şenlik ya da festival düzenlenmesi planlanarak, her yıl devamlılığı sağlanmalıdır.
- 9) Türkiye genelinde sadece aşçılar bazında mevcut olan örgütlenmelere ilaveten, gastronomi ile ilgili örgütlenmelerin sayısı ve üyeleri artırılmalıdır. Söz konusu örgütlenmelerin etkin faaliyetlerde bulunması teşvik edilmelidir.

- 10) Gerek üniversiteler bünyesinde gerekse de Kültür ve Turizm Bakanlığı bünyesinde Osmanlı Mutfağı Araştırma Merkezleri kurulmalıdır.
- 11) Osmanlı saray yemekleri ve mutfak kültürü yarışması benzeri yarışmaların sayısı arttırılmalıdır.
- 12) Gastronomi turizminin geliştirilmesine yönelik eylem planları ve stratejiler hazırlayacak birimler kurulmalı, bu stratejilerin Türkiye'nin turizm eylem planlarında yer alması sağlanmalıdır.
- 13) Uluslararası düzeyde gastronomi turizmi açısından gelişmiş ülkeler ile işbirliğine gidilmelidir.
- 14) Gastronomik değer taşıyan ürünlerin patent ve tescil işlemleri yapılmalıdır. Bu bağlamda Osmanlı Saray mutfağına ait yiyecek ve içecekler için de patent ve tescil işlemleri ivedilikle başlatılmalı, bu çalışma hazırlanırken süreci devam eden var ise tamamlanması hızlandırılmalıdır.
- 15) Gastronomi turizmini geliştirmek adına iş yeri sahiplerine ve endüstrinin paydaşlarına eğitimler verilmelidir.
- 16) Gerek özel gerekse de devlet üniversitelerinde bulunan gastronomi bölümlerinin ders programları revize edilerek, öğrencilere maksimum fayda sağlayacak hale getirilmeli, istihdam olanakları hakkında bilgilendirme yapılmalıdır.
- 17) Gastronomi turizmi yaygın eğitim kapsamına alınarak yerel halkın bu eğitimlere katılması sağlanmalı, bu sayede başta kadınlar olmak üzere yerel halkın kalkınmaya katkısı arttırılmalıdır.
- 18) Dünyada en başarılı gastronomi turizmi destinasyonlarının pazarlama stratejileri ile ilgili bilgiler edinilerek, Türkiye'ye uyarlanmalı ya da yeni pazarlama stratejileri geliştirilerek harekete geçirilmelidir.
- 19) Gastronomi konusunda uzman kişiler tespit edilerek gastronomi turizminin geliştirilmesi konusunda görüşlerine başvurulmalıdır.
- 20) Gastronomiye hizmet eden tüm alanlarda kalite anlayışı yerleştirilmeli ve mümkün olan tüm kalite belgeleri temin edilerek, tanıtımda kalite konusuna vurgu yapılması sağlanmalıdır.
- 21) Gastronomi konusunda başarılı girişimcilere ödüller ve belgeler verilerek girişimciler teşvik edilmelidir.

- 22)** Gastronomi alanında yatırım yapmak isteyen müteşebbislere çeşitli hibe ve krediler sağlanmalı, finansal açıdan desteklenmelidir.
- 23)** Gastronomi turizmine yönelik web siteleri oluşturulmalı ve pek çok dilde hizmet vermesi sağlanmalıdır. Bu web sitelerinin Kültür ve Turizm Bakanlığı, TÜRSAB gibi kuruluşların web sitelerinde, reklam ve yönlendirmesinin yer alması sağlanmalı, böylelikle daha fazla kişiye ulaşması sağlanmalıdır.
- 24)** Gastronomi turizminin geliştirilebilmesi için turistlerin beklentilerini, memnuniyet ya da şikâyetlerini iletebilecekleri yöntemlere başvurulmalıdır. Bu tarz formlar çevrimiçi olarak doldurulabilir nitelikte düzenlenmeli ve turistin seyahatini satın aldığı acenteden, Kültür ve Turizm Bakanlığı'ndan, İl Kültür ve Turizm Müdürlüklerinden ya da TÜRSAB gibi kurumların sitelerinden erişilebilir olmalıdır.
- 25)** Türkiye'yi ziyaret eden turistlerin geliş amaçlarını belirleyebilmek adına sınır kapılarında, havaalanlarında ve garlarda turistlerin geliş amacını öğrenmeye yönelik kısa sorulardan oluşan bir form hazırlanabilir. Veya benzer şekilde turistlerin geliş amacını beyan ettikten sonra biletini almasını sağlayan bir sistem geliştirilebilirse ne kadar turistlerin gastronomi turizmi için ziyarette bulunduğu sonucu elde edilebilir. Ayrıca bu tarz düzenlemelere çıkış yapan turistlerin en çok beğendiği yemek adını öğrenmeye yönelik bir soru da eklenebilir.
- 26)** Çekici bir destinasyon imajı yaratmada tarihi filmlerin, potansiyel ziyaretçilerin aklında yer edinmek adına çok güçlü bir etkiye sahip olduğu bilinmektedir. Bu bağlamda Türkiye'nin ve İstanbul'un gastronomi turizmi açısından bir cazibe merkezi olmasını sağlamak ve Osmanlı saray mutfağını gastronomi turizmi içerisinde ön plana çıkartmak için tarihi filmlerden faydalanılabilir. Bu filmlerde kullanılacak araç-gereçler ve yemekler potansiyel gastro turistler açısından önem arz edecektir.
- 27)** Bilhassa yabancı turistlerin geceleme yaptığı konaklama tesislerinin mönülerinde Osmanlı saray mutfağına ait yiyecek-içeceklerin yer almasının sağlanması, daha fazla insana ulaşılabilmede faydalı olacaktır.
- 28)** Gastronomi konusunda gazete ve dergilerde köşe yazarlığı yapan kişiler, mönüsünde Osmanlı saray mutfağına ait yiyecek-içecek bulunan restoranlara davet edilmeli ve bu kişilerin köşelerinde restoranlar hakkında olumlu yayınlar yapmalarını sağlayacak düzeyde başarılı hizmet verilmelidir.

- 29)** Başta İstanbul olmak üzere tüm Türkiye'nin sahip olduğu gastronomi potansiyeli iyi değerlendirilerek, uluslararası turizm gelirlerinden daha fazla pay alma yolunda turizm politikaları yeni bir anlayışla gözden geçirilmeli ve sahip olunan avantajlar korunarak, geliştirilmelidir.
- 30)** Yerel yönetimlerce ve işletmelerce Osmanlı saray mutfağı servis eden işletmelerin kapasiteleri bilinmeli ve bu kapasiteler doğrultusunda etkinliklere dahil edilmelidir.
- 31)** Gerek etkinliklerin duyurulması gerekse de restoranların tanıtılması aşamalarında, sosyal medyadan faydalanılmalıdır.
- 32)** Nasıl ki Uzakdoğu mutfaklarına ait restoranlar, hemen hemen her ülkede açılmış ve dünyadaki her şehre girmişse; Osmanlı saray mutfağına ait restoranların da benzer şekilde tüm dünyada açılması sağlanmalıdır.
- 33)** Konaklama yapılan yerler ile ilgili olarak tasarlanmış özel ürünler, son derece popülerdir ve destinasyonların tanıtımında yararlı birer hediyeelik eşyadır. Ancak kişilerin İstanbul'u ziyaretlerinin akabinde götürebilecekleri Osmanlı saray mutfağı ile ilgili özel yiyecek ürünleri bulunmamaktadır. Bu bağlamda Osmanlı saray mutfağına dair hediyeelik eşyalar tasarlanmalı, üretilmeli ve satışı yaygın hale getirilmelidir. Yalnızca Türk kahvesinin bu amaçla kullanımı son günlerde popüler hale gelmektedir. Bir paket türk kahvesi, bir cezve, zarflarıyla birlikte iki adet fincan ve tepside oluşan hediyeelik takımlar geliştirilmeye başlansa da, ürün çeşitliliğine gidilmelidir. Özellikle bu konuda şerbetlerden faydalanılabilir.
- 34)** Tüketici malları ve hizmetlerinde olduğu gibi Osmanlı saray mutfağının belli başlı yiyecek-içecek unsurları da toplam kalite anlayışı çerçevesinde standarda bağlanıp markalanmalıdır. Bu markalanma çalışmalarının ilk ayağını gerek bağımsız yiyecek-içecek işletmelerinin gerekse otellerin yiyecek-içecek ünitelerinin hitap ettikleri müşteri gruplarına göre hazırladıkları mönüler oluşturabilir. Bu çalışmalarda marka isimleri kullanılagelen özgün isimleriyle öne çıkartılmalıdır.
- 35)** Yapılacak pazarlama çalışmaları sonucunda gerçekleşecek ziyaretler etkisiyle yerel kültür ve bio çeşitliliğin zarar görme riski olduğu unutulmamalıdır. Bu sebeple gastronomi turizminin avantajlarından yararlanabilmek ve risklerin önlenmesi için, bölgesel veya yerel yapılanmanın kurulması gerekmektedir.
- 36)** İstanbul'un Restoran Sınıflandırma Sistemleri rehberlerine girebilmesi için çalışmalar başlatılmalıdır.

- 37) Bayan aşçıların Osmanlı saray mutfağı üzerine uzmanlaşması sağlanmalıdır.
- 38) Osmanlı saray mutfağı temalı restoranlarda çalışan personel için tasarlanacak kıyafetler, diğer restoranlarda çalışan personelden daha farklı ve Osmanlı temalı olabilir.
- 39) Aşçıbaşılar ile yapılmış yarı yapılandırılmış görüşmeler sonucunda Mutancana, Mahmudiye ve Demirhindi Şerbeti en çok öne çıkan yiyecek ve içecek isimleri olmuştur. Gastronomi turizmi çerçevesinde destinasyon imajı sağlamak için bu ürünler kullanılabilir. Öte yandan Gelincik Şerbeti de saray içecekleri arasında özgünlüğü ile dikkati çektiğinden, destinasyon imajı yaratmada kullanılabilir. Hangi yemek ve şerbet seçilirse seçilsin, Türk Kahvesi, en az bir şerbet ve en az bir yemek İstanbul'un gastronomi turizmi açısından rekabet edebilirliği için mutlaka ön plana çıkartılmalıdır.

Sonraki Araştırmacılara Öneriler

- 1) Gastronomi ve gastronomi turizmi alanında daha çok araştırma yapılması sağlanmalıdır.
- 2) Gastronomi ve gastronomi turizmi alanında daha çok kitap yazılması sağlanarak; kitapların herkese ulaşabilmesi için uygun fiyatlı olması sağlanmalıdır. Bilindiği üzere gastronomi alanında yazılmış kitaplar maliyetlerin yüksekliği nedeniyle, çok yüksek fiyatlara alıcıya ulaşabilmekte, bu durum ise okuyucu sayısını azaltmaktadır. Bu soruna bir çözüm olarak kitapların basımının sponsor firmalar tarafından üstlenilmesi önerilebilir.
- 3) Devlet Planlama Teşkilatı, Avrupa Birliği ya da Kalkınma Ajansları'nın yürütmüş olduğu proje desteklerine gastronomi turizmi konusunda projeler ile katılım sağlanmalıdır.
- 4) Osmanlı mutfağının tanıtılması için mevcut kitaplar pek çok farklı dile çevrilmeli, dergiler basılmalı, broşürler hazırlanmalı ve televizyon programları yapılmalıdır.
- 5) Osmanlı mutfak kültürüne ait değer, kavram, gelenek ve uygulamaların dijital arşivlerinin oluşturulması, gerek ülkemizde gerekse uluslararası araştırma ortamlarında araştırmacılar için bulunmaz bir başvuru kaynağı olacaktır. Böylelikle bilgilerin gelecek kuşaklara aktarılması ve sadece Türk toplumuna değil, aynı zamanda bu kültür yapısını merak edip araştıran kişilere, doğru bilgilerin en yetkin ağızdan verilmesi işlevi gerçekleştirilmiş olacaktır.

- 6) Soysal hayattaki sürekli değişme sebebiyle hergün biraz daha özelliğini kaybederek yok olma tehlikesiyle karşı karşıya bulunan Osmanlı saray yemeklerinin, kısa sürede derlenmesi, tesnifi ve envanter çalışmasının yapılması gerekmektedir.
- 7) Pazarlama çalışmaları açısından turistlerin gastronomik ürünleri satın alma ve yemek tüketimiyle ilgili beklenti ve algılamalarını iyi bilmek ve değerlendirmek gerekmektedir. Bu bağlamda işletmeler ve şefler açısından yapılan bu araştırmanın, turistlerin bakış açısıyla da yapılması gerektiği düşünölmektedir. Böylelikle Osmanlı saray mutfağının gastronomi turizmi çerçevesinde incelenmesi hususunda turistlerin beklentisi de ölçölmüş olacaktır.
- 8) Osmanlı saray mutfağının tüm dönemlerine yer vermeye çalışan bu çalışmadan sonra, her bir yüzyılın ya da tarihte farklı isimlerle anılan her bir dönemin ayrı ayrı mutfağı incelenerek hazırlanacak çalışmalar yapılmalıdır.
- 9) Osmanlı saray mutfağının tüm mönü kalemlerine yer vermeye çalışan bu çalışmadan sonra, her bir mönü kalemi için ayrı ayrı hazırlanacak çalışmalar yapılmalıdır.
- 10) Osmanlı saray mutfağının ele alındığı bu çalışmada, sadece Topkapı Sarayı'ndaki personel hiyerarşisi, mutfak bölümleri ve yemekler ele alınmıştır. Diğer saraylardaki durumları tespit etmeye yönelik çalışmalar da yapılmalıdır.

KAYNAKÇA

- AK, K. (2007). Osmanlıdan Günümüze Türk Yemek Kültüründe Seramik Yemek Kapları. *Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi SBE.
- AKGÜL, O. (2004). Niteliksel Araştırma ve Turizmde Uygulamaları. *Seyahat ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, Cilt 4, Sayı 2, s.130-136.
- AKKOR, Y. E. ve Z. P. Çakmakçı. (2013). *Osmanlı Deniz Mutfağı*. İstanbul: Alfa Yayınları.
- AKTAŞ, A. (1995). *Ağırlama Hizmet İşletmelerinde Yiyecek ve İçecek Yönetimi*. Antalya: Eren Ofset.
- AKTAŞ, A. ve B. Özdemir. (2005a). *Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetimi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- AKTAŞ, A. ve B. Özdemir. (2005b). *İçki Teknolojisi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- AKYAZICI ÖZKOÇAK, S. (2009). Kamusal Alanın Üretim Sürecinde Erken Modern İstanbul Kahvehaneleri. A.Yaşar (Ed.). *Osmanlı Kahvehaneleri-Mekân, Sosyalleşme, İktidar* içinde İstanbul: Kitap Yayınevi, 17-35.
- ALTINDAĞ, Ü. (1985). Topkapı Sarayı Müzesi Osmanlı Saray Arşivi Kataloğu-Fermanlar-I. Fasikül-No E.I-12476-, Ankara: Türk Tarih Kurumu Basımevi.
- ALTINDAĞ, Ü. (1988). Topkapı Sarayı Müzesi Osmanlı Saray Arşivi Kataloğu-Hükümler Beratlar-II. Fasikül-No E.I-12476, Ankara: Türk Tarih Kurumu Basımevi.
- ALTINEL, H. (2009). Gastronomide Menü Yönetimi. *Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi*. İstanbul: İstanbul Üniversitesi SBE.
- ALTUNIŞIK, R., R. Coşkun, S. Bayraktaroğlu ve E. Yıldırım. (2007). *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri-Spss Uygulamalı*. Sakarya: Sakarya Yayıncılık.
- ASLAN, H. (2010). Gastronomi Turizminin Turizm Eğitimi Programlarındaki Yeri ve Önemi-Bir Uygulama. *Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi*. Konya: Selçuk Üniversitesi SBE.
- BARAN, Z. ve E. Özkul. (2010). Destinasyon Pazarlamasında Geleneksel Yemeklerin Rolü ve Önemi: Akçakoca Örneği. 9. *Geleneksel Turizm Paneli*. Sakarya, 61-69.
- BAŞ, T. ve U. Akturan. (2008). *Nitel Araştırma Yöntemleri Nvivo 7.0 ile Nitel Veri Analizi*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.

- BAYİZİT A. A., Özcan T., Ersan Y., L. ve Şahin O. I. (2009). Türk Kahvesi'nin Tarihçesi ve Özellikleri. *II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*, Van: 599-603.
- BAYSAL, A. (1993). *Beslenme Kültürümüz*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- BAYSAL, A. ve N. Küçükarslan (2003). *Beslenme İlkeleri ve Menü Planlaması*. Bursa: Ekin Kitapevi.
- BELGE, M. (2001). *Tarih Boyunca Yemek Kültürü*. İstanbul: İletişim Yayınları.
- BELLOWS, K. (2011). Dünya Mutfaklarına Seyahat Sıra Dışı 500 Gurme Adres. F. Kurt (Çev). İstanbul: National Geographic / NTV Yayınları.
- BİLGİN A. (1998). Bolulu Aşçıların Osmanlı Saray Mutfağına Girişleri, *Bolu'da Halk Kültürü ve Köroğlu Uluslararası Sempozyumu*. Bolu: 43.
- BİLGİN, A. (2000). Osmanlı Sarayının İâşesi (1489-1650). *Yayınlanmamış Doktora Tezi*. İstanbul: Marmara Üniversitesi SBE.
- BİLGİN, A. (2010-2011). Osmanlı Döneminde İstanbul Mutfak Kültürü, *Akademik Araştırmalar Dergisi*, sayı 47-48, 229-245.
- BİLGİN, A. (2008a). Seçkin Mekânda Seçkin Damaklar: Osmanlı Sarayında Beslenme Alışkanlıkları (15-17.Yüzyıl). S. Koz (Ed.). *Yemek Kitabı I* içinde, İstanbul: Kitabevi Yayıncılık, 78-118.
- BİLGİN, A. (2008b). Klasik Dönem Osmanlı Sarayında Kullanılan Mutfak ve Sofra Gereçleri. A. Bilgin ve Ö. Samancı (Ed.). *Türk Mutfağı* içinde. Ankara: T.C Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 283-304.
- BİLGİN, A. (2008c). Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfağı. A. Bilgin ve Ö. Samancı (Ed.). *Türk Mutfağı* içinde. Ankara: T.C Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 71-91.
- BİNGÖL, R. (2012). *Restoran İşletmeciliği-Restoranlar Nasıl Yönetilir?*. İstanbul: Timaş Yayıncılık.
- BRANTLINGER, E., Jimenez, R., Klingner, J., Marleen, P. ve Virginia, R. (2005) Qualitative Studies in Special Education. *Exceptional Children*, 71, 2: 195-207.
- CAMBOURNE, B. ve Niki Macionis (2000). Meeting the Wine-Maker: Wine Tourism Product Development in An Emerging Wine Region. . C. M. Hall, L. Sharples, B. C. and N. M. (Ed.). *Wine Tourism Around the World- Development, Management and Markets* içinde. Burlington, MA: Elsevier Butterworth-Heinemann, 81-101.

- ÇAĞLI, I. B. (2012). Türkiye’de Yerel Kültürün Turizm Odaklı Kalkınmadaki Rolü: Gastronomi Turizmi Örneği. *Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi*. İstanbul: İstanbul Teknik Üniversitesi FBE.
- ÇİÇEK, D. (2013). Özel İlgiye Dayalı Turizm Türleri. S. Bahçe (Ed.). *Alternatif Turizm* içinde. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları, 128-156.
- DEDE, A. E. (1992). *Yemek Risalesi*. F. Halıcı. (hızl) Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Yayını.
- DENİZER, D. (2005). *Konaklama İşletmelerinde Yiyecek ve İçecek Yönetimi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- DİLSİZ, B. (2010). Türkiye’de Gastronomi ve Turizm-İstanbul Örneği. *Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi*. İstanbul: İstanbul Üniversitesi SBE.
- DİNÇER, M. A. M. (2013). İnovasyon ve Kümelenmenin Kurumsal Kuram Tarafından Değerlendirilmesi. *Yayınlanmamış Doktora Tezi*. Sakarya: Sakarya Üniversitesi SBE.
- DOĞDUBAY, M. ve İ. Giritlioğlu. (2008). Mutfak Turizmi. N. Hacıoğlu ve C. Avcıkurt (Ed.). *Turistik Ürün Çeşitlendirmesi*. içinde Ankara: Detay Yayıncılık, 433-456.
- DOĞAN, F. (2008). Osmanlı Devletinde Zeytinyağı Üretimi ve Tüketimi. A. Bilgin ve Ö. Samancı (Ed.). *Türk Mutfağı* içinde. Ankara: T.C Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 231-241.
- DURLU-ÖZKAYA, F., S. Sünnetçioğlu ve A. Can. (2013). Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Hareketliliğinde Coğrafi İşaretlemenin Rolü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*. 1/1, 13-20.
- EFENDİ, T. (2005). *Osmanlı Mutfağı*. A. İ. Aktürk (çev) İstanbul: Dönence Yayınları.
- EFENDİ, T. (1864). *A Manuel of Turkish Cookery*. Londra.
- EKSEN İ. (2001). *Çok Kültürlü İstanbul Mutfağı Rumlar, Ermeniler, Museviler, Türkler, Yemek Kültürleri, Tanıklıklar ve Tarifler*. İstanbul: Sel Yayıncılık.
- ERDOĞDU, A. (2009). Osmanlı Mutfağında Kullanılan Sofra Gereçleri. *Hünkâr Beğendi* içinde, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 61-71.
- EREN, S. (2007). Türk Mutfağı ve Haccp Sistemi; Mutfak Profesyonellerinin Haccp Bilgilerinin Ölçülmesi. *I. Ulusal Gastronomi Sempozyumu*. Antalya.

- FAROQHİ, S. (2006). Soframız Nur Hanemiz Mamur-Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak. S. Faroqhi ve C. K. Neuman (Ed.). İstanbul: Kitap Yayınevi.
- FIELDS, K. (2002). Demand for the Gastronomy Tourism Product: Motivational Factors. A. M. Hjalager ve G. Richards (Ed.). *Tourism and Gastronomy* içinde, Eastbourne: Antony Rowe Ltd, 36-50.
- FOX, R. (2007). Reinventing the Gastronomic Identity of Croatian Tourist Destinations, *Hospitality Management*. 26, 546–559.
- FUMEY, G. ve O. Etcheverria. (2007). *Dünya Mutfakları Atlası*. İstanbul: Ntv Yayınları.
- GAUTIER, J. F. (2005). *Şarabın Tarihi*. Ankara: Dost Kitap Evi.
- GILLESPIE, C. ve J. A. Cousins (2001). *European Gastronomy into the 21st Century*. Butterworth- Heinemann.
- GIOFFRE, R., R. H., E O ve S. S. Halıcıoğlu. (2010). *Füzyon: Alışkanlıkları Değiştiren Tarifler*. K. Bahar (çev.) İstanbul: Boyut Yayıncılık.
- GÖKDEMİR, A. (2003). *Mutfak Hizmetleri Yönetimi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- GÖNCÜOĞLU, Süleyman Faruk (2004). <http://arsiv.ntvmsnbc.com/news/283946.asp#BODY>, E,T: 11.11.2013.
- GREEN, G. P. ve Dougherty, Michael L. (2009). Localizing Linkages for Food and Tourism: Culinary Tourism as a Community Development Strategy, *Journal of the Community Development Society*. Vol.39, No: 3, 148-158.
- GÜLER S. (2007). Türk Mutfağının Değişim Nedenleri Üzerine Genel Bir Değerlendirme. I. *Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikler*. Antalya.
- GÜLER, S. (2010). Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları, *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*. 4, Sayı 26.
- GÜNEŞ, G., H. İ. Ülker ve G. Karakoç. (2008). Sürdürülebilir Turizmde Yöresel Yemek Kültürünün Önemi, II. *Ulusal Gastronomi Sempozyumu*. Alanya.
- GÜRLER, G. (2007). Bilimsel Araştırma Yöntemleri Durum Çalışması (Örnek Olay). Sakarya: Sakarya Üniversitesi SBE.
- GÜRSOY, D. (2004). *Harcıalem İçki Bira*, 2.Baskı, İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- GÜRSOY, D. (2013a). *Yiyelim, İçelim, Tarihini Bilelim-Dünden Bugüne Gastronomi*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.

- GÜRSOY, D. (2013b). *Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz*. 2.Baskı, İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- GÜZEL, G. (2009). *İz Atılım Üniversitesi Dergisi*, Sayı 8, 28-29.
- HACIOĞLU, N. ve C. Avcıkurt (2008). Giriş. N. Hacıoğlu ve C. Avcıkurt (Ed.). *Turistik Ürün Çeşitlendirmesi*. içinde Ankara: Nobel Yayıncılık, 1-3.
- HADİYE F. (2002). *Tatlıcıbaşı*. İstanbul: Bateş Kültür Yayınları.
- HANCOCK, B. (1998). Trent Focus For Research and Development in Primary Health Care: An Introduction to Qualitative Research, *Trent Focus Group*. 1-31.
- HARRISON, A. F. (1982). *Gastronomy*. Sussex: New Horizan Books.
- HATİPOĞLU, A. (2010). İnançların Gastronomi Üzerine Etkileri: Bodrum'daki Beş Yıldızlı Otellerin Mutfak Yöneticilerinin Görüşlerinin Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma. *Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi*. Sakarya: Sakarya Üniversitesi SBE.
- HATİPOĞLU, A. (2013). Güney Avrupa Mutfağı. M. Sarıışık (Ed.).*Uluslararası Gastronomi-Temel Özellikler-Örnek Menüler ve Reçeteler* içinde Ankara: Detay Yayıncılık, 139-197.
- HATİPOĞLU, A. ve Batman, Orhan. (2011). Gastronomi Turizmi Çerçevesinde Aksaray'ın Pazarlanabilir Mutfak Değerleri, *V. Ulusal Gastronomi Sempozyumu*. Antalya.
- HATİPOĞLU, A. ve Serkan ŞENGÜL, (2011). Şarap Turizmi Çerçevesinde Kapadokya Şaraplarının Pazarlanabilirliği. *I. Uluslararası Nevşehir Tarih ve Kültür Sempozyumu*. Nevşehir: 333-342.
- HAYDAROĞLU, İ. (2003). Osmanlı Saray Mutfağından Notlar, *Tarih Araştırmaları Dergisi*. Cilt: 22 Sayı: 34.
- HENDERSON, J. C. (2009). Food Tourism Reviewed, *British Food Journal*. Volume 111, no.4, 317-326.
- HU, Hsin-Hui, H.G. Parsa and J. Self, (2010) The Dynamics of Green Restaurant Patronage, *Cornell Hospitality Quarterly*, 51: 344-362.
- İŞİN, P. M. (2008). *Gülbeşeker-Türk Tatlıları Tarihi*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- İŞİN, P. M. (2009). Osmanlı Mutfağında Av Etleri, *Acta Turcica Çevrimiçi Tematik Türkoloji Dergisi*. Yıl 1, Sayı 1, 450-456.
- İŞİN, P. M. (2010). *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*. İstanbul: Kitapevi Yayınları.

- İLHAN, İ. (2007). Şarap Turizmi, *I. Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikler*. Antalya.
- İSLAMOĞLU, A. H. (2002). *Bilimsel Araştırma Yöntemleri*, İstanbul: Beta Yayınları.
- Kadın Girişimciliğini Destekleme Projesi, Küçük Ölçekli İşletmeler için İş Geliştirme Eğitimleri- Restoran İşletmeciliği. (2008). Ankara. www.kadindestek.org/dosya/Restoran_Isletme.pdf, E.T: 02.07.2013.
- KALAFAT Y. (2005). *İran Türklüğü: Jeokültürel Boyut*. İstanbul: Yeditepe Yayınevi.
- KARASAR, N. (2012). *Bilimsel Araştırma Yöntem*. 23.Basım. Ankara: Nobel Yayın Dağıtım.
- KARATEKE, H. T. (2004). *Padişahım Çok Yaşa-Osmanlı Devletinin Son Yüz Yılında Merasimler*. İstanbul: Kitap Yayınevi.
- KATIRCIOĞLU, M. (2007). Zamannın Sofrasından Mönüler, Mönü Koleksiyonundan Seçmeler, 28 Kasım-02 Aralık 2007 TUSİD Fuar Sergisi, İstanbul.
- KAYA, A. (2000). *Misafirperverlik Endüstrisinde Temel Mutfak Bilgisi*. İzmir: Güneş Ofset.
- KEMER, A. K. (2011). Otellerde Çalışan Mutfak Personelinin ve Aşçılık Alanında Yüksek Öğrenim Gören Öğrencilerin Moleküler Gastronomi Konusundaki Bilgi ve Görüşleri. *Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi*. Ankara: Gazi Üniversitesi EBE.
- KESİCİ, M. (2012). Kırsal Turizme Olan Talepte Yöresel Yiyecek ve İçecek Kültürünün Rolü, *KMU Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*. 14 (23): 33-37.
- KIRIM, A. (2005). Füzyon Mutfağı Nedir Bize Ne Kadar Uyar?. <http://webarsiv.hurriyet.com.tr/2005/06/12/656994.asp>, E.T:30.04.2014.
- KIVELA, J. ve Crofts John C (2005). Gastronomy Tourism, *Journal of Culinary Science & Technology*. 4:2-3, 39-55.
- KIVELA, J. ve Crofts John C (2006). Tourism And Gastronomy: Gastronomy's Influence on How Tourists Experience a Destination, *Journal of Hospitality and Tourism Research*. Vol. 30, No. 3, 354-377.
- KOZAK, M. A. ve A. S. Bahçe. (2009). *Özel İlgi Turizmi*, Ankara: Detay Yayıncılık.
- KOZ, G. F. (2009). Osmanlı Mutfak Kültürünün Saray Müzelerde Sergilenmesi, *Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi*. İstanbul: Yıldız Teknik Üniversitesi, SBE.
- KUNT, T. (2004). *Dünya Yiyecek, İçecek ve Mutfak Sözlüğü*. İstanbul: Değişim Yayınları.

- KUT, G. (1986). *Et-Terkibât Fî Tabhi'l-Hulviyyât (Tatlı Pişirme Tarifleri)*, Ankara: Feryal Matbaacılık.
- KUT, G. (2008). Şenliklerde Ziyafet Sofraları. A. Bilgin ve Ö. Samancı (Ed.). *Türk Mutfağı* içinde. Ankara: T.C Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 93-112.
- KUT, T. (2008). Eski Harfli Basılı Yemek Kitapları Bibliyografyası (1844-1927), A. Bilgin ve Ö. Samancı (Ed.). *Türk Mutfağı* içinde. Ankara: T.C Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 329-337.
- KUZUCU, K. (2008). Osmanlı İçecek Kültüründe Yeni Bir Tat Olarak Çay. A. Bilgin ve Ö. Samancı (Ed.). *Türk Mutfağı* içinde. Ankara: T.C Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 243-259.
- KÜÇÜKASLAN, N. (2006). *Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Mutfak Hizmetleri Yönetimi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- KÜÇÜKKÖMÜRLER S. ve Karakuş S. Ş. (2009). Kahve: Türk Kahve Kültürü ve Kafein, *II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*. Van: 604-608.
- Larousse Gastronomique. (2005). İstanbul: Oğlak Yayınları.
- MARZELLA, D. A. (2008). Culinary Tourism: Does Your Destination Have Potential?, *Travel Marketing Decisions*. Volume:9, issue:2, 2-4.
- MAVIŞ, F. (2003). *Endüstriyel Yiyecek Üretimi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- McGEE, H. (2004). *On Food and Cooking: The Science and Lore of the Kitchen*. Scribner.
- MENNEL, S. (1996). *All Manners Of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*. U.S.A: Illini Books.
- MİL, B. (2009). Yemek Pişirmeden Gastronomiye Uzanan Bakış Açısıyla Küreselleşen Yemek. *III. Ulusal Gastronomi Sempozyumu*. Antalya.
- MUSSMANN ve Pahalı'dan aktaran N. Kılıçaslan, (2006). *Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Mutfak Hizmetleri Yönetimi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- MUTLUER N. (2012). *Saray Mutfağı*. İstanbul: Kesişim Yayıncılık.
- NAKİP, M. (2008). *Pazarlama Araştırmalarına Giriş (Spss Detekli)*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- NENES, M. F. (2009). *International Cuisine*. New Jersey: John Wiley&Sons, Inc.

- NEUMAN, K. C. (2006). 18. Yüzyıl Osmanlı Saray Mutfağında Baharat, S. Faroqhi ve C. K. Neuman (Ed.). *Soframız Nur Hanemiz Mamur-Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak* içinde. İstanbul: Kitap Yayınevi, 149-184.
- OĞUŞ, Ö. (2011). *Evvel Taam Sonra Kelam- İmparatorluk Mutfağından Bugüne*. TB Yayıncılık: İstanbul.
- OTTOWAY, A.K.C. (1968). *Education and Society-An Introduction to The Sociology of Education*. Routledge:England.
- ÖNEY, H. (2013). Gastronomi Turizmi. S. Bahçe (Ed.). *Alternatif Turizm* içinde. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları, 158-188.
- ÖZDEMİR, M. (2010). Nitel Veri Analizi: Sosyal Bilimlerde Yöntembilim Sorunsalı Üzerine Bir Çalışma, *Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*. 11 (1), 323-343.
- ÖZGEN, I. (2013). Uluslararası Gastronomiye Genel Bakış. M. Sarıışık (Ed.). *Uluslararası Gastronomi-Temel Özellikler-Örnek Menüler ve Reçeteler* içinde. Ankara: Detay Yayıncılık, 1-32.
- PALA, İ. (2010). Osmanlı Döneminde Saray Mutfağında Kullanılan Pişmiş Toprak Sunum Kaplarının Form Özellikleri. *Sanatta Yeterlik Tezi*. İzmir: Dokuz Eylül Üniversitesi. GSE.
- PUNCH, K. F. (2005). *Sosyal Araştırmalara Giriş*. D. Bayrak, H. B. Arslan ve Akyüz, Z. (çev.) Ankara: Siyasal Kitabevi.
- RAVENSCROFT, N. ve J. V. Westering. (2002). Gastronomy and Intellectual Property, A. M. Hjalager ve G. Richards (Ed.). *Tourism and Gastronomy* içinde, Eastbourne: Antony Rowe Ltd, 153-165.
- REINDEL-KIEL, H. (2006). Cennet Taamları: 17. Yüzyıl Ortalarında Osmanlı Sarayında Resmi Ziyafetler. S. Faroqhi ve C. K. Neuman (Ed.). *Soframız Nur Hanemiz Mamur-Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak* içinde. İstanbul: Kitap Yayınevi, 55-109.
- RICHARDS, G. (2002). Gastronomy: an Essential Ingredient in Tourism Production and Consumption, A. M. Hjalager ve G. Richards (Ed.). *Tourism and Gastronomy* içinde, Eastbourne: Antony Rowe Ltd, 3-20.
- RIZAOĞLU, B. ve M. Hançer. (2005). *Menü ve Yönetim*. Ankara: Detay Yayıncılık.

- SAK, İ. (2006). Osmanlı Sarayının İki Aylık Meyve ve Çiçek Masrafı, *Tarih Araştırmaları Dergisi*, Cilt: 25, Sayı:40.
- SAMANCI, Ö. (2006). 19. Yüzyılın İkinci Yarısında Osmanlı Elitinin Yeme-İçme Alışkanlıkları. S. Faroqhi ve C. K. Neuman (Ed.). *Soframız Nur Hanemiz Mamur-Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak* içinde. İstanbul: Kitap Yayınevi, 185-207.
- SAMANCI, Ö. (2008a). 19. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfaklarında Kullanılan Araç ve Gereçler. A. Bilgin ve Ö. Samancı (Ed.). *Türk Mutfağı* içinde. Ankara: T.C Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 307-325.
- SAMANCI, Ö. (2008b). İmparatorluğun Son Döneminde İstanbul ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü. A. Bilgin ve Ö. Samancı (Ed.). *Türk Mutfağı* içinde. Ankara: T.C Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 199-217.
- SANTICH, B. (2007). The Study of Gastronomy: A Catalyst for Cultural Understanding, *The International Journal Of The Humanities*. Volume 5, Number 6, 53-58.
- SARIIŞIK M. ve A. Hatipoğlu (2009). Türkiye’de Yiyecek-İçecek Sektörünün Gelişimi. Ş. Çavuş, Z. Ege ve O. E. Çolakoğlu (Ed.). *Türk Turizm Tarihi Yapısal ve Sektörel Gelişim* içinde. Ankara: Detay Yayıncılık, 185-201.
- SAZ, Şair Leyla (2010). *Anılar-19. Yüzyılda Saray Haremi*. 3. Baskı. İstanbul: Cumhuriyet Kitapları.
- SCARPATO, R. (2002). Sustainable Gastronomy as a Tourist Product, A. M. Hjalager ve G. Richards (Ed.). *Tourism and Gastronomy* içinde. Eastbourne: Antony Rowe Ltd, 132-152.
- SEFERCİOĞLU, M. Nejat (1985). *Türk Yemekleri- 18. Yüzyıla Ait Yazma Bir Yemek Risâlesi*. Ankara: Feryal Basımevi.
- SÖZBİLİR, M. (2010). <http://fenitay.files.wordpress.com/2009/02/10-nitel-arac59ftc4b1rmada-veri-toplama-arac3a7larc4b1-iii-dokc3bcmnlar-yazc4b1lc4b1-sesli-ve-gc3b6rc3bcntc3bclc3bcc4b1-ve-mecazlar.pdf>, E.T: 13.10.2013.
- SPANG. R. L. (2007). *Restoranın İcadı-Paris ve Modern Gastronomi Kültürü*. B. S. Şener (çev.) Ankara: Dost Kitapevi.
- SWAN, S. (2009). *Türkiye ’nin Peynir Hazinesi*. İstanbul: Boyut Yayın Grubu.

- ŞAHİN, H. (2008). Türkiye Selçuklu ve Beylikler Dönemi. A. Bilgin ve Ö. Samancı (Ed.). *Türk Mutfağı* içinde. Ankara: T.C Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 39-55.
- ŞAVKAY, T. (2000a). *Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Şekerbank ve Radikal Yayını.
- ŞAVKAY, T. (2000b). *Tatlı Kitap Türk ve Dünya Tatlıları*. İstanbul: Şekerbank ve Radikal Yayını.
- TAVERNIER, J. B. (2007). *17. Yüzyılda Topkapı Sarayı*. T. Tunçdoğan (çev). İstanbul: Kitap Yayınevi.
- T.C. Turizm Bakanlığı-Turizm Terimleri Sözlüğü. (1999). Ankara.
- TEZ, Z. (2012). *Lezzetin Tarihi- Geçmişten Bugüne Yiyecek, İçecek ve Keyif Vericiler*. İstanbul: Hayykitap.
- TEZCAN, M. (2000). *Türk Yemek Antropolojisi Yazıları*. Ankara: T.C Kültür Bakanlığı Yayınları.
- THIS, H. (2005). *Molecular Gastronomy: Exploring the Science of Flavor*. New York: Columbia University Pres.
- TOROĞLU E. (2011) Bir Osmanlı Şehir Tesisi: Nevşehir. *1. Uluslararası Nevşehir Tarih ve Kültür Sempozyumu*. Nevşehir: 17-40.
- TOSUN, Mahmud Nedim bin (1999). *Aşçıbaşı*. (hızl) P. M. Işın. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- TRÉPANIÉ, N. (2008). 14. Yüzyıl Anadolusunda Yemek Kültürü. A. Bilgin ve Ö. Samancı (Ed.). *Türk Mutfağı* içinde. Ankara: T.C Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 57-67.
- TÜRKAN, C. (2000). *Mutfak Teknolojisi*. İstanbul: UBF Food Solutions Yayınları.
- Türkiye Cumhuriyeti Başbakanlık Yatırım Destek ve Tanıtım Ajansı Türkiye Gıda Sektörü Raporu (2010). www.invest.gov.tr/tr-TR/infocenter/.../GIDA.SEKTORU.PDF, E.T: 12.12.2012.
- TÜRKOĞLU, S. (2009). Osmanlı Sarayında Mutfak Hizmetlileri ve Sofra Gelenekleri. *Hünkâr Beğendi* içinde, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- TÜRKSOY, A. (1997). *Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Yönetimi*. Ankara: Turhan Kitapevi.

- TÜRKSOY, A. ve E. Yürük Özkan. (2008). Özel İlgi Turizmi. N. Hacıoğlu ve C. Avcıkurt (Ed.). *Turistik Ürün Çeşitlendirmesi* içinde Ankara: Nobel Yayıncılık, 255-273.
- UZUNER, Y. (1999). *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri*. Eskişehir: Açıköğretim Fakültesi Yayınları.
- ÜNLÜ, D. ve D. Dönmez (2008). Mutfakta Yenilik: Moleküler Gastronomi. *II. Ulusal Gastronomi Sempozyumu*. Antalya.
- ÜNSAL, A. (2008), Siyasi Güç, Statü, Meşruiyet, İtaat Ve Otorite Mücadelesinin Göstergesi Olarak Yemeğin Sembolizmi, A. Bilgin ve Ö. Samancı (Ed.). *Türk Mutfağı* içinde. Ankara: T.C Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 179-195.
- ÜNSAL, A. (2011). *İstanbul'un Lezzet Tarihi-Geçmişten Günümüze Sofra Sohbetleri ve Evimizin Yemekleri*. İstanbul: NTV Yayınları.
- VAN DER LINDEN, E., D. J. McClements ve J. Ubbink (2008). Molecular Gastronomy: A Food Fad or an Interface for Science-based Cooking?. *Food Biophysics*. Vol. 3.
- WINGET, M. (2007). Qualitative Research: The Ethnography of Annotation Model. http://www.unc.edu/~winget/research/Winget_Methods.pdf. 12.05.2010.
- YAR, SEPKEN, H. (2008). Osmanlı Sarayında Mutfak Kültürü ve Sofra Gelenekleri. *Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi*. İstanbul: Beykent Üniversitesi SBE.
- YAŞAR, A. (2009). Külliye Ref'ten İbretten Li'l-ğayrê: Erken Modern Osmanlıda Kahvehane Yasaklamaları. A. Yaşar (Ed.). *Osmanlı Kahvehaneleri-Mekân, Sosyalleşme, İktidar* içinde. İstanbul: Kitap Yayınevi, 37-47.
- YAVUZ, Y. V. (2012). Osmanlı Kanunnameleri. <http://www.yunusvehbiyavuz.com/?Syf=5&Id=6783>, E.T: 26.02.2014.
- YAZICIOĞLU, Y. ve S. Erdoğan (2011). *SPSS Uygulamalı Bilimsel Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- YERASİMOS, M. (2005). *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Boyut Yayıncılık.
- YERASİMOS, M. (2007). *500 Years Ottoman Cuisine*. II. Edition. İstanbul: Boyut Yayıncılık.
- YILDIRIM, A. (2012). Epikürizm ve Bâkî'nin Bir Gazeli Üzerine, *Turkish Studies - International Periodical For The Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*. Volume 7/3, 2701-2709.

- YILDIRIM, A. ve H. Şimşek. (2011). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- YILDIZ, Ö. E. (2009). Türkiye’de Şarap Turizmi- Çeşme Örneğinde Ürün Geliştirme Modeli. *Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi*. İzmir: Dokuz Eylül Üniversitesi SBE.
- YILMAZ, A. (2002). *İşyerimiz Mutfak, Mesleğimiz Açılık, Sanatımız Pişirmek*. İstanbul: Boyut Yayıncılık.
- YILMAZ, Y. (2007). *Otel ve Yiyecek İçecek İşletmelerinde Ziyafet Organizasyonu ve Yönetimi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- YÖRÜKOĞLU, İ. ve M. A. Yörükoğlu. (1998). *Konaklama-Ağırlama İşletmelerinde Servis Yönetimi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- YURTSEVEN, R. (2011). Sustainable Gastronomic Tourism in Gokceada (Imbros): Local and Authentic Perspectives , *International Journal of Humanities and Social Science*. Vol. 1 No. 18 H.
- YÜNCÜ, H. R. (2010). Yerel Değerler ve Yayla Turizmi Sürdürülebilir Turizm Açısından Gastronomi Turizmi ve Perşembe Yaylası, 10. Aybastı-Kabataş Kurultayı, Ankara.
- ZAHARİ, M.S.M, Jalis, M.H, Zulfily, M.I, Radzi, S.M, Othman, Z (2009). Gastronomy: An Opportunity for Malaysian Culinary Educators, *International Education Studies*. Vol:2, no:2, 66-71.

İnternet Kaynakları

- http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.52e8f37d961482.90209867, E.T: 29.01.2014.
- <http://www.osmanlicaturkce.com/?k=Vekil-i+Harc&t=@>, E.T: 30.01.2014.
- <http://tr.wikipedia.org/wiki/Pen%C3%A7ik>, E.T: 30.01.2014.
- <http://tr.wikipedia.org/wiki/Dev%C5%9Firme>, E.T: 30.01.2014.
- <http://www.osmanlicaturkce.com/?k=muhallefat&t=%40>, E.T: 29.01.2014.
- http://tr.wikipedia.org/wiki/Osmanlı_İmparatorluğu, E.T:10.11.2013.
- http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5289f97669cfb4.70516051, E.T: 18.11.2013.
- <http://www.osmanlicaturkce.com/?k=M%FCteferrika&t=%40>, E.T: 10.03.2014.
- <http://www.haberturk.com/yasam/haber/859707-murat-bardakci-yazdi>, E.T: 28.02.1014.

http://tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.51d29dbec1.78104349, E.T: 02.07.2013.

http://tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5294bee2bb6e92.32334327, E.T: 26.11.2013.

<http://aregem.kulturturizm.gov.tr/TR,12762/genel-ozellikleriyle-turk-mutfak-kulturu.html>, E.T: 07.12.2012.

<http://aregem.kulturturizm.gov.tr/TR,12761/geleneksel-turk-mutfagi.html>, E.T: 07.12.2012.

http://tr.wikipedia.org/wiki/II._Mahmud, E.T: 15.03.2014.

<http://katalog.devletarsivleri.gov.tr/osmanli/arsiv.asp>, E.T: 15.03.2014.

http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.532611655d74c1.56912413, E.T: 16.03.2014.

http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5327769e1d8a02.56230597, E.T: 17.03.2014.

<http://www.kultur.gov.tr/TR,24295/kultur.html>, 02.07.2013.

<http://tr.wikipedia.org/wiki/Gastronomi>, 10.03.2010.

<http://oxforddictionaries.com/definition/english/gastronomy?q=gastronomy>, E.T: 09.07.2013.

<http://www.egitimmekani.com/sozluk/31326-apicius-kimdir.html>, E.T:23.04.2014.

http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5360c805d75194.06328658, 30.04.2014.

http://en.wikipedia.org/wiki/Charles_Monselet, E.T: 07.10.2013.

<http://www.iskitabi.com/meslekler/hizmet/Degustator/>, E.T:23.04.2014.

<http://teftis.kulturturizm.gov.tr/Eklenti/1273,cemalettinulusoypdf.pdf>, E.T:23.04.2014.

<http://www.lokantadunyasi.com/edetay.asp?type=1&id=102>, E.T:23.04.2014.

http://bib.michelin.com.tr/tr/front/affich.jsp?codeRubrique=281020041109444&lang=TR&news_id=24631, E.T:29.03.2014.

<http://www.cnet.com/pictures/backstage-at-americas-best-restaurants-photos/2/>, E.T:29.03.2014.

<http://www.sabah.com.tr/Gunaydin/Magazin/2012/03/03/yemegin-nobeli-michelin-yildizi>, E.T:29.03.2014.

http://www.finediningexplorer.com/influential_restaurant_guides_gault_millau.php,
E.T:10.04.2014.

http://en.wikipedia.org/wiki/Gault_Millau, E.T:10.04.2014.

<http://www.gurmerahberi.com/yemek-kulturu/terimler/fuzyon-mutfak/>, 30.04.2014.

http://tr.wikipedia.org/wiki/Yava%C5%9F_Yemek, E.T:29.03.2014.

<http://arsiv.ntvmsnbc.com/news/268116.asp>, E.T:29.03.2014.

<http://www.slowfoodanadolu.com/anasayfa/toprakanayaselam/>, E.T:29.03.2014.

<http://www.slowfood.com/international/2/our-philosophy>, E.T:29.03.2014.

<http://en.wikipedia.org/wiki/Gluttony>, 30.04.2014.

<http://www.worldfoodtravel.org/our-story/what-is-food-tourism/>, E.T: 09.07.2013.

<http://teftis.kulturturizm.gov.tr/TR,14518/turizm-tesislerinin-belgelendirilmesine-ve-niteliklerin-.html>, E.T: 19.12.2012.

http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5363f7c787bb82.36930091, E.T:02.05.2014.

<http://www.oasis.com.tr/tr/default.asp?ild=GDLFHK>, E.T:02.05.2014.

<http://www.foodmuseum.com/>, E.T:03.05.2014.

<http://tr.wikipedia.org/wiki/Festival>, E.T:03.05.2014.

<http://www.kayrawinecenter.com/CatMain.aspx?CATID=97&ID=159774>, E. T:
11.10.2011.

<http://www.vinotolia.com/tarihce.html>, E.T:03.05.2014.

<http://www.tarimsal.net/?p=575>, Erişim Tarihi, 15.10.2011.

<https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/tezSorguSonucYeni.jsp>, E.T:03.05.2014.

<http://www.istanbulgastronomyfestival.com/tr/default.aspx#>, E.T:03.05.2014.

<http://www.gurmerahberi.com/yemek-kulturu/terimler/fuzyon-mutfak>, E.T:06.05.2014.

<http://www.istanbulkulturturizm.gov.tr/TR,92428/istanbul-turizm-istatistikleri---2014.html>, E.T:06.05.2014.

http://tr.wikipedia.org/wiki/Cha%C3%A9ne_des_R%C3%B4tisseurs, E.T:15.05.2014.

<http://www.yemeksanatlari.org/tr/gelecek-etkinlikler.htm>, E.T:15.05.2014.

http://www.sabah.com.tr/Cumartesi/2011/03/19/fiyat_disinda_hicbir_sey_fine_dining_e_uymuyor, E.T:15.05.2014.

EKLER

EK 1: Turizm İşletme Belgesi 1. Sınıf Lokantalar

KURUMU : T.C.KÜLTÜR VE TURİZM BAKANLIĞI
BİRİMİ : İSTANBUL İL KÜLTÜR VE TURİZM MÜDÜRLÜĞÜ

TARİH: 06.03.2013
SAYFA NO: 7

TURİZM İŞLETME BELGELİ YEME-İÇME TESİSLERİ(BİRİNCİ SINIF LOKANTALAR)

Sıra	Tesisin Adı	Belge Tarihi / No	Sahibi	Kapasite	Adres Bilgileri	İletişim Bilgileri
1.	10 NUMARA RESTAURANT	31.03.2008 / 11318	KUTSAL TUR.İNŞ.VE OTO PARK İŞL.SAN.VE TİC.LTD.ŞTİ.	350	HARBIYE MİM.KEMAL ÖRF CAD. MAÇKA DEMOKRASİ PARKI KOLON ALTI DÜKKANLARI NO 4-5-6-7 SİĞİRCİ / İSTANBUL	Tel1:(0212) 216 14 20 Tel2:(0212) 219 18 21 Faks:
2.	ADANALI ŞENOL KOLCUOĞLU RESTAURANT	24.02.2011 / 12886	ÖZERKOL RESTORAN GID.TUR.VE TİC.LTD.ŞTİ	235	KÜÇÜKYALI ÇINAR MAH. TURGUT ÖZAL BULVARINI 75 MALTEPE / İSTANBUL	Tel1:(0216) 489 34 34 Tel2: Faks:(0216) 367 34 01
3.	ALBATROS LOKANTASI	21.11.2000 / 8039	BÜYÜKÇEKMECE BELEDİYESİ	300	KORDONBOYU ALBATROS MEVKİİ BÜYÜKÇEKMECE / İSTANBUL	Tel1:(0212) 883 32 98 Tel2:(0212) 883 32 99 Faks:
4.	ALEMDAR RESTAURANT	03.02.2009 / 11742	ARAY GIDA TUR.OTL.VE OTO.İŞL.SAN.VE TİC.LTD.ŞTİ.	200	SULTANAHMET ALEMDAR MAH. ALEMDAR CAD. NO 5/2 FATİH / İSTANBUL	Tel1:(0212) 511 98 60 Tel2: Faks:
5.	ALTIN KUPA RESTAURANT	27.01.2006 / 10324	TURAN KOÇ-DOĞAN KOÇ	155	ALEMDAR MAH. YEREBATAN CAD. ŞEFTALİ SK. NO 5 FATİH / İSTANBUL	Tel1:0212 519 47 70 Tel2: Faks:
6.	ANGEL BLUE RESTAURANT, BALTALIMANI	13.09.2004 / 9700	AN-GEL REST.OT.VE YAT.İŞL.TUR.TİC.A.Ş.	335	RUMELİ HİSAR MAH. BALTALIMANI CAD. NO 52 SARIYER / İSTANBUL	Tel1:(0212) 229 20 29 Tel2: Faks:(0212) 229 96 00
7.	ANGEL MERCAN RESTAURANT	12.08.2003 / 9186	AN-GEL REST.OTEL.VE YAT.İŞL.TUR.TİC.A.Ş.	209	POSTAHANE CAD. MANASTIR YOLU CAFERBEY SOK. NO 18 TUTLU / İSTANBUL	Tel1:(0216) 366 58 66 Tel2:(0216) 366 60 69 Faks:(0216) 392 79 07
8.	ANJELIQUE RESTAURANT	07.11.2008 / 11635	BUKE TUR.VE LOKANTACILIK TİC.A.Ş.	175	ORTAKÖY.YILDIZ MAH. SALHANE SK. NO 5 BEŞİKTAŞ / İSTANBUL	Tel1: Tel2: Faks:
9.	ANTEBİ RESTAURANT	28.03.2012 / 13507	CEYDA İLETİŞİM İNŞ.TUR.GID.TEKS.OTOM.SAN.VE TİC.A.Ş.	235	EĞİTİM MAH. SARAYONU CAD. NO 7/1 KADIKÖY / İSTANBUL	Tel1:(0216) 449 80 10 Tel2: Faks:(0216) 449 80 11
10.	AR AT OCAKBAĞI	30.12.2009 / 10303	SEN TUKK LTD. TUR.İNŞ. EML. SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.	150	FLORYA, ŞENLİKKÖY MAH. HALKALI CAD. NO 63 BAKIRKÖY / İSTANBUL	Tel1:(0212) 563 59 70 Tel2: Faks:

TURİZM İŞLETME BELGELİ YEME-İÇME TESİSLERİ(BİRİNCİ SINIF LOKANTALAR)

Sıra	Tesisin Adı	Belge Tarih / No	Sahibi	Kapasite	Adres Bilgileri	İletişim Bilgileri
12	ASOS RESTAURANT	19.05.2006 / 10499	UNKA İNŞ.YAT. SAN. A.Ş.	240	POSTAHANE MAH.MANASTIR YOLU CAD.NO:24/1 TUZLA / İSTANBUL	Tel1:(0216) 447 07 Tel2: Faks:
13	AZOS RESTAURANT	22.01.2004 / 9382	ADANA DOSTLAR KEBAP GIDA İŞL.TUR.SAN VE TIC.LTD.ŞTİ.	175	YENİSAHRA, BARBAROS MAH.HALK CAD.NO:31 ATAŞEHİR / İSTANBUL	Tel1:(0216) 472 20 95 Tel2:(0216) 472 20 96 Faks:
14	BELEN RESTAURANT	09.12.2009 / 12155	BELEN REST.SAN.TIC.LTD.ŞTİ.	135	CEVİZLİK MAH.MUHTAR HALİT KRAL SK.NO:20 BAKIRKÖY / İSTANBUL	Tel1:(0212) 570 97 18 Tel2: Faks:
15	BISTRO 33 LOKANTASI	29.03.2006 / 10391	MİNA GIDA TUR.SAN.VE DIŞ TIC.LTD.ŞTİ.	210	ERENKÖY, ÇADDEBOSTAN MAH.ZİNCİRLİKÖŞK SK.KÖŞK APT.NO:10/1 KADIKÖY / İSTANBUL	Tel1:(0216) 478 65 Tel2: Faks:
16	BLOOM RESTAURANT	19.07.2011 / 13115	MUHTELİF REST.VE TUR.İŞL.GIDA İNŞ.SAN.TIC.LTD.ŞTİ.	180	ORTAKÖY MAH.AMBARLIDERE YOLU NO:6 BEŞİKTAŞ / İSTANBUL	Tel1:(0212) 288 65 82 Tel2: Faks:
17	BOĞAZIÇI A'LA RESTAURANT	25.08.2011 / 13183	BOĞAZIÇI A LA TURİSTİK İŞL.TIC.LTD.ŞTİ.	230	KÜÇÜKSU MAH.RASATHANE CAD.NO:35F/3 ÜSKÜDAR / İSTANBUL	Tel1:(0216) 462 26 98 Tel2:(0216) 462 26 99 Faks:(0216) 462 26 97
18	BOOM RESTAURANT	01.07.2010 / 12463	KEYİF TUR.OT.VE GIDA SAN.TIC.LTD.ŞTİ.	185	BEBEK MAH.CEVDETPAŞA CAD.NO:56 BEŞİKTAŞ / İSTANBUL	Tel1:(0212) 275 71 86 Tel2: Faks:
19	CAFEHAR-VARD RESTAURANT	21.07.2011 / 13118	GLOBAL REST.İŞL.VE TIC.LTD.ŞTİ.	150	ETİLER, SEHERYILDIZI SK.NO:6 BEŞİKTAŞ / İSTANBUL	Tel1:(0212) 287 10 51 Tel2: Faks:
20	CHICKEN LAST STOP LOKANTASI	14.09.2004 / 9686	EKİN GIDA TUR.SAN.VE TIC.LTD.ŞTİ.	180	CAFERAĞA MAH.YASA CAD.NO:3 KADIKÖY / İSTANBUL	Tel1:(0216) 450 07 72 Tel2: Faks:
21	CHILAI RESTAURANT	14.01.2011 / 12902	AN-GEL REST.OTL.VE YAT İŞL.TUR.TIC.A.Ş.	265	BEBEK MAH.CEVDET PAŞA CAD.NO:60 BEŞİKTAŞ / İSTANBUL	Tel1:(0212) 263 63 15 Tel2: Faks:(0212) 257 56 46
22	CHINESE TOWN-SUSHICO RESTAURANT	02.07.2002 / 8520	BNS GIDA VE TUR.HİZM.LTD.ŞTİ.	150	NİŞANTAŞI, TEŞVİKİYE CAD.NO:49/A ŞİŞLİ / İSTANBUL	Tel1:(0212) 234 98 80 Tel2: Faks:

TURİZM İŞLETME BELGELİ YEME-İÇME TESİSLERİ(BİRİNCİ SINIF LOKANTALAR)

Sıra	Tesisin Adı	Belge Tarih / No	Sahibi	Kapasite	Adres Bilgileri	İletişim Bilgileri
23	CLUB ONYX LOKANTASI	24.09.2003 / 9220	KEYİFLİ TUR.GIDA VE OTO.SAN.TİC.LTD.ŞTİ.	200	ÇIRAĞAN CAD.YALI SOK.NO:3 BEŞİKTAŞ / İSTANBUL	Tel1:(0212) 327 53 03 Tel2:(0212) 327 53 05 Faks:
24	COOKSHOP RESTAURANT	29.04.2011 / 12963	EFK İNŞ.TUR.VE SAN.A.Ş.	145	KOCATEPE MAH.PAŞA CAD.FORUM İSTANBUL NO:78/80 GF ZEMİN KAT D:17/GF78 BAYRAMPAŞA / İSTANBUL	Tel1: Tel2: Faks:
25	ÇAMLICA DİLEK RESTAURANT	20.12.2012 / 13960	FATİH ALTUNBUDAK	320	BULGURLU MAH.ŞEHİT SERHAT EMRE SK.NO:7 ÜSKÜDAR /	Tel1:(0216) 325 59 54 Tel2: Faks:
26	DA CAFE RESTAURANT	24.01.2006 / 10320	ADAHAN GAYRİMENKUL VE TUR.İŞL.TİC.LTD.ŞTİ.	310	YALI MAH.TURGUT ÖZAL BULVARI NO:195/A MALTEPE / İSTANBUL	Tel1:(0216) 371 35 60 Tel2: Faks:
27	DERYA SINI LOKANTASI	05.06.2001 / 8162	YUSUF ÖZTÜRK	225	FATİH MAH.İSTANBUL CAD DERYA İŞ MERKEZİ KÜÇÜKÇEKMECE / İSTANBUL	Tel1:(0212) 426 23 23 Tel2: Faks:(0212) 579 84 67
28	DEVELİ RESTAURANT	22.08.2007 / 11087	DEVELİ TUR.HİZM.İNŞ.VE GIDA ÜRÜN.TİC.LTD.ŞTİ.	965	KÜÇÜKBAKKALKÖY MAH.VEDAT GÜNYOL CAD.NO:9/1 ATAŞEHİR / İSTANBUL	Tel1:(0216) 575 68 68 Tel2: Faks:(0216) 469 79 60
29	DİVA ARKADAŞ LOKANTASI	28.02.2003 / 8935	ÖZ-ÇINAR TUR.İNŞ.GID.TİC.VE SAN.LTD.ŞTİ.	550	KOCASINAN MERKEZ MAH.MAHMUTBEY CAD.NO:299/B BAHÇELİEVLER / İSTANBUL	Tel1:(0212) 655 40 38 Tel2: Faks:
30	DOĞA BALIK RESTAURANT	28.08.2007 / 11090	DOĞA BALIK REST.GIDA İNŞ.SAN.VE TUR.TİC.LTD.ŞTİ.	220	BARBAROS MAH.BARBAROS CAD.NO:224/A ATAŞEHİR / İSTANBUL	Tel1:(0216) 470 66 80 Tel2: Faks:(0216) 470 66 83
31	DOĞATEPE RESTAURANT	29.07.2008 / 11520	ARSLAN TUR.VE İNŞ.TİC.LTD.ŞTİ.	180	RUMELİHISARI MAH.NİSPETİYE CAD.NO:6-4 SARIYER / İSTANBUL	Tel1:(0212) 257 43 91 Tel2: Faks:
32	DRAGOS SAHİL ET KEBAP LOKANTASI	29.11.2007 / 11187	BEYDAĞI REST.TUR.GIDA İNŞ.MAK.SAN.VE TİC.LTD.ŞTİ.	280	KORDONBOYU MAH.AKDENİZ CAD.NO:38 KARTAL / İSTANBUL	Tel1:(0216) 353 75 10 Tel2: Faks:
33	DÜRÜM LOKANTASI	23.12.2003 / 9326	DÜRÜM TUR.SAN.VE TİC.LTD.ŞTİ.	400	ATATÜRK MAH.MUSTAFA KEMAL CAD.NO:191 BÜYÜKÇEKMECE / İSTANBUL	Tel1:(0212) 880 61 68 Tel2: Faks:

TURİZM İŞLETME BELGELİ YEME-İÇME TESİSLERİ(BİRİNCİ SINIF LOKANTALAR)

Sıra	Tesisin Adı	Belge Tarih / No	Sahibi	Kapasite	Adres Bilgileri	İletişim Bilgileri
34	EARTH CAFE RESTAURANT	09.11.2010 / 12862	KITCHEN BAR GID.VE İÇECEK TUR.İŞL.SAN.TİC.A.Ş.	450	SAGMALCILAR MAH.FORUM İSTANBUL ALIŞVERİŞMERKEZİ GF BLOK NO:67-68 BAYRAMPAŞA / İSTANBUL	Tel1:(0212) 640 97 08 Tel2: Faks:(0212) 640 65 16
35	EMRE LOKANTASI	06.09.2001 / 8256	ALI EMRE	150	MURAT KAMIL CAD. NO: 8 BAYRAMPAŞA / İSTANBUL	Tel1:(0212) 674 40 76 Tel2: Faks:
36	ERDEMİR RESTAURANT	11.01.2007 / 10743	ERGÜN DEMİR	155	CEVİZLİK MAH.MUHTAR HALİT KRAL SK NO:19 BAKIRKÖY / İSTANBUL	Tel1:(0212) 513 26 87 Tel2: Faks:(0212) 527 42 66
37	EVENT GARDEN LOKANTASI	01.07.2011 / 13095	EG TUR. TIC.LTD.ŞTİ.	250	PTT EVLERİ MAH.BAĞÇEKÖY CAD.NO:87 SARIYER / İSTANBUL	Tel1:(0212) 271 13 22 Tel2:(0212) 271 26 60 Faks:
38	FENERBAHÇE 100.YIL LOKANTASI	10.10.2007 / 11134	BİRLEŞİK FENERBAHÇELİLER SPORA HİZ EĞT.KÜLTÜR VE DAYANIŞMA VAKFI	300	ZÜHTÜPAŞA MAH.RECEPPEKER CAD.NO:4/1 KADIKÖY / İSTANBUL	Tel1:(0216) 330 16 16 Tel2: Faks:
39	FLAMBE BAĞÇEŞEHİR RESTAURANT	08.06.2012 / 13716	FLAMBE GIDA SAN.TİC.LTD.ŞTİ.	150	1.KISIM MAH.KEMAL SUNAL CAD.GALERİA ÇARŞI NO:21/16 BAŞAKŞEHİR / İSTANBUL	Tel1:(0212) 669 67 35 Tel2:(0212) 669 67 36 Faks:(0212) 669 67 37
40	FLORYA KASABA RESTAURANT	12.08.2002 / 8603	SİMGE TUR.VE TIC.LTD.ŞTİ.	640	İSTASYON CAD.PETEKEVLER İÇİ FLORYA BAKIRKÖY / İSTANBUL	Tel1:(0212) 662 43 43 Tel2: Faks:
41	GELİK LOKANTASI	24.03.1988 / 3346	İBRAHİM DENİZER,M.ÇETİN DURUK,A.METİN DURUK,M.ATOM DURUK	400	DEMİRHANE SOK. BAKIRKÖY YOLU ZEYTİNBURNU / İSTANBUL	Tel1:(0212) 547 13 20 Tel2: Faks:
42	GELİK LOKANTASI	02.12.2004 / 9778	DENİZER TUR.GID.SAN.VE DİŞ TİC.LTD.ŞTİ.	325	ÇARŞI CAD. NO:25-27 1.LEVENT BEŞİKTAŞ / İSTANBUL	Tel1:(0212) 325 34 36 Tel2:(0212) 281 15 92 Faks:
43	GMG TROPICANO LOKANTASI	12.06.2009 / 11915	GMG TUR.TURİZM İNŞ. VE GIDA SAN. VE TİC.LTD.ŞTİ	450	DR.SADIK AHMET CD. ENGIN SK. NO:141 AVCILAR / İSTANBUL	Tel1: Tel2: Faks:
44	GO MONGO RESTAURANT	24.03.2008 / 11316	ARESTA GIDA TIC. VE SAN.A.Ş.	150	ÇAKMAK MAH.BALKAN CAD NO:64/27. ÜMRANIYE / İSTANBUL	Tel1:(0216) 499 25 25 Tel2: Faks:(0216) 415 90 90

TURİZM İŞLETME BELGELİ YEME-İÇME TESİSLERİ(BİRİNCİ SINIF LOKANTALAR)

Sıra	Tesisin Adı	Belge Tarih / No	Sahibi	Kapasite	Adres Bilgileri	İletişim Bilgileri
45	GOSSIP CAFE & RESTAURANT	06.12.2012 / 13924	KUZMET GIDA TUR.SAN.TİC.A.Ş.	190	ZEYTLİK MAH.TURKÇU SK.NO:5 BAKIRKÖY / İSTANBUL	Tel1: Tel2: Faks:
46	GUSSTO RESTAURANT	22.03.2007 / 10842	GUNDOZ OTOM.İNŞ.TEKS.VE TUR.İTH.İHR.SAN.VE TİC.LTD.ŞTİ	150	FLORYA,FLORYA ASFALTI CAD.NO:62 BAKIRKÖY / İSTANBUL	Tel1:(0212) 663 60 60 Tel2: Faks:
47	GUMUŞ BİR LOKANTASI	25.11.2009 / 12146	GUMUŞ GIDA TUR.İNŞ.VE TEKS.SAN.VE TİC.LTD.ŞTİ.	430	GÜVEN MAH.ESKİ LONDRA ASFALTI NO:85 GÜNGÖREN / İSTANBUL	Tel1: Tel2: Faks:
48	HAKKASAN LOKANTASI	23.07.2007 / 11035	SERVİS TUR.VE REST.İŞL.A.Ş.	190	MECİDİYEKÖY,BÜYÜKDERE CAD.KANYON AVİM NO:185/209 ŞİŞLİ / İSTANBUL	Tel1:(0212) 319 88 00 Tel2: Faks:(0212) 319 88 89
49	HAMDİ RESTAURANT	10.01.2002 / 8355	HAMDİ REST.TUR.VE GİD.SAN.TİC.A.Ş.	405	EMİNÖNÜ,RÜSTEMPAŞA MAH.KALÇIN SOK.NO: FATİH / İSTANBUL	Tel1:(0212) 528 03 90 Tel2:(0212) 512 54 24 Faks:(0212) 528 49 91
50	HASAN KOLCUOĞLU KEBAP RESTAURANT	19.02.2013 / 14077	HANİMELLER REST.TUR.İNŞ.TARIM ÜRÜN.SAN.VE TİC.LTD.ŞTİ	245	MADENLER MAH.ŞEHİT ÜNAL KALAFAT CAD.NO:32 ÖMRANIYE / İSTANBUL	Tel1:(0216) 594 11 01 Tel2: Faks:
51	HASAN KOLCUOĞLU RESTAURANT	29.11.2010 / 12687	KOLCUOĞULLARI REST.GİD.VE TUR.İŞL.SAN.TİC.LTD.ŞTİ.	560	KÜÇÜK ÇAMLICA MAH.ERKAN OCAKLI SK.NO:7/A ÜSKÜDAR / İSTANBUL	Tel1:(0216) 327 27 44 Tel2: Faks:(0216) 325 76 75
52	HAVAN RESTAURANT	17.05.2007 / 10954	MERAL ERGÜN	160	SİTE MAH.CEVAHİR CAD.NO:21/A ÖMRANIYE / İSTANBUL	Tel1:(0216) 533 33 30 Tel2:(0216) 533 33 31 Faks:
53	HAYAL KAHVESİ	14.11.2012 / 13869	GASTRONOMİ İSTANBUL TUR.VE EĞİTİM A.Ş.	150	ATAKENT MAH.ÇİÇEKLI VADI CAD.NO:1/31 ARENA PARK AVİM KÜÇÜKÇEKMECE / İSTANBUL	Tel1:(0212) 495 75 50 Tel2: Faks:(0212) 495 75 70
54	HUNKARZADE RESTAURANT	11.12.2009 / 12162	HUNKARZADE TUR.SAN.VE TİC.LTD.ŞTİ.	310	BARBAROS MAH.BARBAROS CAD.NO:239 ATAŞEHİR / İSTANBUL	Tel1:(0216) 470 61 Tel2: Faks:
55	İL PADRINO RISTORANTE-KEBAP	01.11.2007 / 11158	MÜHENDİSLER TUR.İŞL.LTD.ŞTİ.	210	KÜÇÜKBAKKALKÖY MAH.KARAMAN ÇİFTLİĞİ CAD.NO:14 ATAŞEHİR / İSTANBUL	Tel1:(0216) 573 45 45 Tel2: Faks:(0216) 468 72 61

KURUMU : T.C.KÜLTÜR VE TURİZM BAKANLIĞI

BİRİMİ : İSTANBUL İL KÜLTÜR VE TURİZM MÜDÜRLÜĞÜ

TARİH: 06.03.2013

SAYFA NO: 6

TURİZM İŞLETME BELGELİ YEME-İÇME TESİSLERİ(BİRİNCİ SINIF LOKANTALAR)

Sıra	Tesisin Adı	Belge Tarih / No	Sahibi	Kapasite	Adres Bilgileri	İletişim Bilgileri
56	IMAGO LOKANTASI	29.07.2003 / 9159	IMAGO TUR. VE BAR İŞL.YAT.TİC.LTD.ŞTİ	250	CAFERAĞA MAH.KADIFE SOK.NO:2 KADIKÖY / İSTANBUL	Tel1:(0216) 541 95 00 Tel2: Faks:
57	İSTANBUL PARK BRASSERIE	23.02.2011 / 12876	UYAS İNŞ.TUR.VE TIC.A.Ş.	230	CAMII MAH.ŞEHİTLER CAD.NO:31 D:1 TUZLA / İSTANBUL	Tel1 (0216) 395 55 53 Tel2: Faks (0216) 395 88 54
58	JABIR RESTAURANT	08.05.2011 / 12980	EŞKİ TURİZM SEY. A.Ş.	140	ETİLER MAH.TOPRAKKALE SK.NO:2 C-1/2/3/4/5 BEŞİKTAŞ / İSTANBUL	Tel1 (0212) 352 72 64 Tel2: Faks (0212) 351 85 26
59	KAFE BU RESTAURANT	11.09.2008 / 11583	KAFE BU TUR.GIDA SAN.VE TIC.LTD.ŞTİ	338	RUMELI HISAR ÜSTÜ MAH.NİSPETİYE CAD.NO:15/4 SARIYER / İSTANBUL	Tel1 (0212) 287 52 70 Tel2: Faks:
60	KAFES GARDEN RESTAURANT	27.07.2011 / 13129	SKK TUR.YAT.VE İŞL.AŞ.	175	ARNAVUTKÖY KURUÇEŞME MAH.KURUÇEŞME CAD.NO:7 BEŞİKTAŞ / İSTANBUL	Tel1 (0212) 263 20 07 Tel2: Faks:
61	KANATÇI LOKANTASI	20.01.2004 / 9373	AKINCILAR OTOMOTİV İNŞ.TURİZM SAN.VE TIC.LTD.ŞTİ.	190	KARTAL CAD.NO:89-91 KARTAL / İSTANBUL	Tel1:(0216) 377 30 30 Tel2: Faks:(0216)451 47 25
62	KANATÇI ARKADAŞ LOKANTASI	11.01.2001 / 8057	KANATÇI ARKADAŞ GID.ÜR.PAZ.VE TUR.İŞL.SAN.VE TIC.LTD.ŞTİ.	275	KOCASINAN, MAHMUT BEY CAD.NO:289 BAHÇELİEVLER / İSTANBUL	Tel1 (0212) 639 54 94 Tel2 (0212) 639 56 71 Faks:(0212) 652 41 23
63	KANATÇI ARKADAŞ LOKANTASI	01.03.2007 / 10816	METE İNŞ.TAAH.TUR.VE TIC.LTD.ŞTİ.	550	KORDONBOYU MAH.MELTEM SK.NO:2 KARTAL / İSTANBUL	Tel1 (0216) 374 24 24 Tel2: Faks (0216) 374 24 49
64	KANDILLI BALIKÇISI SUNA ABLA	21.11.2012 / 13894	İRFAN KOÇ	180	KANDILLI MAH.KANDILLI İSKELE CAD.NO:2/A ÜSKÜDAR / İSTANBUL	Tel1: Tel2: Faks:
65	KAŞİBEYAZ ET LOKANTASI	01.05.1990 / 4438	KAŞİBEYAZ TUR. İŞL. SAN. VE TIC. A.Ş.	540	ŞENLİKKÖY, ÇATAL SOK. NO: 10 FLORYA BAKIRKÖY / İSTANBUL	Tel1 (0212) 663 28 90 Tel2 (0212) 663 28 93 Faks:
66	KITCHENETTE CAFE BAR BRASSERIE	16.10.2008 / 11615	HAVANA YAYINCILIK TUR.VE GIDA PAZ.TIC.A.Ş.	226	BEBEK MAH.CEVDET PAŞA CAD.IPEK SK.NO:1 BEŞİKTAŞ / İSTANBUL	Tel1: Tel2: Faks:

KURUMU : T.C.KÜLTÜR VE TURİZM BAKANLIĞI

BİRİMİ : İSTANBUL İL KÜLTÜR VE TURİZM MÜDÜRLÜĞÜ

TARİH: 06.03.2013

SAYFA NO: 7

TURİZM İŞLETME BELGELİ YEME-İÇME TESİSLERİ(BİRİNCİ SINIF LOKANTALAR)

Sıra	Tesisin Adı	Belge Tarih / No	Sahibi	Kapasite	Adres Bilgileri	İletişim Bilgileri
67	KILE LOKANTASI	25.02.1993 / 5535	AHDER GIDA VE TUR.İŞL.LTD.ŞTİ.	80	KÜLTÜR MAH.SEKBANLAR CAD.NO:77/B-2 BEŞİKTAŞ / İSTANBUL	Tel1:(0212) 263 35 58 Tel2: Faks:
68	KOLOMBO LOKANTASI	03.04.2003 / 8978	ÇEŞNİ TUR.HIZ.TIC.SAN.VE PAZ.LTD.ŞTİ.	200	CEMİL TOPUZLU CAD.MAHUR SOK.NO.3/1ÇİFTEHAVUZLAR KADIKÖY / İSTANBUL	Tel1:(0216) 360 38 60 Tel2:(0216) 386 78 79 Faks:
69	KOSOVA ET LOKANTASI	04.04.1988 / 3357	KOSOVA ET LOKANTASI TIC. LTD. ŞTİ.	350	İSTANBUL CAD. FLORYA BAKIRKÖY / İSTANBUL	Tel1:(0212) 663 84 85 Tel2: Faks:
70	KOŞEBAŞI LOKANTASI	02.06.1996 / 6257	TEMPO GIDA TUR.HIZ.LTD.ŞTİ.	110	3.LEVENT,ÇAMLIK SK.NO:13-15 BEŞİKTAŞ / İSTANBUL	Tel1:(0212) 270 24 33 Tel2: Faks:(0212) 325 67 55
71	LİDER RESTAURANT	24.12.2003 / 9328	LİDER TUR.GIDA TEKSTİL TIC.VE SAN.LTD.ŞTİ.	262	YENİBOSNA, HÜRRIYET MAH.SUMBUL SOK.NO:29 BAHÇELİEVLER / İSTANBUL	Tel1:(0212) 503 17 17 Tel2: Faks:(0212) 452 31 73
72	LİMAN LOKANTASI	15.11.1955 / 395	CEY-EM TUR.İTH.İHR.LTD.ŞTİ.	250	KARAKÖY,KEMANKEŞ MAH.KEMANKEŞ CAD.NO:48/ BEYOĞLU / İSTANBUL	Tel1:(0212) 292 39 92 Tel2: Faks:(0212) 292 39 95
73	LOOP RESTAURANT	23.11.2008 / 10679	MAYTUR TUR.TES.YAP.İŞL.VE ORG.A.Ş.	170	ETİLER MAH.SELVİLER SK.NO:33 BEŞİKTAŞ / İSTANBUL	Tel1:(0212) 352 32 00 Tel2: Faks:
74	LOUNGE AND KITCHEN RESTAURANT	04.04.2007 / 10870	GÜVENAY TUR.GIDA SAN.VE TIC.LTD.ŞTİ.	150	YEŞİLYURT MAH.DEMET SK.NO:2/1-A BAKIRKÖY / İSTANBUL	Tel1:(0212) 573 48 90 Tel2: Faks:
75	MAÇKA PARK RESTAURANT	28.07.2006 / 10547	ÇALÇENE GIDA TUR.İNS.SAN.VE TIC.LTD.ŞTİ.	150	MAÇKA DEMOKRASİ PARKI İÇİ B BLOK ŞİŞLİ / İSTANBUL	Tel1:(0212) 240 40 04 Tel2:(0212) 240 40 73 Faks:
76	MAHMUTBEY KANATÇISI	05.01.2009 / 11711	MAHMUTBEY KANATÇISI ET LOK.VE TUR.İŞL.SAN.VE TIC.LTD.ŞTİ.	155	ERENKÖY,SAHRA-I CEDIT,İNÖNÜ CAD.NO:53-1 KADIKÖY / İSTANBUL	Tel1: Tel2: Faks:
77	MASMAVİ BALIK LOKANTASI	17.08.2006 / 10571	MASMAVİ OKYANUS TUR. VE GID. HİZM.LTD.ŞTİ.	185	FLORYA,İSTANBUL CAD.NO:27 BAKIRKÖY / İSTANBUL	Tel1:(0212) 624 44 84 Tel2:(0212) 592 16 06 Faks:(0212) 624 05 58

KURUMU : T.C.KÜLTÜR VE TURİZM BAKANLIĞI
BİRİMİ : İSTANBUL İL KÜLTÜR VE TURİZM MÜDÜRLÜĞÜ

TARİH: 08.03.2013
SAYFA NO: 8

TURİZM İŞLETME BELGELİ YEME-İÇME TESİSLERİ(BİRİNCİ SINIF LOKANTALAR)

Sıra	Tesisin Adı	Belge Tarih / No	Sahibi	Kapasite	Adres Bilgileri	İletişim Bilgileri
78	MAX SHIP A HOY RESTAURANT	27.07.2007 / 11038	CANDAN TUR İNŞ SAN. VE TIC.LTD.ŞTİ.	230	BAĞLARBAŞI MAH.BAĞDAT CAD.BODRUM KAT NO:179/1-3 MALTEPE / İSTANBUL	Tel1:(0216) 370 87 23 Tel2: Faks:
79	MELS RESTAURANT	10.12.2004 / 9788	MELS TUR.OT.RES.EĞL.HIZ.SAN.VE TIC.LTD.ŞTİ.	175	ARNAVUTKOY,VEZIRKOŞKU SK.NO.2 BEŞİKTAŞ / İSTANBUL	Tel1: Tel2: Faks:
80	MIDPOINT BEYOĞLU RESTAURANT	23.02.2009 / 11779	KÜRE TUR.SAN.VE TIC.LTD.ŞTİ.	168	TOMTOM MAH.İSTİKLAL CAD.NO:187 BEYOĞLU / İSTANBUL	Tel1:(0212) 245 70 40 Tel2: Faks:(0212) 245 70 44
81	MIDPOINT NIŞANTAŞI RESTAURANT	28.12.2006 / 10735	ANA TUR.VE TEKS.SAN.TIC.LTD.ŞTİ.	280	ABDI İPEKÇİ CAD.KIZILKAYA APT.NO:59/1 ŞİŞLİ / İSTANBUL	Tel1:(0212) 219 94 01 Tel2:(0212) 219 94 03 Faks:
82	MISTA RESTAURANT	17.01.2013 / 14005	HANADUR GIDA TURİZM İNŞ.TIC.LTD.ŞTİ.	200	ŞERİF ALI MAH.TURCAN CAD.ATABEK SK.NO.25 UMRANIYE / İSTANBUL	Tel1:(0216) 594 54 92 Tel2: Faks:(0216) 594 54 93
83	NAKKAŞ KEBAP LOKANTASI	01.04.2002 / 8400	3'LER REST. GIDA VE TUR. İŞL. LTD. ŞTİ.	550	KUZGUNCUK MAH.GUMUŞYOLU CAD.NO:24 ÜSKÜDAR / İSTANBUL	Tel1:(0216) 495 65 15 Tel2:(0216) 495 65 16 Faks:(0216) 495 65 22
84	NAMLI KEBAP LOKANTASI	17.07.2008 / 11504	NAMLI TUR.SAN.VE TIC.LTD.ŞTİ.	190	LEVENT MAH.GONCA SOK.NO:3 BEŞİKTAŞ / İSTANBUL	Tel1:(0212) 270 43 03 Tel2: Faks:
85	NIVAN LOKANTASI	05.11.2004 / 9780	REŞİT ALTAY TUR.GIDA REST.İŞL.SAN.VE TIC.LTD.ŞTİ.	320	KUÇUKBAKKALKÖY,ATAŞEHİR BULVARI 36 ADAKAT:11 D:93 ATAŞEHİR / İSTANBUL	Tel1:(0216) 580 83 93 Tel2: Faks:
86	NO SEVEN STEAK HOUSE	18.01.2012 / 13399	NOS GID.REST.İŞLET.ÜRETİM PAZ.SAN.VE TIC.LTD.ŞTİ.	200	AKATLAR MAH.ZEYTİNOĞLU CAD.YEŞİM SK.NO:7 BEŞİKTAŞ / İSTANBUL	Tel1:(0212) 352 26 26 Tel2:(0212) 352 26 27 Faks:(0212) 352 20 58
87	NUMNUM LOKANTASI	31.03.2008 / 11335	NUMNUM YIYECEK VE İÇECEK A.Ş.	190	ÇAKMAK MAH.BALKAN CAD.NO:64/23 UMRANIYE / İSTANBUL	Tel1:(0216) 527 13 14 Tel2: Faks:(0216) 243 84 63
88	OTANTIK RESTAURANT	31.03.2008 / 11342	B.C.R. TUR.İNŞ.TEK.TIC.VE SAN.A.Ş.	202	SELİMİYE MAH.BURHAN FELEK CAD.NO:5/8 1.Z.KAT ÜSKÜDAR / İSTANBUL	Tel1: Tel2: Faks:

KURUMU : T.C.KÜLTÜR VE TURİZM BAKANLIĞI

BİRİMİ : İSTANBUL İL KÜLTÜR VE TURİZM MÜDÜRLÜĞÜ

TARİH: 06.03.2013

SAYFA NO: 9

TURİZM İŞLETME BELGELİ YEME-İÇME TESİSLERİ(BİRİNCİ SINIF LOKANTALAR)

Sıra	Tesisin Adı	Belge Tarih / No	Sahibi	Kapasite	Adres Bilgileri	İletişim Bilgileri
89	ÖMÜR RESTAURANT	16.12.2011 / 13333	TVK TUR.GID.İNŞ.SAN VE TIC.LTD.ŞTİ.	395	ÖMÜR PLAZA AVM TERAS KAT,ŞAIR ORHAN VELISK.NO:22/2N-01 BAHÇELİEVLER / İSTANBUL	Tel1:(0212) 553 53 24 Tel2: Faks:(0212) 553 53 94
90	ÖZKORU RESTAURANT	13.08.2007 / 11067	ÖZKORU SU GIDA İNŞ.TUR VE ZÜC.TIC.LTD ŞTİ	225	YAKACIK,ÇARŞI MAH.REYHAN SK.NO:14 KARTAL / İSTANBUL	Tel1:(0216) 451 47 04 Tel2: Faks:(0216) 377 62 05
91	PAPER MOON LOKANTASI	13.03.1997 / 6664	AKMERKEZ LOKANTACILIK GIDA SAN VE TIC. A.Ş.	120	AKMERKEZ, ULUS CAD. 80630 ETİLER BEŞİKTAŞ / İSTANBUL	Tel1:(0212) 282 16 16 Tel2:(0212) 282 13 32 Faks:
92	PARK CRAZY'S RESTAURANT	04.11.2003 / 9267	PARK LOK. VE HIRDAVATÇILIK SAN VE TIC.LTD.ŞTİ	150	MESRUTİYET MAH.HALASKARGAZI CAD NO:356/B ŞİŞLİ / İSTANBUL	Tel1:(0212) 233 09 88 Tel2: Faks:
93	PARK FORA LOKANTASI	12.04.1996 / 6297	ADIL TUR.SAN VE TIC.LTD.ŞTİ	175	ORTAKÖY,MUALLİM NACI CAD.NO:54/A BEŞİKTAŞ / İSTANBUL	Tel1:(0212) 255 50 67 Tel2:(0212) 265 50 72 Faks:
94	PIPA RESTAURANT	04.04.2012 / 13515	CONCEPT MASTERS GID.VE TUR.İŞL.A.Ş.	150	HALASKARGAZI MAH.SÜLEYMAN NAZIF SK.NO:7/B ŞİŞLİ / İSTANBUL	Tel1:(0212) 227 74 72 Tel2: Faks:
95	REINA II LOKANTASI	15.01.2001 / 8058	ANTİK TURİZM SAN VE DİŞTİC.A.Ş.	180	MUALLİM NACI CAD NO:120ORTAKÖY BEŞİKTAŞ / İSTANBUL	Tel1:(0212) 259 59 19 Tel2: Faks:
96	REINA LOKANTASI	20.05.1996 / 8186	ANTİK TUR.SAN VE DİŞ.TIC.A.Ş.	500	MUALLİM NACI CAD.NO:44 ORTAKÖY BEŞİKTAŞ / İSTANBUL	Tel1:(0212) 259 59 19 Tel2:(0212) 259 59 21 Faks:(0212) 250 10 83
97	REVAN PERA LOKANTASI	23.03.2007 / 10848	ASİL GIDA TUR.VE TIC.A.Ş.	260	EVLIYA ÇELEBİ MAH.REFİK SAYDAM CAD.NO:127 BEYOĞLU / İSTANBUL	Tel1:(0212) 243 65 65 Tel2: Faks:
98	RODIZO DODÓ RESTAURANT	04.06.2004 / 9557	RODIZO ANKARA MERCAN RESTAURANT LTD.ŞTİ.	370	POSTANE MAH.ÇINARLI SK.NO:54 TUZLA / İSTANBUL	Tel1:(0216) 446 87 37 Tel2: Faks:(0216) 446 87 40
99	ROYAL CITY RESTAURANT	31.03.2008 / 11329	GPUP 2000 MÜMESSİLLİK TUR.PAZ.TIC.A.Ş.	500	MERTER,M NEZİH ÖZMEN MAH.FATİH CAD SELVİSK NO:3 GÖĞÖREN / İSTANBUL	Tel1:(0212) 677 16 16 Tel2:(0212) 567 43 15 Faks:(0212) 554 30 81

KURUMU : T.C.KÜLTÜR VE TURİZM BAKANLIĞI
BİRİMİ : İSTANBUL İL KÜLTÜR VE TURİZM MÜDÜRLÜĞÜ

TARİH: 08.03.2013
SAYFA NO: 10

TURİZM İŞLETME BELGELİ YEME-İÇME TESİSLERİ(BİRİNCİ SINIF LOKANTALAR)

Sıra	Tesisin Adı	Belge Tarih / No	Sahibi	Kapasite	Adres Bilgileri	İletişim Bilgileri
100	SALON BAHÇE RESTAURANT	20.07.2012 / 13689	SALONBAHÇE TUR.GID.ORG.LTD.ŞTİ	160	KULOĞLU MAH.ÇUBUKÇU ÇIKMAZI NO.3/A BEYOĞLU / İSTANBUL	Tel1:(0212) 252 64 86 Tel2: Faks:
101	SAMARE RESTAURANT	28.12.2007 / 11236	OKUR GIDA TUR.İNŞ.SAN VE TIC.LTD.ŞTİ	280	KORDONBOYU MAH.ANKARA CAD.NO.120 KARTAL / İSTANBUL	Tel1:(0216) 488 34 88 Tel2: Faks:(0216) 306 80 90.
102	SARYA RESTAURANT	17.12.2008 / 11885	ÖPUZLAR TUR.İNŞ.GIDA SAN.TIC.LTD.ŞTİ	150	75.YIL MAH.MİLLET CAD.NO:5/A GAZİOSMANPAŞA / İSTANBUL	Tel1: Tel2: Faks:
103	SAVOR RESTAURANT	10.02.2011 / 12849	NILARYA TUR.VE GIDA TIC.LTD.ŞTİ	135	LEVENT MAH.COMERT SK.NO.2 DB/1 BEŞİKTAŞ / İSTANBUL	Tel1:(0212) 263 10 12 Tel2: Faks:(0212) 264 08 99
104	SAVOY BALIK LOKANTASI	13.11.2009 / 12127	AHMET YALVAÇ	215	ÇİHANGİR MAH.BAKRAÇ SK.NO:32 B2 KAT B/B1KAT.21 BEYOĞLU / İSTANBUL	Tel1:(0212) 249 33 82 Tel2: Faks:(0212) 249 33 81
105	SEA VESTA RESTAURANT	22.08.2006 / 10577	VESTA TUR.İŞL.VE GIDA YAT.SAN.VE TİC.A.Ş.	490	KORDONBOYU AŞAĞI MAH.SAHİL YOLU MELTEM SOK.NO.18 KARTAL / İSTANBUL	Tel1:(0216) 353 45 52 Tel2: Faks:(0216) 353 45 52
106	SONOREST LOKANTASI	25.08.2005 / 10089	SONOMED TIBBİ GÖR.VE SAĞ HİZ.TUR.TİC.A.Ş.	250	EĞİTİM MAH.POYRAZ SOK.NO:7/19-20-21-22 KADIKÖY / İSTANBUL	Tel1:(0216) 449 43 43 Tel2: Faks:
107	SOSTA RESTAURANT	11.04.2012 / 13521	GÖKDAŞ GID.TUR.SEY.ACEN.SAN.TİC.LTD.ŞTİ	145	BAHÇELİEVLER MAH.İZETTİN ÇALIŞLAR CAD.NO:60/A BAHÇELİEVLER / İSTANBUL	Tel1:(0212) 644 06 24 Tel2: Faks:
108	ŞARK SOFRASI LOKANTASI	23.08.1999 / 7660	ŞARK SOFRASI TUR.İŞL.LTD.ŞTİ	210	DOĞA PARKI ALANI BAHÇEŞEHİR BÜYÜKÇEKMECE / İSTANBUL	Tel1:(0212) 689 41 50 Tel2: Faks:
109	ŞATO RESTAURANT	19.09.2011 / 13199	ŞATO REST.GIDA TUR.SAN.VE TİC.LTD.ŞTİ	300	BÜYÜK ŞEHİR MAH.CUMHURİYET CAD.EKİNOĞ AVM NO:85 BÜYÜKÇEKMECE / İSTANBUL	Tel1:(0212) 872 85 00 Tel2:(0212) 872 82 00 Faks:(0212) 872 82 83
110	ŞEHZADE RESTAURANT	23.02.2012 / 13462	MİM YAPI YAT.SAN.VE TUR.TİC.A.Ş.	240	TAKSİM KOCATEPE MAH.ABDÜLHAKHAMİT CAD.NO:17/1.2 BEYOĞLU / İSTANBUL	Tel1:(0212) 361 08 89 Tel2: Faks:(0212) 361 08 58

KURUMU : T.C.KÜLTÜR VE TURİZM BAKANLIĞI
BİRİMİ : İSTANBUL İL KÜLTÜR VE TURİZM MÜDÜRLÜĞÜ

TARİH: 06.03.2013
SAYFA NO: 11

TURİZM İŞLETME BELGELİ YEME-İÇME TESİSLERİ(BİRİNCİ SINIF LOKANTALAR)

Sıra	Tesisin Adı	Belge Tarih / No	Sahibi	Kapasite	Adres Bilgileri	İletişim Bilgileri
111	ŞERİF RESTAURANT	07.07.2009 / 11946	ELMADAĞ LOK.VE TUR.İŞL.SAN.VE TIC.LTD.ŞTİ.	155	ELMADAĞ CUMHURİYET CAD.NO:12/1 ŞİŞLİ / İSTANBUL	Tel1:(0212) 291 99 55 Tel2: Faks:(0212) 291 99 57
112	TAKSİM SANAT EVİ-HILLOUT	18.02.2009 / 11774	PATIKA TUR.VE EĞL.HIZ.TIC.LTD.ŞTİ.	185	CIHANGİR MAH.SIRASELVİLER CAD.NO:35/8 K:1 BEYOĞLU / İSTANBUL	Tel1: Tel2: Faks:
113	TAVACI RECEP USTA LOKANTASI	07.03.2012 / 13481	GUVENEL GID.REST.İŞL.SAN.VE TIC.LTD.ŞTİ.	260	BEBEK MAH.AKAYGEN SK.NO:2 BEŞİKTAŞ / İSTANBUL	Tel1:(0212) 260 04 24 Tel2: Faks:
114	THE STONES RESTAURANT	12.11.2009 / 12120	KALAN TUR.TEKS.İNŞ.TIC.LTD.ŞTİ.	170	YEŞİLKÖY MAH.İSTASYON CAD.NO:47/1 BAKIRKÖY / İSTANBUL	Tel1:(0212) 573 72 14 Tel2: Faks:
115	TOPAZ LOKANTASI	22.11.2007 / 11179	DESERT TURİZM YATIRIMLARI VE TIC.LTD.ŞTİ.	170	GÜMÜŞSUYU.OMER AVNİ MAH.İNÖNÜ CAD.NO:50/6 BEYOĞLU / İSTANBUL	Tel1:(0212) 249 10 01 Tel2: Faks:
116	ULUDAĞ ET LOKANTASI	16.04.1987 / 2914	BURHAN ULUDAĞ	520	İSTANBUL CAD.NO:12 FLORYA BAKIRKÖY / İSTANBUL	Tel1:(0212) 624 95 90 Tel2: Faks:(0212) 579 86 24
117	ULUS 29 LOKANTASI	03.06.1994 / 5899	ETİLER TURİSTİK TES.İŞL.TIC.A.Ş.	245	KURUÇEŞME.AHMET ADNAN CAD.NO:71 BEŞİKTAŞ / İSTANBUL	Tel1:(0212) 358 29 29 Tel2:(0212) 285 81 81 Faks:(0212) 265 22 42
118	VAP İSTANBUL LOKANTASI	11.12.2006 / 10692	VAP İSTANBUL REST.İŞL.LTD.ŞTİ.	180	SUADIYE.SELİM RAGİP EMEÇ SK.NO:4/1 KADIKÖY / İSTANBUL	Tel1:(0216) 464 42 66 Tel2: Faks:(0216) 464 42 66
119	VEGA RESTAURANT	29.01.2009 / 11738	VEGA GIDA TUR.PAZ.SAN.VE TIC.LTD.ŞTİ.	150	ORHANTEPE MAH.ORHANGAZI CAD.MUTLU SK.NO:63 KARTAL / İSTANBUL	Tel1: Tel2: Faks:
120	VENGE LOKANTASI	22.07.1998 / 7285	VENGE TUR. YAT. VE İŞL. LTD. ŞTİ.	80	4.LEVENT.AKASYALI SOK. NO: 2 BEŞİKTAŞ / İSTANBUL	Tel1:(0212) 284 07 20 Tel2:(0212) 281 87 39 Faks:
121	VİKTOR LEVİ LOKANTASI	09.12.2002 / 8799	NEBA REST.İŞL.TUR.SAN.VE TIC.LTD.ŞTİ.	224	MODA.CAFERAĞA MAH. DAMACI SK.NO:4 KADIKÖY / İSTANBUL	Tel1:(0216) 449 93 29 Tel2: Faks:

KURUMU : T.C.KÜLTÜR VE TURİZM BAKANLIĞI

BİRİMİ : İSTANBUL İL KÜLTÜR VE TURİZM MÜDÜRLÜĞÜ

TARİH: 06.03.2013

SAYFA NO: 12

TURİZM İŞLETME BELGELİ YEME-İÇME TESİSLERİ(BİRİNCİ SINIF LOKANTALAR)

Sıra	Tesisin Adı	Belge Tarih / No	Sahibi	Kapasite	Adres Bilgileri	İletişim Bilgileri
122	VILLA BOSPHORUS LOKANTASI	07.03.2005 / 9872	ÇENGELKÖYBUKU BOSPHORUS TUR.VE REST.HIZM.TİC.LTD.ŞTİ.	505	ÇENGELKÖY MAH.AL BAY HÜSAMETTİN ERTÜRK SK.NO:15/1 OSKÖDAR / İSTANBUL	Tel1:(0216) 422 80 80 Tel2: Faks:
123	VOGUE LOKANTASI	20.08.2002 / 6507	BAL TUR. VE GIDA PAZ. A.Ş.	290	VIŞNEZADE MAH. SÜLEYMAN SEBA CAD. NO: 92/12 BEŞİKTAŞ / İSTANBUL	Tel1:(0212) 227 25 45 Tel2:(0212) 227 44 04 Faks:(0212) 258 88 72
124	WINE PORT & BEER PORT	09.03.2009 / 11802	HANEDAN REST.TUR.VE MOB.İMALATÇILIĞI SAN.VE TİC. MEHMET BAYHAN	295	YILDIZ MAH.ÇİĞDEM SK.NO:3 BEŞİKTAŞ / İSTANBUL	Tel1:(0212) 260 39 99 Tel2:(0212) 258 26 26 Faks:
125	YEMEK ODASI LOKANTASI	19.10.2005 / 10149	4K TURİZM İŞL.LTD.ŞTİ.	605	HOYBAR MAH.EMİNÖNÜ SOK.NO:1-3 FATİH / İSTANBUL	Tel1:(0212) 512 69 12 Tel2:(0212) 512 69 19 Faks:(0212) 513 21 45
126	YOSUN LOKANTASI	26.02.2004 / 9423	YUSUFOĞLU TUR.İNŞ.SAN.VE TİC.LTD.ŞTİ.	155	LALELİ,MESİHPAŞA CAD.KIZILTAŞ SK.NO:19/1 FATİH / İSTANBUL	Tel1:(0212) 638 28 88 Tel2: Faks:(0212) 516 33 43
127	ZARIFI RESTAURANT	31.05.2000 / 7897	HAYAL PERDESİ FİLM YAP. REK. TUR. TİC. LTD. ŞTİ.	171	KATIP MUSTAFA ÇELEBİ MAH. ÇUKUR ÇEŞME SKNO: 13 BEYOĞLU / İSTANBUL	Tel1:(0212) 293 54 80 Tel2: Faks:
128	ZENGİN OCAKBAŞI	29.12.2011 / 13372	BERDAN REST. TUR.SAN.VE TİC.LTD.ŞTİ.	290	ACIBADEM MAH.İŞ BANKASI KONUT SİTESİ SK.NO:1/B/1 KADIKÖY / İSTANBUL	Tel1:(0216) 327 55 22 Tel2: Faks:(0216) 327 55 33
129	ZIYA ŞARK SOFRASI LOKANTASI	06.02.2004 / 9386	ZIYA TUR.SAN.VE TİC.LTD.ŞTİ.	450	FLORYA MAH.İSTANBUL CAD.ÖZÜRLÜLERKAMPI İÇERİSİ NO:3 BAKIRKÖY / İSTANBUL	Tel1:(0212) 663 88 40 Tel2: Faks:

EK 2: Turizm İşletme Belgesi 2. Sınıf Lokantalar

KURUMU : T.C.KÜLTÜR VE TURİZM BAKANLIĞI
BİRİMİ : İSTANBUL İL KÜLTÜR VE TURİZM MÜDÜRLÜĞÜ

TARİH:
SAYFA NO:

TURİZM İŞLETME BELGELİ YEME-İÇME TESİSLERİ (İKİNCİ SINIF LOKANTALAR)

Sıra	Tesisin Adı	Belge Tarih / No	Sahibi	Kapasite	Adres Bilgileri	İletişim Bilgileri
1	ALL SPORT LOKANTASI	08.02.2000 / 7819	MERAK GIDA VE EĞLENCE HİZMETLERİ A.Ş.	50	TEŞVİKİYE MAH.ŞAKAYIK SOK.NO:67/A ŞİŞLİ / İSTANBUL	Tel1:(0212) 247 46 23 Tel2:(0212) 230 28 42 Faks:
2	BALIKÇI SABAHATTİN LOKANTASI	05.10.1999 / 7718	SABAHATTİN KORKMAZ , ARMADA ULUSLARARASI OT VE İŞL.A.Ş ADI ORT	66	SULTANAHMET,CANTURTARAN KÜYÜ SOK.NO:50 FATİH / İSTANBUL	Tel1:(0212) 458 18 24 Tel2: Faks:
3	BEBEK BALIKÇISI LOKANTASI	17.03.1998 / 7150	DEMİRCİLER YENİ BEBEK REST.İŞL.VE GIDA SAN.LTD.ŞTİ.	90	BEBEK,CEVDET PAŞA CAD.NO:123 BEŞİKTAŞ / İSTANBUL	Tel1:(0212) 263 34 47 Tel2:(0212) 263 36 69 Faks:
4	BEYAZ GECELER LOKANTASI	13.07.1999 / 7591	AHMET GÜN	60	İNEBEY MAH.HASANPAŞA CAD.NO:27AKSARAY FATİH / İSTANBUL	Tel1:(0212) 632 94 51 Tel2:(0212) 529 55 60 Faks:
5	BEYLERBEYİ LOKANTASI	10.10.1996 / 6492	BEYLERBEYİ İSKELE TUR.VE REST.HİZM.TİC.LTD.ŞTİ.	110	BEYLERBEYİ MAH.BEYLERBEYİ İSKELE CAD.NO:9A/1 ÖSKÜDAR / İSTANBUL	Tel1:(0216) 422 22 29 Tel2:(0212) 318 92 32 Faks:
6	BOWLING LOKANTASI	13.03.1997 / 6661	FORM SPOR VE TUR.İŞL.SAN.TİC.A.Ş.	275	GALERIA SHOPPING MAAL. ATAKÖYSAHL YOLU BAKIRKÖY / İSTANBUL	Tel1:(0212) 661 03 22 Tel2: Faks:
7	CEMAL ALABALIK RESTAURANT	31.08.2000 / 7948	MARŞ TUR.HİZ.İŞL.VE TİC.LTD.ŞTİ.	155	EMİNÖNÜ,BAYRAMÇAVUŞ MAH.İSKELE CAD. FATİH / İSTANBUL	Tel1:(0212) 516 51 11 Tel2: Faks:
8	DE LAMER LOKANTASI	17.11.1976 / 1442	OZAY GIDA SAN.VE TİC.LTD.ŞTİ.	70	KEFELİKÖY CAD.NO:116/5 TARABYA SARİYER / İSTANBUL	Tel1:(0212) 223 96 71 Tel2: Faks:
9	DEVELİ LOKANTASI	10.11.1999 / 7295	TELE DIŞ TİC.PAZ.VE İNŞ.A.Ş.	140	İ. LEVENT MAH.TEPECİK YOLU NO:22 BEŞİKTAŞ / İSTANBUL	Tel1:(0212) 263 25 71 Tel2:(0212) 263 39 88 Faks:
10	DOSTLAR MELISSA RESTAURANT	10.12.1998 / 7429	MELİS TUR.İŞL.SAN.VE TİC.LTD.ŞTİ.	130	LEVENT, LEVAZİM YOLU,AYDIN SİTESİ BEŞİKTAŞ / İSTANBUL	Tel1:(0212) 267 46 58 Tel2: Faks:
11	FASIL LOKANTASI	17.01.1991 / 4985	FSL GIDA PAZ.İÇ.VE DIŞ TİC.LTD.ŞTİ.	80	ALBAY FAİK SÖZDENER CAD.İFFET GÜLHAN İŞHANI NO:9/B/1 KADIKÖY / İSTANBUL	Tel1:(0216) 347 80 00 Tel2: Faks:

KURUMU : T.C.KÜLTÜR VE TURİZM BAKANLIĞI

BİRİMİ : İSTANBUL İL KÜLTÜR VE TURİZM MÜDÜRLÜĞÜ

TARİH:

SAYFA NO:

2

TURİZM İŞLETME BELGELİ YEME-İÇME TESİSLERİ(KİNCİ SINIF LOKANTALAR)

Sıra	Tesisin Adı	Belge Tarih / No	Sahibi	Kapasite	Adres Bilgileri	İletişim Bilgileri
12	GARAJ RESTAURANT	16.11.1977 / 1526	VASILIS KARKALEM-ANGELI KARKALEM	400	TARABYA MAH.YENİKÖY CAD.NO:8 SARIYER / İSTANBUL	Tel1:(0212) 262 00 32 Tel2:(0212) 262 04 74 Faks:
13	GÜNAYDIN ETİLER LOKANTASI	04.01.1995 / 6044	TIENDES TUR.İŞL.LTD.ŞTİ.	180	RUMELİHİSARI MAH.SEHER YILDIZI SOK.NO:6ETİLER BEŞİKTAŞ / İSTANBUL	Tel1:(0212) 265 02 32 Tel2:(0212) 265 02 33 Faks:
14	HACI ABDULLAH LOKANTASI	01.04.1959 / 280	HACI ABDULLAH LOK.VE TUR.İŞL.SAN.VE TİC.LTD.ŞTİ.	200	SAKIZAGAÇI CAD.NO:19 BEYOĞLU / İSTANBUL	Tel1:(0212) 293 85 61 Tel2: Faks:
15	HANEDAN RESTAURANT	12.09.1984 / 2286	HANEDAN REST.TUR.VE MOB.İML.SAN.VE TİC.MEHMET BAYHAN	340	YILDIZ MAH.ÇİĞDEM SK.NO:3/1 BEŞİKTAŞ / İSTANBUL	Tel1:(0212) 260 48 54 Tel2:(0212) 259 40 17 Faks:(0212) 26186 98
16	HAVELKA LOKANTASI	16.12.1997 / 7047	KARIŞ TUR.YAT.VE İŞL.LTD.ŞTİ	60	CADDEBOSTAN MAH.ISKELE CAD.NO:36 KADIKÖY / İSTANBUL	Tel1:(0216) 478 57 21 Tel2: Faks:
17	HAYAL KAHVESİ ÇUBUKLU LİMANI LOKANTASI	12.09.1996 / 6455	PORT ÇUBUKLU TUR.VE TİC.LTD.ŞTİ.	240	BURUNBAHÇE AĞAÇLI MESİRE YERİ A+B BİNASI BEYKOZ / İSTANBUL	Tel1:(0216) 413 68 80 Tel2:(0216) 331 29 10 Faks:
18	HOUSE OF MEDUSA LOKANTASI	27.11.1997 / 7002	ARAL OTOMOTİV TİC.VE SAN.LTD.ŞTİ.	150	YEREBATAN CAD.MUHTEREM EFENDİ SOK.NO:19SULTANAHMET FATİH / İSTANBUL	Tel1:(0212) 511 41 16 Tel2: Faks:
19	ILPADRINO LOKANTASI	11.04.1991 / 5074	MUSTAFA ERKAN ÖZTAMUR	80	ISKELE CAD.FATİH APT.NO:8/1 KADIKÖY / İSTANBUL	Tel1:(0216) 385 94 21 Tel2:(0216) 385 93 19 Faks:
20	İSTANBUL SUNSET LOKANTASI	24.06.1994 / 5921	ULUS TUR.TES.VE YAT.TİC.A.Ş.	95	KURUÇEŞME MAH.YOL SK.NO:2 BEŞİKTAŞ / İSTANBUL	Tel1:(0212) 287 03 57 Tel2:(0212) 287 03 58 Faks:
21	KANAAT LOKANTASI	31.01.2000 / 7802	KANAAT LOKANTASI GIDA TUR.SAN.VE TİC.LTD.ŞTİ.	120	SELMANIPAK CAD.NO:25 ÜSKÜDAR / İSTANBUL	Tel1:(0216) 492 57 96 Tel2:(0216) 341 54 44 Faks:
22	KIRINTI LOKANTASI	21.08.1999 / 7318	KIRINTI TUR.GIDA SAN.VE TİC.LTD.ŞTİ.	100	BAĞDAT CAD.KINAYMAN SİTESİ NO:371 B:3 KADIKÖY / İSTANBUL	Tel1:(0216) 356 64 67 Tel2:0216 356 64 68 Faks:

KURUMU : T.C.KÜLTÜR VE TURİZM BAKANLIĞI

BİRİMİ : İSTANBUL İL KÜLTÜR VE TURİZM MÜDÜRLÜĞÜ

TARİH:

SAYFA NO:

3

TURİZM İŞLETME BELGELİ YEME-İÇME TESİSLERİ(İKİNCİ SINIF LOKANTALAR)

Sıra	Tesisin Adı	Belge Tarih / No	Sahibi	Kapasite	Adres Bilgileri	İletişim Bilgileri
23	LE CHATEAU LOKANTASI	07.02.1992 / 5320	VELİ ERDİLLİ	400	KÖYİÇİ MAH.ÇAMOZU SOK.YEŞİLKÖY BAKIRKÖY / İSTANBUL	Tel1:(0212) 573 34 98 Tel2:(0212) 573 34 99 Faks:(0212) 663 41 33
24	M&N LOKANTASI	20.07.1999 / 7609	ERGEN TUR.TEKS.GIDA ORG.LTD.ŞTİ.	62	İSTIKLAL CAD.NO:40 BEYOĞLU / İSTANBUL	Tel1:(0212) 244 57 84 Tel2:(0212) 292 72 11 Faks:
25	MİSİNA LOKANTASI	06.12.1990 / 4917	DALYA REST.TUR.GID.SAN.VE TIC.LTD.ŞTİ.	70	FENERBAHÇE MAH.DR.FARUK AYANOĞLU CAD.NO:34-36 KADIKÖY / İSTANBUL	Tel1:(0216) 550 02 58 Tel2:(0216) 550 02 59 Faks:(0216) 550 02 60
26	NATURE-PEACE CAFE RESTORAN	05.07.2000 / 7925	DOĞA VE BARIŞ TUR.İŞL.LTD.ŞTİ.	50	İSTIKLAL CAD.B.PARMAKAPI SOK.NO:15/A BEYOĞLU / İSTANBUL	Tel1:(0212) 252 86 09 Tel2:(0212) 249 34 40 Faks:
27	ÖZGEN LOKANTASI	26.07.1999 / 7622	ÖZGEN GIDA ET VE BALIK REST.TUR.SAN.TIC.LTD.ŞTİ.	60	CEVİZLİ MAH.MUHTAR HALİL KIRAL SOK.NO:20 BAKIRKÖY / İSTANBUL	Tel1:(0212) 571 10 96 Tel2: Faks:
28	PALAIMON BALIK RESTAURANT	04.11.1997 / 6982	DU REKLAM TUR.ORG.DANIŞMANLIK VE TIC.LTD.ŞTİ.	50	FENERYOLU,DR.FARUK AYANOĞLU CAD.NO:1 KADIKÖY / İSTANBUL	Tel1:(0216) 411 51 31 Tel2:(0216) 385 77 21 Faks:
29	PANORAMİK RESTAURANT	21.04.1994 / 5876	TÜRKİYE JOKEY KULÜBÜ	180	VELİ EFENDİ HIPODROMU ESKİ TRIBÜN BİNASIÇATI KAT BAKIRKÖY / İSTANBUL	Tel1:(0212) 572 22 48 Tel2: Faks:(0212) 561 30 84
30	PARK ŞAMDAN RESTAURANT	22.09.1982 / 1908	SET.TUR.TES.İŞL.VE YAT.A.Ş.	250	HARBIYE MAH.MİM KEMAL ÖKE CAD.İKİZLER APT.NO:18/1 ŞİŞLİ / İSTANBUL	Tel1:(0212) 225 07 10 Tel2:(0212) 225 07 11 Faks:
31	PAYSAGE LOKANTASI	03.10.1996 / 6483	PAYSAGE TUR.İŞL.SAN.VE TIC.LTD.ŞTİ.	135	HEKİMLER SİTESİ YOLU.NO:18/AKANLICA BEYKOZ / İSTANBUL	Tel1:(0216) 322 00 77 Tel2:(0216) 322 70 60 Faks:
32	POLO RESTAURANT	21.01.1998 / 7090	POLO GİYİM SAN.VE TIC.A.Ş.	120	ESENTEPE MAH. HARMAN SK. NO:7 ŞİŞLİ / İSTANBUL	Tel1:(0212) 280 52 92 Tel2: Faks:
33	SALOMANJE RESTAURANT	12.09.1996 / 6452	EKEN GIDA SAN VE TIC.LTD.ŞTİ.	70	TEŞVİKİYE,ATIYE SOK.NO:4-1 ŞİŞLİ / İSTANBUL	Tel1:(0212) 227 52 73 Tel2:(0212) 327 35 77 Faks:

TURİZM İŞLETME BELGELİ YEME-İÇME TESİSLERİ(İKİNCİ SINIF LOKANTALAR)

Sıra	Tesisin Adı	Belge Tarih / No	Sahibi	Kapasite	Adres Bilgileri	İletişim Bilgileri
34	SARDUNYA LOKANTASI	17.04.1998 / 7173	SARDUNYA YEMEK MUTFAK İŞL.TİC.A.Ş	120	PURTELAŞ HASAN EFENDİ MAH.MECLİSİ MEBUSAN CAD.NO:22 BEYOĞLU / İSTANBUL	Tel1:(0212) 249 10 92 Tel2:(0212) 249 04 92 Faks:
35	SARDUNYA LOKANTASI	22.04.1993 / 5573	SARDUNYA GIDA SAN.VE TUR.İŞL.A.Ş	40	YILDIZ POSTA CAD.25.İNCİ BLOKESENTEPE ŞİŞLİ / İSTANBUL	Tel1:(0212) 274 87 13 Tel2:(0212) 288 64 99 Faks:
36	SEOUL-II RESTAURANT	01.03.1999 / 7505	YUN ENTERNASYONAL TUR.VE TİC.LTD.ŞTİ	70	CANKURTARAN MAH.BAYRAM FIRINI SK.NO:14/A FATİH / İSTANBUL	Tel1:(0212) 458 06 21 Tel2: Faks:(0212) 458 06 24
37	SUNSET MARIN LOKANTASI	11.06.1997 / 6756	TAYSAN TUR.PAZA.Ş	165	PAŞABAĞÇE ÇUBUKLU YOLU. BEYKOZ / İSTANBUL	Tel1:(0216) 425 07 21 Tel2: Faks:
38	ŞARK SOFRASI LOKANTASI	14.01.1993 / 5496	SOFRA LOKANTACILIK TUR.HİZ.SAN.VE TİC.LTD.ŞTİ.	125	ATAKÖY 5.KISIM GÜNEY ÇARŞISI NO:56 BAKIRKÖY / İSTANBUL	Tel1:(0212) 560 05 93 Tel2:(0212) 661 34 24 Faks:(0212) 661 33 62
39	TEKNE LOKANTASI	01.03.1995 / 6077	ASIL HAMMADDE VE END.MALZEMELERİ TİC.TAAH.İTH.VE İHR.LTD.ŞTİ.	60	ÇAMÖZÜ SOK.NO:11YEŞİLKÖY BAKIRKÖY / İSTANBUL	Tel1:(0212) 573 65 64 Tel2: Faks:0212 663 19 70
40	THE NORTH SHIELD LOKANTASI	07.12.1999 / 7758	TEM TURİSTİK TES.TİC.LTD.ŞTİ.	90	ATAŞEHİR BULVARI A-4 PLAZA NO:1 ATAŞEHİR / İSTANBUL	Tel1:(0216) 456 14 74 Tel2: Faks:
41	TIKE LOKANTASI	02.10.2001 / 8288	TEKİN TUR.İŞL.TİC.VE SAN.A.Ş.	150	SUADIYE MAH.KAZIM ÖZALP SK.NO:58/A KADIKÖY / İSTANBUL	Tel1:(0216) 467 32 47 Tel2:(0216) 467 52 43 Faks:
42	URZA LOKANTASI	12.05.1994 / 5890	URZA F VE B GIDA TUR.LTD.ŞTİ.	245	İSTİNYE,POLİGON CAD.NO:1 SARIYER / İSTANBUL	Tel1:(0212) 229 37 15 Tel2:(0212) 229 37 16 Faks:
43	VILLA BOSPHORUS BALIK LOKANTASI	08.02.2000 / 7815	VILLA BOSPHORUS TUR.VE REST.HİZ.TİC.LTD.ŞTİ.	260	BEYLERBEYİ MAH.İSKELE CAD.NO:14 ÜSKÜDAR / İSTANBUL	Tel1:(0216) 318 68 10 Tel2:(0216) 321 69 87 Faks:
44	VOX BRASSERIE	03.10.1988 / 3329	VVA REST.TUR.GİD.İŞL.İTH.İHR.SAN.VE TİC.LTD.ŞTİ.	180	AKAT MAH.ELKENT SİTESİ İÇİ,KAKTÜS SK.NO:3 BEŞİKTAŞ / İSTANBUL	Tel1:(0212) 257 78 22 Tel2:(0212) 257 78 24 Faks:(0212) 263 18 40

KURUMU : T.C.KÜLTÜR VE TURİZM BAKANLIĞI
BİRİMİ : İSTANBUL İL KÜLTÜR VE TURİZM MÜDÜRLÜĞÜ

TARİH:
SAYFA NO: 5

TURİZM İŞLETME BELGELİ YEME-İÇME TESİSLERİ(İKİNCİ SINIF LOKANTALAR)

Sıra	Tesisin Adı	Belge Tarih / No	Sahibi	Kapasite	Adres Bilgileri	İletişim Bilgileri
45	YALIER LOKANTASI	07.02.1992 / 5319	FEVZI ERDILLI	190	KOYIÇI MAH.ÇAMÖZÜ SOK.YEŞİLKÖY BAKIRKÖY / İSTANBUL	Tel1:(0212) 573 54 59 Tel2:(0212) 573 75 18 Faks:0212 663 41 33
46	YENİ 2000 LOKANTASI	10.05.2000 / 7891	HAYRIZ ÇOKLAR	170	YILDIRIM MAH. ŞEHİTKAMİL BALKAN CAD. NO:84 BAYRAMPAŞA İSTANBUL BAYRAMPAŞA / İSTANBUL	Tel1:(0212) 545 50 01 Tel2: Faks:

EK 3: Turizm İşletme Belgesi 5 Yıldızlı Oteller

KURUMU : T.C.KÜLTÜR VE TURİZM BAKANLIĞI
BİRİMİ : İSTANBUL İL KÜLTÜR VE TURİZM MÜDÜRLÜĞÜ

TARİH: 03.07.2013
SAYFA NO: 1

TURİZM İŞLETME BELGELİ KONAKLAMA TESİSLERİ(BEŞ YILDIZLI OTELLER)

Sıra	Tesisin Adı	Belge Tarih / No	Sahibi	Kapasite	Adres Bilgileri	İletişim Bilgileri
1	AKGÜN İSTANBUL OTELI	16.11.1998 / 3678	AKGÜN TUR.İŞL.SAN.VE.TİC.A.Ş.	Oda: 275 Yatak: 552	TOPKAPI MAHALADAN MENDERES VATAN BULVARINDA 131 FATİH / İSTANBUL	Tel1:(0212) 534 46 79 Tel2:(0212) 534 46 80 Faks:(0212) 534 91 26
2	ARTEMIS MARIN PRINCESS HOTEL	26.05.2010 / 12404	ARTEMIS OTL.VE.KONAKLAMA TES.TUR.LTD.ŞTİ.	Oda: 357 Yatak: 714	KUMBURGAZ,KAMİLOBA MAH.İSTANBUL CAD.NO.97 BÜYÜKÇEKMECE / İSTANBUL	Tel1:(0212) 885 90 00 Tel2: Faks:(0212) 885 90 23
3	ATIK PAŞA FOUR SEASONS OTEL	19.10.2005 / 10169	ATIK PAŞA TURİZM A.Ş.	Oda: 170 Yatak: 342	YILDIZ MAH.ÇİRAĞAN CAD.NO.28 BEŞİKTAŞ / İSTANBUL	Tel1:(0212) 381 40 00 Tel2: Faks:(0212) 381 40 10
4	BARCELO ERESİN TOPKAPI OTELI	01.12.1969 / 4396	BARCELO TUR.OTEL LTD.ŞTİ.	Oda: 249 Yatak: 508	TOPKAPI BEYAZITAĞA MAH. MİLLET CAD. NO 1118 FATİH / İSTANBUL	Tel1:(0212) 631 12 12 Tel2:(0212) 635 29 63 Faks:(0212) 631 37 62
5	BYOTELL	01.04.2005 / 9903	K3 İNŞ.VE.TUR.SAN.TİC.LTD.ŞTİ.	Oda: 134 Yatak: 298	KOZYATAĞI MAH.SANIYE ERMUTLU SK.NO.3 KADIKÖY / İSTANBUL	Tel1:(0216) 571 61 00 Tel2: Faks:(0216) 571 61 10
6	CEYLAN INTER - CONTINENTAL OTEL	18.06.1969 / 934	HGM TUR.YAPI VE TİC.A.Ş.	Oda: 390 Yatak: 780	GUMUŞSUYU MAHALASKER OCAĞI CAD.NO:1 BEYOĞLU / İSTANBUL	Tel1:(0212) 368 44 44 Tel2: Faks:(0212) 231 21 21
7	CONRAD OTEL	03.11.1985 / 2452	YEDİTEPE BEYNELMİNEL OT.TUR.VE TİC.A.Ş.	Oda: 590 Yatak: 1182	ÇİHANNUMA MAH.SARAY CAD.NO:5 BEŞİKTAŞ / İSTANBUL	Tel1:(0212) 227 30 00 Tel2: Faks:(0212) 227 34 03
8	CROWN PLAZA İSTANBUL-OLD CITY OTELI	11.04.1986 / 2539	NAZ TUR.VE.TEKS.SAN.TİC.LTD.ŞTİ.	Oda: 265 Yatak: 522	BALABANAĞA MAH.FETHİBEY CAD.NO:10 FATİH / İSTANBUL	Tel1:(0212) 444 93 33 Tel2: Faks:(0212) 511 93 33
9	CROWNE PLAZA İSTANBUL ASIA	10.12.2009 / 12160	BAYRAKTAR KARDEŞLER İNŞ.TAAH.TİC.A.Ş.	Oda: 336 Yatak: 672	YENİŞEHİR MAH.DEDEPAŞA CAD.NO:15 PENDİK / İSTANBUL	Tel1:(0216) 565 60 60 Tel2: Faks:(0216) 565 60 61
10	ÇINAR OTELI	29.09.1954 / 256	ÇINAR OTL. A.Ş.	Oda: 226 Yatak: 452	YEŞİLKOY .ŞEVKETİYE MAH.FENER MEVKİİ 34800 BAKIRKÖY / İSTANBUL	Tel1:(0212) 663 29 00 Tel2: Faks:(0212) 663 29 23
11	ÇİRAĞAN SARAYI OTELI	10.04.1986 / 2530	ÇİRAĞAN SARAYI VE İŞL.GELİŞTİRME İNŞ.VE.TUR.A.Ş.	Oda: 312 Yatak: 641	YILDIZ, ÇİRAĞAN CAD.NO:64 BEŞİKTAŞ / İSTANBUL	Tel1:(0212) 326 46 46 Tel2: Faks:(0212) 259 04 49

TURİZM İŞLETME BELGELİ KONAKLAMA TESİSLERİ(BEŞ YILDIZLI OTELLER)

Sıra	Tesisin Adı	Belge Tarih / No	Sahibi	Kapasite	Adres Bilgileri	İletişim Bilgileri
12	DEDEMAN İSTANBUL OTELI	07.05.1975 / 1321	DEDEMAN TURİZM YÖNETİMİ A.Ş.	Oda: 325 Yatak: 650	GAYRETTEPE MAH.YILDIZ POSTA CAD.NO:50 BEŞİKTAŞ / İSTANBUL	Tel1:(0212) 337 45 00 Tel2: Faks:(0212) 275 11 00
13	DİVAN İSTANBUL ASİA OTEL	11.02.2009 / 11756	ŞAHSUVAROĞLU MARINA GAYRİMENKUL TUR.YAT.TİC.A.Ş.	Oda: 231 Yatak: 400	ÇAMÇEŞME MAH.CEMAL GURSEL CAD.NO:267 PENDİK / İSTANBUL	Tel1:(0216) 625 00 00 Tel2: Faks:(0216) 625 01 01
14	DİVAN İSTANBUL OTEL	26.06.1955 / 291	DİVAN TUR.İŞL.A.Ş.	Oda: 191 Yatak: 382	HARBİYE MAH.ASKER OCAĞI CAD.NO:1/1 ŞİŞLİ / İSTANBUL	Tel1:(0212) 315 55 00 Tel2: Faks:(0212) 315 55 15
15	DOUBLETREE BY HILTON İSTANBUL MODA HOTEL	24.09.2008 / 11602	TAŞYAPI İNŞ.TAAH.SAN.VE TİC.A.Ş.	Oda: 247 Yatak: 496	CAPERAĞA MAH.ALBAY FAİK SÖZDENER CAD.NO:31 KADIKÖY / İSTANBUL	Tel1:(0216) 542 43 44 Tel2: Faks:(0216) 542 43 73
16	DOUBLETREE BY HILTON İSTANBUL OLD TOWN HOTEL	09.04.2009 / 11824	ERPET TUR.İNŞ.TAAH.SAN.VE TİC.A.Ş.	Oda: 171 Yatak: 342	MİMAR KEMALETTİN MAH.ORDU CAD.NO:31 FATİH / İSTANBUL	Tel1:(0212) 517 24 01 Tel2: Faks:(0212) 517 24 40
17	ESER DIAMOND HOTEL	27.06.2003 / 9101	EGE TUR.TES.VE OTL.HİZ.TİC.LTD.ŞTİ.	Oda: 220 Yatak: 440	ÇANTA,MİMAR SINAN MAH.KINALI-ÇORLU YOLUCAD.NO:17 SİLİVRİ / İSTANBUL	Tel1:(0212) 867 71 00 Tel2: Faks:(0212) 867 71 22
18	ESER OTEL PREMIUM & SPA	25.04.2005 / 9942	ESER YAPI İNŞ.TUR.GİD.ULAŞ.VE TEM.HİZ.ORG.SAN.TİC.A.Ş.	Oda: 172 Yatak: 344	FATİH MAH.GAZİ MUSTAFA KEMAL CAD.NO:11 BÜYÜKÇEKMECE / İSTANBUL	Tel1:(0212) 867 70 00 Tel2: Faks:(0212) 867 70 70
19	GRAND CEVAHİR HOTEL	21.11.2003 / 9304	CEVAHİRLER İNŞAAT TAAH.VE TİC.LTD.ŞTİ.	Oda: 323 Yatak: 748	HALİDE EDİP ADIVAR MAH.SIRA CEVZİLERSOK.DARÜLACEZE CAD.NO:20 ŞİŞLİ / İSTANBUL	Tel1:(0212) 314 42 42 Tel2: Faks:(0212) 314 42 44
20	GRAND HYATT İSTANBUL OTEL	18.11.1993 / 5747	GÖKTRANS TUR. VE TİC. A.Ş.	Oda: 380 Yatak: 796	ELMADAĞ,TAŞKİŞLA CAD. NO:1 80090 ŞİŞLİ / İSTANBUL	Tel1:(0212) 368 12 34 Tel2: Faks:(0212) 368 10 00
21	HILTON OTELI	27.10.1954 / 295	HILTON İTERNATIONAL CO.	Oda: 498 Yatak: 1012	HARBİYE,CUMHURİYET CAD.NO:50 ŞİŞLİ / İSTANBUL	Tel1:(0212) 315 60 00 Tel2: Faks:(0212) 240 41 65
22	HOLIDAY INN İSTANBUL CITY OTEL	11.04.2001 / 8127	OLCAY TUR.VE TİC.A.Ş	Oda: 203 Yatak: 420	TOPKAPI MAH.TURGUT ÖZAL MİLLET CAD.NO:189 FATİH / İSTANBUL	Tel1:(0212) 530 99 00 Tel2: Faks:(0212) 530 99 24

TURİZM İŞLETME BELGELİ KONAKLAMA TESİSLERİ(BEŞ YILDIZLI OTELLER)

Sıra	Tesisin Adı	Belge Tarih / No	Sahibi	Kapasite	Adres Bilgileri	İletişim Bilgileri
23	HOLIDAY INN İSTANBUL AIRPORT OTEL	14.07.2008 / 10522	DENK TUR.İNŞ.YAT.İŞL.VE TIC.A.Ş.	Oda: 330 Yatak: 660	MAHMUTBEY MAH.TAŞOCAĞI YOLU CAD.NO:35 BAĞCILAR / İSTANBUL	Tel1:(0212) 604 15 00 Tel2: Faks:(0212) 445 01 73
24	HOLIDAY INN İSTANBUL ŞİŞLİ	07.07.2008 / 11467	ŞİŞLİ TUR.YAT.İNŞ.SAN.VE TIC.A.Ş.	Oda: 168 Yatak: 338	19 MAYIS MAH.HALASKARGAZI CAD.NO:206/1 ŞİŞLİ / İSTANBUL	Tel1:(0212) 373 38 00 Tel2: Faks:(0212) 233 99 72
25	İSTANBUL MARRIOTT HOTEL ASIA	12.08.2002 / 8589	BÜYÜKHANLI KARDEŞLER İNŞ.TUR.VE TIC.A.Ş.	Oda: 238 Yatak: 478	KÜÇÜKBAKKALKÖY MAH.KAYIŞDAĞI CAD.NO:1 ATAŞEHİR / İSTANBUL	Tel1:(0216) 570 00 00 Tel2: Faks:(0216) 469 99 99
26	İSTANBUL POLAT RENAISSANCE OTEL	08.08.1991 / 5156	POLAT TURİZM OTEL.TIC.VE SAN.A.Ş	Oda: 414 Yatak: 828	YEŞİLYURT MAH.SAHİL YOLU CAD.NO:2 BAKIRKÖY / İSTANBUL	Tel1:(0212) 414 18 00 Tel2: Faks:(0212) 414 19 70
27	KAYA RAMADA PLAZA HOTEL	12.02.2004 / 9402	KAYA TUR.TES.TİTREYENGÖL OTELCİLİK A.Ş.	Oda: 318 Yatak: 772	ATATÜRK MAH.604.SOKAK NO:1 ESENYURT / İSTANBUL	Tel1:(0212) 886 23 23 Tel2: Faks:(0212) 886 84 42
28	KLASSIS OTELİ	17.07.1985 / 2392	HAMOĞLU TUR.VE OTELCİLİK SAN.TIC.LTD.ŞTİ.	Oda: 295 Yatak: 641	PIRİMEHMETPAŞA MAH.KARGABURNU MEVKİİ. SİLİVRİ / İSTANBUL	Tel1:(0212) 727 40 50 Tel2: Faks:(0212) 727 04 17
29	LE MERIDIEN İSTANBUL ETİLER OTEL	15.05.2009 / 11877	MAKYOL İNŞ.SAN.TUR.VE TIC.A.Ş.	Oda: 277 Yatak: 554	ETİLER MAH.CENGİZ TOPEL CAD.NO:39 BEŞİKTAŞ / İSTANBUL	Tel1:(0212) 351 58 00 Tel2: Faks:(0212) 384 01 00
30	LEGACY OTTOMAN HOTEL	18.07.2005 / 10032	FB SOSYAL HİZM.TUR.İNŞ.İÇ VE DIŞ TIC.SAN.LTD.ŞTİ.	Oda: 157 Yatak: 332	EMİNÖNÜ,HOBYAR MAH.HAMİDİYE CAD.4.VAKIF4 FATİH / İSTANBUL	Tel1:(0212) 527 67 67 Tel2: Faks:(0212) 519 87 63
31	LİMAK EURASIA LUXURİ HOTEL	13.08.2009 / 11986	LİMAK İNŞ.SAN.VE TIC.A.Ş.	Oda: 197 Yatak: 396	RÜZGARLIBAHÇE MAH.CUMHURİYET CAD.KAVAK SK.NO:9 BEYKOZ / İSTANBUL	Tel1:(0216) 537 10 25 Tel2: Faks:(0216) 537 10 27
32	MARMA OTELİ	13.08.2012 / 13728	İST.MARMARA EĞİTİM-SAĞLIK KURUMLARI A.Ş.	Oda: 124 Yatak: 254	MARMARA EĞİTİM KÖYÜ,B.BAKKALKÖY MAH.B.BAKKALKÖY YOLU NO:39-AG MALTEPE / İSTANBUL	Tel1:(0216) 626 12 00 Tel2: Faks:(0216) 626 11 68
33	MÖVENPICK İSTANBUL OTELİ	06.03.2000 / 7837	MAK-TUR TURİZM VE SAN.İŞL.TIC.A.Ş	Oda: 248 Yatak: 525	EMNİYET EVLERİ MAH.BÜYÜKDERE CAD.NO:87 4.LEVENT KAĞITHANE / İSTANBUL	Tel1:(0212) 319 29 29 Tel2: Faks:(0212) 319 29 49

TURİZM İŞLETME BELGELİ KONAKLAMA TESİSLERİ(BEŞ YILDIZLI OTELLER)

Sıra	Tesisin Adı	Belge Tarih / No	Sahibi	Kapasite	Adres Bilgileri	İletişim Bilgileri
34	ORTAKÖY PRINCESS OTEL	23.09.2008 / 11598	ARTGE TUR.OTL.TIC.LTD.ŞTİ.	Oda: 100 Yatak: 200	ORTAKÖY MAH,DEREBOYU CAD.NO:10 BEŞİKTAŞ / İSTANBUL	Tel1:(0212) 227 60 10 Tel2: Faks:(0212) 260 21 48
35	POINT OTEL BARBAROS	06.11.2009 / 12111	ÖZBEK TUR.SAN.VE TIC.A.Ş.	Oda: 204 Yatak: 408	ESENTEPE MAH.YILDIZ POSTA CAD.NO:29 ŞİŞLİ / İSTANBUL	Tel1:(0212) 337 30 00 Tel2: Faks:(0212) 337 30 30
36	RADISSON BLU CONFERENCE & AIRPORT HOTEL İSTANBUL	09.03.2010 / 12291	HAYAT OTEL İŞL.TUR.YAT.VE TIC.A.Ş.	Oda: 326 Yatak: 652	KARTALTEPE MAH.E-5 KARAYOLU ÜZERİ NO:20 KÜÇÜKÇEKMECE / İSTANBUL	Tel1:(0212) 411 38 38 Tel2: Faks:(0212) 411 38 28
37	RADISSON SAS BOSPHORUS OTEL	03.12.2001 / 8334	FERİ OT.VE TUR.A.Ş.	Oda: 120 Yatak: 242	YILDIZ MAH.ÇIRAĞAN CAD.NO:46 VE 48/B BEŞİKTAŞ / İSTANBUL	Tel1:(0212) 310 15 00 Tel2: Faks:(0212) 310 15 41
38	RAMADA PLAZA İSTANBUL OTEL	19.11.2004 / 9775	SAYKAR İNŞ. İHR.TUR.TIC.VE SAN.A.Ş.	Oda: 176 Yatak: 368	ERGENEKON MAH.HALASKARGAZI CAD.NO:139 ŞİŞLİ / İSTANBUL	Tel1:(0212) 315 44 44 Tel2: Faks:(0212) 315 44 45
39	SHERATON İSTANBUL ATAKÖY OTEL	21.01.1987 / 2805	ATAKÖY OTELCİLİK A.Ş.	Oda: 281 Yatak: 606	ATAKÖY 1.KISIM RAUF ORBAY CAD.NO:10 BAKIRKÖY / İSTANBUL	Tel1:(0212) 413 06 00 Tel2: Faks:(0212) 560 81 58
40	SHERATON İSTANBUL MASLAK OTEL	24.06.1988 / 3471	OC TUR.HİZM.A.Ş.	Oda: 305 Yatak: 623	MASLAK,BÜYÜKDERE CAD.NO:49 SARIYER / İSTANBUL	Tel1:(0212) 335 99 99 Tel2: Faks:(0212) 276 40 07
41	SÜRMEİ İSTANBUL OTEL	24.02.1983 / 1954	SİTE TUR.TIC.İNŞ.VE SAN.A.Ş.	Oda: 224 Yatak: 462	GAYRETTEPE,PROF.DR.BÜLENT TARCAN SK.NO:3 BEŞİKTAŞ / İSTANBUL	Tel1:(0212) 272 11 60 Tel2: Faks:(0212) 266 36 69
42	SWISS OTEL THE BOSPHORUS	10.03.1988 / 3321	ANADOLU JAPON TUR.A.Ş	Oda: 564 Yatak: 1202	VIŞNEZEDE MAH.BAYILDIM CAD.NO:2 BEŞİKTAŞ / İSTANBUL	Tel1:(0212) 326 11 00 Tel2: Faks:(0212) 326 11 22
43	THE GREEN PARK HOTEL-MERTER	10.11.1998 / 7403	YEŞİLYURT İNŞ.VE TUR.SAN.TIC.A.Ş.	Oda: 139 Yatak: 288	A.NAFİZ GÜRMAN MAH.NAZİM ERTEK SK.NO:13 GÜNGÖREN / İSTANBUL	Tel1:(0212) 507 73 73 Tel2: Faks:(0212) 642 44 44
44	THE GREEN PARK OTELI	27.10.1998 / 7391	YEŞİLYURT İNŞ.VE TUR.SAN.TIC.A.Ş.	Oda: 196 Yatak: 392	ALI NİHAT TARLAN CAD.ERTAÇ SOK. NO:16 ATAŞEHİR / İSTANBUL	Tel1:(0216) 573 30 30 Tel2: Faks:(0216) 573 60 60

TURİZM İŞLETME BELGELİ KONAKLAMA TESİSLERİ(BEŞ YILDIZLI OTELLER)

Sıra	Tesisin Adı	Belge Tarih / No	Sahibi	Kapasite	Adres Bilgileri	İletişim Bilgileri
45	THE GREEN PARK PENDİK HOTEL & CONVENTION CENTER	04.12.2006 / 10684	YEŞİLYURT İNŞ.VE TUR.SAN.TİC.A.Ş.	Oda: 540 Yatak: 1088	KAYNARCA MAH.ANKARA CAD.NO:200-204 PENDİK / İSTANBUL	Tel1:(0216) 491 72 72 Tel2: Faks:(0216) 491 94 94
46	THE MARMARA OTEL	25.01.1972 / 1124	İSTANBUL TUR.VE OTL.A.Ş.	Oda: 424 Yatak: 704	ZAFER CAD.TAKSİM MEYDANI BEYOĞLU / İSTANBUL	Tel1:(0212) 334 83 00 Tel2: Faks:(0212) 244 05 09
47	THE PLAZA OTEL	13.04.1990 / 4578	YASEMİN TUR.VE TİC.A.Ş.	Oda: 235 Yatak: 495	GAYRETTEPE MAH.BARBAROS BULVARI NO:165 BEŞİKTAŞ / İSTANBUL	Tel1:(0212) 370 20 20 Tel2: Faks:(0212) 370 20 70
48	THE RİTZ CARLTON OTEL	29.08.1984 / 2219	SOM OTL.VE TUR.TİC.A.Ş.	Oda: 244 Yatak: 488	GÜMÜŞSUYU,ASKEROCAĞI CAD.NO:15 ŞİŞLİ / İSTANBUL	Tel1:(0212) 334 44 44 Tel2: Faks:(0212) 334 44 89
49	TITANIC BUSINESS EUROPE HOTEL	20.05.2011 / 12998	GÜNAY OTL.İŞL.SAN.VE TİC.A.Ş.	Oda: 331 Yatak: 652	YENİDOĞAN MAH.CİCOZ YOLU CAD.NO:32 BAYRAMPAŞA / İSTANBUL	Tel1:(0212) 467 81 00 Tel2: Faks:(0212) 612 80 90
50	TITANIC PORT OTEL	26.12.2003 / 9336	GÜN TUR.OTL.VE İŞL.TİC.A.Ş.	Oda: 181 Yatak: 362	ATAKÖY 1.KISIM MAH.FİŞEKHANE CAD.NO:3 BAKIRKÖY / İSTANBUL	Tel1:(0212) 413 70 00 Tel2: Faks:(0212) 661 18 29

EK 4: Turizm İşletme Belgesi Özel Tesisler

KURUMU : T.C.KÜLTÜR VE TURİZM BAKANLIĞI

BİRİMİ : İSTANBUL İL KÜLTÜR VE TURİZM MÜDÜRLÜĞÜ

TARİH: 03.01.2013

SAYFA NO: 7

TURİZM İŞLETME BELGELİ KONAKLAMA TESİSLERİ(ÖZEL TESİSLER)

Sıra	Tesisin Adı	Belge Tarih / No	Sahibi	Kapasite	Adres Bilgileri	İletişim Bilgileri
1	8 İSTANBUL SUITES	25.09.2012 / 13796	SEKİZ ONSEKİZ GAYR.İŞL.TUR.VE OTLA.Ş.	Oda: 21 Yatak: 42	KUL.OĞLU MAH.GAZETECİ EROL DERNEK SK.NO:1 BEYOĞLU / İSTANBUL	Tel1:(0212) 249 89 30 Tel2: Faks:(0212) 249 89 40
2	ACRA OTEL	10.06.2011 / 13045	ACRA OTL.İŞL.LTD.ŞTİ.	Oda: 23 Yatak: 48	SULTANAHMET MİMAR MEHMET AĞA CAD.AMİRAL 15 FATİH / İSTANBUL	Tel1:(0212) 458 94 10 Tel2: Faks:(0212) 458 94 30
3	ACROPOL OTEL	23.12.2002 / 8833	UYALP TUR.SAN.VE TİC.LTD.ŞTİ.	Oda: 26 Yatak: 52	SULTANAHMET ÇANKURTARAN MAH.AKBİYİK CAD. FATİH / İSTANBUL	Tel1:(0212) 636 90 21 Tel2: Faks:(0212) 518 30 31
4	ADAHAN OTEL	30.07.2012 / 13696	DİKON MÜH.VE TİC.LTD.ŞTİ.	Oda: 40 Yatak: 92	ASMALI MESCİT MAH.MEŞRUTİYET CAD.GENERAL YAZGAN SK.NO:14 BEYOĞLU / İSTANBUL	Tel: Tel2: Faks:
5	ADAMAR OTEL	01.10.2010 / 12694	AYASOFYA REST.HİZ.GİD.VE TUR.SAN.TİC.LTD.ŞTİ.	Oda: 25 Yatak: 45	SULTANAHMET ALEMDAR MAH.YEREBATAN CAD.NO: FATİH / İSTANBUL	Tel1:(0212) 511 19 37 Tel2: Faks:(0212) 513 95 48
6	AJIA OTELI	11.04.2006 / 10414	ARMAN TEKS.TUR.YAT.VE DİŞ.TİC.A.Ş.	Oda: 16 Yatak: 35	KANLIÇA,ÇUBUKLU CAD.NO:27 BEYKOZ / İSTANBUL	Tel1:(0216) 413 93 00 Tel2: Faks:(0216) 413 93 55
7	ALMINA OTEL	22.06.2010 / 12464	HALİL ŞAHİN	Oda: 25 Yatak: 51	SULTANAHMET MAH.AKBİYİK DEĞİRMENİ SK.NO:27-29 FATİH / İSTANBUL	Tel1:(0212) 638 36 71 Tel2:(0212) 638 36 72 Faks:(0212) 638 36 63
8	ALZER OTEL	26.11.1987 / 3160	ANTİK TUR.SAN.İÇ VE DİŞ.TİC.LTD.ŞTİ.	Oda: 22 Yatak: 44	SULTANAHMET,BİRBİRDİREK MAH.AT MEYDANI SK.NO:72 FATİH / İSTANBUL	Tel1:(0212) 516 62 62 Tel2:(0212) 516 62 63 Faks:(0212) 516 60 00
9	AMBER OTEL	11.02.2010 / 12261	EMPAİRE OTL.TUR.İNŞ.TİC.VE SAN.LTD.ŞTİ.	Oda: 24 Yatak: 48	KUMKAPI MUHSİNE HATUN MAH.ÇİFTEGELİNLERCAD.NO:7 FATİH / İSTANBUL	Tel1:(0212) 458 29 70 Tel2:(0212) 518 48 01 Faks:(0212) 458 29 73
10	AMİRAL PALACE OTEL	16.05.2006 / 11417	EMİNÖNÜ TUR.OTL.TİC.A.Ş.	Oda: 32 Yatak: 64	EMİNÖNÜ ÇANKURTARAN MAH.BAYRAM FIRINI SK.NO:7 FATİH / İSTANBUL	Tel1:(0212) 458 68 00 Tel2: Faks:(0212) 458 68 66
11	AND OTEL	14.11.2012 / 13889	AND OTL.TUR.İNŞ.TİC.LTD.ŞTİ.	Oda: 42	SULTANAHMET ALEMDAR MAH.YEREBATAN CAMİİ	Tel1:(0212) 512 02 07

TURİZM İŞLETME BELGELİ KONAKLAMA TESİSLERİ(ÖZEL TESİSLER)

Sıra	Tesisin Adı	Belge Tarih / No	Sahibi	Kapasite	Adres Bilgileri	İletişim Bilgileri
12	ANEMON GALATA OTEL	17.02.2000 / 7828	ANEMON TUR.İNŞ.VE TIC.A.Ş	Oda: 27 Yatak: 54	BÜYÜK HENDEK CAD.NO:11KULEDİBİ BEYOĞLU / İSTANBUL	Tel1:(0212) 293 23 43 Tel2:(0212) 293 23 89 Faks:(0212) 292 23 40
13	ANSEN SUITS	06.07.2004 / 9605	GRANCA İNŞ.EML.DAN.TUR.VE PAZ.LTD.ŞTİ.	Oda: 10 Yatak: 20	EVLIYA ÇELEBİ MAH.MEŞRUTİYET CAD.NO:70 BEYOĞLU / İSTANBUL	Tel1:(0212) 245 88 08 Tel2: Faks:(0212) 245 71 79
14	ANTEA OTEL	04.12.2007 / 11198	AZERTUR TUR. VE OTL.LTD.ŞTİ.	Oda: 42 Yatak: 84	ÇEMBERLİTAŞ,PIYERLOTI CAD.NO:21 FATİH / İSTANBUL	Tel1:(0212) 638 11 21 Tel2: Faks:(0212) 517 79 49
15	ANTIS HOTEL	11.01.2010 / 12211	MER TUR.TEKS.VE EĞİTİM SAN.VE TIC.LTD.ŞTİ.	Oda: 25 Yatak: 50	SULTANAHMETMAH.AKBİYİK DEĞİRMENİ SK.NO:1 FATİH / İSTANBUL	Tel1:(0212) 518 20 21 Tel2: Faks:(0212) 516 08 00
16	ARDEN CITY OTEL	31.01.1992 / 5307	ARDEN OTEL.TUR.İŞL.VE TIC.LTD.ŞTİ.	Oda: 36 Yatak: 76	ALEMDAR MAH.ALAYKÖŞKÜ CAD.NO:1 FATİH / İSTANBUL	Tel1:(0212) 528 93 93 Tel2: Faks:(0212) 528 93 94
17	ARENA OTELI	16.05.2001 / 8146	ARENA OT.TUR.İNŞ.TIC.LTD.ŞTİ.	Oda: 24 Yatak: 48	ŞEHİT MEHMET PAŞA YOKUŞU ÜÇLER HAMAMI SOK.NO:13-15 FATİH / İSTANBUL	Tel1:(0212) 458 03 64 Tel2: Faks:(0212) 458 03 66
18	ARMAGRANDE SPINA OTEL	14.02.2006 / 10351	POLAT OTL.TUR.İŞL.İNŞ.PLAN.SAN.VE TIC.LTD.ŞTİ.	Oda: 21 Yatak: 44	CANKURTARAN MAH. UTANGAÇ SOK. NO:19 FATİH / İSTANBUL	Tel1:(0212) 638 17 27 Tel2: Faks:(0212) 638 17 42
19	AU PERA HOTEL	28.03.2011 / 12924	INFO TURİZM VE DIŞ TIC.LTD.ŞTİ.	Oda: 23 Yatak: 48	MEŞRUTİYET CAD.NO:97 BEYOĞLU / İSTANBUL	Tel1:(0212) 292 30 90 Tel2: Faks:(0212) 243 65 01
20	AVICENNA OTELI	22.11.2005 / 10212	AKKAYA TURİZM VE OTL.İŞL.LTD.ŞTİ.	Oda: 48 Yatak: 96	SULTANAHMET,CANKURTARAN MAH.AMİRAL TAFDİNO:31-33 FATİH / İSTANBUL	Tel1:(0212) 517 05 50 Tel2: Faks:(0212) 516 65 55
21	AYASOFYA HOTEL	10.10.1996 / 6491	ÖMER YAŞAR	Oda: 21 Yatak: 40	SULTANAHMET,KUÇUKAYASOFYA CAD.DEMİRCİ REŞİT SK.NO:28 FATİH / İSTANBUL	Tel1:(0212) 516 94 46 Tel2: Faks:(0212) 518 07 00
22	BARCELO SARAY OTEL	11.09.2000 / 7953	BARCELO TUR.OT.LTD.ŞTİ.	Oda: 93 Yatak: 166	BEYAZIT,MİMAR HAYRETTİN MAH.YENİÇERİLERCAD.NO:85 FATİH / İSTANBUL	Tel1:(0212) 458 98 00 Tel2: Faks:(0212) 458 98 30

TURİZM İŞLETME BELGELİ KONAKLAMA TESİSLERİ(ÖZEL TESİSLER)

Sıra	Tesisin Adı	Belge Tarih / No	Sahibi	Kapasite	Adres Bilgileri	İletişim Bilgileri
23	BENTLEY OTELI	25.12.1998 / 7461	ÇINAR OT.A.Ş	Oda: 51 Yatak: 112	ERGENEKON MAH.HALASKARGAZI CAD.HİDAYET SOK. ŞİŞLİ / İSTANBUL	Tel1:(0212) 291 77 30 Tel2: Faks:(0212) 291 77 40
24	BEST WESTERN PREMIER REGENCY SUITES HOTEL	21.04.2009 / 11855	ALHAS TUR.SAN.VE TIC.LTD.ŞTİ.	Oda: 16 Yatak: 32	SULTANAHMET,CANKURTARAN MAH.AKBİYİK CAD. FATİH / İSTANBUL	Tel1:(0212) 458 55 56 Tel2:(0212) 458 55 57 Faks:(0212) 638 42 15
25	BOSPHORUS PALACE OTELI	28.08.1991 / 5165	YALI TUR.YAT.VE İŞL.A.Ş	Oda: 11 Yatak: 23	YALIBOYU CAD.DEBRELİ ISMAIL PAŞA YALISI ÜSKÜDAR / İSTANBUL	Tel1:(0216) 422 00 03 Tel2: Faks:(0216) 422 00 12
26	CELAL SULTAN OTELI	03.04.1997 / 6698	CELAL SULTAN TUR.TIC.LTD.ŞTİ.	Oda: 55 Yatak: 110	YEREBATAN, SALKIM SÖĞÜT SOK.NO:16 SULTANAHMET FATİH / İSTANBUL	Tel1:(0212) 520 93 23 Tel2:(0212) 520 93 24 Faks:(0212) 522 97 24
27	CITADEL OTEL	02.10.1992 / 5428	PANTUR TUR.VE TIC.A.Ş.	Oda: 31 Yatak: 56	ŞEHİSUVAR BEY MAH.KENNEDY CAD.NO:32AHIRKAPI-SULTANAHMET FATİH / İSTANBUL	Tel1:(0212) 516 23 13 Tel2: Faks:(0212) 516 13 84
28	DAPHNE HOTEL	10.06.2009 / 11920	SEMA TEK	Oda: 20 Yatak: 40	EMİNÖNÜ,BİNBİRDİREK MAH.SU TERAZİSİ SK.N FATİH / İSTANBUL	Tel1:(0212) 638 70 60 Tel2: Faks:(0212) 638 70 64
29	DAPHNIS OTELI	31.05.2000 / 7900	HERA TUR.VE OT.SAN.VE TIC.LTD.ŞTİ.	Oda: 19 Yatak: 38	YAVUZ SULTAN SELİM MAH.DR.SADIK AHMET CAD.NO:12 FATİH / İSTANBUL	Tel1:(0212) 531 48 58 Tel2:(0212) 524 30 14 Faks:(0212) 532 89 92
30	DARUSSAADE İSTANBUL HOTEL	21.08.2009 / 12010	TOPRAK TUR.YAPI SAN.VE TIC.LTD.ŞTİ.	Oda: 13 Yatak: 26	EMİNÖNÜ,SULTANAHMET MAH.AKBİYİK CAD.NO:96 FATİH / İSTANBUL	Tel1:(0212) 518 36 36 Tel2: Faks:(0212) 518 41 41
31	DERSAADET HOTEL	01.10.2010 / 12588	DERSAADET HOTEL DEMET TUR.VE OTEL.LTD.ŞTİ.	Oda: 17 Yatak: 34	SULTANAHMET MAH.KAPIAĞASI SK.NO:5 FATİH / İSTANBUL	Tel1:(0212) 458 07 Tel2:(0212) 458 07 62 Faks:(0212) 51849 18
32	EMPIRE PALACE OTELI	06.07.2004 / 9615	EMPIRE OTL.TUR.İNŞ.TIC.VE SAN.LTD.ŞTİ.	Oda: 35 Yatak: 70	SİRKECI,HOCAPAŞA MAH.HÜDAVENDİGAR CAD.NO:17-19 FATİH / İSTANBUL	Tel1:(0212) 514 54 00 Tel2: Faks:(0212) 514 54 10
33	ERESİN CROWN OTELI	15.01.1998 / 7083	ERESİN TUR.İTH.İHR.İNŞ.SAN.VE TIC.A.Ş	Oda: 59 Yatak: 123	İŞAKPAŞA MAH.KÜÇÜKAYASOFYA CAD.NO:40 FATİH / İSTANBUL	Tel1:(0212) 638 44 28 Tel2: Faks:(0212) 638 09 33

KURUMU : T.C.KÜLTÜR VE TURİZM BAKANLIĞI

BİRİMİ : İSTANBUL İL KÜLTÜR VE TURİZM MÜDÜRLÜĞÜ

TARİH: 03.01.2013

SAYFA NO: 4

TURİZM İŞLETME BELGELİ KONAKLAMA TESİSLERİ(ÖZEL TESİSLER)

Sıra	Tesisin Adı	Belge Tarih / No	Sahibi	Kapasite	Adres Bilgileri	İletişim Bilgileri
34	ERGUVAN OTEL	06.09.2008 / 10595	TAŞBULAK OT.TUR. VE İNŞ. LTD.ŞTİ.	Oda: 22 Yatak: 42	SULTANAHMET,AKSAKAL SOK.NO:3 KÜÇÜK AYASOFYA FATİH / İSTANBUL	Tel1:(0212) 458 27 84 Tel2: Faks:(0212) 458 27 88
35	ERKANLI COUNTRY RESORT & SPA RIDING CLUB	22.03.2010 / 12306	ERKANLI TUR.İNŞ.VE OTO.SAN.VE TIC.LTD.ŞTİ.	Oda: 28 Yatak: 60	ORTAKÖY MERKEZ MAH.DAMLICA CAD.NO:9 SİLİVRİ / İSTANBUL	Tel1:(0212) 458 13 14 Tel2:(0212) 458 80 70 Faks:(0212) 516 88 82
36	ERTEN KONAK OTELI	11.02.2010 / 12257	ERTEN TUR.İŞL.VE DANIŞ.TIC.A.Ş.	Oda: 15 Yatak: 30	SULTANAHMET MAH.AKBİYİK DEĞİRMENİ SK.NO:8-10 FATİH / İSTANBUL	Tel1:(0212) 458 50 00 Tel2: Faks:(0212) 458 50 30
37	FAROS İSTANBUL OTEL	22.12.2005 / 10267	FAROS TUR.YAT.İNŞ.SAN.İTH.İHR. VE TIC.AŞ.	Oda: 23 Yatak: 46	SULTANAHMET, DİVAN YOLU CAD. NO:76 FATİH / İSTANBUL	Tel1:(0212) 519 27 95 Tel2:(0212) 513 91 13 Faks:(0212) 519 08 47
38	FEHMİBEY OTELI	06.03.1997 / 6652	DELTA TURİZM SAN.VE TIC.LTD.ŞTİ.	Oda: 27 Yatak: 54	BİNBİRDİREK MAH.ÜÇLER SOK.NO:15 FATİH / İSTANBUL	Tel1:(0212) 638 90 83 Tel2: Faks:(0212) 518 12 64
39	FOUR SEASONS OTELI	23.01.1992 / 5301	SULTANAHMET TUR.A.Ş	Oda: 65 Yatak: 142	SULTANAHMET,TEVKİFHANE SOKAK NO:1 FATİH / İSTANBUL	Tel1:(0212) 638 82 00 Tel2: Faks:(0212) 638 82 10
40	FUATPAŞA OTELI	26.11.1991 / 5251	YALI TUR.VE DIŞ TIC.A.Ş	Oda: 38 Yatak: 75	ÇAYIRBAŞI CAD.NO:238BÜYÜKDERE SARIYER / İSTANBUL	Tel1:(0212) 242 98 60 Tel2: Faks:(0212) 242 95 89
41	GALATA ANTIQUE OTEL	30.10.2002 / 8739	DUYGU ARGUÇ	Oda: 23 Yatak: 46	ASMALIMESCİT MAH.MEŞRUTİYET CAD.NERGİZ SOK.NO:10 BEYOĞLU / İSTANBUL	Tel1:(0212) 245 59 44 Tel2: Faks:(0212) 245 59 47
42	GERMİR PALAS OTELI	23.07.2001 / 8225	GERMİRLİ TUR. VE TIC. A.Ş.	Oda: 49 Yatak: 98	ŞEHİT MUHTAR MAH. CUMHURİYET CAD. NO:17 BEYOĞLU / İSTANBUL	Tel1:(0212) 361 1110 Tel2: Faks:(0212) 361 10 70
43	GOLDEN HORN SİRKECİ OTEL	19.07.2010 / 12488	GOLDEN HORN TUR.İNŞ.TIC.VE SAN.A.Ş.	Oda: 69 Yatak: 138	SİRKECİ,HOCAPAŞA MAH.EBUSUUD CAD.NO:44-4 FATİH / İSTANBUL	Tel1:(0212) 519 74 74 Tel2: Faks:(0212) 512 78 44
44	HİLDE MOTEL	23.10.1985 / 2434	MURAT YILMAZ ATİKER	Oda: 10 Yatak: 22	BAHÇEKÖY, KILYOS YOLU NO:6 SARIYER / İSTANBUL	Tel1:(0212) 226 12 02 Tel2: Faks:(0212) 226 12 02

KURUMU : T.C.KÜLTÜR VE TURİZM BAKANLIĞI

BİRİMİ : İSTANBUL İL KÜLTÜR VE TURİZM MÜDÜRLÜĞÜ

TARİH: 03.01.2013

SAYFA NO: 5

TURİZM İŞLETME BELGELİ KONAKLAMA TESİSLERİ(ÖZEL TESİSLER)

Sıra	Tesisin Adı	Belge Tarih / No	Sahibi	Kapasite	Adres Bilgileri	İletişim Bilgileri
45	HISTORIA OTEL	26.02.1991 / 5028	HISTORIA OTL.TUR.İNŞ.SAN.VE TIC.LTD.ŞTİ.	Oda: 26 Yatak: 48	SULTANAHMET,CANKURTARAN MAH.AMIRAL TAFDIL SK.NO:23 FATİH / İSTANBUL	Tel1:(0212) 517 74 72 Tel2: Faks:(0212) 516 81 69
46	HOUSEZ SUITES&APARTMENTS ÖZEL TESİSİ	16.04.2003 / 9005	SEZER TUR.EĞT.SAĞ.GIDA SAN.VE TİC.A.Ş	Oda: 24 Yatak: 48	VIŞNEZADE MAH.SÜLEYMAN SEBA CAD.NO:60 BEŞİKTAŞ / İSTANBUL	Tel1:(0212) 259 01 14 Tel2: Faks:(0212) 259 0121
47	İSTANBUL SABİHA GÖKÇEN AIRPORT OTEL	22.03.2010 / 12307	LGM HAVALIMANI İŞL.TIC.VE TUR.A.Ş.	Oda: 128 Yatak: 256	SABIHA GÖKÇEN HAVAALANI OTEL MAHALLİ C BLOK PENDİK / İSTANBUL	Tel1:(0216) 588 50 00 Tel2: Faks:(0216) 588 50 05
48	KARIYE OTEL	12.11.1992 / 5468	GEO TURİZM YATIRIM VE İŞL.A.Ş	Oda: 18 Yatak: 40	KARIYE MAH.CAMİLİ.SOK.NO:18EDİRNEKAPI FATİH / İSTANBUL	Tel1:(0212) 534 84 14 Tel2: Faks:(0212) 521 66 31
49	KEMPINSKI RESIDENCES & HOTEL ASTORIA	11.06.2008 / 11431	ASTAŞ TUR.İŞL.A.Ş.	Oda: 18 Yatak: 36	ESENTEPE MAH.BÜYÜKDERE CAD.NO:127 D:13 KEMPINSKI RESID.(B BLOK) ŞİŞLİ / İSTANBUL	Tel1:(0212) 370 00 00 Tel2: Faks:(0212) 370 00 70
50	KURFAL ÖZEL TESİSİ	02.10.2003 / 9257	KURFAL TUR.OTL.TEKS.VE GID.SAN.LTD.ŞTİ.	Oda: 29 Yatak: 59	PLAJ CAD.NO:35 AĞVA ŞİLE / İSTANBUL	Tel1:(0216) 721 84 93 Tel2:(0216) 721 84 94 Faks:(0216) 721 89 63
51	LEVNİ HOTEL	09.05.2008 / 11398	KARACABAY TUR.SAN.VE DIŞ TIC.LTD.ŞTİ.	Oda: 75 Yatak: 164	HOCAPAŞA MAH.ANKARA CAD.NO:12 FATİH / İSTANBUL	Tel1:(0212) 519 10 39 Tel2: Faks:(0212) 519 10 29
52	LUSH HIP HOTEL	19.12.2005 / 10243	SIMURG TUR.YAT.VE DIŞ TIC.A.Ş.	Oda: 22 Yatak: 44	TAKSİM,SIRASELVİLER CAD.NO:50 BEYOĞLU / İSTANBUL	Tel1:(0212) 243 95 95 Tel2: Faks:(0212) 292 15 66
53	MEGA CENTER MEGA RESIDENCE	24.03.1998 / 7154	GÜNAL İNŞ.TIC. VE SAN.A.Ş.	Oda: 30 Yatak: 60	HARBİYE MAH.MİM KEMAL ÖKE CAD.NO:33 ŞİŞLİ / İSTANBUL	Tel1:(0212) 231 31 61 Tel2:(0212) 296 79 23 Faks:(0212) 231 44 61
54	MERİT HALKI PALAS	16.06.1989 / 4175	ASYA-NET TUR.SAN.VE TIC.A.Ş.	Oda: 43 Yatak: 79	HEYBELİADA,REFAH ŞEHİTLERİ CAD.NO:94 ADALAR / İSTANBUL	Tel1:(0216) 351 00 25 Tel2: Faks:(0216) 351 00 32
55	MİNA OTELI	11.07.2001 / 8222	HEZAN İNŞ.TAAH.VE TIC.LTD.ŞTİ.	Oda: 46 Yatak: 92	BİNBİRDİREK MAH.PIYER LOTTI CAD.DOSTLUK YURDU SOK.NO:6 SAHMET FATİH / İSTANBUL	Tel1:(0212) 458 28 00 Tel2: Faks:(0212) 458 28 08

KURUMU : T.C.KÜLTÜR VE TURİZM BAKANLIĞI

BİRİMİ : İSTANBUL İL KÜLTÜR VE TURİZM MÜDÜRLÜĞÜ

TARİH: 03.01.2013

SAYFA NO: 6

TURİZM İŞLETME BELGELİ KONAKLAMA TESİSLERİ(ÖZEL TESİSLER)

Sıra	Tesisin Adı	Belge Tarih / No	Sahibi	Kapasite	Adres Bilgileri	İletişim Bilgileri
56	MOMENTO İSTANBUL HOTEL	12.07.2011 / 13107	MOMENTO GRUP TEKS.TUR.İŞL.LTD.ŞTİ.	Oda: 45 Yatak: 81	MIMAR KEMALETTİN MAH.KÜÇÜKHAYDAREFENDİ SK.NO:14 FATİH / İSTANBUL	Tel1:(0212) 518 60 00 Tel2: Faks:(0212) 518 60 10
57	NILES OTEL	31.01.2007 / 10765	HOTEL NİLES NİL TUR.İNŞ.VE TİC.LTD.ŞTİ.	Oda: 37 Yatak: 74	MIMAR KEMALETTİN MAH.DİBEKLİ CAMİİ SK.NO:E.19 Y:13 FATİH / İSTANBUL	Tel1:(0212) 517 32 39 Tel2: Faks:(0212) 518 49 18
58	OTTOMAN HOTEL IMPERIAL	28.08.2008 / 11560	OTOMAN TUR.OTL.VE İNŞ.YAT.İŞL.TİC.LTD.ŞTİ.	Oda: 49 Yatak: 92	EMİNÖNÜ,CANKURTARAN MAH.CAFERİYE SK.NO:6 FATİH / İSTANBUL	Tel1:(0212) 513 61 50 Tel2: Faks:(0212) 512 76 28
59	OTTOMAN PARK OTEL	22.06.2010 / 12450	ALAEDDİN CENK KONUŞUR-ALEV TEKİNAY-AKİLE BİRGÜL YILMAZ	Oda: 38 Yatak: 76	SULTANAHMET,ŞEHSUVAR BEY MAH.KADIRGA LİM5 FATİH / İSTANBUL	Tel1:(0212) 516 02 11 Tel2: Faks:(0212) 517 35 12
60	PALAZZO DONİZETTİ HOTEL	23.09.2008 / 11597	KAVAK OTELCİLİK TUR.VE TİC.A.Ş.	Oda: 82 Yatak: 164	TEPEBAŞI,ASMALI MESCİT MAH. MEŞRUTİYET CAD.NO:85/A BEYOĞLU / İSTANBUL	Tel1:(0212) 249 51 51 Tel2: Faks:
61	PARK CITY OTEL	20.08.2010 / 12530	İSTANBUL KERVANSARAY OTEL.VE TUR.A.Ş.	Oda: 51 Yatak: 95	KOCATEPE MAH.ŞEHİT MUHTAR CAD.NO:53 BEYOĞLU / İSTANBUL	Tel1:(0212) 361 65 10 Tel2: Faks:(0212) 361 65 20
62	PERA PALACE HOTEL JUMEIRAH	04.01.2011 / 12793	MAÇKA KONAKLAMA VE OTL.HİZ.A.Ş.	Oda: 115 Yatak: 230	EVLIYA ÇELEBİ MAH.MEŞRUTİYET CAD.NO:52 BEYOĞLU / İSTANBUL	Tel1:(0212) 377 40 00 Tel2: Faks:(0212) 377 40 77
63	PERA ROSE OTELI	12.10.2004 / 9753	TURMAR TUR.İŞL.TİC.A.Ş.	Oda: 46 Yatak: 102	ASMALI MESCİT MAH.MEŞRUTİYET CAD.NO:201 BEYOĞLU / İSTANBUL	Tel1:(0212) 243 15 00 Tel2: Faks:(0212) 243 15 01
64	PIERRE LOTİ OTEL	28.02.2007 / 10809	AKDOĞAN TUR.YAT.İNŞ.TAAH.SAN.VE TİC.A.Ş.	Oda: 36 Yatak: 72	ÇEMBERLİTAŞ,PIYERLOTİ CAD.NO:5 FATİH / İSTANBUL	Tel1:(0212) 518 57 00 Tel2: Faks:(0212) 516 18 88
65	POEM OTEL	30.06.2008 / 11485	YAĞIZ TUR.VE DİŞ TİC.LTD.ŞTİ.	Oda: 16 Yatak: 32	SULTANAHMET,AKBIYIK CAD.TERBİYİK SK.NO:12,16 FATİH / İSTANBUL	Tel1:(0212) 638 97 44 Tel2: Faks:(0212) 517 68 36
66	RIXOS ELYSIUM SUITES TAKSİM	29.02.2012 / 13472	ŞİMAL OTL.SAN.VE TİC.A.Ş.	Oda: 142 Yatak: 548	İNÖNÜ MAH.YEDİ KUYULAR SK.NO:16/2 ŞİŞLİ / İSTANBUL	Tel1:(0212) 373 01 00 Tel2: Faks:(0212) 373 01 99

TURİZM İŞLETME BELGELİ KONAKLAMA TESİSLERİ(ÖZEL TESİSLER)

Sıra	Tesisin Adı	Belge Tarih / No	Sahibi	Kapasite	Adres Bilgileri	İletişim Bilgileri
67	SAİT HALİM PAŞA YALISI PINE BAY THE BOSPHORUS	12.10.2004 / 9754	YENİKÖY TUR.İŞL.VE YAT.A.Ş.	Oda: 5 Yatak: 12	YENİKÖY MAH.KÖYBAŞI CAD.NO:117 SARIYER / İSTANBUL	Tel1:(0212) 223 05 66 Tel2: Faks:(0212) 223 05 67
68	SANTRAL RESIDENCE	11.06.2008 / 11434	MEDIA COM HALKLA İLİŞKİLER VE İLETİŞİM LTD.ŞTİ.	Oda: 30 Yatak: 64	EMNİYETTEPE MAH.KAZIMKARABEKİR CAD.NO:2/16 ESKİ ELEKTRİK SANTRALI EYÜP / İSTANBUL	Tel1:(0212) 311 72 51 Tel2: Faks:(0212) 625 30 86
69	SAYDAM PLANET-II OTELI	13.11.1997 / 6985	SAYDAM OT.TUR.SEY.VE TIC.A.Ş	Oda: 12 Yatak: 24	BÜYÜKADA, İSKELE MEYDANI ADALAR / İSTANBUL	Tel1:(0216) 382 26 70 Tel2:(0216) 382 33 66 Faks:(0216) 382 38 48
70	SEVEN HILLS OTEL	24.09.2002 / 8666	CEMAH HALICILIK TUR.VE İNŞ. YAT.SAN.VE TIC.A.Ş	Oda: 14 Yatak: 28	SULTANAHMET, TEVFIKHANE SOK.NO:8/A FATİH / İSTANBUL	Tel1:(0212) 516 94 97 Tel2: Faks:(0212) 517 10 85
71	SOKULLU PAŞA HOTEL	16.09.2011 / 13198	ERU TURİZM İÇ VE DIŞ TIC.LTD.ŞTİ.	Oda: 24 Yatak: 48	SULTANAHMET,KÜÇÜKAYASOFYA MAH.ŞEHİT MEHMO:3 FATİH / İSTANBUL	Tel1:(0212) 518 17 90 Tel2: Faks:(0212) 518 17 93
72	SPLENDİD OTEL	16.07.2012 / 13668	TURYAT TUR.YAT.VE TIC.LTD.ŞTİ.	Oda: 65 Yatak: 133	BÜYÜKADA,23 NISAN CAD.NO:53 ADALAR / İSTANBUL	Tel1:(0216) 382 69 50 Tel2: Faks:(0216) 382 67 75
73	SULTANAHMET SARAYI OTELI	10.12.2001 / 8327	ÖMÇ TUR.İŞL.TİC.VE SAN.A.Ş.	Oda: 45 Yatak: 90	SULTANAHMET,TORUN SK.NO:19 FATİH / İSTANBUL	Tel1:(0212) 458 04 60 Tel2: Faks:(0212) 518 62 24
74	SULTANHAN OTELI	12.06.2006 / 10480	SULTANHAN OT.VE TUR.TİC.A.Ş.	Oda: 40 Yatak: 80	SULTANAHMET,BİNBİRDİREK MAH.PIYERLOTİ CA FATİH / İSTANBUL	Tel1:(0212) 516 32 32 Tel2: Faks:(0212) 516 59 95
75	SUMAHAH ON THE WATER OTEL	22.10.2003 / 9252	M/N BUTLER MİMARLAR ARAŞTIRMA TASARI VE YAPI LTD.ŞTİ.	Oda: 20 Yatak: 48	ÇENGELKÖY,KULELİ MAH.KULELİ CAD.NO:51/1 ÜSKÜDAR / İSTANBUL	Tel1:(0216) 422 80 00 Tel2: Faks:(0216) 422 80 08
76	SÜMENGEN OTELI	25.02.1987 / 2848	MUSTAFA ZİYA SÜMENGEN	Oda: 30 Yatak: 57	MİMAR MEHMETAĞA CAD.AMİRAL TAFDİL SOK.NO:21 SULTANAHMET FATİH / İSTANBUL	Tel1:(0212) 517 68 75 Tel2:(0212) 517 68 76 Faks:802129 516 82 82
77	TAKSİM HİLL OTEL	05.07.2000 / 7920	YÜKSEL TUR.İNŞ.TEKS.SAN.VE TIC.A.Ş	Oda: 58 Yatak: 122	SİRASELVİLER CAD.NO:9 BEYOĞLU / İSTANBUL	Tel1:(0212) 334 85 00 Tel2: Faks:(0212) 334 85 98

TURİZM İŞLETME BELGELİ KONAKLAMA TESİSLERİ(ÖZEL TESİSLER)

Sıra	Tesisin Adı	Belge Tarih / No	Sahibi	Kapasite	Adres Bilgileri	İletişim Bilgileri
78	TAN OTEL	11.12.2006 / 10696	TA TUR.OT.TEKS.SAN.VE TIC.LTD.ŞTİ.	Oda: 20 Yatak: 44	SULTANAHMET,ALEMDAR MAH.DR.EMİN PAŞA SK. FATİH / İSTANBUL	Tel1:(0212) 520 91 30 Tel2: Faks:(0212) 526 30 82
79	THE BYZANTIUM OTEL	22.06.2010 / 12451	HAKKI SÖYLEMEZ	Oda: 45 Yatak: 45	SULTANAHMET,CANKURTARAN MAH.AKBİYİK CAD.NO:29 FATİH / İSTANBUL	Tel1: Tel2: Faks:
80	THE İSTANBUL EDITION OTEL	29.04.2008 / 11382	PALMALI EMLAK GELİŞTİRME OTL.VE TURA.Ş.	Oda: 79 Yatak: 160	LEVENT MAH.BÜYÜKDERE CAD.NO:136 BEŞİKTAŞ / İSTANBUL	Tel1:(0212) 317 77 00 Tel2: Faks:(0212) 317 77 10
81	THE SOFA OTEL	03.05.2005 / 9950	NIŞANTAŞI TUR.OTL.SAN.VE TIC.A.Ş	Oda: 82 Yatak: 186	HARBIYE MAH.TEŞVİKİYE CAD.NO:41 ŞİŞLİ / İSTANBUL	Tel1:(0212) 368 18 18 Tel2: Faks:(0212) 291 91 17
82	TOMTOM SÜİTES KONAKLAMA TESİSİ	04.02.2008 / 11264	AVEC TUR.OTEL.İNŞ.TIC.A.Ş.	Oda: 20 Yatak: 40	TOMTOM MAH.TOMTOM KAPTAN SK.NO:18 BEYOĞLU / İSTANBUL	Tel1:(0212) 292 49 49 Tel2: Faks:(0212) 292 42 30
83	TRIA HOTEL İSTANBUL	12.07.2011 / 13105	TRIA TUR.OTL.İNŞ.TEKS.VE TAŞ.LTD.ŞTİ.	Oda: 20 Yatak: 40	CANKURTARAN MAH.AKBİYİK CAD.TERBİYİK SK.NO:7 FATİH / İSTANBUL	Tel1:(0212) 518 45 18 Tel2: Faks:(0212) 518 73 68
84	TRIADA RESIDENCE ÖZEL TESİSİ	24.04.2002 / 8440	HİŞİM TUR.İŞL.SAN.VE TIC.A.Ş	Oda: 11 Yatak: 22	KATIP MUSTAFA ÇELEBİ MAH.MEŞELİK SK.NO:4 BEYOĞLU / İSTANBUL	Tel1:(0212) 251 01 01 Tel2: Faks:(0212) 292 63 63
85	UYAN OTEL	03.04.1997 / 6690	SULTANAHMET CAMİİ UYAN HALI VE TURİSTİK EŞYA LTD.ŞTİ.	Oda: 27 Yatak: 48	SULTANAHMET,UTANGAÇ SK.NO:25 FATİH / İSTANBUL	Tel1:(0212) 518 92 55 Tel2:(0212) 516 48 92 Faks:(0212) 517 15 82
86	VARDAR PALACE OTELİ	16.08.1990 / 4756	VARDAR TURİZM VE TIC.A.Ş	Oda: 42 Yatak: 78	SIRASELVİLER CAD.NO:54-56TAKSİM BEYOĞLU / İSTANBUL	Tel1:(0212) 252 28 88 Tel2: Faks:(0212) 252 15 27
87	VİLLA DENİSE ÖZEL KONAKLAMA TESİSİ	21.08.2009 / 11999	ARNAVUTKÖY OTEL İŞL.TUR.YAT.SAN.VE TIC.A.Ş.	Oda: 5 Yatak: 10	BEBEK,ARNAVUTKÖY MAH.ARNAVUTKÖY CAD.NO:50 BEŞİKTAŞ / İSTANBUL	Tel1:(0212) 287 58 38 Tel2: Faks:
88	VILLAGE PARK RESORT & SPA	16.09.2011 / 13197	K9 GRUP EVCİL HAYVAN SPOR TUR.SAN.VE TIC.LTD.ŞTİ.	Oda: 31 Yatak: 62	İSHAKLI KÖYÜ AYAZMA CAD.NO:1-A/3-5-7 BEYKOZ / İSTANBUL	Tel1:(0216) 434 59 99 Tel2:(0216) 434 59 31 Faks:(0216) 434 54 15

KURUMU : T.C.KÜLTÜR VE TURİZM BAKANLIĞI

BİRİMİ : İSTANBUL İL KÜLTÜR VE TURİZM MÜDÜRLÜĞÜ

TARİH: 03.01.2013

SAYFA NO: 9

TURİZM İŞLETME BELGELİ KONAKLAMA TESİSLERİ(ÖZEL TESİSLER)

Sıra	Tesisin Adı	Belge Tarih / No	Sahibi	Kapasite	Adres Bilgileri	İletişim Bilgileri
89	W İSTANBUL OTEL	24.04.2007 / 10914	AKARETLER TURİZM YATIRIMLARI A.Ş.	Oda: 134 Yatak: 268	VIŞNEZADE MAH.SÜLEYMAN SEBA CAD.NO:22 BEŞİKTAŞ / İSTANBUL	Tel1:(0212) 381 21 21 Tel2: Faks:(0212) 381 22 99
90	WITT İSTANBUL OTEL	27.10.2009 / 12098	SURİÇİ TUR.İNŞ.SAN.VE TIC.LTD.ŞTİ.	Oda: 17 Yatak: 34	CIHANGİR,KILIÇ ALI PAŞA MAH.DEFTERDAR YOKUŞU NO:26 BEYOĞLU / İSTANBUL	Tel1:(0212) 393 79 00 Tel2: Faks:(0212) 393 79 50
91	YEŞİLEV OTELI	07.08.1985 / 2391	T.T.O KURUMU	Oda: 18 Yatak: 36	CANKURTARAN MAH.KABASAKAL CAD.NO:5 SULTANAHMET FATİH / İSTANBUL	Tel1:(0212) 517 67 85 Tel2: Faks:(0212) 517 67 80
92	YUSUF PAŞA KONAĞI	11.06.2008 / 11441	NUR-KA TUR.OTL.İNŞ.VE İTH.İHR.TIC.LTD.ŞTİ.	Oda: 20 Yatak: 37	CANKURTARAN MAH. CANKURTARAN CAD.NO:40 FATİH / İSTANBUL	Tel1:(0212) 458 00 01 Tel2: Faks:(0212) 458 00 09

EK 5: Görüşmelerde Kullanılan Soru Formu

1. Yaşınız?
2. Eğitim durumunuz?
3. Bu meslekte kaç yıldır çalışıyorsunuz?
4. Bu işletmede kaç yıldır çalışıyorsunuz?
5. Yurt dışı deneyiminiz var mı?
Var ise;
 - 5a. Hangi ülkelere gittiniz?
 - 5b. Ne kadar süre ile orada bulundunuz?
 - 5c. Yurtdışına gittiğinizde Osmanlı saray mutfağına ait yemekleri servis eden restoranlarla karşılaştınız mı? Ya da Osmanlı saray mutfağı ile ilgilenen yabancı şeflerle karşılaştınız mı?
6. Osmanlı saray mutfağı hakkında özel bir eğitim aldınız mı?
7. Yurtiçi ya da yurtdışında katıldığınız festivaller/yemek yarışmaları var mı?
Var ise;
 - 7a. Hangi organizasyona katıldınız?
 - 7b. Bu yarışma ya da festivallere Osmanlı saray mutfağına ait bir yemekle mi katıldınız yoksa Dünya Mutfağı'ndan bir yemekle mi katıldınız?
8. Üye olduğunuz dernek/dernekler hangileridir?
9. Hangi aşçılar federasyonuna üyesiniz?
10. İşletmenizin mөнüsünü siz mi hazırladınız yoksa önceden var olan bir mөнü mü servis ediyorsunuz?
11. İşletmenizde hangi mөнü çeşidi/çeşitleri uygulanmaktadır? A la carte, Table d'Hote, Fix/Set mөнü?
12. Mөнünüzdeki yiyecekler arasında en popüler olanı/en çok satılanı hangisidir?
13. Mөнünüz ne sıklıkla değişmektedir?
14. Mөнünüzdeki yiyecekleri misafirlere öğretmek adına kurs/workshop vb. etkinlikler düzenliyor musunuz?
15. Misafirleriniz arasında Osmanlı saray mutfağına ait yemekler hakkında bilgi sahibi olarak işletmenize gelenler bulunmakta mıdır?
16. Müşteri profilinizi genellikle aileler mi oluşturuyor?

EK 5: Görüşmelerde Kullanılan Soru Formu (Devam)

17. Misafirleriniz genellikle hangi ülke vatandaşlarından oluşmaktadır? En çok hangi ülke vatandaşı işletmenizi ziyaret etmektedir?
18. Müdavim müşterileriniz hakkında bilgi verebilir misiniz?
19. Özel gün kutlamaları/iş yemekleri/toplantıları için işletmeniz tercih ediliyor mu?
20. İşletmeniz kaç yıllık?
21. İşletmeniz şimdiye kadar hiç el değiştirdi mi?
Değiştirdiyse;
21a. İşletmeniz şimdiye kadar kaç kez el değiştirdi?
22. İşletmenizin kapasitesi ne kadardır?
23. İşletmenizin hukuki statüsü nasıldır? Şirket mi yoksa aile işletmesi mi?
24. İstanbul dışında başka yerlerde şubeniz var mı?
25. Yiyecek mөнünüzden hariç bir içecek mөнünüz var mı?
26. İçecek mөнünüzde Türk Kahvesi bulunuyor mu?
Bulunuyor ise;
26a. Türk Kahvesi servisini nasıl yapıyorsunuz?
27. İçecek mөнünüzde Osmanlı saray mutfağına ait şerbetler bulunuyor mu?
Bulunuyor ise;
27a. İçecek mөнünüzde hangi şerbetler bulunuyor?
Bulunmuyor ise;
27b. Bulunmama sebebi nedir?
28. Servis esnasında kullanılan özellikli araç-gereçleriniz bulunmakta mıdır? (Bakır sahan, şerbet takımları vb.)
29. Kullandığınız malzemeler arasında temini zor olanlar var mı? Tedariki nasıl sağlıyorsunuz?
30. Ramazan ayında işletmenize olan ilgi artıyor mu?
31. Ramazan ayında farklı bir mөнü çıkartıyor musunuz?
32. Osmanlı saray mutfağının tanıtılması ve gastronomi turizmi çerçevesinde değerlendirilmesi için sizce neler yapılmalıdır?
33. Bunların dışında eklemek istediğiniz herhangi bir düşünceniz var mı?

EK 6: Görüşme İstek Mektubu

Sayın Yetkili,

Bu mektubun konusu, yürütmekte olduğum doktora tezine ilişkin akademik çalışmamda görüşlerinizden yararlanma arzu ve düşüncesidir. Bu çalışma Sakarya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı'nın doktora programına ilişkin öngördüğü bir çalışma olarak hazırlanmaktadır.

Prof. Dr. Sayın Orhan BATMAN'ın rehberlik ettiği bu çalışma "Osmanlı Saray Mutfağının Gastronomi Turizmi Çerçevesinde Değerlendirilmesi" konusuna yöneliktir. Bu çalışma ile sizin gibi kendi sektöründe öncü olan ve münüsünde Osmanlı Saray Mutfağına ait öğelere yer veren turizm işletmelerinin, mutfak şeflerinin görüşlerini değerlendirmek amaçlanmaktadır.

Bu araştırmada sizden talebim, önceden konuya yönelik hazırlanmış soruları yanıtladığınız, görüşme esnasında ihtiyaç duyulduğu anlarda fotoğraf ve video çekimine izin vermenizdir. Sizden sağlanan tüm veriler (soru formları, fotoğraflar) sadece bilimsel veri olarak kullanılacaktır ve gerçek kimliğiniz -siz aksini talep etmedikçe- kesinlikle saklı tutulacaktır. Araştırma süresince ve sonrasında sizin rahatlığınız ve hassasiyetleriniz noktasında duyarlı olacağımı belirtmek istiyorum. İsteddiğiniz takdirde, sizden sağlanan tüm verinin bir kopyası size verilebilecektir.

Bu çerçevede 20.07.2013 ile 03.08.2013 tarihleri arasında, size uygun bir tarih ve saatte, işletmenizde, yaklaşık bir saat sürebilecek bir görüşme talep etmekteyim. Görüşme sürecinde, size konuya ilişkin hazırlanmış sorular sorulacaktır. Görüşme içerisinde aktardığımız bilgiler akademik amaç haricinde herhangi bir amaçla değerlendirilmeyecektir. Bu bağlamda cevabınızı beklemekle birlikte göstereceğiniz ilgiye, duyarlılığınıza ve sağlayacağımız katkılara şimdiden teşekkür ederim. Sormak istediğiniz herhangi bir sorunuz ya da dile getirmek istediğiniz herhangi bir endişeniz olursa, benimle istediğiniz zaman bağlantı kurabilirsiniz.

Saygılarımla,



Tacir Mahallesi Konya Bulvarı No:54
68100 Merkez/Aksaray
(Jandarma Alay Komutanlığı Yanı)

0 533 699 17 71
aysuhatipoglu@gmail.com

EK 7: Kabul Yazısı



Sayın Aysu Hatipoğlu,

İşletmemize göndermiş olduğunuz görüşme mektubunuza istinaden Sumach Restoranımızla ilgili görüşmek için sizinde uygun olmanız halinde 22.07.2013 tarihinde 14:30'da işletmemize davet etmekteyiz.

Bilgilerinize sunulur.

İyi alışmalar



Ali Elikkaya & Sami Sönmez
Sheraton İstanbul Atakoy Hotel & Atakoy Marina Hotel

EK 8: Gözlem Formu

Restoran No:

Tarih:

Gözlemin Amacı: Osmanlı saray mutfağının gastronomi turizmi çerçevesinde değerlendirilmesi için yapılması gerekenleri tespit etmek.

İlgili Araştırma Soruları

- İstanbul'da bulunan restoranlar, Osmanlı saray mutfağına ait yiyecek ve içeceklerin *ne kadarına* mönülerinde yer vermektedir?
- Gastronomi turizmi çerçevesinde Türk Kahvesi'nden faydalanmak *nasıl* mümkün olabilecektir?
- Saray mutfağında doğmuş şerbetler, güncel içecek mönülerinde *niçin* sıklıkla kullanılmamaktadır?

1) Yiyecek ve içecek mönüsü ayrı ayrı geldi;

Evet

Hayır

2) İşletmede uygulanan mönü çeşidi;

A la Carte

Table d'Hote

Fix/Set Mönü

Diğer

.....

3) Şuan ki müşteri profili;

Gençler

Orta Yaş ve Üstü

Çocuksuz Çiftler

Çocuklu Kalabalık Aileler

4) Şuan işletmede bir organizasyon var ise;

Doğum Günü

İş Yemeği/Toplantı

Nişan/Düğün

Yok

5) İçecek münüsünde Türk kahvesi bulunuyor;

Evet

Hayır

6) Türk kahvesi tadımı yapıldıysa sunumu;

Düz Porselen
Fincanla

Osmanlı Motifli
Porselen Fincanla

Zarflı Fincanla

Suyla

Lokumla

Diğer

Yapılmadı

.....

7) İçecek münüsünde Şerbet bulunuyor;

Evet

Hayır

8) Münüde Şerbet isimleri belirtilmişse adları;

.....

.....

Belirtilmemiş

9) Şerbet tadımı yapıldıysa sunumu;

Cam Bardakla

Bakır Şerbetlik İle

Plastik Şişe İle

Yapılmadı

10) Yiyecek tadımı yapıldıysa tadına bakılan yiyeceğin adı;

.....

Yapılmadı

11) Tadımı yapılan yiyeceğin sunumu;

Düz Porselen Tabakla

Osmanlı Motifli Porselen Tabakla

Bakır Sahanla

Kloş/Show Plate ile

12) Tadımı yapılan yiyeceğin porsiyonu;

Çok Küçük

Normal

Çok Büyük

13) Tadımı yapılan yiyeceğin araştırmacıya göre lezzeti;

Çok Kötü

Vasat

Çok Lezzetli

14) Diğer Düşünceler;

.....
.....
.....
.....

EK 9: Transkripsiyon Örneği

Kullanılan Kısaltmalar ve Anlamları

A: Araştırmacı
K5: Katılımcı 5

A: Yaşınız?

K5: 42 yaşımdayım.

A: Eğitim durumunuz?

K5: Lise mezunuyum.

A: Bu meslekte kaç yıldır çalışıyorsunuz?

K5: 25 yıldır.

A: Bu işletmede kaç yıldır çalışıyorsunuz?

K5: 19 yıldır çalışıyorum ama ben hala 6 aydır, 1 yıldır burada çalışıyormuş gibi hissediyorum çünkü ben çok dolaştım değişik yerlerde gerek eğitim gerek tanıtım için. Hep dışarı git geri gel şeklinde oldu ama bu şirketle 19 yıldır çalışıyorum.

A: Yurt dışı deneyiminiz var mı?

K5: Evet var.

A: Hangi ülkelere gittiniz?

K5: Moskova, Bangkok, Dubai, Budapeşte, Katar, Barselona, Toronto, Münih, Bangladeş, Karakas.

A: Ne kadar süre ile buralarda bulundunuz?

K5: 5-6 ay

A: Yurtdışına gittiğinizde Osmanlı saray mutfağına ait yemekleri servis eden restoranlarla karşılaştınız mı? Ya da Osmanlı saray mutfağı ile ilgilenen yabancı şeflerle karşılaştınız mı?

K5: Yurtdışında Osmanlı Mutfağı bilen şef yok, mөнüsüne koyan işletme yok. Ya da var da adı var, bir standardı yok diyeyim. Çünkü şef ya da işletme “bu Osmanlı saray mutfağı” dese kim “hayır öyle değil” diyebilecek ki oralarda? Bizim her şeye bir cevabımız var ama kendi içimizde var. Biz gelip bizi keşfetsinler diye bekliyoruz.

A: Osmanlı saray mutfağı hakkında özel bir eğitim aldınız mı?

K5: Almadım ama düzenli ve doğru bilgi almaya çalışıyorum. Mesela Arif Bilgin hoca var Sakarya Üniversitesinde onun kaynaklarından çok yararlandım. Çünkü kendi yorumları değil ziyadesiyle arşiv kayıtlarına göre bilgi veriyor, bu çok önemli. Mesela Armaggan kültür merkezi var Nuruosmaniye’de Nar Lokantası var. Orada sürekli seminerler olur, mutlaka katılırım. Deniz Gürsoy, Nedim Atilla orada seminerler verir. Mümkün olduğu kadar internetten, şuradan

buradan derme çatma değil de ayakları yere basan kaynaklara ulaşmaya çalışıyorum. Mesela Murat Bardakçı'nın bu konuyla ilgili zaman zaman yazıları oldu onları takip ederim. Ben Kağıthane'de oturuyorum. Osmanlı arşivleri oraya geldi. Önümüzdeki günlerde gidip incelemek istiyorum. En doğru bilgiler orada. Ayrıca beni yetiştiren ustam da Osmanlı mutfağında çok iyiydi ama ben onlardan bir şeyler öğrendiğimi sonradan Osmanlı mutfağında çalışmaya başlayınca fark ettim. Benim branşım aslında çok daha farklıydı. Fransız, İtalyan, barbekü üzerine ustalaşmışım aslında. Bu konularda mönüler yaptım, degüstasyonlar yapmaya başladım sonra bana bu görev verildiğinde geçmişime döndüm ve bir şeyleri ne kadar doğru öğrendiğimi fark ettim. Hamura yatkınlık, klasik yemekler, önemli noktaları zamanında ustalarım bana göstermiş.

A: Yurtiçi ya da yurtdışında katıldığınız festivaller/yemek yarışmaları var mı?

K5: *Yemek yarışması yok ama festivallere katıldım*

A: Hangi organizasyona katıldınız?

K5: *Çeşitli Organizasyonlara katıldım.*

A: Bu yarışma ya da festivallere Osmanlı saray mutfağına ait bir yemekle mi katıldınız yoksa Dünya Mutfacı'ndan bir yemekle mi katıldınız?

K5: *Buradan Osmanlı yemekleri ile katılan ve birincilik alan arkadaşlarımız var ama ben zaten üst düzey öğrendiğim için katılmıyorum.*

A: Üye olduğunuz dernek/dernekler hangileridir?

K5: *Yok. Olan arkadaşlarımız var ama ben pek sıcak bakmıyorum.*

A: Hangi aşçılar federasyonuna üyesiniz?

K5: *Hiçbirine üye değilim.*

A: İşletmenizin mөнüsünü siz mi hazırladınız yoksa önceden var olan bir mөнü mü servis ediyorsunuz?

K5: *Kendim hazırladım.*

A.H: İşletmenizde hangi mөнü çeşidi/çeşitleri uygulanmaktadır? A la carte, Table d'Hote, Fix/Set mөнü?

K5: *A la carte.*

A: Mөнünüzdeki yiyecekler arasında en popüler olanı/en çok satılanı hangisidir?

K5: *Kölbastı, Kaz Kebabı, Levrek Biryani, Soğuk Lokmalıklar-Osmanlı Meze Tabacı, Izgara Enginar.*

A: Mөнünüz ne sıklıkla değişmektedir?

K5: *Yaz ve kış mөнüsü olmak üzere yıl içinde iki kez değişir. Bu mөнüler de kendi içinde de iki kez güncellenir. Örneğin yaz mөнüsü diyorsunuz da nisan ortası başlamışsınız yaz mөнüsüne, o sıra bezelye var mөнünüzde ama ağustos geldiğinde hala aynı yaz mөнüsü servis edilemiyor*

mevsimsel olarak. Ağustosta iklim daha da ısınıyor bu da sebze ve meyvelere yansıyor. Bu durumda bir rotasyon bir iyileştirme yapmak durumunda kalıyoruz. Bizim burada birinci politikamız taze ve mevsimine göre ürün kullanmak, organik ve doğal ürün kullanmak. Bunlar hep birlikte olan şeyler. Bunlar maliyeti arttırıyor ama karşılığını bir şekilde alıyoruz. En azından zarar etmiyoruz diyeyim.

A: Mönünüzdeki yiyecekleri misafirlere öğretmek adına kurs/workshop vb. etkinlikler düzenliyor musunuz?

K5: Burası kurumsal bir firma olduğu için bu tarz bir şeye kendi başıma karar vermem mümkün değil. Burada patronlu bir sistem yok. Böyle bir durum olduğunda PR bunu yönetim kuruluyla paylaşır, yönetim kurulu bir karar verir, onay gelirse biz onun üzerine harekete geçebiliriz. Ama burada farklı mutfaklarımız olduğundan müsaitiz ve oralarda böyle bir şey düzenlenebilir. Ama daha ziyade biz eğitimi kendi personelimiz için yapıyoruz. Personelimizi 2-3 sene bir çıraklık eğitimine alıyoruz. Helvahane gibi düşünün, burada arkadaşlar pişerek yükseliyor. Bir müfredatı var bu eğitimin, NLP tekniği gibi aslında.

A: Misafirleriniz arasında Osmanlı saray mutfağına ait yemekler hakkında bilgi sahibi olarak işletmenize gelenler bulunmakta mıdır?

K5: Var tabi gelmez olur mu. Hatta bir keresinde tuna balığını ben ton balığı olarak çevirmişim mönüde. Bana dedi ki tuna balığının Türkçesi orkinostur. Bir daha böyle bir şey yapma ben sana istediğin zaman yardımcı olurum dedi. Böyle çeviriler olursa bana gönder ben bakarım dedi müşteri. Bunun gibi pek çok örnek olay geldi başıma. Osmanlı'da bire bir yemek reçetesi yok bildiğiniz üzere. Ancak 18-19. yüzyıldan sonra başlamış. Doktorların sarayın ileri gelenleri için hazırladıkları şifalı yemekler, zencefilli gibi. Onlar biraz reçete şeklinde geri kalanı biraz maliyet analizi gibi. İşte falanca köfte içindekiler deyip geçmişler. Oranını söylemişler.

A: Müşteri profilinizi genellikle aileler mi oluşturuyor?

K5: Ailenizle, eşinizle gelebileceğiniz ciddi bir ortam burası.

A: Misafirleriniz genellikle hangi ülke vatandaşlarından oluşmaktadır? En çok hangi ülke vatandaşı işletmenizi ziyaret etmektedir?

K5: Turizmdeki yoğunlukla orantılı aslında. Avrupalı ve Amerikalılar ağırlıkta, onları Rus, Arap ve Türkler takip ediyor. Zaten Türkiye'nin profili de bu doğrultuda.

A: Müdavim müşterileriniz hakkında bilgi verebilir misiniz?

K5: Müdavim müşterilerimiz var. Aşağı yukarı hep aynı yemekleri yer. Ama zaman zaman ben giderim bugün bu var, şöyle bir şey denemek ister misiniz derim, ikram ederim. Böyle önemli şahsiyetler var ayda 2-3 sefer gelen.

A: Özel gün kutlamaları/iş yemekleri/toplantıları için işletmeniz tercih ediliyor mu?

K5: 10-20 kişilik grupların organizasyonlarını kabul ediyoruz. Daha kalabalık olursa buranın günlük kirasını vererek kapatması gerekecektir.

A: İşletmeniz kaç yıllık?

K5: 21 yıllık.

A: İşletmeniz şimdiye kadar hiç el değiştirdi mi?

K5: Değiştirmedim.

A: İşletmenizin kapasitesi ne kadardır?

K5: Kapalı alan 75-80 kişiyi ağırlayabilir, terasla birlikte 90 kişiyi aynı anda ağırlarız. Bunlar tek sitting ama. Bazı günler çift sitting yapıyoruz. Çok individual gruplar olduğunda kapasite düşüyor tabii ki.

A: İşletmenizin hukuki statüsü nasıldır? Şirket mi yoksa aile işletmesi mi?

K5: Kültür ve Turizm Bakanlığı'na bağlı işletme belgeli 5 yıldızlı otel içerisinde restaurant. Şirket.

A: İstanbul dışında başka yerlerde şubeniz var mı?

K5: Kempinski Otelin dünyanın pek çok yerinde şubesi var ama Tuğra'nın yok.

A: Yiyecek mөнünüzden hariç bir içecek mөнünüz var mı?

K5: Evet var. Çok pahalı şaraplar da var. Şişesi 15-20 bin euroya kadar olan.

A: İçecek mөнünüzde Türk Kahvesi bulunuyor mu?

K5: Türk kahvesi de var, yabancı kahveler de var.

A: Türk Kahvesi servisini nasıl yapıyorsunuz?

K5: Fincanlar kubbeli zarfın içinde, lokumla ve suyla birlikte servis yapıyoruz. Ama önümüzdeki kıştan itibaren tamamen bakırdan kahve arabamız gelecek, misafirin görebileceği bir yerden ya da misafirin önünden servis edilecek. Daha önce burada kahveci güzelimiz vardı, o şekilde uyguluyorduk.

A: İçecek mөнünüzde Osmanlı saray mutfağına ait şerbetler bulunuyor mu?

K5: Bulunuyor.

A: İçecek mөнünüzde hangi şerbetler bulunuyor?

K5: Demirhindi, gül, nar, vişne ve limon. Ramazan dolayısıyla biraz arttırdık. Normal zamanda 4 çeşit varken ramazanda 8 çeşide çıkarttık.

A: Servis esnasında kullanılan özellikli araç-gereçleriniz bulunmakta mıdır? (Bakır sahan, şerbet takımları vb.)

K5: Osmanlı motifli şerbet bardağıyla şerbetleri servis ediyoruz. Külbastı porselende servis ediliyor ama yemekler genellikle özel kaplarda geliyor ve bu kapların tamamını ben kendim çizdim ve tabakların altında "bu dizayn Tuğra içindir" yazıyor. Dolayısıyla marketten, şuradan

buradan alabileceğiniz tabak çanaklar değil. Bizim için bunları yapan insanlar var, tedarikçilerimiz var. Bize yarın 100 tane tabak getir demiyoruz. İhtiyacımız belirleniyor. 30-60 gün sonra da teslim alıyoruz.

A: Kullandığınız malzemeler arasında temini zor olanlar var mı? Tedariki nasıl sağlıyorsunuz?

K5: *Riskli ürünler var tabii ama biz ona göre tedbirimizi alıyoruz. Dolayısıyla temini zor ürün yok. Zaten mönüye bir şey eklemeyen önce tedarikçimizle konuşuyorum bunu ne kadar sağlayabilirsin diye soruyorum. Örneğin Kuzu Trakya'dan geliyor ama sıkıntı çekmiyoruz.*

A: Ramazan ayında işletmenize olan ilgi artıyor mu?

K5: *Burası zaten sadece akşamları açık, öğle servisimiz yok. Yine de arttı.*

A: Ramazan ayında farklı bir mönü çıkartıyor musunuz?

K5: *Evet, bir set mönü çıkartıyoruz ama a la carte gibi seçenekli. 5 çeşit yemek var siz birini seçiyorsunuz. Kişi başı 160 TL.*

A: Osmanlı saray mutfağının tanıtılması için sizce neler yapılması gerekmektedir?

K5: *İşin içine girmeden önce “neden Osmanlı Mutfağı sunan işletme sayısı az?” diye düşündüm. Ama artık hak vermiyorum değilim. Öncelikle insanların kabullenmesi zor. Öncelikle biz ne yapıyoruz, onlar ne bekliyor arada bir takım farklılıklar mevcut. Dolayısıyla günümüz yemek kültürünü ve günümüz lezzetlerini Osmanlı Mutfağı zanneden insanlar da var. Oysaki Osmanlı Mutfağından günümüze çok devşirdi yemekler. Osmanlı saray mutfağı ile Türk mutfağı arasında inanılmaz farklar var. Osmanlı Saray Mutfağı aslında bir füzyon mutfağı aynı zamanda. İçinde çok fazla çeşidi barındıran bir mutfak. İftarda havyar olmaz derken aslında Osmanlı Saray Mutfağı'nda her türlü zenginlik vardı. Düşünün dönemin en güçlü imparatorluğundan bahsediyorsunuz. Ne olmayabilir ki orada? Bizden önce yaşamış 71 kültürün olduğu bir Anadolu'dan bahsediyoruz. Orada ne yenmemiş olabilir ki? Düşünsenize Latince karşılığı “güneşin doğduğu yer” mitolojide tanrıların birçoğunun yaşadığı yerler bu topraklar, Doğu Roma bu topraklar. O yüzden burada her şey var, buraya her şey yaklaşıyor. Temelde bakıldığında Uzakdoğu mutfağı, maya kültürünün etkisiyle Latin mutfağı, Anadolu'nun, Romalıların çok etkin olduğu bir kültür ve Mezopotamya. Dünyada bunlar var aslında, bunlar çok önemli.*

Misafirlerimiz bizden yemek isterlerken ya da biz onlar için bir şey hazırladığımızda, biz klasik reçetelere göre hazırlamaya çalışıyoruz. Aynen öyle hazırlıyoruz demiyorum, hazırlamaya çalışıyoruz. Dolayısıyla bu niye böyle derken, külbastı niye böyle derken külbastının bir pişirme tekniği olduğunu, iki ayrı pişirme tekniğinin birleşerek hazırlanan bir yemek olduğunu bilmesi lazım misafirin. Aslında külbastıda et derecesi alınamayacağını bilmesi lazım. Oysaki misafirler

bir külbastı istiyorum medium ya da rare olsun denilmeyeceğini bilmeli. Hep bu arada durmanız lazım. İki tarafı da çok iyi ayarlamamız lazım. Osmanlı saray yemekleri var ama biz burada %100 Osmanlı saray yemeği mi yapıyoruz, değil çünkü. Günümüz örnekleriyle sunuyorsun. Mix Kebap mesela, bu topraklarda vardı, bizden önce vardı, ta İskender'e kadar gidiyor. Şişlere etin takılması, sallanması, pişirilmesi bir güç gösterisiydi aslında. Hatay, Antakya Mezopotamya'dan çıkıp gelmiş bir yemek kültürü. Onu da istiyor insanlar. Yabancılar ne istiyor: Türkler ne yer? Türkler ne istiyor? Değişik ne var? İkisi çok önemli iki ayrı kutup. Bunun hepsini harmanlamaya çalışmamız lazım. Tüm bunları yaparken de klasik mutfak çok zor bir mutfak hakikatten zor, ben yaptım oldu denmiyor. Çok yetenekli olabilirsiniz ama bir moleküler mutfak değil, bir füzyon değil. Aynı şey Fransız klasik mutfağı için de geçerli, İtalyan klasik mutfağı için de. Riskler barındırır içerisinde. Çünkü akademik olarak çok iyi yetişmiş, aynı zamanda gurme özelliği olan –gurmelik bir özelliktir, bir yetenektir- olan insanlara siz bir yemeği klasik diye sunduğunuzda bunun riskini de biliyor olmanız lazım. Ta ki mönü yazılımına kadar. Buradaki bütün mönülerini hikâyelerine kadar kendim araştırıp buluyorum. Orada yakıştırmalar yapıyorum, atıflarda buluyorum. Bunu yaparken şuna dikkat ediyorum: her biri bir göze hitap ediyor ve bunu okuyan insanların hepsi bu işi bir yerinden biliyor. Dolayısıyla siz benim kadar iyi kebab yapamayabilirsiniz ama o kebabın olup olmadığını anlayabilirsiniz. İkisi çok farklı. Ben bu kadar yapabiliyorum denecek yer burası değil, birisi bunu diyecekse burada demeyecek. Onu söylemek istiyorum. Burada aslında biz amme hizmeti veriyoruz. Bir kültür hizmeti veriyoruz. Bu restaurant bakın en az 3 gün önceden doluyor. Ona rağmen personel gideri, ürün tedariki, fiyatların bu kadar yüksek olmasına rağmen inanın bana sene sonuna bir şey kalmıyor. Bu restaurantın arkasında böyle bir şirket olmasa, bu kadar üst seviyede yapılacak bir iş değil bu.

Örneğin şu bardakların tanesi 8-10 TL. Her gün en az 20-25 tane bu bardaktan kırılıyor. Ama ne yapıyoruz bir saray var diyoruz. Misafirlere bir hizmet olarak sunabiliyoruz bunu ama aynı temayı Taksim'de, Cihangir'de yapamazsınız. Dolayısıyla buna yatırım yapmayan insanlara da hak veriyorum. Çünkü iyi kuzu kullanalım diyoruz. Sürekli kontrol ediyoruz. İnanın kuzunun bize sadece giriş fiyatı 75 TL. Bizim şartlarımız belli, istediğimiz özellikler bunlar diyoruz. Ona rağmen zaman zaman karıştırıyor arasına başka et. Uyanık olmanız lazım. 75 TL'ye aldığın eti kaçta satacaksın? Deniz levreği tezgâha koyuyor 20 TL'den e nasıl olur bize gelişi KDV hariç 65 TL bütünü. Çünkü bizim kullandığımız levrek ya zıpkınla ya oltayla avlanıyor. Biz de biliriz çiftlik levreği kullanmayı. Biri çıkar bu deniz levreği değil derse ne yapacaksınız? Dolayısıyla bizden istenen nedir? Yüksek kalitede ürünlerin karşılığında parayı düşünmeyin diyorlar. Dolayısıyla buraya gelen insanların birçoğu bu şirketi dahi satın alabilecek kadar zenginler. Öte yandan halktan insanlarda var herkese aynı hizmeti veriyorsunuz. İnanın bugün burada kaç tane ayrı davet var ben bile bilmiyorum artık. Hazırlıklar bittikten sonra soruyorum bu davet kimin diye. Sonradan misafirler arıyor, soruyor, kontak kuruyoruz. Bunlar da işimizin güzel tarafları. Maddi-manevi açıdan kıyasladığımızda manevi tatmini olmasa maddi olarak yapılacak bir iş değil. Kazanç anlamını söylemiyorum, içinizde tutku

olmasa, pozitif hırs olmasa bu iş yapılmaz. Bazen ne sağlık ne kalp dayanmaz hale geliyoruz çünkü. Durum ana hatlarıyla bundan ibaret.

Üniversite için de şunları söyleyebilirim. Akademik çalışma çok önemli ama şu çok iyi bilinmeli ki iyi bir şef olmak yetenekle ilgili. Önce yetenek sonra eğitim. Karşılaştırmayı benim bakış açıyla şöyle yapabiliriz. Ben çok iyi derece ile spor akademisini bitirmiş olabilirim, çok üst düzey zekâya sahip olabilirim ama bir Tanju kadar iyi top oynayamıyorsam, ben Fatih Terim'e gidip beni niye takıma koymuyorsun diyemem. Düşünsenize belgelerim var, başarılarım, takdirlerim var, okulu dereceleyle bitirmişim benim bu takıma girmem lazım. Öyle değil işte. Dolayısıyla akademi olmadan oluyor ama yetenek olmadan oluyor. Türkiye'deki üniversiteler bu konuda çok yetersiz. En yeterlilerinden birisi, en iyisi, ilk açılan dört yıllık vs. Yeditepe olmasına rağmen çok yetersiz, çok geride. Öğrencilerden aldıkları paraya bakıyorum, kusura bakmasınlar ama durum bu. Sosyal tesis olarak en iyi durumda olan okul bu, 25 bin TL gibi bir fiyatı var okulun, maksimum % 20 burs veriyor, çok talep var ve çok sınırlı sayıda öğrenci alıyor ancak buna rağmen yetersiz. Zaman zaman bizlerde gidip geliyoruz oraya. Gözlemlediğim şu: üniversitede okuyan öğrencilere şunu anlatmamız lazım. Bu bir başlangıç. Çünkü onlar okul bitince iyi bir yerden başlarım zannediyor. Bu iş biraz hodri meydandır. Kimse senin hakkını gasp edemez, emeğinin üstüne yatamaz, sahada gözükken bir iştir. Bunu ancak yaparsan ortaya koyabilirsin.

Üniversitelerde yeteri kadar pratik yok. Bizim birçok çocuğumuz bırakın kaz ciğerini falan çok rustik ürünleri bile görmemişler, tatlı patatesi görmemişler ve üniversitelerin birçoğu reel sektörün içinde değil. Bence bir ayakları reel sektörün içinde olmalı. Eğer sektör içinde olurlarsa staj için doğru yerler seçecekler, danışmanlık hizmeti alabilecekleri insanlar olacak, sektörde güncel, gündemde olan bilgiler direk üniversiteye ilk elden taşınmış olacak. Bu çok önemli. Bazı konularda üniversiteyle çok farklı dilden konuştuğumuzu görüyorum ben çünkü. Biz çok başka yerdeyiz onlar çok başka yerde. Örneğin Bolu Mengen aşçılık okulunun orda ne işi var? Ben bunu hocalarına da söyledim. O okulun burada ya da güneyde Antalya'da başka bir yerde olması gerekiyor. Çünkü bizim yaptığımız iş öyle bir iş değil. O çocukları bir köye kapatıyorsunuz, yatakhanelerde yatırıyorsunuz orda ne görebiliyor? Ama şehirde bir yerde olsa eğitimleri daha farklı olur. Ben Bolu'lu değilim ama oradaki üniversiteyi de gördüm, aşçılık lisesini de. Yapılmak istenen şey çok güzel ama Bolu merkezde bile olsa daha iyi olurdu. Sonuçta Bolu biraz daha şehir. Orman fakültesini Mengen'de kurabilirsiniz de bu işi orada yapmamak lazım. Bir diğer konu da yabancı dil. Öğrenciler inanılmaz yetersizler. Bırakın aşçılığı, turizm işletmeciliği mezunu olanlar bile pre-intermadite, intermadie seviyede

konuşamıyor. Bakın bizim personelimiz arasında 3 dili ana dili gibi konuşan çocuklar var, hostes kızımız var 4 dil biliyor. Arapça, İngilizce, Fransızca, İtalyanca ama lise mezunu. Hala da öğrenmeye çalışıyor. E bunlara gidip de ben üniversite mezunuyum desen ne olur. Geliyor bazı personel diyor ki ama onlar lise mezunu ben üniversite mezunuyum. Anlıyorum ama olmuyor işte. Tek başına bir eğitim kurumu yetmiyor işte. Bu her şeyi devletten beklemek gibi oluyor. Üniversitedeki hocaların sana öğreteceği müfredat belli. Bunun dışına pek çıkamazlar. Bir eksik bir fazla olur. Boğaziçi'nden gelen bir kızımız var diyor ki: "bize okulda burayı bitirince müdür olacaksınız demişlerdi". Bu böyle değil dediğimizde ama ben Boğaziçi mezunuyum diyor. İyi de dünyada oradan daha iyi okular var. Cambridge var, İsviçre'de bir sürü okul var, oradan mezunlar çalışıyor burada. Bunlar benim gözlemlediklerim. Dolayısıyla her şeye hazırlıklı olmak gerektiğini düşünüyorum. Üniversitelerin o öyle değil böyle diyebilecek sektör deneyimli akademisyenlere ihtiyacı var. Öğrencilerin karşısına böyle deneyimlerle gittiğinizde daha başka bir hoca oluyorsunuz.

Sonuç olarak tanıtım için yapılan hiçbir şey yok aslında. Herkesin kendi kişisel çabası varsa var. Mesela bu şirket ya da bunun gibi bazı şirketler zincirlerini kullanarak bir şeyler yapıyorlar ama yurtdışına bakıldığında Rusya'nın, Yunanistan'ın bizden çok ileride olduğunu görüyorum. Çünkü oraya da gittim, oradaki şeflerle de konuşuyorum. Orada turizm bakanlığının, tarım ve köy işleri bakanlığının bu işlere verdiği desteği görüyorum. Oradaki şeflerin oradaki yemek kültürünü nasıl desteklediklerini, yardımcı olduklarını, ön ayak olduklarını görünce bizde hiçbir şey yapılmadığını anlıyorsunuz. Dolayısıyla üniversitelerin ve bürokratların bu işe çok önem vermeleri gerektiğini düşünüyorum. Çünkü çok önemli bir konu. Çok az özveri ve masrafla çok daha önemli şeyler yapılabilir. Çünkü bugün dünyada dönen paranın % 55-60'ı gıda sektörüyle alakalı. İnsan için en doğal şeyden bahsediyoruz. Mesela yurtdışında çok önemli yerlerde temsil edilmemiz lazım, ben bunu çok önemsiyorum. New York'un en iyi, en önemli yeri neresiyse biz orada tanıtalım kendimizi. İkinci veya üçüncü sınıf yerlerde değil. Aynı zamanda rakiplerine de görsel olarak bir şey sunuyorsun. Türk lokantası, Türk restorantı yazan yerler de gördüm yurtdışında ama alakası yok, üstelik İstanbul diye isim koymuşlar. Ama ne baklavası baklava ne çorbası çorba. Kimse ne yapıyorsunuz demiyor mu bunlara? Ben nasıl diyeyim yasal bir sorumluluğum yok, yetkim yok, dokunulmazlığım yok gidip ne diyeyim adamlara? Söylüyorum tabi bu böyle olmamalı diye ama yetmez ki. İranlı yapmış, Suriyeli yapmış buralardan gitmiş adam ama alakası yok bu işlerle bir cesaret bu işlere girişmiş o kadar.

A: Bunların dışında eklemek istediğiniz herhangi bir düşünce var mı?

K5: Hayır, teşekkür ederim.

ÖZGEÇMİŞ

1982 yılında İstanbul'da doğdu. İlk, orta ve lise öğrenimini İstanbul'da tamamladı. 2004 yılında Trakya Üniversitesi Marmara Ereğlisi Meslek Yüksekokulu Turizm ve Otel İşletmeciliği programından, 2007 yılında Balıkesir Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu, Konaklama İşletmeciliği bölümünden mezun oldu. 2010 yılında Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalında yüksek lisans eğitimini tamamladı. Akademik ilgi alanları yiyecek içecek işletmeciliği, gastronomi ve mutfak sanatlarıdır. Halen bir devlet üniversitesinde Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Turizm ve Otel İşletmeciliği programında öğretim görevlisi olarak çalışmaktadır.