



ATLAS INTERNATIONAL REFEREED JOURNAL ON SOCIAL SCIENCES

Open Access Refereed E-Journal & Refereed & Indexed
ISSN:2619-936X



Vol:5, Issue:20

2019

pp.541-549

Article Arrival Date: 30.06.2019

Published Date: 31.07.2019

TÜRK GASTRONOMİSİNDE ESNAF LOKANTASI KAVRAMININ TURİSTİK DEĞERİ: SİVAS AŞÇIBAŞI ET LOKANTASI ÖRNEĞİ

TOURISM APPEAL OF THE TRADITIONAL RESTAURANTS IN TURKISH GASTRONOMY SCENE: THE CASE OF SIVAS AŞÇIBAŞI RESTAURANT

Samuray Hakan BULUT

Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Lisans Öğrencisi, samuraybulut@gmail.com, Sivas/Türkiye

ORCID ID: 0000-0001-8368-1769

Doi Number : <http://dx.doi.org/10.31568/atlas.339>

Article Type : Research Article



ÖZET

Bu çalışma, başlangıçta toplumun çalışan kesiminin gündelik temel yeme-içme ihtiyaçlarını karşılamak üzere ortaya çıkan; zamanla yerel halktan ailelerin ve arkadaş gruplarının dışarıda sofraya eğlenceleri düzenlemelerine hizmet ederek deneyimini artırıp, gastronomik değerlerin yerli ve yabancı turistlere sunumunu sağlama görevini üstlenen, Türkiye mutfak kültürünün yapı taşı olan esnaf lokantası kavramının turistik değerini belirlemek amacıyla hazırlanmıştır. Araştırma, Sivas Aşçıbaşı Et Lokantası menüsü örneğinde; 2006-2019 yılları arasında şehri ve lokantayı ziyaret etmiş yerli ve yabancı turistlerin, rehberlerin, sanatçıların ve turizm alanındaki yöneticilerin gastronomik deneyimleri hakkındaki görüşleri ve esnaf lokantaları hakkında hazırlanmış akademik çalışmalar ile gazete makaleleri dahilinde gerçekleştirilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Türkiye, Gastronomi, Esnaf Lokantası, Sivas, Aşçıbaşı

ABSTRACT

This study aims to assess the tourism appeal of the traditional restaurants (Esnaf Lokantası), arguably one of the cornerstones of Turkish gastronomy culture, which are initially opened to cater for the working community's daily eating needs, expanding later on through services to meet local families' and groups of friends as venues to host their eating out events as a form of entertainment, culminating in a position to present established gastronomic assets to domestic as well as foreign tourists. The study presents a discussion of the views of domestic and foreign tourists, guides, artists and tourism professionals who have visited Sivas as well as the Aşçıbaşı Restaurant between 2006 and 2019, covering their gastronomic experiences, as well as a number of academic studies and newspaper articles on traditional restaurants.

Key Words: Turkey, Gastronomy, Traditional Restaurant, Sivas, Aşçıbaşı

1. GİRİŞ

Tarihçesi incelendiği zaman lokanta kavramının, eski çağlarda han ve taverna kelimeleriyle özdeşleştirilmiş, 15.yüzyılda İngiltere'de yolculuk esnasında karşılaşılan yeme-içme ihtiyaçlarını gidermek için gezginlere (Karaca, E., vd., 2018); günümüze doğru Avrupa özelinde, Fransız Devrimi'nin etkisiyle aristokratların özel aşçıların ve diğer mutfak personellerinin kendi işlerini yapma girişimleri ile ağırlıklı olarak burjuva sınıfına; Amerika'da Sanayi Devrimi etkisiyle artan çalışan nüfusa ve Türkiye'de genellikle bürokratlara hitap etmiş işletmeleri kapsayan bir gastronomi ögesi olduğu görülmektedir (Sürmen, Y., vd., 2018).

Diğer yandan esnaflığın Türk kültürü özelinde incelemesi yapılırken dikkat çeken; Arapça kökenli ahi (kardeşim) kelimesinden türetilmiş, 12.yüzyılda, toplumun farklı sosyo-ekonomik sınıflara sahip olmasını yadırgamak yerine birleştirici ve huzur ortamı sağlayıcı görevi üstlenmek amacıyla temelleri atılan Ahilik Teşkilatı (Bayram, S., 2012) ve 19.yüzyıl sonrasında ilgili bakanlık, sendika ve vakıflarla geliştirilerek devam ettirilen beraberlik anlayışı (Aytekin, E., 2017) göz önünde bulundurulursa, esnaf lokantası kavramının lokanta kavramından farklı tanımlanması ve gastronomi turizminde farklı konumlandırılması gerektiği düşünülebilir.

Ali Rıza Kardüz mahlasını kullanan ve kendisini gurme olarak değil, lokanta yazarı olarak tanımlayan Güngör Uras, bir yazısında esnaf lokantası kavramını tanımlarken; birbirini tanımayan insanların aynı masayı paylaşarak yeme-içme faaliyetinde bulunmaktan çekinmedikleri, ızgara ateşinin gün boyu yandığı, tencere yemeklerinin başrolde bulunduğu, gerekirse tepsi servisleriyle işyerinden ayrılamayan çalışanlara hizmetin sağlandığı ve kendine has masa adabına sahip bu işletmelerin, devamlı müşteri kabul edilen çarşı esnafına yönelik, samimiyet ve güven ilkelerine dayalı yeme-içme işletmeleri olarak kurulduğundan bahsetmiştir (<http://earsiv.sehir.edu.tr:8080/xmlui>). Öyle ki, bahsi geçen, esnaf lokantalarına has samimiyet kavramı, Sünnetçioğlu ve arkadaşları (2017)'nin araştırmasında geçen, vegan olarak nitelendirilen bir katılımcının yeme-içme hizmeti alacağı işletmeyi seçme konusunda yaptığı, “Daha çok nazımın geçebileceği esnaf lokantalarını tercih ediyorum... ..”, yorumu üzerinden değerlendirildiğinde, esnaf lokantalarında hizmetin, restoran ve lokantalara göre daha çok diyaloga dayalı ve özel gastronomik istekleri karşılamaya yönelik olması, kalıplaşmış lezzetlerden fazlasını talep eden gastro-turistler (Taştan, H., vd., 2018) için de esnaf lokantalarının sahip olduğu çekicilik unsurunu ortaya çıkarsa da modern gastronomi anlayışına ayak uydurmak gerekliliği de göz ardı edilmemelidir.

Kısacası, “Patronla işçinin yan yana yemek yediği...” (Türkiye'nin en iyi esnaf lokantaları, 2003) ve bölgenin günlük yaşantısına ayna tuttuğu söylenebilen esnaf lokantası kavramı, Öztürk ve arkadaşları (2017) tarafından, lokantacılığın ve Avrupa restorancılığının Türkiye özelindeki yapıtaşı olarak görülen; ev tipi yeme-içme alışkanlığını önceleri yerel halka sunan, daha sonra güncel gelişmeleri takip edip, lezzet ile sağlık unsurlarında kalite arttırımı, ayırtırmayan huzur ortamı ve müşteri memnuniyetinin ikili ilişkilerle sağlanması tercihi sayesinde, gastronomi turistlerine geleneksel yeme-içme kültürünü tanıma imkanı sağlamaya başlayan işletmeler olarak tanımlanmış ve gastronomik kimlik oluşumundaki önemi vurgulanmış, kültürel bir değerdir.

Tüm bu bilgiler ışığında, Bakoğlu (2016)'nun iş gelenekleri üzerine yaptığı bir araştırmada, esnaf lokantalarının gözlem noktaları olarak seçilmesi fikrinin verdiği ilham ile; kültür turizmi içerisinde gastronomik değer arayışı olarak ya da doğrudan gastronomi turizmi özelinde ele alınan esnaf lokantalarından birisi olan Sivas Aşçıbaşı Et Lokantası ve işletme menüsü, gastronomi turizm destinasyonu oluşturma, yöresel lezzet sunma ve günceli takip etme kapasitesi; yapısal özellikler ve işletmeden hizmet almış yerli-yabancı turistlerden sözlü fikir alış-verişi ile elde edilen görüşler dahilinde değerlendirilmiştir.

2. YÖNTEM

Çalışma hazırlanırken, Sivas'ta bulunan esnaf lokantaları sınırlılığında; hem alan araştırması yapılmış hem de Aşçıbaşı Et Lokantası örnekleminde, örnek olay monografisi incelenmiştir.

Teorik bilgiler ve tanımlamalar için kaynak tarama yöntemi kullanılmış; alanyazındaki makaleler ile gazete yazıları taranmıştır.

Araştırmada, nitel araştırmalarda veri toplama tekniklerinden olan görüşme ve gözlem tekniklerinden yararlanılmıştır. Gözlem tekniğinde yapılandırılmamış alan çalışması

kullanılmıştır. (Şimşek ve Yıldırım, 2004). Görüşmeler turizm sektöründe aktif olarak görev alan; bir üst düzey yönetici, ve bir profesyonel rehberin yanı sıra, kıtalar arası turistler ve yerli turist kategorisindeki bir sanatçı ile; menü görseli ve katılımcıların deneyimleri üzerinden gerçekleştirilmiştir. Görüşme öncesi hazırlık aşamasında; katılımcıların yetkin kabul edilebileceği konular belirlenmeye çalışılmış ve uygun görülen sorular seçilmiştir.

Çalışmanın sonuçlandırılması mantıksal akıl yürütme yöntemi ile gerçekleştirilmiştir.

3. BULGULAR VE YORUM

Kültürler arası ilişkilerin, gelişen turizm sektörünün etkisiyle, artması (Kaya, Y, S., vd., 2018) ve hem yeme-içme hizmeti alan yerel halkın hem de turistlerin, sağlık, lezzet, sunum gibi konularda modernize edilmiş işletmelere olan yoğun ilgisi; esnaf lokantalarının, kendilerine has özelliklerinden kopmadan, çeşitliliği artırarak, güncel gastronomik anlayışa ayak uydurması gerekliliğini Anadolu şehirleri özelinde ortaya çıkarırken; yöresel tabaklara ve gastronomik ürünlere olan talepte de artış görülmektedir.

15 yıllık lokantacılık deneyim ve gözlemleri ile evrensel gastronominin güncel takibinin getirileri sayesinde 2006 yılında hizmete açılan (<https://ascibasi.com.tr>) ve günümüzde sadece yerel halka yerel yemeklerle hitap etmek yerine, şehre kültür, iş, spor, kongre, din, kış ya da salt gastronomi turizmi için gelen yerli-yabancı turistlere de; Anadolu'nun çeşitli bölgelerinin meşhur kabul edilen gıda ham maddelerini kullanarak, hem geleneksel hem de yenilikçi mutfak uygulamalarını açık mutfak sistemiyle gerçekleştiren Sivas Aşçıbaşı Et Lokantası özelinde, bahsi geçen değişime ayak uydurma, yöresel lezzet arayışını karşılama ve turistik yeterlilik durumunun değerlendirilmesi; menü içerikleri ve üretim teknikleri, işletmenin fizyolojik yeterliliği ve esnaf lokantacılığı kültürünün korunma durumu; alanında yetkin rehber, tur operatörü ve yerli-yabancı turist görüşleri üzerinden yapılmıştır.

3.1. Sivas Aşçıbaşı Et Lokantası'nın Turistik Niteliğinin Değerlendirilmesi

Lokantanın bulunduğu şehir Sivas, coğrafi konumunun etkisiyle, "...birçok kavimlere mensup tüccarların yerleştikleri ve oradan dünyanın her tarafına kervanlar hazırladıkları bir merkez... ..", (Akbulut, G. 2009) ve stratejik bir bölge olma avantajının, iklimsel dezavantajlarını ortadan kaldırması sonucunda; Zengin (2017)'in çalışmasındaki, Üçer (2006) tarafından hazırlanan Sivas'a özgü yemeklerin ayrıntılı incelendiği bir kitapta adı geçen ezentereli (anasonlu) çörek örneğinde olduğu gibi; bölgesel tarım ürünleri haricinde de çeşitli gıda ham maddelerine kolaylıkla ulaşabilen ve bu maddelerden yöresel gastronomik ürünler elde edebilen bir mutfak kültürüne sahiptir. Çok sayıda medeniyetin ticaret merkezi olarak görülen ve Anadolu'nun göbeği ve bağlantı yollarının üzerinde bulunan Sivas şehri (Turan, O., 1951., ss.450), her ne kadar coğrafi konumunun avantajını yöreye özgü 100'e yakın reçetenin varlığıyla taçlandırırsa da, Taştan ve arkadaşları (2018)'nin Hatay ili özelinde yaptıkları araştırmada bahsi geçen Unesco Gastronomi Şehri olma özelliği için gereken yaratıcılık ve yöresel tatlarda çeşitlilik gibi unsurlar; Sivas ili özelinde lokantacılık kavramının ve menü yapılarının, transit ticari geçişlerin yarattığı talepler doğrultusunda şehre özgülükten daha çok ulusal gastronomik kimliği yansıtmaya temeline bağlı kalarak şekillenmesiyle, şehrin gastronomik değerlendirilmesinde şiddetle aranan unsurlar haline gelmişlerdir.

Görsel 1-2-3'te paylaşılan, Aşçıbaşı Et Lokantası menüsü üzerinden, lokantanın yöresel tabakları ile üretim süreçleri, sosyolojik ve fizyolojik yapısı ile modernitesi ve ulusal turizm politikasındaki beklentilere uygunluğu; rehber Ahmet Fuzuli Bulut ve Japon bisikletçiler (2008), Türk Sanat Müziği Sanatçısı Mustafa Sağyaşar (2012), Avustralya vatandaşı akademisyenler Nick ve Mary Patterson (2013) çifti ve Tura Turizm kurucusu ve yönetim kurulu başkanı Erkunt Öner (2018)'in, görüşleri ışığında değerlendirilmiştir.

KAHVALTILAR	
Kahvaltı (Tek kişilik)	15,00 ₺
<i>(Beyaz Peynir-Keser Peyniri-Sahanca Yumurta Zeytin Domates-Salatalık-Bal Yiymek)</i>	
Bal-Kaymak	10,00 ₺
Menemen	12,00 ₺
Sucuklu Yumurta	15,00 ₺
Pastırmalı Yumurta	15,00 ₺
Kavurmalı Yumurta	15,00 ₺
Peynirli Yumurta	15,00 ₺
Tereyağlı Omlet (2 ad. Yumurta)	8,00 ₺
ÇORBALAR	
Ezogelin	8,00 ₺
Mercimek	8,00 ₺
Tavuk	8,00 ₺
İşkembe	14,00 ₺
Kelle-Paça	15,00 ₺
ARA SICAKLAR	
İçli Köfte (Adet)	6,00 ₺
Patates Püresi	7,00 ₺
Su Böreği (Dilim)	5,00 ₺

Görsel-1- Menü ilk sayfa

ET YEMEKLERİ		IZGARALAR	
Kuru Fasulye	15,00 ₺	Sivas Köftesi (7adet)	22,00 ₺
Aşçıbaşı Tabagi (Tam)	32,00 ₺	Sivas Köftesi (4 adet)	13,00 ₺
<i>(Kuru Fasulye - Piliç Kavurma - Patates - Bulgur - Hindi Kanat - Kuru Fasulye - Piliç)</i>		Adana Kebabi	24,00 ₺
Aşçıbaşı Tabagi (Az)	25,00 ₺	Urfa Kebabi	24,00 ₺
Sivas Tabagi	30,00 ₺	Et biftek	33,00 ₺
<i>(İçli Köfte - Yaprak Sarması - Taze Kavurması - Su Böreği - Sivas Köfte - Bulgur Pilavı - Sıcak Yoğurt)</i>		Karışık Izgara (Tam)	42,00 ₺
Pehli (Tam)	32,00 ₺	Karışık Izgara (Az)	30,00 ₺
Pehli (Az)	22,00 ₺	Et Karışık Izgara	48,00 ₺
Kuzu Kavurma (Tam)	29,00 ₺	Kuzu Karışık (Tam)	42,00 ₺
Kuzu Kavurma (Az)	20,00 ₺	Kuzu Karışık (Az)	32,00 ₺
Dana Kapama	25,00 ₺	Kuzu Çöp Şiş	32,00 ₺
Dana Fırın Kavurma	25,00 ₺	Kuzu Pirzola	40,00 ₺
Kuzu Haşlama	29,00 ₺	Tavuk Şiş	20,00 ₺
Soğan Yahnisi	29,00 ₺	Tavuk Biftek	20,00 ₺
Mumbar	25,00 ₺	Tavuk Pirzola	20,00 ₺
Hindi Kanat	20,00 ₺	Tavuk Kanat	20,00 ₺
Piliç Kavurma	20,00 ₺	Tavuk Karışık	30,00 ₺
Güvec	23,00 ₺		
Kadınbudu	24,00 ₺		
Külbastı	25,00 ₺		
Etlı Mantı	22,00 ₺		
Hingel	20,00 ₺		
Sarma	22,00 ₺		
<i>(Havuç - Lahana - Karalahana)</i>			
Schnitzel	20,00 ₺		
Sebzə Yemekleri	15,00 ₺		
<i>(Kamyo - Izgara - Sebzə Fasulye - Tazulu)</i>			
PILAVLAR			
Bulgur Pilavi	7,50 ₺		
Pirinç Pilavi	7,50 ₺		

Görsel-2- Menü 2. ve 3. sayfa

Yöresel gastronomik değer konusu üzerine, “Türk Mutfağına özgü yiyecekler bulunduran işletmelerin Kültür ve Turizm Bakanlığı tarafından belgelendirilmesi ve sürekli olarak denetlenmesi gerekliliği...”, (İrigüler, F., vd., 2015) görüşüne katılan ve 2008 yılında Japon bisiklet kafilesinin Türkiye gezisinde de rehberlik yapmış, Dünya’nın dört bir tarafında üst düzey restoran ve geleneksel yemek kültürlerini hem yaşayarak hem de okuyarak öğrenmeye devam ettiğini belirten Profesyonel Rehber Ahmet Fuzuli Bulut (<http://www.turkiyeturizm.com>)’un, grubuyla birlikte ziyaret edip hizmet aldığı Aşçıbaşı Et Lokantası’nın; menüsünde bulunan yöresel tabakların yarattığı turistik değeri hakkında deneyimlerini aktarması şu şekilde olmuştur: “*Kültürümüzün büyük bir parçası olan misafirperverlik ve ağırlama anlayışı hakim olan lokantada; şehre özgü yemeklerden Sivas Köftesi ve tatlılardan Sarığı Burmayı kafileme önerdim. Doğum yerim olan Sivas/Zara’ya özgü Peskütan Çorbası’nı ise menüde olmamasına rağmen özel ricayla kısa sürede hazırlatabileceğimi öğrendim. Bölgenin yöresel yemekleriyle birlikte, Türk Mutfağına ait daha birçok gastronomik üründen oluşan zengin menüden misafirlerimiz çok etkilendi. Tüm yemeklerin hazırlanışı, açık mutfak uygulaması sayesinde izlenebildi ve esnaf lokantasının becerikli şefleriyle- misafirlerim arasında iletişim kurmam sonucunda tavsiyeleri ve özel istekleri içeren keyifli diyaloglar yaşandı. Japon misafirlerimizin, bölgeye ait tabak sayısı, yeni mutfak tekniklerinin denenmesi ve sebze ağırlıklı yemeklerin arttırılması fikrini de yönetim ve mutfak personeliyle paylaştım. Bu gibi etkileşimlerin yaşandığı seyahatimizden çıkarımım ise, hem yöresel hem ulusal gastronomi kültürünü tanıtmak için hali hazırda sahip olunan sosyal ve fiziki yapı korunurken, profesyonel rehberlerimizin yöresel, ulusal ve evrensel gastronomi hakimiyetinin çok yönlü kullanımı ile de gelişimine destek olunmalı, şeklindedir.*”, İşletmenin menüsünde bulunan diğer yöresel tabaklar; Turşu Kavurması, Pehli ve Hurma Tatlısıdır.

BALIKLAR		TATLILAR	
(Izgara – Fırın – Tava)*			
Çipura			12,00 ₺
Levrek	25,00 ₺	Aşçıbaşı Sütü Nuriye	12,00 ₺
	25,00 ₺	Aşçıbaşı Fırın Sütlaç	12,00 ₺
		Kaymaklı EkmeK Kadayıfı	12,00 ₺
		Kabak Tatlısı	12,00 ₺
		İncir Tatlısı	12,00 ₺
		Ayva Tatlısı	12,00 ₺
		Fıstıklı Hamayıl	12,00 ₺
		Hurma (Kalbuna Bastı)	12,00 ₺
		Dilber Duduğu	12,00 ₺
		Fıstıklı Baklava	12,00 ₺
		Fıstıklı Burma	12,00 ₺
		Aşçıbaşı Özel	12,00 ₺
		Sarığı Burma	12,00 ₺
		Kansık Tatlı	12,00 ₺
		Künefe	12,00 ₺
		İlave Kaymak	3,00 ₺
		Dondurma	5,00 ₺
PİDELER		İÇECEKLER	
Lahmacun		Yayık Ayranı	4,00 ₺
Kıymalı Pide	6,00 ₺	Kapalı Ayran	2,50 ₺
Kaşarlı Pide	13,00 ₺	Şerbet	5,00 ₺
Peynirli Pide	13,00 ₺	Şalgam	4,00 ₺
Tavuklu Pide	13,00 ₺	El Yapımı Şalgam	5,00 ₺
Kıymalı-Kaşarlı Pide	13,00 ₺	Şişe Kola	4,00 ₺
Mantarlı-Kaşarlı Pide	15,00 ₺	Kutu Kola	4,00 ₺
Kuşbaşı Pide	17,00 ₺	Fanta	4,00 ₺
Kuşbaşı-Kaşarlı Pide	17,00 ₺	Sprite	4,00 ₺
Sucuklu-Kaşarlı Pide	19,00 ₺	Ice-Tea	4,00 ₺
Kavurmalı Pide	20,00 ₺	Meyve Suyu	4,00 ₺
Pastırmalı Pide	20,00 ₺	Niğde Gazozu	4,00 ₺
Aşçıbaşı Pizza	20,00 ₺	Sade Soda	4,00 ₺
		Meyveli Soda	3,00 ₺
		Kahve	3,00 ₺
		Su (0,5 lt.)	5,00 ₺
			1,50 ₺
SALATALAR			
Meysim Salata	5,00 ₺		
Çoban Salata	5,00 ₺		
Yoğurt	7,00 ₺		
Çacık	7,00 ₺		

Görsel-3- Menü 4. ve 5. sayfa

Hizmet, üretim kalitesi ve çalışma anlayışı üzerine, Gazeteci-yazar Şevket Rado'nun "Turizm davası dünya ölçüsünde geniş propaganda isteyen ve memleket ölçüsünde çalışma bekleyen bir davadır." fikrini aktaran Evcin (2016)'in, aynı çalışmasında geçen, turizmin bir zihniyet meselesi oluşuna dair görüş; Aşçıbaşı Et Lokantası'nı ziyaret eden Türk Sanat Müziği Sanatçısı Mustafa Sağyaşar'ın: " *Cumhuriyet Üniversitesi'nde düzenlediğimiz konserimiz ve dostlarımızı ziyaret etmek için bulunduğumuz güzide şehrimizde birkaç kez ziyaret ettiğim bir lokantadır. Yediğim kuru fasulyenin İspir'den geldiğini, Konya'dan alınan doğal tereyağıyla fırınlanarak hazırlandığını; aldığım lezzetin kaynağını bilmek istediğim zaman öğrendim. Memleketin farklı bölgelerinde bulunan güzellikleri bir araya getirip sunmak arzusu, bir zihniyet meselesidir.*" görüşüyle desteklenebilir. "Hizmet işletmeleri başarıya ulaşmak için kalite boyutlarını felsefe haline getirmelidirler. ", (Kozak, M. 2007). Gastronomide bu kalite, eğitilmiş personelin lezzet ve sağlık unsurlarını ön planda tutarak çalışması ile sağlanır. Yiyecek-içecek işletmelerinde kullanılan malzemelerin sağlığı tehdit etmeyen ürünler olması da bu zihniyetin bir parçasıdır. Öyle ki yiyecek-içecek işletmelerinde yağ kullanımı hakkında Oğan ve arkadaşları (2018)'nin yaptığı bir çalışmada, örneklem dahilindeki işletmelerin %25'i, sağlıksal niteliği oldukça zayıf görülen margarin tereyağı yerine kullanması durumuna Aşçıbaşı Et Lokantası'nın yaklaşımı, internet sayfalarında: " Size ve ailenize sunduğumuz menümüzde asla; margarin, katkı maddesi, glikoz şurubu, konserve ürünler, koruyucu maddeler gibi insan sağlığına zarar veren herhangi bir ürün kullanmadığımız gibi bunların yerine daima pastörize tereyağı, zeytinyağı, pastörize süt, katkısız beyaz peynir, taze ve dondurulmuş sebzeler kullanıyoruz. Et yemeklerimizi ise büyükbaş ve küçükbaş hayvanların sadece belirli ve özel yerlerini kullanarak, en lezzetli ve zevkli yemek deneyimlerinizi yaşamamız için hazırlıyoruz. ", ifadesiyle belirtilmiştir.

Lokantanın fizyolojik ve sosyolojik yapısı üzerine, kongre turizmi kapsamında 2013 yılında Avustralya'dan gelen akademisyenler Profesör Nick ve Mary Patterson çiftinin: " *Şehre iş için geldik. Ayrılmadan önce tarihi yapıları gördükten sonra geleneksel mutfağı tanımak istedik. Lokantada yüksek tavanları olan, geniş bir salonda ortalama yemek masalarından çok daha büyük yuvarlak masalardan birinde oturduk. Burası otantik bir işletme kabul edilemese de otantik tabakların varlığına dair bilgi edindik. Kalabalık olmasına rağmen gürültü yoktu, çünkü düşük ses seviyesinde müzik yayını yapılıyor ve insanlar huzurla yemeklerini yiyorlardı. Yoğun yemek üretimi yapılan açık mutfaktan gelen kokular rahatsız ediciliğin tam tersine merak uyandırıcıydı. Daha önce Sidney'de bir Türk lokantasında bulunmuştuk. Lezzetli ve ilgi çekici bulduğumuz Türk yemeklerini güvenle tükettik. Yapmacık bir ilgi yerine huzurla vakit geçirebilmek, eve dönüşümüzü kolaylaştırdı. ", yorumu; esnaf lokantacılığının sağladığı ev hissiyatını vurgulamıştır.*

Aşçıbaşı Et Lokantası'nın turistik değer yaratma potansiyeli ve modernitesi üzerine, doğduğu şehir olan Sivas'a 2018 yılında gerçekleştirdiği bir ziyarette, Tura Turizm CEO'su Erkunt Öner: " *Ülkenin dört bir tarafından alınan ham maddelerle, tüm üretim sürecini işletmenin mutfakları ve atölyelerinde gerçekleştirmek ve ürünlerde yöreselleşmeye doğru eğilmek dikkat çekicidir. Endüstriyel gıda ürünlerinin kullanım dışı bırakılması, kadınların çalışma hayatına kazandırılması ve menü dışı çeşitli yöresel ürünlerin de istekler ve imkanlar doğrultusunda üretilmesi ayrıca önemli konulardır. Ancak yine de, Sivas şehri tam anlamıyla bir gastronomi destinasyonu kabul edilemez. Bunun için yerel halkın bilinçli şekilde bu amaca yönelik çalışması gerekir ki bu süreç zorlu ve uzundur. Şehir hali hazırda sahip olduğu tüm doğal ve yapay kültürel mirasları, üniversiteyi ve Yıldız Dağı'nı ön planda tutmalı ve bunun yanında sağlayacağı gastronomik değerlerin kalitesini arttırmalıdır. Aşçıbaşı Et Lokantası bu noktada önemli bir rol üstlenmiş, toplumun her kesimine hitap edebilen, evrensel bir işletmedir. Ayrıca şehirde bulunan alışveriş merkezindeki şubeleri de popüler fast-food kültürüne karşı, gelenek, lezzet ve sağlık sunarken, modern lokantacılığın gerekliliklerini fazlasıyla yerine*

getirmektedir. Huzurlu, güvenilir, lezzetli ve bol seçenekli ortamını, bölgeyi tercih eden herkese şiddetle tavsiye ediyorum. ,, görüşünü bildirmiştir.

4. SONUÇ VE ÖNERİLER

Lokantalar, tarihsel süreçte öncelikle toplumun belirli kesimlerine hitap etmiş, zamanla herkesin ihtiyacını karşılayacak çeşitliliğe bürünmüşlerdir.

Esnaf lokantası kavramı, Türkiye özelinde değer kazanan; çalışan insanların, çarşı sakinlerinin ve yerli çevrenin günlük temel yeme-içme ihtiyaçlarını saygı, sevgi, samimiyet, huzur ve güven ortamında karşılayan işletmeleri tanımlar.

Ekonomik ve kültürel gelişimlerin sonucu olarak, öncelikle ulusal daha sonraları uluslararası turizmde gastronomik değer haline gelen esnaf lokantaları; geleneksel ortamını kaybetmediği ancak modern anlayışa uyum sağladığı ölçüde; gastronomi turizmine katkı sağlar hale geldiler.

Özellikle Anadolu şehirlerinde, yılda gelen ortalama turist sayısında istenilen düzeye ulaşamamış bölgelerde, esnaf lokantaları; sadece, hali hazırda evlerde sürekli üretilen yöresel yemeklerden oluşan menü düzeni hazırlamaktan kaçınarak, yerli insanların dışarıda yeme-içme ihtiyaçlarını, ulusal gastronomi değerlerinden yöreye özgü nitelikte olmayan ürünlerle karşılayarak gelir elde ederken; çeşitlilik ve az sayıda yöresel ürün sunumu ile de turistik değerini korumaya çalışmaktadır.

Çalışmada örneklem olarak alınan Aşçıbaşı Et Lokantası; tesisinin sosyal ve fiziki yapısı, üretim teknikleri ve stratejileri, menü kalemlerinde çeşitlilik ve yöresel gastronomik ürünlerde nitel kalite ve nispeten nicel fazlalık ile; bir gastronomi turizm destinasyonu olmayan ancak kültür, eğitim, spor, kış, din ve iş turizmi için ağırladığı turist sayısını gün geçtikçe arttıran Sivas şehri için; gastronomik değer yaratma konusunda yaptığı çalışmalara aldığı olumlu geri dönüşler ile gelişimini sürdüren, önemli bir işletmedir.

Gastronomi alanında ulusal boyutta hızla sağlanan gelişim; şehirlerin kalkınmasına büyük bir yarar sağlamaktadır. İç Anadolu kentleri özelinde ise yaratıcılık ve özgünlük anlayışı; yapılan gözlemler ve incelenen çalışmalara göre zayıf kalmaktadır. Yüksek eğitim ve usta-çırak ilişkisinin sağlayacağı öngörülen bilinç; bu şehirler özelinde, yenilik arayışına duyulması gereken merak duygusu ile desteklenmelidir. Tek başına bir gastronomi kenti haline gelmek için gereken çalışmaların faydası; süreç uzasa da, ulusal kimliğe kazandırılacak her küçük öge sayesinde hissedilecektir.

KAYNAKÇA

- Akbulut, G. (2009). Sivas Şehri'nin Tarihi Coğrafyası, *C.Ü. Sosyal Bilimler Dergisi*
- Aytekin, E. (2017). *Tarihten Günümüze Fütüvvet ve Ahilik*, İstanbul: Kayıhan Yayınları.
- Bakoğlu, R. (2016). Geçmişten Günümüze Kapalıçarşı Kuyumcularının İş Gelenekleri ve Büyüme Mekanizmaları: Sözlü Tarih Çalışması, *Istanbul University Journal of The School of Business*.
- Bayram, S. (2012). Osmanlı Devleti'nde Ekonomik Hayatın Yerel Unsurları: Ahilik Teşkilatı ve Esnaf Loncaları, *Istanbul Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*.
- Evcin, E. (2016). İkinci Dünya Savaşı Sonrasında Türkiye'de Turizmde Yaşanan Sorunlar (1945-1949), *Yakın Dönem Türkiye Araştırmaları*.
- İrigüler, F., Güler, E, M. (2015). Türkiye'deki Profesyonel Turist Rehberlerinin Gastronomi Turizmine Bakışı, *International Gastronomic Tourism Congress: Izmir, Turkey*.

Karaca, E., Sarıışık, M. (2018). Yöresel Mutfakların Kendi Destinasyonları Dışındaki Faaliyetlerinde Karşılaşılan Sorunlar Üzerine Bir Araştırma, *International Journal of Contemporary Tourism Research*.

Kaya, Y, S., İlhan, S. (2018). Toplu Yemek (Hazır Yemek) Sektöründe Yaşanan Problemler ve Çözüm Önerileri, *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*.

Kozak, M. (2007). Turizm Sektöründe Tüketicilerin Şikayetlerini Bildirme Eğilimleri, *Yönetim ve Ekonomi*.

Oğan, Y., Küçükkömürler, S. (2018). Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yağ Kullanımı: Artvin, Arhavi Örneği, *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*.

Öztürk, B., Ertamay, İ, S. (2017). *21.Yüzyıla Doğru Türk Gastronomisi ve Geçmişten Günümüze Gelişiminin Etkileri: 18. Ulusal Turizm Kongresi: Mardin Artuklu Üniversitesi*, Ankara: Detay Yayıncılık.

Sünnetçioğlu, S., Mercan, O, Ş., Yıldırım, M, H. (2017). Veganların Restoranlarda Karşılaştıkları Sorunlar Üzerine Bir Araştırma, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*.

Sürmen, Y., Bayraktar, Y. (2018). Trabzon Şehrine 1856 Yılından Beri Pilavı Gramla Satan Bir İşletme: Kalkanoğlu Pilav Lokantası, *Muhasebe ve Finans Tarihi Araştırmaları Dergisi*.

Taştan, H., İflazoğlu, N. (2018). Hatay'ın Unesco Gastronomi Şehri Olması İle İlgili Yerel Restoran İşletmelerinin Farkındalığının Değerlendirilmesi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*.

Taştan, H., İflazoğlu, N. (2018). Hatay'ın Unesco Gastronomi Şehri Olması İle İlgili Yerel Restoran İşletmelerinin Farkındalığının Değerlendirilmesi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, s.385.

Turan, O. (1951). *Selçuklular Zamanında Sivas Şehri*, Ankara: Türk Tarih Kurumu Basımevi.

Türkiye'nin En İyi Esnaf Lokantaları. (2003, 31 Ocak). Hürriyet.

Üçer, M. (2006). *Anamın Aşı Tandırın Baş / Sivas Mutfağı*, İstanbul: Kitabevi.

Yıldırım, A., Şimşek, H. (2004). Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri. Ankara: Seçkin Yayınları.

Zengin, B., Işkın, M. (2017). Yerel Mutfakların Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi: Sivas Örneği, *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*.

İnternet

<http://earsiv.sehir.edu.tr:8080/xmlui/bitstream/handle/11498/3427/001502599006.pdf?sequence=3> (Erişim: 28.06.2019).

<http://turizmsurasi.kulturturizm.gov.tr/TR-204047/erkunt-oner.html>(Erişim: 30.06.2019).

<http://www.sivasguncel.com/haber/2302/sagyasardan-muthis-konser.html> Erişim:30.06.2019).

<http://www.turkiyeturizm.com/ipek-yolunda-15-yil-pedal-12957h.htm>(Erişim: 30.06.2019).

<https://ascibasi.com.tr/hakkimizda/> (Erişim., 29.06.2019).

Görseller

Görsel-1-2-3: Aşçıbaşı Et Lokantası Menü (2019)., Fotoğraf: Samuray Hakan Bulut

Görüşme Kişileri

Bulut, Ahmet Fuzuli. (2019).

Öner, Erkunt. (2019).

Patterson, Mary. (2019).

Patterson, Nick. (2019).

Sağyaşar, Mustafa. (2019).

