

Sürdürülebilir Turizm Kapsamında Bir Asrı Aşan Tecrübe: Asırlık Restoranlarımız

Naime ALDEMİR

Konya Necmettin Erbakan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı
naimezen@gmail.com
ORCID: 0000-0001-7637-8446

Ümit SORMAZ

Konya Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm Fakültesi
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü
usormaz@erbakan.edu.tr
ORCID: 0000-0001-7514-1500

Geliş tarihi / Received: 09.03.2020

Kabul tarihi / Accepted: 23.10.2020

Öz

Dünya tarihi kadar eski olan Anadolu coğrafyası çok farklı kültürleri bünyesinde barındırmıştır. Bunun doğal bir sonucu olarak farklı yaşam tarzları ve istekleri ortaya çıkmıştır. Bu kültürlerin etkileşiminden farklı yemek kültürleri de doğmuştur. Zaman içerisinde değişen yaşam tarzı restoranları bir ihtiyaç haline getirmiştir. Bu ihtiyacı karşılanmasına binaen restoranlar artmış ve çeşitlilik kazanmıştır. Bu çalışma, Türkiye genelinde faaliyet gösteren asırlık restoranlarımızın tespit edilmesi, yapılacak araştırma ile yazılı kaynaklara geçirilmesi ve sürdürülebilir turizm kapsamında tanıtımının yapılması amacıyla yürütülmüş bir derleme çalışmasıdır. Çalışma kapsamında, ülkemizde faaliyet gösteren restoranlar il ve bölge bazında internet ve yazılı kaynaklardan araştırılmış, kuruluş yıllarına göre listelenmiştir. Listelenen restoranlar arasından faaliyet süreleri yüzyıl ve daha fazla olanlar seçilerek haklarında kaynaklardan tarama yapılmış. Elde edilen veriler derlenmiştir. Bu çalışmada değişen yaşam tarzlarına bağlı olarak ortaya çıkan ve bir asırdır hizmet veren on yedi adet restoranımız ele alınıp değerlendirilmiştir.

Anahtar Kelimeler: *Sürdürülebilir turizm, gastronomi, yiyecek-içecek işletmeciliği, restoran, asırlık restoranlar.*

Experience Over a Century from Sustainable Tourism Perspective: Centennial Restaurants

Abstract

There are many different cultures in Anatolian, which is as old as the world history. Different lifestyles and demands have emerged as a natural result of this. Food cultures different from the interaction of these cultures have been born. Over time, lifestyles have changed and thus restaurants

have become essential. Restaurants have increased and diversified as a result of meeting this need. This study is a compilation study carried out with the aim of identifying the centuries-old restaurants operating throughout our country, transferring them to written sources through research, and promoting them within the scope of sustainable tourism. Restaurants operating in our country were researched on a provincial and regional basis from the internet and written sources within the scope of the study, and are listed by year of establishment. Among the restaurants listed, those with a period of century or more were selected and their sources were scanned. The obtained data was compiled. Seventeen restaurants (in Turkey), which have emerged because of changing lifestyles and have served for a century, have been considered and evaluated in this study.

Key Words: *Sustainable tourism, gastronomy, food & beverage management, restaurant, centennial restaurants.*

GİRİŞ

İnsanların yaşamlarını idame ettirebilmeleri için barınma ve yeme içme ihtiyaçlarının karşılanması şarttır. Bu durum yeme içme kavramını daha da önemli hale getirmekte olup restoran işletmelerinin önemini de gözler önüne sermektedir (Aktaş, 2001). 1990'lı yıllardan sonra globalleşme ile birlikte artan rekabet doğrultusunda hizmet sektöründe de rekabet kavramı yeniden şekillenmiştir.

Dünyanın her yerinde olduğu gibi yiyecek içecek işletmeleri ülkemizde de ekonominin önde gelen yapı taşlarından. Günümüzde gerek sosyal gerekse ekonomik startlarda meydana gelen değişimin bir getirisi olarak insanların dışarıda yemek yeme alışkanlıkları oldukça artmıştır. Artan bu talebin karşılanabilmesi için yiyecek içecek işletmeleri sayısının her gün arttığı görülmektedir (Kazancı, 2019). Gelir düzeyindeki artış, kadınların iş hayatına atılması, zamanın kısıtlı olması vb. nedenlerden dolayı dışarıda yemek yeme alışkanlığı ortaya çıkmıştır (Elmacıoğlu, 1996; Güdük, 2016).Yapılan çalışmalar; restoran alanlarını insanlar yalnızca yeme içme alanı olarak görmeyip, eğlendikleri, sohbet ettikleri bir yerden öte sosyalleşmek amacıyla kullandıkları gibi aynı zamanda yemeklerin lezzetleri, hijyeni, sunumu gibi hususlarla birlikte alan tasarımına dahi dikkat ettikleri sonuçla-

rına ulaşılmıştır (Cılız, 2019). Bu bağlamda yiyecek içecek işletmelerine olan talebin artmasıyla birlikte restoran sayısında da artışlar belirgin bir hale gelmiştir. Türk mutfağı dünya üzerinde bulunan en zengin mutfak kültürü olma özelliğine sahiptir. Pek çok medeniyete ev sahipliği yapan ülkemiz bu etkileşimler neticesinde kendine has bir kültür oluşturmuştur. Bu çalışma, ülkemizde çeşitli şehirlerde faaliyet gösteren asırlık restoranların tespit edilmesi ve haklarında elde edilen bilgilerin yazılı kaynaklara geçirilerek gelecek nesillere aktarılması amacıyla yapılmış bir derleme çalışmasıdır. Bu amaç ile asırlık olduğu belirlenmiş restoranların web sitelerinden ve alan yazı da kısıtlı da olsa var olan yazılı kaynaklardan yararlanılarak restoranlar hakkında bilgilere ulaşılmıştır. Çalışma sonucunda; asırlık restoranlarımızın tanınırlığının artırılması, yerli ve yabancı turistlere rehberlik edilmesi hedeflenmiştir.

Restoran Kavramı

Kelime olarak ilk kez 16. yüzyılda Fransa'da Boulanger isimli bir bireyin insanların hastalıklarının iyileşmesi amacıyla yaptığı çorbaları satması ve satış yaptığı bu yere "restaurer" adını vermesiyle kullanılmıştır (Morgan, 2006). Restoran kelime anlamı olarak, Fransızca "yenilemek" ya da "onarmak" anlamına

gelirken (Nişanyan, 2018), Türk Dil Kurumu'na göre "lokanta" olarak adlandırılmaktadır (TDK, 2021).

Yiyecek içecek işletmeleri; dışarıda yemek yeme hazzını tatmak isteyen veya dışarıda yemek yemeye mecbur kalan kişilerin yiyecek içecek ihtiyaçlarını karşılayan, bu amaç için elemanlar barından yerler; restoranlar ise konuklarına rahat, huzurlu ve güvenli bir ortamda yeme içme olanağı tanıyan yerler olarak tanımlanmaktadır (Kaya, 2016). Her millet yaşam biçimine, alışkanlıklarına, gelenek ve göreneklerine uygun yeme-içme biçimi ortaya koymuştur (Gökdemir, 2009). Ticari olarak ilk yiyecek içecek işletmesinin nerede kurulduğuna dair çok çeşitli görüşler mevcuttur. Gelişimleri sebebiyle Mısırlılar, Hititliler, Helenler ve Romalıların bu sektörün temellerini oluşturdukları tahmin edilmektedir (Öndoğan, 2010).

On üçüncü yüzyılda Türklerde han ve kervansaraylarda yiyecek içecek hizmeti verildiği ve böylece yiyecek içecek işletmelerinin temellerinin atıldığı bilinmektedir (Denizer, 2005). İnsanların yaşam tarzlarından, değerlerinden etkilenen bu sektör dünyada hızla büyüyen bir endüstri olarak kabul edilmektedir. Globalleşen dünyada insanların hayat standartları, bilgi ve görgülerinin değişmesine bağlı olarak yaşamları da değişmektedir. Bu bağlamda temel bir ihtiyacın karşılanması amacıyla restoran kavramı kullanılmaya başlanmıştır.

Restoranların Sınıflandırılması

Dünya genelindeki tüm işletmelerdeki yasalar, sektörün durumu gibi etkenler sonucunda çeşitli sınıflandırılma yapılabilmektedir (Kılınç, 2011). En kapsamlı sınıflandırma Şekil 1'deki gibidir.



Şekil 1. Restoranların Sınıflandırılması (Güdük, 2016)

Asırlık Restoranlarımız

Yapılan literatür taramasında; ülkemizde bir asırdan fazla süredir faaliyet gösteren toplam 17 adet restoran tespit edilmiştir. Asırlık restoranlarımızın bölgesel olarak dağılımları Tablo 1’de gösterilmiştir.

Tablo 1. Asırlık Restoranlarımızın Bölgesel Dağılımı

Bölge	Adet
Marmara Bölgesi	9
Akdeniz Bölgesi	4
Ege Bölgesi	1
Karadeniz Bölgesi	1
İç Anadolu Bölgesi	1
Güneydoğu Anadolu Bölgesi	1
Doğu Anadolu Bölgesi	0

Belirlenen asırlık restoranların geneli, yapılarına göre “bağımsız”, özelliklerine göre “geleneksele”, sunulan hizmete göre “alakart” ve işletme belgelerine göre “belediye belgeli restoran” sınıfindadırlar.

1. Hacıbenlioğlu Kebap (1833) / Isparta

Türkiye’nin en eski restoranı unvanına sahip olan bu lokantanın kurucusu Hacı Mustafa Efendi olup, mesleği helvacılık ve kasaplıktır. 1800’lü yılların başlarında Kütahya’dan Isparta’ya yerleşir ve burada yuvasını kurar. Isparta’da Rum kebabçıların yanında kebab yapmayı öğrenen Hacı Mustafa Efendi, 1833 yılında kendi yerini açar. Yaz aylarında kebabçılık ve kasaplık işleri ile meşgul olan Mustafa Efendi kış aylarında helvacılık yapar. Hacı Mustafa Efendi’den sonra işleri oğlu Hacı Süleyman Efendi devam ettirir.

1. Dünya Savaşı sırasında üçüncü kuşaktan gelen Mustafa Efendi, pide ve şiş köfte yapmaya başlamış, bunun yanı sıra dedesinden

kalma pekmez ve tahini karıştırarak yapmayı devam ettirdiği tahin helvasının yanına irmik helvasını da eklemiştir. Böylelikle menüyü zenginleştirmiştir. Soyadı kanunun çıkması ile Mustafa Efendi, Gülata soyadını almıştır. Mustafa Efendi’den sonra restoranı dördüncü kuşaktan Süleyman Gülata işletmeye devam etmiştir. Süleyman Bey’in vefatından sonra beşinci kuşak işi ele almış olup halen devam etmektedir. Menüye, kebab ek olarak, pide, şiş köfte ve Isparta’ya özgü olan kabune pilavı ve kurucu dedelerinden yadigar tahin helvası oluşturmaktadır (Erkara, 2010; Hacıbenlioğlu Kebap ve Helva, 2019; Foursquare City Guide, 2019).

2. Kebabçı Kadir (1851) / Isparta

Lokanta Hafız Dede tarafından 1851 yılında açılmıştır. Hafız Dede kebab yapmayı Rumlardan öğrenmiştir. İlk zamanlarda dükkânda masanın olmadığı, lakin yemeğin sini denen tablalarda, yere oturarak yenmekte olduğu ve toplamda sadece beş tane tablanın mevcut olduğu belirtilmektedir.

Hafız Dede her gün sırtına 4 erkeği (kısırlaştırılmış erkek keçi) alıp, sabah namazından sonra fırına atar, öğlen tamamını satıp bitirmiştir. Hafız Dede’nin vefatından sonra lokantayı oğlu Siyasi Osman devralmıştır. Siyasi Osman’ın da vefatı gerçekleşince bu kez de Hafız Dede’nin torunu Kadir Açıkalin işi devralmıştır. Daha sonra da bugünkü işletmecisi olan dördüncü kuşak Hüseyin Açıkalin işletmenin başına geçmiştir.

Lokantada, fırında bir yıl boyunca kurutulmuş meşe odunu kullanılmaktadır. Ocak yakılırken is yapmaması adına kibrit bile kullanılmamaktadır. Yalnızca kuzu, erkek, oğlak kaburgaları kullanılarak yapılan kebablar şişe takılarak fırına, bakır tavaların içine dizilmektedir. Kebablar bakır kaplarda 3,5 saat pişirilmektedir. Bu lezzetin yanında ayrıca mersin dalı, üzüm ve karanfilden yapılan üzüm şırası içilmesi de

gelenek haline getirilmiştir. Menüde tatlı olarak çakal helvası ve tosmankara gibi yöresel lezzetler mevcuttur (Erkara, 2010; Kebapçı Kadir, 2019).

3. Tarihi Kalkanoğlu Pilavı (1856) / Trabzon

Osmanlı-Rus Savaşı sırasında Trabzon Valisi Osman Efendi, daha evvel tanıdığı ve pilavını çok sevdiği Kalkanoğlu lakaplı Süleyman Ağa'yı Trabzon'a çağırtmıştır. Pilavdan herkesin tadabilmesi için de aşevi açılmış; halka bedava pilav ve hoşaf dağıtımı başlatılmıştır. 1854 yılında Kırım Harbinin sona ermesiyle birlikte Süleyman Ağa, halkın ısrarı ile aynı mevkide "Kalkanoğlu Pilavı" adı altında, bu defa profesyonel olarak pilav yapmaya başlamıştır.

Süleyman Ağanın vefatının üzerine oğlu Hafız Ahmet Kalkanoğlu baba mesleğini sürdürmüş ve ondan sonra da onun oğlu Hacı Hüseyin Kalkanoğlu görevi devralmıştır. İşletmeyi şu an dördüncü kuşaktan olan torun işletmektedir. Pilavın yapımında kemik suyu kullanılmaktadır. Kemik ve kemik iliği 24 saat boyunca büyük bir kazanda kaynatıldıktan sonra elde edilen kemik suyu pilavda kullanılmaktadır (Erkara, 2010; Lezzet Rehberi, 2019).

4. Kebapçı İskender (1867) / Bursa

İskender Efendi, Bursa ilinde et pişirme konusunda usta bir aileden gelmektedir. Kuzu etini sinir ve kemiklerinden ayırdıktan sonra plakalar haline getirip dikey bir çubuğa kat kat yerleştirip ve yine kendi tasarladığı dik bir ocağın önünde döndüre döndüre odun kömürü ile pişirmiştir. Böylece Bursa'da "İskender'in Dönen Kebabı" olarak ünlenmiştir.

Dönen kebab; pide, özel tereyağı, sos, yoğurt, domates, yeşilbiber ve yanında da şıra ile servis edilmektedir. İskender Efendi, bu lezzeti daha çok kişiye ulaştırabilmek adına Bursa

Kayhan Camii'nin altında bulunan dükkânlarında müşterilerine eşsiz lezzeti sunmaya başlamıştır. İskender Efendi'nin oğullarından Nurettin Bey, 1930'lu yıllarda küçük kardeşi Cevat Bey ile birlikte bugünkü Atatürk Caddesi, Tayyare Kültür Merkezi yanındaki "Köşe Mavi Dükkân"a taşınarak, bu dükkânı işletmeye başlamışlardır. Söz konusu dükkân, halen aynı yerde faaliyetine devam etmektedir (Erkara, 2010; İskender, 2019).

5. Topçu Kebap (1885) / Antalya

Antalya'nın ilk lokantası olup 1885 yılında faaliyete geçmiştir. Mehmet Arıkan tarafından kurulan lokanta o dönem yalnızca şiş köfte ve piyaz servis etmiştir. Kurucu Mehmet Bey Balkan Savaşı'nda topçuluk ile vazifelendirilmiş olduğundan "topçu" lakabı ile anılmıştır. Lokantanın ismi de buradan gelmektedir.

Topçu Mehmet'in 1950 yılında vefat etmesi üzerine işletmeciliği oğulları Recep ve Halil Arıkan üstlenmiştir. Onların vefatlarından sonra ise işletme Mehmet, Mesut ve Hakan Arıkan kardeşlere geçmiş olup Halil Usta'nın erkek çocuğu olmadığından işi Recep Usta'nın oğulları devam ettirmiştir.

İlk açıldığında yalnızca Antalya'ya özgü şiş ve piyazla hizmet veren Topçu Kebap Salonu'nun menüsünde günümüzde yaprak döner, kuzu şiş, tavuk şiş de bulunmaktadır. Ayrıca, tatlı olarak Arap kadayıfı ve tulumba tatlısı ile ünlenmiştir (Erkara, 2010).

6. Aşçı Bacaksız (1881) / Afyon

1800 yılının sonlarına doğru Yağcıoğlu Mustafa, köfteci olarak lokantacılığa başlamıştır. Oğlu Ahmet'in (Madenci) 1881 yılında doğması sebebiyle lokantanın kuruluş tarihi de 1881 olarak gösterilmiştir. Lokantanın ismi de zaman içinde oğlu Ahmet'e boyunun da kısa olması sebebiyle takılan lakaptan gelmektedir. Kurucu Yağcıoğlu Mustafa 1910 yılında vefat etmiştir. Yönetimi ele alan Ahmet Madenci de

1948 yılında vefat etmiştir. Üç oğlundan ikisi (Mustafa ve Kadir) bu işi devralarak devam ettirmiştir. Mustafa Madenci'nin işletmeden ayrılması üzerine kardeşi Kadir Bey bir süre işi yalnız başına devam ettirmiş; sonrasında oğlu Ahmet Madenci yanında çalışmaya başlamıştır.

Kurucu Yağcıoğlu Mustafa Bey, o dönem kıy- ma makinesi olmadığından eti satır ile par- çalamıştır. Zaman içerisinde köftenin yanına kebabı da ilave etmiş, tandırı diğer yörelerden farklı olarak yapmış ve kuzuyu kendi usulün- ce kesip parçaladıktan sonra tamamını kalay- lı bakır tencerede kendi yağı ile 8 saat pişir- miştir. Bu yöntem halen aynı şekilde devam etmektedir. Günümüzde, lokantada tek servis edilen yemek kebab, tatlı olarak ise ekmek ka- dayıdır (Erkara, 2010).

7. İmam Çağdaş (1887) / Gaziantep

1887 yılında açılmış olup, Halep göçmeni Hacı Hüseyin Efendi tarafından uzun çarşıya taşınmıştır. Hacı Hüseyin Efendi'nin vefatı ile lokantanın başına İmam Çağdaş geçmiş ve lokanta onun ismiyle anılmaya başlamıştır. İmam Çağdaşın vefatı ile işletmenin yöneti- mi oğulları Talat ve Burhan'a geçmiştir. İş- letmede yöresel yemekler ile baklava imalatı ve servisi yapılmaktadır (Erkara, 2010; İmam Çağdaş, 2019).

8. Hacı Abdullah Lokantası (1888) / İstanbul

Kuruluşuna 1888 yılında Sultan 2. Abdülha- mit tarafından müsaade edilmiş olan işletme, ahilik teşkilatının devamı niteliğinde olup us- tadan çırağa devralınarak bugünlere ulaşmış- tır. Karaköy/İstanbul'da açılan lokanta Türki- ye'nin ilk resmi tescilli lokantası olma ününe de sahiptir. 1905 yılında Karaköy rıhtımdan Beyoğlu İstiklal Caddesi üzerinde bulunan Rumeli Han'ın zemin katına taşınan lokanta

kurucusu Abdullah Efendi'nin vefatı üzerine oğlu Hikmet Abdullah tarafından işletilmeye devam etmiştir. Hikmet Abdullah'ın vefatı üzerine oğlu olmadığından mirasçılara kalan ve mirasçılar tarafından işletilemeyen loka- ta Abdullah Efendi'nin yetiştirdiği Hacı Salih Efendi'ye devredilmiştir. Hacı Salih Efendi uzun yıllar lokantayı bu yerinde işlettikten sonra 1958 yılında bugünkü yeri olan Ağa Camii sokağındaki yerine taşınmıştır. 1982 yı- lında Hacı Salih'in vefatının üzerine lokantayı Ferit İntiba adlı iş adamı devralmıştır.

İşletme, günümüzde halen Osmanlı Saray mutfağının temsilcisi olup, Bab-ı Hümayun, Matbah-ı Amire, Lalezar ve Kubbealtı olmak üzere 4 adet salonda yaklaşık 150 çeşit yemek ile hizmet vermektedir (Erkara, 2010; Hacı Abdullah Lokantası, 2019).

9. Besler Köfte (1893) / Bursa

İşletmenin kurucusu Mustafa Efendi, aile mesleği olan kebabçılığa 15 yaşında başla- mıştır. Yirmi beş yaşında evlenmiş ve 6 çocuk babası olmuştur. 1892 yılında İnegöl'e göç etmek zorunda kalmış, 1893 yılında ise dükkânını açarak İnegöl köftesini satmaya başla- mıştır. Mustafa Efendi'nin oğulları İbrahim Besler ve Mehmet Besler 1940 yılında bera- berce bir şube daha açmışlardır. Bu dönemde İnegöl köftesi oldukça ünlenmiştir. İbrahim Bey'in 1977 yılında vefatının ardından, işlet- menin başına Mehmet Bey geçmiştir. Mehmet Bey'in de vefatı üzerine dükkânı oğlu Hakan Besler devralmıştır. Hakan Bey'den sonra aile şirketinin dördüncü kuşak işletmecisi olarak Mustafa Besler ile Yavuz Besler işi devral- mışlardır.

İşletme bünyesinde, köftenin yanında cibirka denen bir tür dağ kekiği serpilmiş zeytinyağı ve kızarmış ekmek ikram edilmektedir (Erka- ra, 2010).

10. Konyalı Lokantası (1897) / İstanbul

İşletmenin kurucusu Hacı Ahmet Doyuran 1895 yılında Konya Doğanbey ilçesinden önce Beyşehir'e, ardından İzmir'e giderek aşçı yamağı olarak çalışmaya başlamıştır. 1897 yılında İstanbul'da mütevazı bir yer açmıştır. İşletmeyi 1921 yılında damadı Mustafa Doğanbey'e devretmiştir. Lokanta 1940'lı yıllarda şöhretli olmuştur. 1967 yılında Topkapı Sarayı içerisinde ikinci şubesi açılmış olup, bugün ailenin 4. kuşağından Mehmet Eren Doğanbey tarafından işletilmektedir (Erkara, 2010; Konyalı Lokantası, 2019).

11. Filibe Köftecisi (1893) / İstanbul

İşletme, 1893 yılında Mehmet Saltuk tarafından kurulmuştur. İşletmenin adı, Mehmet Bey'in daha önce yaşadığı yerin Filibe olduğundan kaynaklanmaktadır. Ali Saltuk, Mehmet Saltuk'tan sonra işletmeyi devam ettirmiştir. Ali Saltuk 1958 yılında işletmeyi uzun yıllar bu işletmede çalışmış yeğeni Turgut Saltuk'a devretmiştir. Turgut Saltuk'un vefatından sonra tek varis olan Münevver Saltuk işletmenin devrini alır. İşletmede servis edilen köfteler halen açıldığı günkü gibi elde hazırlanmaktadır (Erkara, 2010; Filibe Köftecisi, 2019).

12. Pandeli (1901) / İstanbul

İşletmenin kurucusu Pandeli Çobanoğlu, Niğde'den İstanbul'a gelmiş ve bulaşıkçı olarak lokantacılığa adım atmıştır. 1901 yılında köfte-piyaz satmaya başlamış, 1926 yılında Eminönü'nde ilk dükkânını açmıştır. Pandeli'nin vefatından sonra lokantayı oğlu Hiristo ve ustası Cemal Biberici, sonraları ise işletmeyi Cemal Usta'nın damadı Naşit Aydınhan devralmıştır. Pandeli ustadan sonra da lokantanın personel içerden yetiştirilecek, yemekler kömür ateşinde ve bakır kapta pişecek gibi prensipleri hiç değişmemiştir (Erkara, 2010; Pandeli, 2019).

13. Hacı Şükrü (1907) / Konya

Hacı Şükrü Çeşmeci tarafından 1907 yılında Konya Bedesten'de küçük bir ahşap binada kurulmuştur. İşletme Hacı Şükrü Çeşmeci'nin vefatından sonra damadı Hacı Ali Şengönül tarafından işletilmeye devam edilmiştir. 2001 yılında Hacı Ali Şengönül'ün vefatından sonra oğlu Şükrü Şengönül işletmeye başlamıştır. İşletmede fırın kebabında sadece merinos cinsi koyunların ön kol (ak çeyrek de denir) ve kaburga etleri kullanılmaktadır (Erkara, 2010; Hacı Şükrü, 2019).

14. Hasan Kolcuoğlu (1910) / Adana

Yusuf Kolcuoğlu ve Şaban Kolcuoğlu 1910 yılında Adana'nın eski sebze halinde küçük bir dükkânı kiralayarak lokanta olarak işletmeye başlamışlardır. Şaban Bey'in vefatından sonra oğlu Hasan Kolcuoğlu işletmenin başına geçmiş ve 1974 yılında "Metrelik Kebab" adıyla anılan kebabı piyasaya sunmuştur. 2003 yılında Hasan Bey'in vefatından sonra oğulları lokantanın adını Kolcuoğlu Restorandan Hasan Kolcuoğlu Restoran olarak değiştirmişlerdir (Erkara, 2010).

15. Develi Kebab (1912) / İstanbul

Arif Develi tarafından 1912 yılında Gaziantep'te açılmıştır. Sonraları Arif Bey'in oğulları Hayri ve Ali Develi tarafından işletilmeye devam edilmiştir. Üçüncü kuşak Arif Develi, 1966 yılında İstanbul Samatya'da bir şube açarak işletmeyi büyütüştür. Arif Develi tarafından bulunan "fıstıklı kebab" işletmenin en önemli kendine özgü yemeğidir (Erkara, 2010; Develi Kebab, 2019).

16. Meşhur Köfteci Mustafa (1912) / Adapazarı

Yugoslav göçmeni Mustafa Topluoğlu tarafından 1912 yılında Adapazarı'nda kurulmuştur. Meşhur ıslama köfteyi ilk olarak Mustafa usta yapmıştır. 1956 yılında Mustafa Bey'in vefa-

tının ardından işletmeyi kardeşinin kayınbiraderi olan Alaaddin Sürekli devralmıştır. 1991 yılında Alaaddin Bey'in vefatı üzerine kızı Sevinç Hanım ve kız kardeşinin kocası Salih Topluoğlu işletmeye başlamıştır. 1992 yılında ise işletmeyi Alaaddin Bey'in oğlu Akif Sürekli Bey devralmış ve halen işletmektedir (Erkara, 2010; Meşhur Köfteci Mustafa, 2021).

17. Yanyalı Fehmi Lokantası (1919) / İstanbul

1912 yılında Yunanistan'ın Yanya kentinden kaçarak İstanbul'a gelen Fehmi Sönmezler tarafından kurulmuştur. Asıl mesleği inşaat işçiliği olan Fehmi Bey, 1919 yılında saraydan ayrılma Bolulu Hüseyin Efendi'yi baş aşçı olarak alıp lokantasını açmıştır (**Şekil 18**). 1980 yılında vefat eden Fehmi Bey'in beş çocuğundan ikisi işi devralmıştır. Günümüzde, konuklarına günlük 140-150 çeşit yemek çıkarmaktadırlar (Erkara, 2010; Yanyalı Fehmi Lokantası, 2019).

SONUÇ

Yiyecek içecek-işletmeleri dünyanın her yerinde olduğu gibi ülkemizde de ekonominin önde gelen yapı taşlarından. Ayrıca, bu işletmeler ülke turizmi ve tanıtımı açısından kritik bir rol oynamaktadır. Ülkemize has lezzetler, misafirperverlik ve yaşam tarzı gibi birçok kültür faktörünü içinde barındıran bu sektörün gelişmesi ülke turizmi ve ekonomi açısından önemli bir unsurdur. Bu noktadan hareketle, değişen yaşam tarzları ve isteklere rağmen bir asır ve daha uzun süredir faaliyet gösteren restoranların halen ayakta kalabilmesi müşteri memnuniyeti ve pazardaki rekabet açısından hâlâ oldukça güçlü oldukları sonucunu ortaya koymuştur.

Asırlık restoranların işletme politikası ve yönetim stratejileri, bugünkü durumu gibi faktörlerin ortaya konulması sektöre yeni adımı

atmış yenilikçi restoranlara da yol göstermesi açısından önemlidir. Diğer taraftan ülke gastronomisi açısından önemli bir yere sahip bu işletmelerin varlığını sürdürebilmesi açısından da Kültür ve Turizm Bakanlığı, yerel yönetimler, bağlı buldukları ticaret odaları ve meslek odaları ile diğer sivil toplum kuruluşları (STK) ve üniversitelerin Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümlerinin paydaşı olacağı ortak çalışmaların yapılmasında yarar görülmektedir. Bu kapsamda faaliyetlerine devam etmede karşılaştıkları sorunların belirlenmesi, çözüm odaklı gerekli tedbirlerin alınması, işletme sahipleri ya da yöneticilerinin motivasyonlarının sağlanması, gerek görüldüğünde reklam ve tanıtım desteğinin sağlanması faaliyetlerinin düzenlenmesi önerilebilir. Aynı zamanda asırlık restoran işletmelerinin sektörde böylesi uzun yıllar başarı ile faaliyetlerini sürdürmelerinde uyguladıkları yönetim ve işletme stratejilerinin belirlenmesi için gerekli akademik çalışmaların yapılması oldukça yararlı olacaktır.

KAYNAKÇA

Aktaş, A. (2001). Ağırlama Hizmet İşletmelerinde Yiyecek ve İçecek Yönetimi, Eren Ofset: Antalya.

Cılız, E. (2019). Restoran Mutfaklarının Ergonomik Açısından İşleyişinin İncelenmesi: Almanya Berlin'de Restoran Mutfağı Örneği. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Kültür Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, İstanbul.

Denizer, D (2005). Konaklama İşletmelerinde Yiyecek İçecek Yönetimi. Ankara: Detay Yayıncılık.

Develi Kebap (2019). Develi Kebap, Tarihi Hikâyemiz.

<http://www.develikebap.com/TarihiHikayemiz.aspx>

Elmacioğlu, F. (1996). Hızlı hazır yemek sisteminde (fast food) önceliklerin belirlenmesi. *Beslenme ve Diyet Dergisi*, 25, 30–34.

Erkara, O. (2010). 100 Tarihi Lokanta. **İstanbul: Cinius Yayınları.**

Filibek Köftecisi (2019). Meşhur Filibe Köftecisi – 1893.

<https://www.meshurfilibekoftecisi.com>

Foursquare City Guide (2019). Hacıbenlioğlu Kebap.

<https://tr.foursquare.com/v/hacibenlioğlu-kebab/4ba3556af964a520a83538e3?openPhotoId=59ac08c629551326830a1db8>

Gökdemir, A. (2009). Mutfak Hizmetleri Yönetimi. Ankara: Detay Yayıncılık.

Güdük, T. (2016). Birinci Sınıf Restoranların Web Sitelerinin Tasarım ve Pazarlama Faaliyetleri Açısından Değerlendirilmesi. Yüksek Lisans Tezi, Trakya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Edirne.

Hacıbenlioğlu Kebap ve Helva (2019). Hakımızda. Tarihçemiz. <https://hacibenlioglu.com>

Hacı Abdullah Lokantası (2019). Hacı Abdullah Lokantası. <https://www.haciabdullah.com.tr>

Hacı Şükrü (2019). Hacı Şükrü. <https://www.hacisukru.com.tr>

Hanoğlu, M.Ş. (2021). Kent Havası, Aşçı Bacaksız. <https://www.kenthavasi.net>

İmam Çağdaş (2019). İmam Çağdaş – 1887. <https://www.imamcagdas.com>

İskender (2019). Efsane Döner Kebap Lezzetinin ve İskender Markasının Asırlık Öyküsü. <http://www.iskender.com.tr>

Kazancı, O. (2019). Restoranlarda Yenilikçiliğin Tekrar Ziyaret Etme Niyeti Üzerindeki Etkisi: Kuşadası Restoranları Üzerine Bir Uygulama. Yüksek Lisans Tezi, Adnan Menderes Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Aydın.

Kaya, D. (2016). Yiyecek İçecek Sektöründe İlişkisel Pazarlama Taktiklerinin Müşteri Sadakati Üzerine Etkisi: Ankara'daki Üniversite Restoranları Üzerine Bir Araştırma. Yüksek Lisans Tezi, Atılım Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.

Kebapçı Kadir (2019). 1851'den günümüze kuşaktan kuşağa değişmeyen lezzet. <http://www.kebapcikadir.com.tr>

Kılınç, O. (2011). Restoran İşletmelerinde Hizmet Garantisi Uygulamaları Ve Müşteri Tercihlerine Etkileri, Doktora Tezi, Adnan Menderes Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Aydın.

Foursquare (2021). Konyalı Restoran. <https://tr.foursquare.com/v/konyal%C4%B1-restaurant/4c2f11fc3896e21ea14de390>

Konyalı Lokantası (2019). Konyalı Lokantası. <http://konyalilokantasi.com>

Lezzet Rehberi (2019). Tarihi Kalkanoğlu Pilav.

<https://rehber.vedatmilor.com/item/tarihi-kalkanoğlu-pilav/>

Meşhur Köfteci Mustafa (2021). 108 Yıllık Lezzet. Adapazarı İslama Köfte'nin Doğum Yeri. <http://www.meshurkoftecimustafa.com>

Morgan, J. L. (2006). Culinary creation: an introduction to food services and world cuisine. Butterworth-heinemann hospitality management series. Boston: Elsevier Butterworth-Heinemann.

Nişanyan, S. (2018). Nişanyan Sözlük-Çağdaş Türkçenin Etimolojisi. İstanbul: Liber Plus Yayınları

Öndoğan, N.E. (2010). Restoran pazarlamasında kullanılan temel pazarlama karma elemanları. *Ege Stratejik Araştırmalar Dergisi*, 1, 45-67.

Pandelli (2019). Tarihi öykü kaldığı yerden devam ediyor... <https://www.pandeli.com.tr>

Tripadvisor (2019). Besler İnegöl Köfte. <https://www.tripadvisor.com.tr>

Türk Dil Kurumu (2021). Genel Türkçe Sözlük. <https://sozluk.gov.tr>

Yanyalı Fehmi Lokantası (2019). Yanyalı Fehmi Lokantası. <http://www.fehmilokantasi.com>

Yılmaz, G. (2017). Tarihi Kalkanoğlu Pilavı. <http://www.ustamdan.com/tr/yazihane/104/Tarihi-Kalkano%C4%9Flu-Pilav%C4%B1>

Zomato (2019). Adanalı Hasan Kolcuoğlu. <https://www.zomato.com/tr>