

# ZAFER LOKANTASI ÖRNEĞİNDEN HAREKETLE BAYBURT KENT KÜLTÜRÜNDE DÖNERCİLİK VE MEKÂNSAL HAFIZA ÜZERİNE BİR İNCELEME

*A Research on Doner Kebab And Spatial Memory in the Urban Culture of Bayburt, Based on the Example of Zafer Restaurant*

Soydan TERZİ\*

Makale Geliş Tarihi: 13.07.2021

Makale Kabul Tarihi: 19.09.2021

**Özet:** Beslenme insanoğlunun yaşamını sürdürmek için en gerekli ihtiyaçlarından birisidir. Son yıllarda yaşanan kentleşme dışarıda yemek yeme kültürünü büyütmüş ve sosyal medyanın da etkisiyle onun bambaşka bir noktaya evrilmesine sebep olmuştur.

Tüm bu gelişmelerden Bayburt da etkilenmiştir. Şehirde son yıllarda üniversitenin gelişmesiyle geleneksel lokantaların yanında “fast food lokantalar” da yerini almıştır. Farklı müşteri kitlelerine hitap eden bu iki yemek kültürü bambaşka iklimlerde hizmetlerine devam etmektedir.

Bu çalışmada geleneksel lokantalardan Zafer Lokantası'nın Bayburt kent kültürüne ve mekânsal hafızasının katkısı ortaya koyulmaya çalışıldı. Zafer Lokantası'ndan elde edilen bulgular mevcut literatür ile birlikte incelenmiştir.

**Anahtar Kelimeler:** Kentleşme, Bayburt, yaprak döneri, dışarıda yemek, Zafer Lokantası

**A Research on Doner Kebab And Spatial Memory in the Urban Culture of Bayburt, Based on the Example of Zafer Restaurant**

**Abstract:** Nutrition is one of the most essential needs of human being to maintain his life. Urbanization in recent years has increased the culture of eating out and has caused it to evolve to a completely different point with the influence of social media.

All these developments have also affected Bayburt, and with the growth of the university, fast food restaurants have taken their place alongside traditional restaurants. These two food cultures keeps serving to the different customer masses in completely different climates.

The study revealed the contribution of Zafer Restaurant, one of the traditional restaurants, to the Bayburt city culture and memory. The findings obtained from Zafer Restaurant were examined together with the existing literature.

**Keywords:** Urbanization, Bayburt leaf doner, eating out, Zafer Restaurant

\* Yüksek Lisans Öğrencisi, Bayburt Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim dalı, soydanterzi@hotmail.com

## Giriş

Yemek, yaşamımızı sürdürebilmemiz için gerekli olan temel ihtiyaçlarımızın başında gelmektedir. Yemek, Maslow'un ihtiyaçlar hiyerarşisinin en alt basamağında nefes almak, uyumak gibi temel ihtiyaçlarla birlikte yer almaktadır. Bu kadar önemli bir ihtiyacın coğrafyayı etkilemesi ve ondan etkilenmesi de kaçınılmaz olmuştur.

“Yiyecekler, kimlikleri biçimlendirmek ve desteklemek için kullanılmaktadır, çünkü temelde ne yediğimiz ve ne şekilde yediğimiz kültürümüzün temel yönleridir. Yemek ve kimlik arasındaki güçlü ilişki göz önüne alındığında, turizmin tanıtımında yemeğin önemli bir yer alması şaşırtıcı değildir. Bir bölgenin toprakları, iklim koşulları ve ürettiği gıdaların özellikleri arasında doğal bir ilişki vardır. Mutfak geleneklerinde bölgesel farklılığı ve karakteristik bir mirasın gelişimini sağlayan bu coğrafi çeşitlilik” (YILMAZ, 2019:225)

Eğer bir şehrin yeme içme kültürünü iyi analiz edebilirsek o şehirle ilgili pek çok konuda bilgi sahibi olmamız mümkün olacaktır. (ÇETİNKAYA,2020:146) Örneğin Ege bölgesinde meyve, İç Anadolu bölgesinde süt ürünleri ya da Karadeniz bölgesinde balık tüketiminin diğer bölgelerden fazla olmasını bölgelerin şartları ışığında düşündüğümüz zaman bunu doğal karşılayacağız. (KIZILDEMİR, 2014:203) Bu seçimlerde coğrafyanın veya sosyo-kültürel yapının etkisini görmekteyiz.

“Türkiye’de yerel mutfakların özgün etkilerini içinde barındıran köklü ve çok yönlü bir mutfak kültürü yaşamaktadır. Diğer kültürlerle yaşanan etkileşim, Asya ve Anadolu mutfaklarının sunmuş olduğu ürünlerin çeşitliliği, Selçuklu ve Osmanlı saraylarında gelişen yeni tatlar gibi nedenler bugünkü Türk Mutfak kültürünün çeşitlenmesinde ve şekillenmesinde rol oynamıştır.” (Güler, 2010: 20) Birçok kültürün çeşitli zamanlarda yaşadığı Anadolu coğrafyası zengin yemek kültürünü barındırması açısından önemli bir iklime sahiptir. Bu zengin yemek kültürü evlerdeki mutfaklardan çıkıp profesyonel ellerce sunulunca hem ülkenin tanıtımına hem de ekonomisine de ciddi katkılar sağlamaktadır. Bu manada dışarıda yemek kültürünün kentleşme, sanayileşme ve turizm gibi faktörlerin de etkisiyle geliştiğini görebiliyoruz.

“Dışarıda yemek yeme olgusu, temelde ev dışı yiyecek içecek tüketimi ile ilgilidir. Ticari düzlemde ise dışarıda yemek yeme, bireylerin ev dışında bir işletme tarafından üretilen ve servis edilen yiyecek ve içecekleri ücret ödeyerek tüketmelerini ifade etmektedir. Böylece dışarıda yemek yeme, yiyecek içecek hizmetleri endüstrisinin ürettiği ürün ve hizmetlere olan talebin çıkış noktası haline almaktadır.” (Özdemir, 2010:218)

Türkiye-Avrupa Eğitim ve Bilimsel Araştırmalar Vakfı (TAVAK) 2018 yılında yayınladığı “Türkiye’de Yeme İçme Sektörünün Yapısı Gastroekonomisinin Boyutları Nasıl Gelişiyor?” konulu raporunda sektörün 22-

14 milyar dolar büyüklüğe ulaştığı bilgisini paylaşıyor. 2008 yılında 150 bin olan işletme sayısının ise 600 bine ulaştığının belirtildiği raporda tüm bu büyümeye rağmen hazır yemek sektöründe hala Avrupa ve Amerika'nın gerisinde olduğumuz vurgulanıyor. (Türkiye'de Yeme-İçme Sektörünün Boyutları, 2020)

Erhan Akarçay'ın (2016), Bearsdwort ve Keil'den aktardığına göre akrabalık ilişkilerine verilen önemin azalmasının dışarıda yemek sektörünü oluşturduğu belirtiyor. Günden güne gelişimini sürdüren sektörün, Türk aile yapısının etkisiyle diğer Avrupa ve Amerika'dan geride kaldığı görülmektedir. Bizler kalabalık sofralarda yemek yemeyi, insanları soframızda ağırlamayı seven bir milletiz. Özellikle kırsalda hala sürmekte olan bu gelenek kentlerde yavaş yavaş yok olmaya başlasa da kentleri oluşturan kırsal kökenli insanların varlığı bu kültürün yok oluşunu yavaşlatan bir etken olarak öne çıkmaktadır.

Dışarıda yemek alışkanlığının gelişmesinde sadece aile yapısındaki değişimi göstermek eksik olacaktır. Kadının iş hayatında günden güne kendine yer edinmesi de bu durumun ortaya çıkmasında en az aile yapısındaki değişim kadar etkilidir. Çalışan kadın ve erkek, yoğun iş temposunun yorgunluğuyla geç saatlerde geldikleri evlerinde yemek yapmak yerine dışarıda yemeyi ya da dışarıdan sipariş vermeyi tercih etmektedir.

Sanayileşme ve kentleşmeye bağlı olarak gelişen modernleşme sonucunda Batı Avrupa'da ortaya çıkarak dünyaya yayılan dışarıda yemek yeme kültürü bir lüksün ötesine geçerek zamanla ihtiyaç halini almıştır. (AKARÇAY, 2016:105) Bugün bu ihtiyacın da ötesinde insanların kendilerini ifade etme biçimi olarak görülmektedir.

Dışarıda yemek yemenin amaçlarını incelediğimizde ortaya çıkan on iki nedenden sadece bir tanesi (açlık giderme) fizyolojik neden olarak görülürken sosyal ve psikolojik nedenler ise beşer tanedir. (ÖZDEMİR,2010:221) Bu bile açlık gidermek gibi yemek yemenin ana nedeni olan bir olgunun diğer nedenlere göre çok geride kaldığının açık göstergesidir.

“Son yıllarda sosyal medyanın da hayatımızın önemli bir parçası olmasıyla birlikte gastronomi kültürü geniş kitlelere yayılmaya başladı. Yeme içme kültürünün yeniden üretiminin şekillenmesinde sosyal medyanın önemli ölçüde etkisi vardır.” (TUÇ, 2017) Artık dışarıda yemek sadece doymak amacıyla yapılan bir eylemin dışında bir aktiviteye dönüşmüş durumda. Dışarıda yemek yemenin amaçları arasında psikolojik ve sosyal nedenlerin günden güne ağırlığını artırmasında sosyal medyanın büyük bir etkisi vardır.

Özel olarak hazırlanan şovlarla sunulan yemekler sosyal medya hesaplarından yayınlanmakta ve bu da tüketimi tetikleyen bir döngünün başlamasına sebep olmaktadır. Görselliğin lezzet olgusunun önüne geçtiği bir dönemi yaşıyoruz.

Varoluşu tüketim üzerine kurulu olan insanoğlu zaman içerisinde üretim ile tüketimi bir arada yapmaya başlamıştır. Ancak son yıllarda hiç olmadığı kadar tüketici bir varlık olmuştur. (AKARÇAY, 2016: 99,100) Teknolojinin gelişmesi ve sosyal medyanın yaygınlaşması tüketim toplumuna dönüşmemizin sebebi de denilebilir sonucu da... Sizi dinleyen akıllı cihazlar yapay zekâları sayesinde sizin ihtiyaçlarınızı anlayarak ansızın karşınıza çıkardığı reklamlara sizi tüketmeye zorluyor.

Türkiye’de dışarıda yemek kültürü 1980 sonrası yaşanan siyasal değişiklikler, kentleşme, ekonomik gelişim, kadının çalışma hayatında daha çok görülme-ye başlaması gibi etkenlerle gelişmeye başlar. Ardından ortaya çıkan lüks tüketme arzusu ve AVM’lerin artmasının sonucu olarak fast-food kültürünün hayatımıza girmesiyle dışarıda yemek yeme oranı artmıştır. (AKARÇAY, 2016:106-111)

Dışarıda yemek kültürünün gelişmesinde en önemli etkenlerden biri de dünyada yaşanan hızlı kentleşmedir. Bir anda kalabalıklaşan kentler her kültürden insanı bir araya getirmiş bu da çeşitli damak tatlarının da bir araya gelmesine sebep olmuştur. Ülkemizde her kültürden insanı bir araya getiren metropollerin dışarıda yemek sektörünün en çok geliştiği yerler olması bu bağlamda şartııcı değildir.

“Kent yaşanılan bir yer olmanın dışında görülen, izlenen yer olarak da sosyal hayatta çok işlevli bir görsel imgeye dönüşmüş ve kent kimliğiyle tarih, mitoloji, mimari, yeme-içme de artık bu görsel imgenin tanıtılan, pazarlanan yeni alanları olmuştur. Böylelikle kent yaşayanlar için okunabilir ve anamlandırılabilir alanlar, gezginler içinse kültürel kod ve sembollerin barındırdığı, anlamlandırıldığı, tanındığı, tanıtıldığı cazibe alanları olarak değerlendirilmiştir.” (ÇETİNKAYA,2020:151)

Türk Dil Kurumunun “nüfusunun çoğu ticaret, sanayi, hizmet veya yönetimle ilgili işlerle uğraşan, genellikle tarımsal etkinliklerin olmadığı yerleşim alanı” (Türk Dil Kurumu Sözlükleri, 2020) olarak tanımladığı kent tarih boyunca çeşitli adlarla anılmıştır. İl, vilayet, şehir ve balık gibi adlarla dilimizde yer edinmiştir. Birçok dilde kent sözcüğü ile uygarlık sözcüğü arasında köken ilişkisi görülmektedir. Türkçemizdeki “Uygar” sözcüğü yerleşik bir toplum hayatı süren Uygurlardan türetilmiştir. Arapçada uygar gelen “medenî” kelimesi kent anlamındaki “Medine” kelimesinden köken alır. Medeni kelimesi dilimizde de “kentleşmiş, kırsallıktan kurtulmuş ve uygar” manasında kullanılmaktadır. (KAYA, 2017:4-6)

Şehir üzerine önemli çalışmaları bulunan Ruşen Keleş kentleşmenin dar anlamda nüfusun artmasıyla ifade edildiğini ancak bunun eksik kaldığını söyler. Kentleşmenin toplumdaki ekonomik ve toplumsal yapıdaki değişmeden doğduğunu ifade eder. (KELEŞ, 2015A:20,21) Kentleşme sadece bir yerin nüfus olarak armasıyla açıklanamamalıdır. Kentleşme o yerleşim yerinde sağlanacak deği-

şimlerle açıklamak daha doğru olacaktır. Bazı yerleşim birimleri nüfus olarak büyük olmalarına rağmen gelişim sağlayamadıkları için kent tanımı içerisine girememektedir. Buna rağmen buralardan daha az nüfusa sahip yerler kat ettikleri siyasal, sosyal, kültürel ve ekonomik mesafe ile bir kent hüviyeti kazanmışlardır.

Kentlerdeki nüfus tüm dünyada hızla artmaktadır. Aynı şekilde ülkemizde de kentlerde yaşayan insanların sayısı gün geçtikçe artış gösteriyor. Kentlerde nüfus, doğumların ölümlerden fazla olmasıyla ve kırsaldan gelen iç göçlerle sürekli artış eğiliminde. Bu büyük nüfus hareketi gerek ekonomik gerek kültürel yönden büyük değişimlerin yaşanmasına sebep oluyor. (KELEŞ, 2015.B:39-45) Bu değişimler bazen kentlerde olumsuz yansımalara da sebebiyet veriyor. Kırsaldan kente göçen insanlar kent yaşamına uyum sağlayamadığı zaman ayrışmalar, kültür çatışmaları ve bazen kent kültürünün içinde eriyip yok olan insanlara da rastlamak mümkün oluyor.

“Şehirlerin kurulmasını sağlayan bazı etkenler vardır. Geçmişte şehirlerin bir kısmı dini bir kurum ya da bir kalenin yakınında, bir kısmı da tamamen siyasal endişeler sonucunda kurulmuşsa da şehirlerin konumunu belirleyen birincil neden ulaşım olmuştur.” (KAYA, 2017:6) Ulaşım yolları üzerine kurulan şehirler ticaretin geliştiği ve insanların geçimini sağlamak için akın ettikleri cazibe merkezleri haline gelmiştir. Bugün ise ulaşım sadece ticareti değil turizmi de etkilemektedir.

“Bayburt Kafkasya, Doğu Anadolu, Karadeniz Bölgelerinin ara kesitindeki konumu dolayısıyla tarih boyunca bir yandan çatışmalar arasında bir mevzi, öte yandan uluslararası ticaret güzergâhı üzerinde bir menzil olmuştur. Zorlu bir coğrafyada, farklı kültürlerin binlerce yıllık birikimiyle gerçekleşen var olma süreci Bayburt’u Anadolu’da özgün bir kent haline getirmiştir. İli ve kenti özgün kılan önemli bir özelliği ise topografyasıdır. Çoruh Nehri dağlar arasında kalan Bayburt’a 1550 metre yükseklikte bir ova sunmuştur. Tepeler arasına sığınan kentin içinde coşkun bir ırmağın geçişi iklimini yumuşatırken, kente görsel bir zenginlik kazandırmıştır. Yerleşimi çevreleyen dağ ve tepeler ile ırmağa paralel gelişen ana omurga kentin makro-formunda belirleyici olmuştur.” (KİPER, 2013:96) Bayburt Doğusunda Erzurum, batısında Gümüşhane, kuzeyinde Trabzon ve Rize, güneyinde Erzincan illeri ile çevrili; Anadolu’nun kuzey doğusunda Çoruh Nehri kenarında kurulmuş bir ildir. (Bayburt İl Kültür Turizm Müdürlüğü Web Sitesi, 2020)

Tüm bu özellikleriyle Bayburt Doğu Karadeniz ile Doğu Anadolu arasında adeta bir köprü görevi görmektedir. İki büyük şehir ve birbirinden farklı kültüre sahip iki medeniyet olan Erzurum ve Trabzon arasında bulunmaktadır. Her iki kültürün izlerini şehri bir baştan bir başa giderken görebilmekteyiz. Ağız özellikleri bakımından Erzurum’a daha çok benzediğini söylememiz doğru olacaktır. Ancak Trabzon ağız özelliklerinden esintileri görmek hatta Trabzon ile Bay-

burt'u birbirinden ayıran Soğanlı Dağları'nın yamaçlarında ya da tepelerinde Trabzonlular gibi konuşan köylere bile rastlamak mümkündür.

Şehirde hem çağ kebabına benzeyen döneri hem de Karadeniz pidesine benzeyen Bayburt pidesini yiyebilirsiniz. Ayrıca Bayburt kendi yemek kültürünü de bu iki büyük şehrin arasında ezilmeden ortaya koymuş durumda. Her ki medeniyetten etkilenecek ve onları da etkileyerek kendine has bir yemek kültürü ortaya çıkarmış ve kentleşme sürecine katkı sağlamıştır.

Bayburt kentleşme sürecinde olan ve değişen şartlara ayak uydurmaya çalışan küçük bir şehir. Son yıllarda üniversitenin de şehirde gelişmesiyle birlikte şehirde ciddi değişimler yaşanıyor. Bu değişimler kentleşme sürecini hızlandırmaktayken bazı yerleşmiş gelenekleri de değiştirip yepyeni bir kültür iklimi oluşturuyor.

Dışarıda yemek kültüründe kentleşme ve onun ortaya koydukları sonuçlarla başlayan büyüme ve değişim Bayburt'ta da gözlemlenmektedir. Son yıllarda göze çarpan en önemli değişikliklerden birisi de yıllardır varlığını sürdüren geleneksel lokantaların yanı sıra açılan fast food lokantalarıdır.

Bayburt'ta dışarıda yemek kültürü lahmacun, pide ve meşhur tırnaklı pideyi müşterilerine sunan pideciler, üniversitenin de gelmesiyle sayıları hızla artan fast food lokantaları ve yaprak döneri ve sulu yemeklerin çıktığı geleneksel lokantalar olmak üzere üç kategoride değerlendirilebilir.

Pideciler Bayburt'un dışarıda yemek kültürünün çok eski bir parçasıdır. Bayburt Pide, Eren Baba Pide ve Elif Pide en çok tanınan ve sevilen pideciler. Buralarda Karadeniz pidesi gibi kıymalı, kuşbaşı ve peynirli pideler ve lahmacun müşterilerin damak zevkine sunulmakta. Ayrıca özellikle kahvehanelerde Bayburt'un meşhur göğermiş lor ve tereyağı ile yapılan kahvaltılarının vazgeçilmez parçası olan tırnaklı pideyi de bazı pideciler öğlen saatlerine kadar müşterilerine sunmakta.

Son yıllarda Bayburt Üniversitesi Dede Korkut Yerleşkesi bölgesinde yoğunlaşan fast food lokantaları ülkenin çeşitli bölgelerinin lezzetlerini üniversite öğrencileri başta olmak üzere şehir insanlarına sunmakta. Daha uygun fiyatlarla üniversite öğrencileri kendine çeken işletmelerin sayısı günden güne artmaktadır.

Bayburt'ta geleneksel lokantacılık tarihi ise çok eskilere dayanıyor. İncelediğimiz Zafer Lokantası 1969 yılından bugüne üç kuşaktır hizmet vermekteyken son yıllarda kapanmak zorunda kalan "Çoruh Lokantası"nın geçmişi cumhuriyetin ilk yıllarına kadar uzanıyor. Çoruh Lokantası'nın dışında şimdilerde Bayburt Lokantası adıyla hizmet veren Mintaş Lokantası da Bayburtluların hafızalarında güzel izler bırakan tarihi lokantalardandır.

“Şehirlerde ortaya çıkan bu mekânlar yıllarca varlıklarını sürdürdükleri zaman önemli bir kentsel belleğin taşıyıcıları olmaktadır. Her metrekaresi çeşitli yaşanmışlıklar ve anılarla dolu olan bu yerler kentleşme sürecinin önemli parçalarından birisini oluşturuyorlar. Tarihi mekânlar olarak sadece kaleler, köprüler ibadet yerleri gibi yapılar anlaşılmalı; bu tür kapalı mekânlar da kentin tarihi mekânları sayılmalıdır. Bireysel ve kolektif kimliğin oluşumunda bu mekânlar da üretilip aktarılan kültürel çerçeveye son derece önemlidir.”(KABAK,2015:75,76)

“Mekân keşfedilen, merak edilen, deneyimlenen, hayal edilen yer olarak insanoğlunun yaratma eyleminin yüzyıllar boyunca merkezinde yer almıştır. Mekânı deneyimin, yaratıcılığın merkezi hâline dönüştürerse insanın mekânda fiziki olarak var olması ve kültürel faaliyetlerini gerçekleştirmesidir. Böylelikle mekân, sadece fiziki bir gösterge olmaktan çıkıp aynı zamanda sosyal bir göstergeye dönüşmekte ve nesne-insan ilişkisinin zamanlar arası bağlamını oluşturmaktadır.”(ÇETİNKAYA, 2020:138-152) Bu şekilde kurulan ilişkiler mekânların yarı kutsal yerler olmasına yol açabiliyor. Yıllarca aynı yerde aynı tasarımla hizmet veren işletmeler değişikliğe gittikleri zaman müdavimlerinde bazen hayal kırıklığı oluşturmasının sebebi tam da budur. İnsanlar bu değişikliklerle birlikte nesne-insan ilişkisinin bozulmasıyla anılarının da yok olacağı inancına kapılmaktadırlar. Mekânın tarihi dokusunu korumak için büyük çaba gösteren, farklı bir yere taşınmaktan çekinen ya da şubeleşmeyi reddeden işletmeciler işte bu bahsedilen nesne-mekân ilişkisinin bozulmasından korkmaktadır.

Bu ilişkinin bozulması geçmişle kurulan bir bağın kopması anlamını taşıyor. Adeta bir tarihi eser gibi korunması ve gelecek kuşaklara aktarılması kentleşme sürecinin gelişimi için de bu ilişkinin korunması hayati derecede önemlidir. Çünkü beslenme işlemi zaman gerektiren bir eylemdir. Yemek yerken ya da bir şeyler içerken geçirilen zaman süreci yaşananların hatırlanmasını da kapsar ki bu da insanın farklı duyu organlarının harekete geçmesini de kapsamaktadır. (CENGİZ, 2020: 210-222) Bu duyu organları harekete geçirecek ortamın sağlanması ve korunması da çok önemlidir. Bu durum sağlandıktan sonra yapılacak değişiklikler sadece mimari bir değişimden çok hafızanın silinmesine de yol açabilecektir.

### **Yöntem:**

Zafer Lokantası'nın işletmecilerinden aynı zamanda baş ustası olan Ozan Aydoğdu'dan (KK.1) elde ettiğimiz veriler ile lokantadan yaptığımız gözlemlerden elde ettiğimiz bulgular mevcut literatür ile birlikte incelenmiştir.

### **Bulgular**

Geleneksel lokantalar Bayburt'un kent kültür hafızasına yer etmiş, yılların birikimini ve müşterilerinin anılarını içinde barındıran önemli kuruluşlardır. Yıllarca müşterilerine hizmet ederken onlarla birlikte yaşlanır onlarla birlikte



yeniden doğarlar. Bu özellikleri barındıran mekânlardan bir tanesi de Zafer Lokantası'dır.

Zafer Lokantası Bayburt'ta döner denilince akla gelen ilk lokantalardan birisi. Lokantayı bugün Ozan Aydoğdu amcasının oğlu Alpay Aydoğdu ile birlikte işletmekte. Bu lokantayı işleten üçüncü kuşak olduğunu her zaman gururla söylemekteler. (KK.1)

Lokanta 1969 yılında şimdi işletmecisi olan iki amcaoğlunun dedesi Mustafa Aydoğdu tarafından 1969 yılında kurulmuş. İlk kuşak işletmeci olan Dede Aydoğdu bu işe Çoruh Lokantası'nda bulaşıkçı olarak başlamış. Tüm kademelerde çalışarak kendini geliştiren Mustafa Usta yılların birikimiyle büyük bir usta olmuş.

1969 yılında yeni bir maceraya yelken açan Mustafa Aydoğdu o yıl Bayburt'ta yıllarca hizmet verip şehrin simgelerinden birisi olacak bir mekâna can verir. Şu an hala hizmet vermekte oldukları yeri satın alarak lokantaya dönüştürür. İlk işi de Bayburt'un meşhur dönerini tezgâha koymak olur.

Zafer Lokantası döneri ile Bayburtluların damak tadında yer etmiş bir mekân olarak ön plana çıkıyor. Burada işletme sahipleri üç kuşaktır kalitesinden ve lezzetinden taviz verilmeden müşterilerine meşhur Bayburt yaprak dönerini gururla sunuyorlar. Zafer Lokantası döner konusunda yılların tecrübesini tezgâhlarına yansıttığını söyleyebiliriz.

Lokanta sosyal mecraları da etkin olarak kullanmaya çalışıyor. Sanal ortamlarda içerik üreticileri deneyimlerini takipçileriyle paylaşarak onlar için "her türlü tehditten arındırılmış güvenli alanlar" oluşturuyorlar. Böylece bilinmezlik ortadan kalkmakta ve sanal empati oluşmaktadır. Bu sayede başarısızlıkla sonuçlanacak denemelerin azalma ihtimali artmaktadır. (ÇETİNKAYA, 2020: 140) Bu doğrultuda değerlendirebileceğimiz sık sık ziyaret edilen internet sitesi "Tripadvisor"da Bayburt'un en çok yorumlanan lokantası ve 5 üzerinden 4 ortalama ile önerilen lokantalar arasında. Burada yapılan yorumlarda lokanta özellikle döneri ile ön plana çıktığını görebiliyoruz. (Tripadvisor, 2020)

Tarım bakanlığı döneri büyükbaş ve küçükbaş hayvanların biri veya birkaçının kırmızı etlerinin karışımına, istenildiğinde aynı tür hayvanların yağları, lezzet vericiler ile diğer gıda bileşenlerinden biri veya birkaçı ilave edilerek hazırlanan ve döner şişine dizilerek silindir formu verilmiş pişirilmeye hazır kırmızı et karışımını veya yatay veya dikey olarak döndürülerek pişirilmiş et ürününü, (Türk Gıda Kodeksi Et ve Et Ürünleri Tebliği, 2012) şeklinde tanımlamaktadır.

Zafer Lokantası'nın baş ustası Ozan Aydoğdu Bayburt yaprak döneri yaprak şeklinde açılmış etlerin şişe dizilip ateşte pişirilerek küçük küçük kesilmesiyle elde edilen yemek (KK.1) olarak tanımlamaktadır. Dönerin yaprak şekilde adlandırılmasının kesimiyle alakalı olduğu bilgisinin yanlış olduğunu vurgulayan



Aydoğdu bu adı etlerin yaprak şeklinde açılıp şişe dizilmesiyle aldığının altını çiziyor.

Bayburt yaprak döneri lokantalarda “Bayburt tava”dan sonra Bayburt’ta en çok tüketilen ikinci yöresel yemek. (YILMAZ, 2019:228) Özellikle geleneksel lokantalarda döner olmazsa olmaz yiyeceklerden birisi. Bu lokantalarda sadece et döner müşterilere sunulurken tavuk döner geleneksel lokantalarda nadiren satılan bir yiyecek. Et dönerin de en çok yaprak döner çeşidinin tercih edildiğini söylemekte fayda var.

Ozan Aydoğdu amcasının oğlu Alpay Aydoğdu ile birlikte Zafer Lokantası’nın üçüncü kuşak işletmecisi. Küçükken çok çalışan babasını göremediği için dükkâna gelip kaşık silmekle başlayan lokantacılık kariyerini baş aşçı olarak sürdürüyor. Yakın zamanda kaybettiği babası onun için çok önemli. Bildiği çoğu şeyi öğreten kişi de babası Sinan Aydoğdu.

Küçük yaşta girdiği Zafer Lokantası’nda bulaşıktan soğan-patates doğramaya oradan döner tezgâhında döner kesmeye kadar tüm kademelerde çalışmış. Bir dönem Samsun’da Shereton Hotel’de iki sene çalışarak profesyonel aşçılık eğitimi de almış. Büyük hedefleri ve hayalleri olan bir genç aşçı profili çiziyor. Ancak babasının hayatını kaybetmesiyle şehir dışındaki hayallerine ara vermek zorunda kalmış. Samsun’dan dükkânı işletmek için Bayburt’a dönüp babasından sonra işi bırakan amcalarının yerine amcasının oğlu ile işin başına geçmiş.

Ozan Usta döner ustası olabilmek için üç yılını vermiş. Sosunun hazırlanmasından etin şişe dizilip pişirilmesine ve kesilmesine kadar her kademesini iyice öğrendikten sonra döner ustası olabilmiş. Ustasının “Sen oldun!” onayını alana kadar kendini döner ustası olarak görmemiş.

Zafer Lokantası’nın dönerini ayrıcalıklı kılan bazı etkenler var. Öncelikle dönerde kıyma kesinlikle kullanılmıyor. %80 dana eti %20 de lezzet versin diye kuzu eti kullanılıyor. Dananın da özellikle but etlerini kullanıyorlar. Bunun sebebini de but etlerinin yumuşak ve sinir oranının az olmasıyla açıklıyorlar. Kol etleri hayvanın kafasının ağırlığıyla sert olduğu için sert olduğunu ve işleminin zor olduğunu belirtiyorlar. Kuzunun her yeri yumuşak olduğu için onda böyle bir ayırım yapmaya gerek duyulmamış.

Ayrıca hep iyi kasaplarla çalışmalarının da kaliteyi artırdığını söylemekte yarar görüyor. Eti peşin parayla aldıkları için en iyisini seçme şanslarının bulunuyor ve beğenmedikleri zaman eti hatta kasabı bile değiştirdikleri de oluyormuş.

Etin güzel ve kaliteli olmasının haricinde sosu da çok önemli. Zafer Lokantası 1969’dan beri hep aynı sosu kullanıyor. Bu sosun tarifini de sadece aile bireyleri biliyor. Dededen toruna aktarılan sosun tarifi Ozan Aydoğdu tarafından göz kararı olan oranlar belirlenerek reçeteleştirilmiş. Samsun’da aldığı pro-

fesyonel eğitimlerin ona kattıkları sayesinde sosu oranlaştırmış ve kayıt altına almış. Gizliliğin ise hala muhafaza edildiğini ayrıca belirtiyor.

Kasaptan alınan hayvanın butları işlenip yaprak yaprak açıldıktan sonra aile sırrı olan bu sosla soslanıp 4 derecede iki gün bekletiliyor. Bu sürede etin sosla bütünleşmesi sağlanıyor. 2 günün sonunda şişin en altına kuyruk yağı üstüne sırayla yaprak şeklinde açılmış etler kuyruk yağıyla diziliyor. Dönerin en üstüne de yine kuyruk yağı koyuluyor. Ozan Usta kuyruk yağının döner için çok önemli olduğunun altını çiziyor. Kuyruk yağı eti sulandırıp lezzet veriyor ve kurumasını engelliyormuş. Ardından pişirilip küçük küçük kesilerek sunuluyor.

Döner son yıllarda miktar olarak daha az yenilse de talep sürekli artmaktaymış. Eskiden insanlar daha çok yemek yiyorlarmış. Bir oturuşta üç tabak yemek ya da yarım kilo bir kilo döner yiyen insanların yerini birer tabak ya da 100-150 gram döner yiyen insanlar alsa da arzda azalma olmamış. Dışarıda yemek yiyenlerin sayısı gün geçtikçe artması bu açığı kapatmış durumda. Ayrıca kulaktan kulağa yayılan dönerin namı her geçen gün müşteri sayısını da artırmış. Kısaca eskiden çok yiyen az kişi günümüzde az yiyen çok kişiye dönüştüğü görülüyor.

Lokantanın dönerle tanınmasının olumlu yönleri kadar olumsuz yönleri de var. Dükkândaki diğer yemekler onun gölgesi altında kalabiliyor. Çok fazla döner tüketildiği zaman döneri yapmak için kullandıkları butlardan arta kalan parça etler birikiyor. Bunları tezgâhta işleme ihtiyacı doğuyor. Diğer yemeklere de talep olması bu etin birikmesini önlüyor. Ancak özellikle yaz aylarında döner olan aşırı talep böyle bir sorunu ortaya çıkarabiliyor.

Dönerle birlikte tüketilen diğer yemek ise pilav. Dönerin kalitesi gibi pilavın da kalitesi onlar için çok önemli. Pilavı tereyağıyla yapılmasının yanında fiyatı ne kadar artarsa artsın en iyi pirinci kullanıyorlar. Kaliteden taviz vermek dedeleri Mustafa Aydoğdu'nun onlara bıraktığı emanete ihanet gibi görülüyor.

Döner dışında lokantada çorbalar da tezgâhın önemli parçaları. Yazın sebzeli çorba, kese çorba, tavuk çorbası, mercimek çorbası, ezogelin, işkembe, kelle paça, ayak paça çorbaları çıkarken kışın talep olmadığı için kesme çorbası, sebzeli çorba ve tavuk çorbası tezgâhtan iniyor.

Bayburt'ta lokantalarda yemek çeşitliliği son yıllarda azaldığını belirtmekte fayda var. Eskiden tezgâhlarda daha çok yemek çeşidi varmış hatta yöresel yemekler bile bulunuyormuş. Zafer lokantası yöresel yemekleri tezgâhlarında sunmayı birkaç kez denese de müşterilerinden yeterince talep görmemiş. Ozan Usta bunu insanların evde yiyebildikleri yemekleri lokantada yemeyi tercih etmemesine bağlıyor.

Yöresel yemekleri tezgâhlara yeniden getirmek için Ozan Usta'nın bir projesi var. Pazar günü 12'ye kadar Bayburt'un meşhur tırnaklı pidesiyle, göğermiş loruyla yöresel bir kahvaltı sunup peşinden de sadece Bayburt yöresel yemekle-

rinden oluşan bir menü sunmayı planlıyormuş. Bunu kalıcı hale getirirse yöresel yemek kültürüne önemli katkı sunacağını düşünüyör.

Zafer Lokantası Bayburt'un her bölgesinden müşterileri var. Yılın her döneminde pazartesi günleri haftanın ilk günü ve pazar olması sebebiyle, salı hayvan pazarı olduğu için ve cuma günleri de köylerden gelenlerle şehirde ve lokantada ciddi bir yoğunluk yaşanıyor. Özellikle yaz aylarında talebe karşılık vermekte zorlanıyorlar.

Bayburt'un haricinde çevre illerden de döner yemeye gelenlerin haricinde alıp yurt dışına dahi döner götürülenler oluyormuş. Bunun için özel kapları ve yöntemleri mevcut. Henüz kargo imkânları yok ancak alıp götürünlere dönerin muhafazası için yardımcı olduklarını belirtiyorlar.

Müşterileri genellikle yerli halktan oluşuyor. Fiyattan dolayı üniversite öğrencilerine hitap edememenin üzüntüsünü yaşasalar da kaliteden taviz veremeyeceklerini söylüyorlar. Dedelerinin ve babalarının bugünlere kadar getirmiş olduğu çizgiyi bozmak istemiyorlar.

Lokantanın bir marka değeri oluşmuş durumda. Bu da müşterilere kaliteli yemek sunarak sağlanmış. Kulaktan kulağa yayılan namı sosyal medyada da en çok konuşulan lokantalardan olmasını sağlamış. En büyük reklamcılarının mutlu müşterileri olduğunu söylüyorlar.

Lokantanın "olmazsa olmaz" iki kuralı var birincisi daha önce de belirttiğimiz gibi dönerin sosunun aile bireylerinden başka kimsenin bilmemesi, diğeri aile bireylerinin her zaman tezgâhta olması. Yani işin üstünde hep kendileri var. Dükkâna ne zaman giderseniz gidin aileden birilerini sürekli tezgâhta görebiliyorsunuz.

Lokanta kent hafızasına da ciddi katkılar sunuyor. 1969' yılından beri hizmet veren Zafer Lokantası'nda nice insanlar yemek yemiş ve anılar biriktirmiştir. Yıllar önce nişanlısıyla gelip döner yiyen adamın yıllar sonra çocuklarıyla gelip geçmişe gitmesi gibi. Ya da küçükken kolu kırıldığı için hastaneye gelen birinin dedesiyle döner yemeye geldiği lokantaya çocuğuyla geldiği zaman geçmişe gitmesi gibi.

Ozan Usta için de lokantanın her yeri anılarla dolu. Özellikle yakın zamanda kaybettiği babası adeta dükkânın her köşesinde yaşıyor. Ona en son öğrettiği krema tatlısı ve babasının çok sevdiği paça çorbası ona her yediğinde babasını hatırlatıyor.

Ozan Usta kendisini geliştirmek için uğraştığı kadar lokantasını ve Bayburt yemek kültürünü de geliştirmek için çaba sarf ediyor. Döneri çeşitlendirmek için "mantılı döner"i yapıp patentini de almış ve "Bayburt yaprak döneri"nin coğrafi işaret alması için çeşitli görüşmeler yapmış. Ayrıca Vedat Milor'u lokantasına getirmek için büyük çaba içinde olsa da bunu şu an için gerçekleştire-

rememiş. En büyük hayallerinden bir de Vedat Milor'un yemeklerinden yiyip onu eleştirmesiymiş.

Ozan Usta Zafer Lokantası'nın çeşitli yerlerde şubelerini açma hayali şimdilik beklemede olsa da vazgeçmiş değil. Mevcudu geliştirip dedesinden kalan mirası en iyi şekilde gelecek kuşaklara taşıma çabası içerisinde. Yeni ustalar yetiştirip bu mesleğin genç kuşaklar tarafından sevilmesini arzuluyor.

### Sonuç

Kent içinde barındırdığı tüm unsurlarıyla varlığını sürdüren bir yapıdır. Kentleşme bu kültürün oluşturulması ve gelecek kuşaklar aktarılmasıyla sağlanır. Kentte oluşturulacak ortak bellek içerisinde anıları barındırıyor. Bu anıları geleceğe taşımak kentte varlığını sürdüren simge mekânlarla sağlanacaktır.

Dışarıda yemek kültürü ülkemizde yaşanan köyden kente göç, sanayileşme ve kadının iş hayatına katılımının artması gibi sebeplerle büyük bir sektör haline gelmiştir. Ancak son yıllarda sosyal medyanın da etkisiyle bu sektörde görsellik lezzetin önüne geçmeye başladı.

Bayburt yemek kültürü geleneksel yapısında da ciddi değişimler gözlemleniyor. Son yıllarda üniversitenin de gelişmesiyle şehrin yapısında ciddi değişimler yaşandı. Bu yemek sektörünü de etkiledi. Kısa süre içerisinde gelişen üniversite şehre ülkenin her tarafından binlerce öğrencinin gelmesini sağladı. Bir anda her alanı etkileyen ciddi bir dönüşüm başladı.

Şehrin en işlek yeri olan Cumhuriyet Caddesi üzerinde sıralanmış lokantalaların yanı sıra "Üniversite Bölgesi" olarak da bilinen Erzurum-Trabzon yolu ile Çoruh Nehri arasındaki dükkânlarda daha çok "fast food" adıyla anılan işletmelerin ortaya çıktığını görüyoruz. Bunlar da kendi müşteri profillerini oluşturmuşlar. Geleneksel lokantalara daha çok yerli halk giderken fast food lokantalasına ise üniversite öğrencileri talep etmektedir.

Üniversite öğrencileri ile yerel halkın bu şekilde ayrılmasında ekonomik sebepler öne çıktığını gözlemliyoruz. Kentteki pideciler de hem hesaplı olması hem de lezzetli olması sayesinde bu iki grubu bir araya getiren mekânlar olarak göze çarpıyor. Kentte birçok pideci bulunmakta ve döner ile birlikte pide de meşhur yiyecekleri arasında yer alıyor.

Zafer Lokantası geleneksel lokantalar arasında yarım asra dayanmış geçmişi ve dededen toruna ulaşan özel sosuyla döneri Türk yemek kültürüne sunan kıymetli mekânlardan birisi. Lokantayı işleten iki genç Ozan ve Alpay AYDOĞDU dedelerinin babalarına devrettiği bayrağı onlardan alıp daha da yükseğe çıkarmaya kararlılar. Yeni arayışları geleneklerden kopmadan yapmaya çalışıyorlar. Sağlam temeller üzerine kurulmuş yapılarını yıkmadan çağa ayak uydurma çabaları takdire şayan.

Bayburt yemek kültürünün gelişiminin yanında kendi gelişimleri için çabalayan bu iki işletmeci her geçen gün büyüyen ve değişen dışarıda yemek kültürüne geleneklerinden vazgeçmeden uyum sağlamaya çalışıyorlar. Dedelerinin ve babalarının büyük emeklerle bugüne kadar getirdikleri işletmelerinin aileleri ve Bayburt için neyi ifade ettiğinin farkındalar. Bu sorumluluk onların omuzlarına ciddi bir sorumluluk yüklese de bu yükü taşımaktan mutluluk ve onur duyuyorlar.

Sırtlarında taşıdıkları yük sadece dedelerinden kalan emanet değil aynı zamanda bir şehrin anıları olduğunu söylenebilir. Şehrin simge mekânlarından biri haline gelen Zafer Lokantası yarım asrı aşkın tarihiyle herkesin anılarında yaşayan ve anılarla yaşayan bir yer halini almıştır. Böyle mekânlar tıpkı tarihi eserler gibi korunup gelecek kuşaklara aktarılması kent hafızasının korunması açısından son derece önemlidir.

### **Kaynakça**

#### **Yazılı Kaynaklar:**

- AKARÇAY, E. (2016). *Beslencenin Sosyolojisi*. Ankara: Phoenix.
- Bayburt İl Kültür Turizm Müdürlüğü Web Sitesi. (2020). 11 25, 2020 tarihinde [www.bayburt.ktb.gov.tr](http://www.bayburt.ktb.gov.tr).
- CENGİZ A.K., LOPAR, E. B. (2020). Tüketim ve Beslenme Antropolojisinin Bakışıyla Prizren’de Kahve ve Türk Kahvesi İçme Kültürü. *Milli Folklor*, 210-222.
- GÜLER, S. (2010). Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*(26), 24-30.
- KAYA, E. (2017). *Kentleşme ve Kentlileşme*. İstanbul: İşaret Yayınları.
- KELEŞ, R. (2015). *100 Soruda Türkiye’de Kentleşme, Konut ve Gecekondu*. İstanbul: Cem Yayınevi.
- KELEŞ, R. (2015). *Kentleşme Politikası*. Ankara: İmge.
- KİPER, N. (2013). Bayburt Kentinin Gelişimi Üzerine Düşünmek. *Bayburt Şehircilik Kongresi* (s. 39-105). Bayburt: Bayproje.
- KIZILDEMİR, E, ÖZTÜRK, E.& SARIŞIK, M. (2014). Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler. *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14(3), 191-210.
- ÖZDEMİR, B. (2010). Dışarıda Yemek Yeme Olgusu: Kuramsal Bir Model Önerisi. *Turizm Araştırmaları Dergisi*, 21(2), 218-232.
- ÖZGER, Y. (2007). XIX. YÜZYILDA BAYBURT(1830-1900) A. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Tarih Ana Bilim Dalı*. Erzurum: Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Tarih Ana Bilim Dalı. 11 27,

2020 tarihinde <https://atauni.edu.tr/yuklemeler/9356592107b8c0f7d125d7c35d053626.pdf> adresinden alındı.

*Tripadvisor*. (2020, 11 27). [https://www.tripadvisor.com.tr/Restaurant\\_Review-g784813-d2683086-Reviews-Zafer\\_Lokantasi-Bayburt\\_Bayburt\\_Province.html](https://www.tripadvisor.com.tr/Restaurant_Review-g784813-d2683086-Reviews-Zafer_Lokantasi-Bayburt_Bayburt_Province.html) adresinden alındı

*Türk Dil Kurumu Sözlükleri*. (2020, 11 13). <https://sozluk.gov.tr>

*Türk Gıda Kodeksi Et ve Et Ürünleri Tebliği*. (2012, 12 5). 11 16, 2020 tarihinde Resmi Gazete: <https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2012/12/20121205-12.htm> adresinden alındı

*Türkiye'de Yeme-İçme Sektörünün Boyutları*. (2020, 11 14). Tavak Vakfı: <https://tavakvakfi.org/wp-content/uploads/2019/01/2018-Gastronomi-Ekonomisi-2018-converted.pdf> adresinden alındı

YILMAZ, Ö. (2019). Yöresel Yemeklerin Yerel Restorantlarda Sunulma Düzeyi: Bayburt Örneği. *Bayburt Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi*, 2(2).

TUÇ, Z., ÖZKANLI, O. (2017). Yeme İçme Kültürünün Sosyal Medya Aracılığıyla Yeniden Üretimi Üzerine Bir Araştırma: Gaziantep İli Örneği. *Kent Akademisi*, 10(30).

### **Sözlü Kaynaklar:**

KK.1 Ozan Aydoğdu 29 yaşında, Döner Ustası