



## **İstanbul'un Meşhur Esnaf Lokantalarının Geleneksel Yiyecek Kültürü: Menü İçerik Analizi**

*Traditional Food Culture of Istanbul's Famous Tradesmen Restaurants: Menu Content Analysis*

**Nihan AKDEMİR<sup>1</sup>**

**Cansel YÜKSEL<sup>2</sup>**

**Berkay ERCELEP<sup>3</sup>**

**Ahmet Can GÖKSUN<sup>4</sup>**

<sup>1</sup>Doç. Dr., Kocaeli Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, ORCID ID: 0000-0002-1232-6636, nihan.akdemir@kocaeli.edu.tr.

<sup>2</sup>Yüksek Lisans Öğrencisi, Kocaeli Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, ORCID ID: 0009-0009-7749-7012, canselxyuksel@gmail.com.

<sup>3</sup>Bilim Uzmanı, Kocaeli Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, ORCID ID: 0000-0002-1851-3205, berkayercelep6161@gmail.com.

<sup>4</sup>Öğr. Gör., Hitit Üniversitesi, Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Aşçılık Programı, ORCID ID: 0009-0006-7438-0183, ahmetcangoksun@hitit.edu.tr.

Gönderilme Tarihi / Submitted: 17.12.2024

Düzeltilme / Resubmitted: 24.12.2024

Kabul / Accepted: 26.12.2024

### **Özet**

Esnaf lokantaları Türk mutfağında oldukça önemli bir yere sahip olan ve yerel mutfak kültürünün yansıtılmasında etkin bir rol oynamaktadır. Tarihsel süreci Osmanlı dönemine uzanan esnaf lokantaları sadece yemek hizmeti vermenin ötesinde kuşaktan kuşağa yönetimi sayesinde yerel lezzetlerin sürdürülebilirliğini sağlamaktadır. Esnaf lokantalarının geleneksel atmosferi ile sıcak misafirperverliği ve uygun maliyet avantajı dolayısıyla yerli ve yabancı turistler tarafından her zaman tercih edilmektedir. Bu araştırmada; esnaf lokantalarının menülerinde Türk mutfağındaki geleneksel hangi yiyeceklerin yer aldığını tespit etmek amaçlanmaktadır. Araştırma evrenini İstanbul'un meşhur esnaf lokantaları oluşturmakta olup veriler "İncili Gastronomi Rehberi 2024" te yer alan 6 esnaf lokantasından toplanmıştır. Araştırmada nitel yöntemlerden gözlem ve içerik analizi kullanılmıştır. Araştırma sonucunda İstanbul'daki meşhur esnaf lokantalarının menülerinde; çorba kategorisinden en sık "Paça Çorbası"nın ana yemek kategorisinden en sık "Kebap çeşitleri" ve "Bulgur ve Pirinç pilavları"nın ve tatlı kategorisinden ise en sık "Kabak Tatlısı"nın yer aldığı tespit edilmiştir. Bir diğer önemli

sonuç ise araştırmadaki esnaf lokantalarının Türk mutfağı yiyeceklerini ortalama %87,4 oranda yansıttığının ortaya çıkarılmasıdır. Esnaf lokantaları arasında menülerinde Türk mutfağına özgü olmayan tatlı ve salataların olduğu da ilgi çekici diğer bir sonuçtur. Esnaf lokantalarının geçmiş ve şu andaki durumları hakkında yapılacak araştırmalar, yerel işletmelerin özellikle kültürel sürdürülebilirliği hakkında önemli bilgiler sunacağını söylemek mümkündür.

**Anahtar Kelimeler:** Esnaf Lokantası, Geleneksel Yiyecek, Menü, İçerik Analizi.

### Abstract

Tradesmen's restaurants hold a significant place in Turkish cuisine and play an active role in reflecting local culinary culture. With a historical lineage dating back to the Ottoman era, these establishments not only provide food services but also ensure the sustainability of local flavors through intergenerational management. The traditional ambiance, warm hospitality, and affordability of tradesmen's restaurants make them a perennial favorite among both local and international tourists. This study aims to identify which traditional Turkish dishes are featured on the menus of tradesmen's restaurants. The research universe consists of six famous tradesmen's restaurants in Istanbul, and the data was collected from the Incili Gastronomy Guide 2024. The research was utilized qualitative methods such as observation and content analysis. The findings reveal that among the menus of Istanbul's famous tradesmen's restaurants, "Paça Soup" is the most frequently featured dish in the soup category, "Kebab varieties" and "Bulgur and Rice Pilafs" are predominant in the main course category, and "Pumpkin Dessert" is the most common dessert. Another significant finding is that the menus of these restaurants reflect Turkish cuisine at an average rate of "% 87.4". However, an intriguing observation is the inclusion of desserts and salads not traditionally associated with Turkish cuisine on some menus. Research on the past and current situations of tradesmen's restaurants can provide important information about the cultural sustainability of local businesses.

**Key Words:** Tradesmen's Restaurant, Traditional Food, Menu, Content Analysis.

### GİRİŞ

İstanbul'un meşhur esnaf lokantaları, geleneksel Türk mutfağının zengin bir temsilcisidir. Bu lokantalarda genellikle ev yapımı yemekler sunulmaktadır. Menülerinde

genellikle günlük taze pişmiş yemekler bulunmakta ve fiyatları da genellikle uygun olmaktadır. Esnaf lokantalarının kültürel önemi oldukça yüksek olup genellikle geleneksel yemekleri ve yerel lezzetleri sunarak bir bölgenin veya ülkenin yemek kültürünü yansıtmaktadır. Aynı zamanda esnaf lokantaları, yerel halkın bir araya gelip sosyalleşebileceği, geleneksel tatları deneyimleyebileceği ve kendilerini evlerindeymiş gibi (samimi) hissedebileceği önemli mekanlardır. Bu nedenle esnaf lokantaları, bir bölgenin gastronomi mirasını koruma ve yaşatma açısından da kritik bir rol oynamakta, istihdam yaratmaları ve yerel ekonomilere de katkıda bulunmaları açısından da önemlidir. Yerel tarım ürünlerinin tüketilmesini teşvik ederek tarım sektörüne destek olan esnaf lokantaları turizm bölgelerinde yer alarak turistlerin bölgeye gelmesine katkı sağlamakta ve bu da ekonomik büyümeye yardımcı olmaktadır.

Türkiye'nin birçok bölgesinde yöreye has özellikleri olan yiyecekler ve içecekler bulunmaktadır. Türkiye'nin sahip olduğu zengin mutfak kültürüne sahip çıkılması ve bunun gelecek nesillere aktarılması kültürel kimlik ve turizm açısından oldukça önemlidir (Karaca ve Sarıışık, 2018). Esnaf lokantaları da süreç içerisinde esnaf dışında yerli ve yabancı turistlerin deneyimlediği yerlerden olmuştur ve bu durum ülkemizin kültürel kimliğinin tanıtılmasında vitrin özelliği taşımaktadır (Akoğlan-Kozak ve Zencir, 2012). Ancak esnaf lokantalarının yıllar itibarıyla giderek azaldığı ve kaybolmaya yüz tuttuğu bilinmektedir. Yapılan araştırmalarda 8 yılda 13 tarihi lokantanın kapandığı bilinmektedir. Esnaf lokantalarının sayısının hızla azalıyor oluşunun altında yatan en önemli sebeplerden biri halk tarafından lokantalara gereken değerin ve önemin verilmemesidir. Artan hızlı tüketim kültürü ve buna bağlı olarak gelişen zincir işletmeler, popülizm ve lüks tüketim merakı da bu sebepler arasında gösterilebilmektedir. Lokantaların çevresinde bulunan esnafın azalması, halkın esnafa karşı tutumu ve esnafılık kültürünün değişmesi de esnaf lokantalarının azalmasına ortam hazırlamıştır (Bozaz ve Yavuz, 2023).

İlgili literatürde yapılan çalışmalarda Akoğlan Kozak ve Zencir (2012), esnaf lokantalarının yöneticilerinin performans kriterleriyle ilgili yaptıkları araştırmada en fazla önemsenen performans kriterlerin sırasıyla; zamanlama, finans, kalite, yenilik ve rekabet olduğunu tespit etmişlerdir. Özel ve Zencir (2018), Ankara'da yer alan köklü bir lokantanın hizmet kalitesini Dineserv modeliyle ölçmeyi amaçlamıştır. Çalışma bulgularında hizmet anlayışının; güvenilirlik, heveslilik, yeterlilik ve empati boyutlarıyla

örtüştüğü tespit edilmiştir. Yıldız (2019), yaptığı çalışmada İzmir mutfağının zenginliğinde esnaf lokantalarının yerini tespit etmeyi amaçlamış, bu doğrultuda özellikle İzmir'in tarihi yerlerinde yer alan esnaf lokantalarının uzun yıllardır yoğun olarak hizmet verdiğini belirtmiştir. Bulut (2019), esnaf lokantalarının turistik değerini belirlemek üzerine yaptığı araştırmada, esnaf lokantalarının çeşitlilik ve az sayıda yöresel ürün ile turistik değerini korumaya çalıştığı tespit edilmiştir. Çelik, Sandıkçı ve Cerit (2020), Afyonkarahisar şehrindeki eski bir lokantayı baz alarak otantiklik açısından derinlemesine incelemiş, birçok ürünün geçmişten günümüze aynı yöntem ve tekniklerle pişirilip servis edildiği gözlemlenmiştir. Yavuz ve Bozaz (2023), Van şehrinde yer alan esnaf lokantalarını tüm özellikleriyle ve mevcut durumlarıyla birlikte incelemiştir. İşletme sahipleri ve aşçıların görüşleri doğrultusunda Türk mutfak kültürüne ait bazı geleneklerin devam ettiği, ancak bazı unsurlarda ise değişiklikler olduğu tespit edilmiştir.

Türk mutfak kültüründe önemli bir yeri olan esnaf lokantalarının ekonomik ve kültürel sürdürülebilirliğinin sağlanması gerekmektedir. Esnaf lokantalarında sunulan ürünlerin neler olduğu ile ilgili çalışmaya rastlanılmamış olması bu çalışmanın yapılmasını teşvik etmiştir. Bu nedenlerle esnaf lokantalarının Türk mutfağını ne oranda yansıttığının nicel verilerle sunulması önem arz ettiğinden dolayı bu araştırmada İstanbul'da yer alan meşhur esnaf lokantalarının menülerinin içerik analizi yapılması amaçlanmıştır.

## KAVRAMSAL ÇERÇEVE

İtalyanca "Locanta" kelimesinden dilimize geçmiş olan "lokanta" kavramı (Öztürk ve Ertamay, 2017), Türk Dil Kurumu sözlüğünde "*yemek pişirilip satılan yer, aşevi, restoran*" olarak tanımlanmaktadır (TDK, 2024). Türkiye'de oldukça önemli bir yere sahip "esnaf lokantası" kavramı ise; esnafın, çalışan insanların ve yerel çevrede yaşayan halkın günlük olarak yeme-içme ihtiyacını karşıladığı, samimiyetin hâkim olduğu yiyecek içecek işletmeleri, şeklinde tanımlanmaktadır (Bulut, 2019). Başka bir tanıma göre esnaf lokantası, aynı masada birbirini tanımayan bireylerin yeme-içme faaliyetlerini gerçekleştirdiği, sulu yemeklerin ön planda olduğu, civar esnaf iş yerlerine tepsiyle hizmet sunabilen, kendine has adabı olan, sürekli müşteriye sahip, saygı, sevgi ve samimiyet içerisinde hizmet sunan mekânlar olarak tanımlanabilmektedir (Çelik, Sandıkçı ve Cerit, 2020).

Tarihi oldukça eski dönemlere dayanan ve Türk mutfak kültürünün önemli parçalarından biri olan esnaf lokantaları (Kılınç Şahin ve Özgürel, 2022), kavram olarak yüzyılı aşkın bir süredir bilinmekte ve Osmanlı döneminden bu yana faaliyet göstermektedir. Öyle ki 17. Yüzyılda kaleme aldığı Seyahatname adlı eserinde Evliya Çelebi çeşitli lokantalardan bahsetmektedir (Bakır, 2023: 29). Günümüz esnaf lokantalarının da kökenini oluşturan bu işletmeler Osmanlı kent ve kasabalarının çarşılarında farklı yemek çeşitlerini halka sunmuştur. 1573’de Leonhart Rauwolff Osmanlı topraklarında yer alan esnaf lokantalarını şu şekilde betimlemiştir: “*Her türden yiyecekler temiz ve özenli bir şekilde hazırlanmaktadır. İnsanlar; et, tavuk, sos, et suyu ve çorba çeşitlerinden bütçesine uygun olanı satın almaktadır. Pirinç pilavı diğerlerine göre daha yaygındır ve tane tane olacak şekilde pişirilmektedir. Dükkânların tezgâhlarında bakır çanaklar içerisinde çeşitli yemekler görülebilmektedir* (Işın, 2020: 203).

Yerleşim yerlerinde çalışan esnafa, alışverişe gelen kişilere ve gezmeye gelen yerel halka gün içerisinde yeme-içme hizmeti veren lokantalar Osmanlı döneminde oldukça önemli değere sahip olmuştur. İstanbul’da 1635 yılında esnafın karnını doyurduğu 555 aşçı dükkânı olduğunu belirten Evliya Çelebi (Taner ve Çetin, 2023), ayrıca kebabçı ve börekçi gibi yalnızca belli bir yemeği satan mekânların da olduğundan bahsetmektedir. Osmanlı döneminde “aş evlerinde” ya da “aşçı dükkânlarında” yani günümüz bilinen adıyla esnaf lokantalarında genelde tencere yemekleri sunulmaktaydı. İç mekânı sokaklardan ayıran geniş tezgâhların üzerinde pişmiş yemekler tencereler ile dizilmekteydi. Üzerinde deliklerin bulunduğu bu tezgâhların altında sürekli ateş yanmakta ve yemekler sıcak kalmaktaydı. Müşteriler, bu mekânlarda küçük masaların etrafındaki taburelere oturarak ya da minderlerin üzerinde bağdaş kurarak yemeklerini yemektedir. Bu lokantalarda satılan yemeklerle ilgili yönetmeliklerde fiyat, porsiyon ve malzemelerle ilgili ayrıntılara sıklıkla yer verilmekteydi. Ayrıca kanunnamelerde dükkânların temizlik kuralları yer almaktaydı. Esnaf lokantaları lezzetli yemekler sunmanın yanı sıra insanların oturup sohbet edebileceği ortama sahipti. Öyle ki devlet görevlileri tebdil-i kıyafetle bu dükkânlara uğrar, imparatorluk hakkında yapılan dedikoduları dinlerdi. On dokuzuncu yılların sonlarına doğru lonca sisteminin bozulmasıyla tekeller korunamaz hale gelmiştir. Kimi esnaf lokantası kapanmış kimi

daha geniş menüler sunma imkânı bulunca modern anlamda restoranlara dönüşmüştür. (Işın, 2020: 214-219).

Esnaf lokantaları, genellikle Türk mutfağında “sulu yemek” olarak bilinen ev tipi yemeklerin hazırlanıp servis edildiği, esnaf ve çalışan kesimin yiyecek içecek ihtiyacını karşılayan, sağlıklı beslenmek isteyen müşterilerin tercih ettiği yerlerdir (Negizözen ve Yılmaz, 2020). Çevre esnaf ve çalışanların yanı sıra yeni lezzet arayışında olan insanların ve farklı beslenme alışkanlığına sahip kişilerin uğrak adreslerinden biri esnaf lokantalarıdır. Bu lokantalardaki meşhur yemeklerin birçoğu babadan oğula aktarılan reçetelerle hazırlanmaktadır ve bu durum özellikle otantik gastronomiye ilgi duyan tüketicilerin ilgisini arttırmaktadır (Çetin ve Doğan, 2022). Genelde sokak aralarında yer alan esnaf lokantaları, yemeklerinin lezzetli olmasının yanı sıra ekonomik olmasıyla da ön plana çıkmaktadır. Uzun yıllar bulunduğu muhitteki halka hizmet veren esnaf lokantaları, devamlı müşterilerini güven ve samimiyet ilkeleriyle ağırlayan işletme olma özelliği taşımaktadır (Akoğlan-Kozak ve Zencir, 2012; Kılınç Şahin ve Özgürel, 2022).

Günümüzde esnaf lokantaları farklı bölgelerden gelen ve yerel lezzet deneyimlemek isteyen insanlar için oldukça önemli bir ihtiyaç haline gelmiştir. Bireylerin yemek yemeyi sosyal bir aktivite haline getirmesiyle birlikte lokanta gibi işletmelerde yeme sıklığı artmıştır. İnsanların bir araya gelip hem yemek yediği hem de sohbet ettiği yer olan lokantalar; sadece esnaf ve çalışanların değil dışarıda yemek yemeyi sevenlerin, özlem duyduğu tadı arayanların, yemek pişirmek için vakti olmayanların uğrak adreslerinden biri olmuştur (Safi, Atnur ve Küçük yıldız, 2020).

Esnaf lokantaları kendine has bazı özelliklere sahiptir. Bu özellikleriyle esnaf lokantaları diğer işletmelerden ayrılmaktadır. Esnaf lokantalarının ortak bazı özellikleri şu şekilde sıralanabilmektedir: (Yıldız, 2019)

1. Esnaf lokantalarında “üstü”, “bol”, “az” gibi kavramlar yemek miktarını ve biçimini belirlemede sıklıkla kullanılan ifadelerdir. “Pilav üstü kuru”, “az çorba”, “bol sulu” gibi ifadeler örnek olarak gösterilebilmektedir.
2. Genelde menü yer almamaktadır, müşteriler yemekleri görerek ve dilediklerini seçerek sipariş etmektedir.
3. İşletme ve müşteri arasında samimiyete dayalı bir ilişki söz konusudur. Bu iki tarafın üslubuna da yansımaktadır.
4. Masaların kenar kısımlarında içecekler yer alabilmektedir.

5. Masalarda cam bardaklar ve içerisinde kâğıt ya da peçete bulunmaktadır.
6. Ekmekler plastik kapların içerisinde ve genellikle masa üzerinde yer almaktadır.
7. Mütevazı bir dekora sahip olmakla birlikte tavandaki floresan lamba ve havalandırma için pervaneler esnaf lokantalarında sıklıkla karşılaşılan görüntülerdendir.
8. “Çekmek” fiili esnaf lokantalarında sıklıkla kullanılmakta ve yemeği servis etmek anlamına gelmektedir.
9. Birbirini tanımayan insanlar esnaf lokantalarında aynı masaya oturup yemek yiyebilmekte ve bu oldukça doğal karşılanmaktadır.
10. Hesap genelde kasada ödenmektedir.

## YÖNTEM

Esnaf lokantaları, Türk mutfağının yerel mutfağını ve zenginliğini tanıtmada konusunda gastronomi vitrini niteliğindedir. Bu çalışma kapsamında ise, esnaf lokantalarının menülerinde Türk mutfağındaki geleneksel olarak hangi yiyeceklerin yer aldığını tespit etmek amaçlanmıştır. Ayrıca esnaf lokantalarının menülerinin Türk mutfağını ne oranda yansıttığı sorusunun cevabı irdelenmiştir. Çalışmanın evrenini; tarihî geçmişi, kültürel mirası, sanatsal çeşitliliği ve stratejik coğrafi konumuyla kozmopolitik bir kent olan İstanbul (Demir ve diğ., 2018) oluşturmaktadır. Çalışmanın örneklemini ise, yerli restoran derecelendirme sistemlerinden biri olan “İncili Gastronomi Rehberi 2024”te yer alan İstanbul’un meşhur esnaf lokantaları oluşturmaktadır. İncili Gastronomi Rehberi, 2017 yılında yayımlanmaya başlayan, Türkiye’de faaliyet gösteren ve restoranları; lezzet, servis, yaratıcılık, malzeme kalitesi, dekorasyon ve sunum kriterlerine göre değerlendiren ilk ulusal derecelendirme sistemidir (Çetin, Aksoy ve Çetin, 2020). İncili Gastronomi Rehberi’nin 2024 yılı seçkisinde İstanbul’da 8 meşhur esnaf lokantası yer almaktadır. Ancak araştırma kapsamında bu 8 esnaf lokantasından 2 tanesinin kapandığı tespit edilmiş, kalan 6 esnaf lokantası yerinde ziyaret edilmiştir. Araştırmaya dahil edilen 6 esnaf lokantasıyla 22.03.2024 tarihinde gerçekleştirilen görüşmelerde işletmelerin mevcut menüleri incelenmiş, gözlem ve içerik analizi gibi nitel araştırma yöntemlerinden yararlanılmıştır. Meşhur esnaf lokantalarının menülerinde yer alan yiyecek ve içecekler Türk mutfağı açısından önemli kitaplar olan Ömür Akkor (2014)’un “Selçuklu Mutfağı”, Nevin Halıcı (2009)’nın “Türk Mutfağı” ve Deniz Gürsoy (2016)’un “Kuzeyden güneye... doğudan batıya yöresel mutfağımız” adlı çalışmalarda yer alan

ortak yiyecek ve içeceklerle göre bir tablo oluşturulmuş ve karşılaştırma yapılarak sayısal veriler elde edilmiştir.

## BULGULAR

Esnaf lokantalarının Türk mutfağını yansıtması ve yaşatması büyük önem taşımaktadır. Esnaf lokantalarının Türk mutfağını yansıtmak için menüsünde yer vermesi gerekmektedir. Yapılan araştırmada seçilen esnaf lokantalarının Türk mutfağını ne oranda yansıttığı ortaya konulmaktadır. Esnaf lokantalarının menülerinde bulunan yiyecek, içecek ve tatlı kalemleri için içerik analizi yapılmıştır. Türk mutfağı için önemli olan kitaplar temel alınarak menülerde bulunan Türk mutfağı yemekleri menü içerik analizine tabi tutulmuştur. Bulgular Tablo 1’de yer almaktadır.

**Tablo 1:** Esnaf lokantalarının menülerinde bulunan yiyecek içecek sayıları ve Türk mutfağına ait yiyecek içecek sayılarının oranları

İşletmeler	Menüde yer alan yiyecek ve içecek sayısı	Menüde yer alan yiyecek ve içeceklerden Türk Mutfağına ait olanların sayısı	Oran
Esnaf Lokantası 1	77	66	85,7
Esnaf Lokantası 2	238	213	89,4
Esnaf Lokantası 3	78	73	93,5
Esnaf Lokantası 4	86	83	96,5
Esnaf Lokantası 5	39	25	64,1
Esnaf Lokantası 6	71	68	95,7
<b>Oranların ortalaması</b>			<b>87,4</b>

Tablo 1’de 6 esnaf lokantasının kalemlerinde yer alan ürün sayıları ve bu kalemlerdeki ürünlerin Türk mutfağına ait olanların sayılarına yer verilmiştir. Bu bulgulara göre menü içerik analizi sonucunda, menüsünde Türk mutfağına ait en fazla ürün bulunduran işletme “%96,5” ile “Esnaf Lokantası 4” olduğu; en az ürün bulunduran işletmenin ise “%64,1” ile “Esnaf Lokantası 5” olduğu görülmektedir. Bu işletmenin menüsünde bulunan ürün sayısının diğerlerine kıyasla daha az olduğu görülmektedir. Türk mutfağını yansıtmaya oranının düşük olmasının sebebi ise “Salatalar” kaleminde bulunan salataların Türk mutfağından ziyade dünya mutfağına ait salatalar olduğu tespit edilmiştir. Bu sebeple Türk mutfağına ait olmayan yiyecek ve içecek sayısını yükseltmekte ve Türk



mutfağını yansıtma oranını düşürmektedir. Esnaf Lokantası 5 haricinde esnaf lokantalarının menülerinde bulunan Türk mutfağı ürünleri oranları sırasıyla; %85,7 ile Esnaf Lokantası 1, %89,4 ile Esnaf Lokantası 2, %93,5 ile Esnaf Lokantası 3, %95,7 Esnaf Lokantası 6, %96,5 ile Esnaf Lokantası 4 olduğu görülmektedir.

Bulgular sonucunda menü içerik analizi uygulanan esnaf lokantalarının Türk mutfağına ait ürün bulundurma oranlarının ortalaması alındığında, esnaf lokantalarının Türk mutfağını yansıtma oranı “%87,4” bulunmuştur.

**Tablo 2:** Esnaf lokantalarının menülerindeki Türk mutfağına ait yiyecekler

<b>Esnaf lokantası 1</b>			
Nevruz çorbası	Karışık kebab	Haşhaş kebab	Müceddere
Ezo gelin çorbası	Kağıt kebabı	Yoğurtlu kebab	Perde pilavı
Kelle paça çorbası	Kilis kebabı	Pirzola	Çoban Salata
Güveç-Diyarbakır	Çiya Kebab	Lahmacun	Mevsim salata
Yoğurtlu bakla	Soğanlı Kebab	Başpınar lahmacun	Zahter salata
Ramazan kebabı	Acısız kıyma kebab	Soğanlı lahmacun	Zeytin piyazı
Katıklı dolma	Acılı kıyma kebab	Etsiz lahmacun	Ceviz Tatlısı
Mumbar	Kuşbaşı kebab	Kuşbaşı pide	Peynirli künefe
Etlı kuru patlıcan	Çiğer kebabı	Kıymalı pide	Kabak tatlısı
Biber dolması	Tavuk şiş	Kaşarlı pide	Katmer
Lor dolması	Tavuk kanat incik	Mantarlı kaşarlı pide	Şöbiyet
Sıkma köfte	Patlıcanlı kebab	Karışık pide	Turunç
Mücver	Sebzeli kebab	Fındık lahmacun	Kerebiç
Kereviz tava	Alinazik kebabı	İçli köfte	Cevizli baklava
Peynirli kebab	Küşleme	Fıstıklı kebab	Fıstıklı baklava
Babahannuş	Domatesli kebab	Pirinç pilavı	Ayran
Altızmeli kebab			Şerbetler
<b>Esnaf lokantası 2</b>			
Tavuk suyu çorba	Kalkan	Bamya	Ekmek kadayıf
Et suyu çorba	Kılıç	Taze fasulye	Baklava
Ezogelin çorbası	Hamsi	Pırasa	Tulumba tatlısı Lokma
Tarhana	İstavrit	Soya	İrmik helvası
Pirinç çorbası	Tekir	Karnabahar	Un helvası
Mercimek çorbası	Çinekop	Türlü	Kemalpaşa
Şehriye çorbası	Çipura	Hünkâr beğendi	Höşmerim
Sebze çorbası	Levrek	İmambayıldı	Şekerpare
Ispanak çorbası	Alabalık	Biber dolma	Yassı kadayıf
Dil çorbası	Somon	Yaprak sarma	Zerde
Düğün çorbası	Palamut	Lahana sarma	Aşure
İşkembe çorbası	Şiş Köfte	Enginar	Elma kompostosu
Paça çorbası	Acılı şiş köfte	Taze fasulye	Çilek kompostosu
Bamya çorbası	Izgara köfte	Fasulye pilaki	Vişne kompostosu
Yayla çorbası	Şiş kebab	Yer elması	Kayısı kompostosu
Elbasan	Pirzola	Pırasa	Ayva kompostosu
Kâğıt kebabı	Böbrek	Barbunya pilaki	Erik kompostosu
Tas kebabı	Çiğer	Bakla	Şeftali kompostosu
Patlıcan kebabı	Döner	Börülce	<b>(Vejetaryen yemekler)</b>
Bezelyeli kebab	Tavuk çevirme	Portakallı kereviz	Mercimek çorbası
Paşa kebabı	Kuzu çevirme	Kereviz	Ispanak sade
İstim kebabı çöp şiş	Tavuk şiş	Kuru fasulye	

Çöp şiş Tavuk kızartma Kuzu fırın Beğendili kebab Kuzu tandır Yoğurtlu kebab Pideli kebab Orman kebabı Çömlek kebab Şehriyeli kuzu güveç Kus-kuslu kuzu güveç Saray kebab Kuzu ciğer sarma Et sote Tavuk sote Keşkek Bostan kebabı Tavuk haşlama Koyun haşlama Kuzu haşlama Kuzu kapama Kadın budu köfte İzmir köfte Fırın köfte Ekşili köfte Kuru köfte Dalyan köfte Yoğurtlu köfte Hasanpaşa köfte El basan köfte Lüfer tava Barbunya Uskumru	Sade pilav Domatesli pilav İç pilav Mantarlı pilav Bulgur pilavı Nohutlu pilav Etlı pilav İspanaklı börek Peynirli börek Mercimekli börek Kıymalı börek Patatesli börek Talaş böreği mantı Erişte Mercimek Kapuska Kabak kalye Semizotu İspanak İspanak yumurtalı Kereviz Lahana sarma Yaprak sarma Pazı sarma Kabak dolma Domates dolma biber Dolma Patlıcan dolma Kırmızı biber dolma Türlü fırın Bezelye Karnıyarık Musakka patlıcan	Nohut Patates İşkembeli nohut Pastırmalı kuru fasulye Patlıcan tava Patates tava Ciğer tava Elbasan tava Omlet tava Kuzu ciğer sarma Papaz yahni Mantarlı tavuk yahni Mücver Biber tava Yeşil salata Domates salata Çoban salata Mevsim salata Cacık Havuç salata Turp salata Yoğurt Turşu Brokoli salatası Sütlaç Güllaç Su muhallebisi Tavuk göğsü Kazandibi Elmasiye Dondurma Ayva tatlısı Kabak tatlısı Tel kadayıf	Sade pilav Domatesli pilav Mantarlı pilav Hünkâr beğendi sade İmam bayıldı zeytinyağlı Biber dolma zeytinyağlı Patlıcan dolma zeytinyağlı Yaprak sarma zeytinyağlı Enginar zeytinyağlı Taze fasulye zeytinyağlı Fasulye pilaki zeytinyağlı Yer elması zeytinyağlı Pırasa zeytinyağlı Barbunya pilaki zeytinyağlı Bakla zeytinyağlı Börülce zeytinyağlı Portakallı kereviz Patlıcan yemeği Bamya Ayran Türk kahvesi Şalgam Çay Şerbet
<b>Esnaf Lokantası 3</b>			
Mercimek çorbası Ezogelin çorbası Yayla çorbası Pirinç çorbası Şehriye çorbası Terbiyeli işkembe çorbası Paça çorbası Tavuk et yemekleri İzmir köfte Ankara köfte Kayseri köftesi Ekşili köfte Fırın köfte Sebzeli köfte Dalyan köfte Kadınbudu köfte Mızrak köfte Bezelye	Döner kebab Kuzu ciğer sarma Dana eti yemekleri Kuzu eti yemekleri Kuzu kaburga dolması Yoğurtlu kebab Fırın pırzola Beğendili kebab Parmak kebabı (güveçte kuzu etli patlıcanlı) Kuzu tandır Kuru fasulye Nohut Taze fasulye Türlü İspanak Kapuska Bamya	Güveç türlü Musakka Karnıyarık Etlı dolmalar Etlı sarmalar Patlıcanlı pilav Baklavalı pilav Zeytinyağlı Sarmalar Dolmalar Zeytinyağlı Sebzeler Enginar Kereviz dolması Enginar dolması Zeytinyağlı bamya Izgara köfte Kuzu pırzola Kuzu şiş Pirinç pilavı Bulgur pilavı İç pilav Çoban salata	İç pilav Çoban salata Mevsim salata Kase yoğurdu Cacık Turşu Sütlü tatlılar Hamur tatlılar Aşure Zerde Güllaç Kaymaklı ekmek kadayıfı Kaymaklı ayva tatlısı Kaymaklı incir tatlısı Kaymaklı kayısı tatlısı Dondurma Komposto çeşitleri Ayran Türk kahvesi
<b>Esnaf lokantası 4</b>			
Tavuk çorbası	Patlıcan kebab	Kuzu keşkek	Beyaz lahana

Mercimek çorbası Yayla çorbası İşkembe çorbası Ayak paça çorbası Kelle çorbası Kelle paça çorbası Beyran çorbası Kuzu gerdan çorbası Kuzu fırın Kuzu haşlama Kuzu tandır İncik Şehriyeli incik Kuzu güveç Arnavut ciğeri Hünkar beğendi Orman kebabı Tas kebabı Köy kavurması	Talaş kebabı Şiveydiz Saray sarması Arnavut ciğeri Ciğer sarma Karnıyarık Bamya Taze fasulye Kapuska Karnabahar Ispanak Brokoli Sebze türlü Pırasa Kuru fasulye Musakka Dürüm Ekmek arası İzmir köfte Kuru köfte	Anne köfte Harput köfte İslim köfte Hasanpaşa köfte Kilis tava köfte Ekşili köfte Sebzeli köfte Kadınbudu köfte Tavuk sote Fırın tavuk Sebzeli tavuk Tavuk sarma Beğendili tavuk Etlı ekmek Pastırmalı pide Bandurma Bulgur pilavı Pirinç pilavı Nohutlu pilav Patlıcan beğendi	Yaprak sarması Biber dolması Kara lahanası Çoban Çömlek yoğurt Cacık Turşu Hayrabolu Sütlaç Kabak Ayva İrmik Aşure İncir Ayran Eğşi Vişne kompostosu Kayısı kompostosu Şalgam Çay
<b>Esnaf lokantası 5</b>			
Pirinç pilavı Kuru fasulye Taze fasulye Ispanak Tavuklu keşkek Tavuk suyu çorbası	Kadınbudu köfte Patlıcan dizme Saray kebabı Et sote Ezogelin çorbası Biber dolma	Barbunya Şakşuka Kereviz Mevsim salata Roka salata Çoban salata Havuç salata	Cacık Yoğurt İrmik helvası Kabak tatlısı Peynir tatlısı Ayran
<b>Esnaf lokantası 6</b>			
Mercimek çorbası Paça çorbası Tavuk çorbası Çoban salatası Mevsim salatası Yeşillik salatası Turşu Su böreği Kol böreği Mantı Kıymalı kol böreği Puf böreği Kabak tava Mücver Enginar İmambayıldı Zeytinyağlı sarma Humus	Yoğurtlu semizotu Közlenmiş patlıcan salatası Pazı kökü Taze fasulye Pilaki Kırmızı biber salatası Brokoli Ispanak kökü Fava Mercimek köftesi Topik Kayısı kereviz Ispanak Semizotu Pazı Taze fasulye	Türlü Karnabahar Pırasa Kapuska Kuru fasulye Nohut Nohutlu pilav Hamsili pilav Sebzeli bulgur pilavı Hünkar beğendi Kuzu incik Haşlama Ayvalı yahni Etlı dolma Karnıyarık Patlıcan kebabı Adana güveç Saray köfte	Tavuk but Izgara köfte Kuzu şiş Kuzu pırzola Karışık ızgara İrmik helvası Kaymaklı ayva tatlısı Kabak tatlısı Sütlü kadayıf Aşure Sakızlı muhallebi Fırın sütlaç Şekerpare Kaymaklı ekmek kadayıfı Dondurma Günün kompostosu

Tablo 2’de esnaf lokantalarının menülerinde yer alan yiyecek ve içeceklerden Türk mutfağına ait olan ürünlerin çeşitliliğinin yüksek olduğu görülmektedir. Özellikle Esnaf Lokantası 2’nin hem çeşitlilik hem de vejetaryen ürünler sunması açısından günümüz tüketici taleplerini dikkate aldığı belirlenmiştir.

**Tablo 3:** Menülerde en sık yer alan Türk mutfağı ürünleri

Çorba	Paça çorbası
Ana Yemek	Kebap çeşitleri
Pilav	Pirinç ve bulgur pilavı
Salata	Çoban salata
Tatlı	Kabak tatlısı

Esnaf lokantalarının Türk mutfağını yansıttığındaki rolü ve önemi yadsınamaz bir gerçektir. Aynı zamanda yansıtılan Türk mutfağı ürünlerinden hangilerinin menülerde daha çok yer aldığı Tablo 3’te gösterilmektedir.

Çorba grubunda en çok yer verilen ‘‘Paça çorbası’’nın menü içerik analizine tabi tutulan 6 esnaf lokantasının 5 tanesinde menüde yer verildiği tespit edilmiştir. Ana yemek kaleminde en çok yer verilen Türk mutfağı ürünü ‘‘Kebap çeşitleri’’ olduğu görülmektedir. Menüleri incelenen esnaf lokantalarının menülerinde kebab ve çeşitlerine oldukça yer verildiği tespit edilmiştir. Pilav grubunda ise ‘‘Pirinç ve bulgur pilavı’’ işletmelerin menülerinde eşit sayıda yer almaktadır. Tatlı kaleminde ise 6 işletmenin 5 tanesinin menüsünde yer alan ‘‘Kabak tatlısı’’ en çok yer verilen Türk mutfağı tatlısı olduğu görülmektedir.

## TARTIŞMA VE SONUÇ

Esnaf lokantalarının kuşaktan kuşağa aktararak gelmesi ve kültürel bir unsur olması Türk mutfağının sürdürülebilirliğinde önemli görevler vermektedir. Türk mutfağı mozaik bir yapıya sahiptir ve araştırma sırasında analiz edilen menülerde de bu yansımayı görmek mümkün olmuştur. Menü içerik analizi sonucunda elde edilen oranların ortalaması alındığında esnaf lokantalarının Türk mutfağına ait olan ürünlere yer verme ve yansıtma oranı %87,4 olarak bulunmuştur. Araştırma sonucunda ortaya çıkan bu oran, esnaf lokantası hakkında literatürde yer verilen ‘‘vitrin’’ ifadesini desteklemektedir. Araştırmanın önemli bir sonucu da menülerde yer alan yiyecek/yemeklerin çeşitliliği olup en fazla yer alan ürünlerin ‘‘Paça çorbası’’, ‘‘Kebap çeşitleri’’, ‘‘Pirinç ve bulgur pilavı’’ ile ‘‘Kabak tatlısı’’ olduğu analiz edilmiştir.

Saha araştırmasında yapılan gözlemler sonucunda esnaf lokantalarına karşı ilginin hala mevcut olduğu gözlemlenmiştir. Ayrıca hizmet verilen müşterilerin daha önce işletmeye gelmiş hatta müdavimi oldukları gözlemlenmiştir. Bu bulgu esnaf lokantalarının sadece bir hizmet verdiğini değil bu hizmeti bir kültür haline getirdiğini göstermektedir. Bulut (2019) çalışmasında Sivas’taki esnaf lokantalarının buna benzer

şekilde birkaç kez ziyaret edildiğinden bahsetmiştir. Esnaf lokantalarının kuşaktan kuşağa aktararak günümüze ulaştığı bilgisi yapılan gözlem sonucunda işletme sahiplerinin 2. kuşak ve 3. kuşak kişiler olmasıyla teyit edilmiştir. Araştırma bulgularını destekler nitelikte olan Taner ve Çetin (2023) 'in çalışmasında Mersin'deki esnaf lokantalarının enflasyon nedeniyle artan maliyetler, sermaye eksikliği, finansman zorlukları ve müşteri kaybı gibi zorluklarla karşı karşıya kaldığı tespit edilmiştir. Ancak, bu zorluklara rağmen, esnaf lokantaları kültürünü sürdürme azminde olduklarını bu durumun esnaf lokantalarının sahip olduğu dayanıklılık ve kararlılık önemli olduğunu belirtmişlerdir.

Mevcut araştırmada işletmelerin temel Türk mutfağından ürünlere yer verse dahi misyon ve vizyonuna göre yöresel ürünlere de yer verdiği, işletmelerin bir kısmının menüsünü günlük, mevsimlik olarak değiştirirken bir kısmının ise genellikle aynı menüyü kullandığı sadece yemek çeşitlerinde değişiklik yaptığı ve içecek kalemindeki ürünlerin çeşitlilik konusunda sınırlı olduğu gözlemlenmiştir. Bu noktada Türkiye'nin başka bir şehrinde yer alan ve bilinen yöresel mutfakın İstanbul'da yer alan esnaf lokantası sayesinde bilinirliğini artırması ve sürdürülebilirlik sağlaması söz konusudur.

Gelecek araştırmalarda esnaf lokantaları, genellikle ev yapımı reçeteler ve uzun yıllara dayanan geleneksel pişirme teknikleri kullanıldığı için bu tekniklerinin karşılaştırılarak ortaya çıkarılması, konu ile ilgili bilgi bütünlüğünün sağlanması açısından önemli olacağı düşünülmektedir.

## KAYNAKÇA

Akkor, Ö. (2014). *Selçuklu Mutfakı*, 2. Basım, İstanbul: Alfa Yayınları.

Akoğlan Kozak, M., & Zencir, E. (2012). Esnaf lokantaları yöneticilerinin işletme performansı hakkında görüşleri: Eskişehir örneği, 13. Ulusal Turizm Kongresi, 845-860.

Bakır, A. N. (2023). Müşteri memnuniyeti ve sadakati üzerinde müziğin etkisi: İstanbul'da bir esnaf lokantası örneği, Yüksek Lisans Tezi, Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilimdalı, Karaman.

Bozaz, E., & Yavuz, G. (2023). Esnaf lokantacılığı ve Van ilinde esnaf lokantaları üzerine bir araştırma. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(2), 196-224.

Bulut, S. H. (2019). Türk gastronomisinde esnaf lokantası kavramının turistik değeri: Sivas aşçıbaşı et lokantası örneği. *Atlas International Refereed Journal on Social Sciences*, 5(20), 541-549.

Çelik, S., Sandıkçı, M., & Cerit, A. (2020). Esnaf lokantalarında otantiklik: Aşçı bacaksız örneği (Authenticity in Tradesman Restaurants: Example of Aşçı Bacaksız). *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 8(2), 1291-1305.

Çetin, A. S., & Doğan, M. (2022). Esnaf lokantalarında kullanılan kesme/doğrama tahtalarının gıda güvenliği açısından değerlendirilmesi: İstanbul örneği. *İstanbul Gelişim Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, (18), 988-1005.

Çetin, M., Aksoy, M., & Çetin, K. (2020). Türkiye'deki Yiyecek-İçecek İşletmelerini Derecelendiren Sistemlerin İçerik Analizi ile İncelenmesi, *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 8(Special Issue 4), 233-245.

Demir, Ş., Akdağ, G., Sormaz, Ü., & Özata, E. (2018). Sokak Lezzetlerinin Gastronomik Değeri: İstanbul Sokak Lezzetleri. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2, 589-601.

Gürsoy, D. (2016). *Kuzeyden güneye...doğudan batıya yöresel mutfağımız (5.baskı)*, İstanbul: Oğlak Yayınları.

Halıcı, N. (2009). *Türk Mutfağı*, İstanbul: Oğlak Yayınları.

Işın, P., M. (2020). Bereketli imparatorluk: Osmanlı mutfağı tarihi, , İstanbul: Vakıfbank Kültür Yayınları.

Karaca, E., & Sarıışık, M. (2018). Yöresel mutfakların kendi destinasyonları dışındaki faaliyetlerinde karşılaşılan sorunlar üzerine bir araştırma. *International Journal of Contemporary Tourism Research*, 2(2), 1-10.

Kılınç Şahin, S., & Özgürel, G. (2022). Covid-19 Pandemisinin esnaf lokantalarına etkisi. *International Journal of Eurasia Social Sciences/Uluslararası Avrasya Sosyal Bilimler Dergisi*, 13(50).

Negizözen, F. N. Ş., & Yılmaz, İ. (2020). Artisan yemekler ve gıdalar. *Aydın Gastronomy*, 4(2), 101-111.

Özel, H. Ç. & Zencir, E. (2018). Karpıç (şehir) lokantası'nın hizmet kalitesinin dıneserv modeliyle incelenmesi. N. Kozak, H. Kılıç, M. Kozak, A. Öztüren (Ed.), 9. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi (s. 152-157). Gazimağusa, K.K.T.C: Doğu Akdeniz Üniversitesi.

Öztürk, B., & Ertamay, S. İ. (2017). 21. Yüzyıla doğru türk gastronomisi ve geçmişten günümüze gelişiminin etkileri. *ResearchGate Dergisi*, 756-763.

Safı, İ., Atnur, G. ve Küçükıldız, D. (2020). Dışarıda yeme kültürü ve lokantalar: Rize örneği. *Mukaddime*, 11(1), 124-153.

Taner, B., & Çetin, Ş. (2023). Türk yemek kültüründe esnaf lokantaları. *Toros University Journal of Food Nutrition and Gastronomy*, 2(1), 21-32.

Türk Dil Kurumu Sözlükleri (2024). Erişim Adresi: <https://sozluk.gov.tr/> Erişim Tarihi: 22.04.2024.

Yıldız, E. (2019). Yaşayan ve yaşatılan mutfak kültürü; İzmir esnaf lokantaları üzerine bir değerlendirme. *Route Educational and Social Science Journal*, 6(7), 1123-1135.