Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi, Cilt 36, Sayı 3, Özel Sayı: 106 - 118, 2025
(Turizm Tarihi Özel Sayısı)
Copyright © 2025 anatolia
Bütün hakları saklıdır
ISSN: (Çevrimiçi: 2822 - 4647 - Baskı: 1300 - 4220)
https://doi.org/10.17123/atad.1693380

ARAŞTIRMA MAKALESİ

İstanbul'daki Tarihî Lokantaların Zaman İçindeki Dönüşümleri: Menü İçerikleri Üzerine Bir İnceleme

Transformations of Historical Restaurants in Istanbul Over Time: A Study of Menu Contents

(Sorumlu Yazar) Talha Serdar SEZEN,* Hayriye DUMAN, Cevdet AVCIKURT *****

* Arş. Gör. Dr., Balıkesir Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Çağış Kampüsü, 10000, Balıkesir.
ORCID: 0000-0001-8639-0107
E-posta: serdarsezen@balikesir.edu.tr

** Arş. Gör. Dr., Batman Üniversitesi, Turizm Fakültesi, 72000, Merkez/Batman
ORCID: 0000-0002-1605-6418
E-posta: hayriye.duman@batman.edu.tr

*** Prof Dr., Balıkesir Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Çağış Kampüsü, 10000, Balıkesir.
ORCID: 0000-0002-9169-9763
E-posta: avcikurt@balikesir.edu.tr

MAKALE BİLGİLERİ

Makale işlem bilgileri:
Gönderilme tarihi: *7 Mayıs 2025*
Birinci düzeltme: *11 Haziran 2025*
Kabul: *11 Eylül 2025*

Anahtar sözcükler: *İstanbul, Tarihî lokantalar, Kültürel miras, Gastronomik miras, Menü analizi.*

ÖZ

İstanbul, tarih boyunca birçok medeniyete ev sahipliği yaparak zengin ve çok katmanlı bir mutfak kültürü geliştirmiştir. Bu kültürel mirasın yaşayan temsilcilerinden biri olan tarihî lokantalar, kentin gastronomik kimliğinin korunmasında önemli rol oynamaktadır. Bu çalışma, Osmanlı döneminden günümüze faaliyetlerini sürdüren beş tarihî lokantanın (Hacı Abdullah Lokantası, Şeref Büryan Restoranı, Meşhur Filibe Köftecisi, Tarihi Sultanahmet Köftecisi ve Tarihi Ali Baba Balık Lokantası) menü içeriklerinde zamanla meydana gelen değişimleri incelemeyi ve bu değişimlerin gastronomik mirasın korunmasına etkilerini analiz etmeyi amaçlamaktadır. Nitel araştırma desenine dayalı olarak yürütülen çalışmada doküman analizi yöntemi kullanılmıştır. Çalışma kapsamında kullanılan veriler, 20 Nisan-2 Mayıs 2025 tarihleri arasında belirlenen tarihî lokantaların resmi internet siteleri, sosyal medya hesapları, basılı menü dokümanları ve konuya ilişkin akademik literatür taranarak elde edilmiştir. Bulgular, geleneksel yemek adlarının korunması, özgün ürünlerde uzmanlaşılması ve menülerin çağdaş tüketici beklentilerine göre çeşitlendirilmesinin, gastronomik mirasın sürdürülebilirliği açısından önemli stratejiler olduğunu ortaya koymuştur. Bu doğrultuda, kültürel miras kapsamında tarihî lokantaların korunmasına yönelik öneriler geliştirilmiştir.

ARTICLE INFO

Article history:
Submitted: *7 May 2025*
Resubmitted: *11 June 2025*
Accepted: *11 September 2025*

Key words: *Istanbul, Historical restaurants, Cultural heritage, Gastronomic heritage, Menu analysis.*

ABSTRACT

Istanbul has hosted many civilizations throughout history and has developed a rich, multi-layered culinary culture. Historical restaurants, as living representatives of this cultural heritage, play an important role in preserving the city's gastronomic identity. This study aims to examine the changes that have occurred over time in the menu contents of five historical restaurants (Hacı Abdullah Restaurant, Şeref Büryan Restaurant, Meşhur Filibe Köftecisi, Tarihi Sultanahmet Köftecisi, and Tarihi Ali Baba Balık Restaurant), which have been operating from the Ottoman period to the present, and to analyse the impact of these changes on the preservation of gastronomic heritage. Designed as qualitative research, the study employed document analysis, drawing on data obtained from official websites (between 20 April and 05 May 2025), social media accounts, printed menu documents, and academic literature related to the selected restaurants. The findings reveal that preserving traditional dish names, specialising in original products, and diversifying menus to meet contemporary consumer expectations are important strategies for sustaining gastronomic heritage. The study also proposes recommendations for safeguarding historical restaurants within the scope of cultural heritage.

Makalenin kaynak gösterme şekli:

Sezen, T. S., Duman, H. ve Avcıkurt, C. (2025). İstanbul'daki Tarihî Lokantaların Zaman İçindeki Dönüşümleri: Menü İçerikleri Üzerine Bir İnceleme, *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi,* 36 (3): 106 - 118.

GİRİŞ

İstanbul, tarih boyunca farklı medeniyetlere ev sahipliği yapmış (Karakuyu vd. 2010), çeşitli kültürlerin, mutfak geleneklerinin ve ticaret yollarının kesişim noktası olmuş önemli bir metropoldür (Bilgin 2010). Coğrafi konumu itibarıyla Asya ve Avrupa kıtaları arasında stratejik bir geçiş noktası olması, şehrin gastronomik yapısının da sürekli bir etkileşim içinde olmasını sağlamıştır. Roma, Bizans ve Osmanlı İmparatorlukları gibi büyük medeniyetlerin başkenti olarak İstanbul, mutfak kültürünü sürekli olarak yenileyen ve çeşitlendiren bir yapıya sahip olmuştur (Ünsal 2021; Sever 2022; Alzuhairi 2023). İstanbul mutfağı, özellikle Osmanlı döneminde saray mutfağı ile halk mutfağı arasında bir etkileşim alanı oluşturmuş; saraydan halka ve halktan saraya doğru çift yönlü bir aktarım söz konusu olmuştur (Hatipoğlu ve Batman 2014).

Saray mutfağı, imparatorluğun merkezi yönetim yapısının bir parçası olarak Topkapı Sarayı bünyesinde faaliyet gösteren Matbah-ı Âmire'de kurumsallaşmıştır. Bu mutfak, sadece bir yemek üretim alanı olmanın ötesinde, Osmanlı elitinin beslenme alışkanlıklarını belirleyen, protokole dayalı bir mutfak kültürünü temsil etmektedir (Bilgin 2000). Matbah-ı Âmire'de görev yapan usta aşçılar, imparatorluğun dört bir yanından Anadolu'dan Rumeli'ye, Arap coğrafyasından Kafkasya ve Balkanlar'a kadar temin edilen malzemeleri büyük bir ustalıkla işleyerek, yalnızca padişaha değil, aynı zamanda saray mensuplarına ve devletin üst düzey yöneticilerine özgü zengin ve ihtişamlı yemekler hazırlamışlardır (Özer ve Atay 2022). Bu çok kültürlü yapı, İstanbul mutfağının zamanla farklı coğrafi ve kültürel unsurlarla etkileşim içinde evrilmesini sağlamış; göçler aracılığıyla geleneksel yemeklerin kente taşınmasıyla birlikte İstanbul mutfağı, Anadolu, Rumeli, Arap dünyası, Kafkasya ve Balkan kökenli yemeklerin harmanlandığı bir gastronomik merkez hâline gelmiştir.

Bununla birlikte, İstanbul mutfağı yalnızca sarayla sınırlı kalmamış; kentin gündelik yaşamında da önemli roller üstlenen çeşitli yemek üretim ve tüketim alanları, halk mutfağının zenginleşmesine katkı sunmuştur. Özellikle esnaf lokantaları, aşhaneler, imaretler ve hanlar gibi yapılar, İstanbul'un sosyal ve ekonomik yapısında önemli işlevler görmüş ve kentteki gastronomik kültürün halk kesimleri arasında yaygınlaşmasına aracılık etmiştir (Altıntaş 2019). Sarıışık ve Hatipoğlu'nun (2013) aktardığına göre, Osmanlı Dönemi'nde özellikle IV. Murat zamanında kebapçılar, köfteciler, zerdeciler ve aşçılar gibi çeşitli yiyecek-içecek esnaf gruplarına rastlanmaktadır. Evliya Çelebi'nin Seyahatname adlı eserinde yer alan bilgilere göre ise, bu tür esnaf gruplarının yalnızca İstanbul'da faaliyet gösteren dükkân sayısı 2500'ün üzerindedir (Genç vd. 2023). Bu durum, Osmanlı şehir yaşamında yeme-içme kültürünün ne denli gelişmiş olduğunu ve bu alandaki ticari organizasyonun erken dönemlerden itibaren belirli bir sistematik içinde şekillendiğini göstermektedir. Dolayısıyla, Türk restoran işletmeciliğinin tarihsel kökenlerinin Osmanlı dönemine dayandığı ve bu dönemde giderek kurumsallaşan bir yapı kazandığı söylenebilir.

Bu tarihsel arka plan çerçevesinde, Osmanlı'dan günümüze kadar varlığını sürdüren tarihî lokantalar, yalnızca geçmişin izlerini taşıyan fiziksel yapılar değil; aynı zamanda kültürel sürekliliği sağlayan önemli aktörlerdir. Bu lokantalar, geleneksel mutfak kültürünün korunması ve gelecek kuşaklara aktarılması açısından gastronomik mirasın sürdürülebilirliğine katkı sunmakta; tarihsel birikimi, çağın gerekleriyle harmanlayarak yaşatmaktadır (Ardermir ve Sormaz 2021). Literatürde, tarihî lokantalar üzerine çeşitli çalışmalar bulunmakta olup (Erkara 2010; Ardermir ve Sormaz 2021; Genç vd. 2023), bu çalışmalar genellikle tarihî lokantaların tarihsel süreç içindeki işlevleri, kültürel mirasın taşıyıcısı olma rolleri ve sürdürülebilir turizme katkıları üzerine yoğunlaşmaktadır. İstanbul özelinde ise İbiş (2021), şehrin tarihi lokantalarını ele alarak bu işletmelere ilişkin çevrimiçi yorumları incelemiştir. Ancak, İstanbul'daki tarihî lokantaların menülerinde zaman içinde meydana gelen değişimleri detaylı bir biçimde ele alan kapsamlı bir araştırmaya rastlanmamaktadır.

Bu çalışma, İstanbul'un tarihî lokantalarında zaman içinde meydana gelen menü değişimleri-

ni analiz etmeyi amaçlamaktadır. Çalışma, tarihî lokantaları gastronomik mirasın taşıyıcıları ve kültürel sürekliliğin somut mekânları olarak ele alarak, gastronomi alanında kültürel miras perspektifiyle yapılmış araştırmalara teorik bir katkı sunmaktadır. Menü içerikleri üzerinden yapılan analiz, geleneksel mutfak kültürünün zaman içinde nasıl değiştiğini ortaya koymakta ve bu değişimlerin gastronomi alanında nasıl temsil edildiğine dair temel bir anlayış sunmaktadır. Pratik açıdan ise çalışma, tarihî lokantaların korunması, belgelenmesi ve sürdürülebilirliğine yönelik somut öneriler geliştirmekte; dijital arşivleme, yerel yönetim desteği ve eğitim temelli iş birlikleri gibi uygulamalarla, kültürel mirasın gelecek kuşaklara aktarımını destekleyecek stratejilere zemin hazırlamaktadır.

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Bu bölümde çalışmanın kuramsal temelleri açıklanmaya çalışılmıştır. Öncelikle ''gastronomik miras'' kavramı tanımlanmıştır. Ardından bu mirasın korunması bağlamında tarihî lokantaların üstlendikleri roller ele alınmıştır.

Gastronomik Miras

Günümüzde turizm literatüründe giderek daha fazla önem kazanan gastronomi kavramı, yalnızca yiyecek ve içeceklerin üretimiyle sınırlı kalmayıp, aynı zamanda kültürel, ekonomik, toplumsal ve sanatsal birçok olguyla yakından ilişkilendirilmektedir. Gastronomi, temelinde yemeğin üretimi, hazırlanışı, sunumu ve tüketimi süreçlerini kapsamakla birlikte; bu süreçlerin sosyo-kültürel bağlamda taşıdığı anlamlar ve etkileşimler üzerine de yoğunlaşmaktadır. Bu yönüyle gastronomi, yalnızca fizyolojik bir ihtiyaç olan beslenmenin ötesine geçerek, bireylerin ve toplumların kültürel kimliklerini yansıtan, kolektif hafızayı şekillendiren ve sürdüren çok boyutlu bir alan hâline gelmiştir (Sezen 2020).

Gastronomi ile en sık ilişkilendirilen kavramların başında kültür gelmektedir. Nitekim gastronomi, yemeğin kültürle olan bağını temel alan disiplinlerarası bir çalışma alanı olarak tanımlanmaktadır (Akbaba ve Çetinkaya 2018; Özbay 2019). Literatürde gastronomi, sadece bir tüketim biçimi değil, aynı zamanda bir sosyal ve kültürel miras unsuru olarak da değerlendirilmektedir (Avcıkurt ve Sarıoğlan 2019). Martins (2016), gastronomiyi bir kültüre katılım biçimi olarak ele almakta; bu bağlamda yemeğin, toplumun yaşam tarzı, değerleri ve sembolik anlamları ile doğrudan bağlantılı olduğunu vurgulamaktadır.

Kültür, klasik tanımıyla, bir toplumun bilgi birikimi, inanç sistemi, sanat anlayışı, gelenek ve görenekleri ile diğer davranışsal ve düşünsel alışkanlıklarının toplamı olarak kabul edilmektedir (Tylor 1871). Bu bağlamda gastronomi, kültürel sistemin ayrılmaz bir parçası olarak değerlendirilmektedir. Zira yemek kültürü, toplumların tarihsel süreç içerisinde edindiği deneyimlerin, coğrafi koşulların, sosyo-ekonomik yapıların ve dini inanışların bir yansıması niteliğindedir. Dolayısıyla gastronomik değerler, yalnızca bireylerin damak tadını değil, aynı zamanda kolektif toplumsal belleği şekillendiren önemli bir kültürel mirası temsil etmektedir.

Gastronomik miras, tıpkı diğer somut olmayan kültürel miras unsurları gibi, kuşaktan kuşağa aktarılan, toplumun ortak değer ve sembollerini barındıran bir yapıya sahiptir. Her toplumun kendine özgü mutfak kültürü; geçmişten bugüne taşınan yemek tarifleri, bu tariflerin hazırlanış ve sunuluş biçimleri, kullanılan yerel malzemeler ve pişirme teknikleriyle şekillenmektedir. Bu unsurlar, gastronomik miras kavramı altında değerlendirilmekte olup, kültürel sürdürülebilirlik açısından da büyük önem arz etmektedir (Kaşlı vd. 2015).

UNESCO tarafından geliştirilen ''Somut Olmayan Kültürel Miras'' çerçevesinde, farklı toplumların mutfak kültürlerine dair çeşitli uygulamaların listeye dahil edilmesi, gastronomik mirasın yalnızca günlük yaşamın bir unsuru olmanın ötesinde, evrensel ölçekte tanınan bir kültürel değer olarak kabul edildiğini ortaya koymaktadır. Bu bağlamda yemek kültürü; ulusal kimliğin inşasında, toplumsal aidiyet duygusunun güçlenmesinde ve kültürel çeşitliliğin korunmasında önemli bir rol oynamaktadır. Nitekim Duman ve Avcıkurt (2023), yerel yemeklerin birer somut olmayan kültürel miras unsuru olarak, sadece fiziksel tüketim malzemeleri değil, aynı zamanda

bir bölgenin tarihsel geçmişini, coğrafi koşullarını, yaşam biçimini ve sosyal yapısını yansıtan özgün kültürel öğeler olduğunu belirtmektedir. Yazarlar, bu bağlamda geleneksel yemeklerin, bir bölgenin kültürel kimliğinin oluşumuna katkı sağlayan, o toplumun hafızasında yer etmiş, sosyal dayanışma ve birlikte yaşama kültürünü besleyen temel değerler arasında yer aldığını vurgulamaktadır. Bu açıdan bakıldığında, gastronomik mirasın korunması ve yaşatılması; sadece geçmişin izlerinin sürdürülmesi değil, aynı zamanda kültürel sürdürülebilirliğin sağlanması, yerel kimliklerin görünür kılınması ve kültürler arası etkileşimde özgünlüklerin muhafaza edilmesi açısından da büyük önem arz etmektedir.

Gastronomik Mirasın Korunmasında Tarihî Lokantaların Rolü

UNESCO'nun (2003) ''Somut Olmayan Kültürel Miras'' yaklaşımı çerçevesinde, geleneksel mutfak bilgisi ve uygulamaları, kültürel çeşitliliğin korunması ve sürdürülebilirliğinin sağlanması açısından stratejik bir unsur olarak değerlendirilmektedir. Bu kapsamda, geleneksel yemeklerin hazırlandığı, sunulduğu ve yaşatıldığı tarihî lokantaların korunması, sadece gastronomik değil aynı zamanda kültürel bir sorumluluk olarak öne çıkmaktadır. Bu işletmeler, mutfak bilgisinin nesiller arası aktarımına katkı sağlarken aynı zamanda sosyo-kültürel hafızanın canlı tutulduğu sosyal mekânlar olarak işlev görmektedir. Bu nedenle tarihî lokantalar, yalnızca yemek servisi sunulan yerler değil, aynı zamanda geleneksel mutfak uygulamalarının çağdaş tüketici beklentileriyle buluştuğu kültürel aktarım mekânları olarak tanımlanabilir.

Gerek ulusal gerekse uluslararası literatürde, geleneksel yemek kültürünün yaşatıldığı işletmelerin yalnızca kültürel mirasın korunması açısından değil, aynı zamanda destinasyonun tanıtımı ve gastronomi turizminin gelişimi bakımından da önemli bir rol üstlendiği vurgulanmaktadır. Zhang vd. (2019), otantik yemek deneyimlerinin turistlerin seyahat kararlarında belirleyici olduğunu; geleneksel mutfağın deneyimlenebileceği işletmelerin destinasyonun cazibesini artırdığını ifade etmektedir. Benzer şekilde, Akkaya (2020) da turistlerin otantik mekânlardan etkilenerek destinasyon bölgesinde yaşayan yerel halkın kültürünü tanımak ve bu mekânlarda yerel yemekleri tatmak istediklerini belirtmektedir. Bu bağlamda tarihî lokantalar, hem otantiklik hem de geleneksellik bağlamında önemli birer kültürel temsilci olarak öne çıkmaktadır.

Aldemir ve Sormaz (2021), tarihî lokantaların gastronomik mirasın korunması, sürdürülebilirliğinin sağlanması ve gelecek kuşaklara aktarılması sürecinde önemli bir rol üstlendiğini belirtmektedir. Yazarlar, bu işletmelerin korunması ve desteklenmesinin, gastronomik mirasın sürekliliğinin sağlanmasında temel bir unsur olduğunu ve kültürel değerlerin günümüz tüketici beklentileriyle uyumlu bir şekilde yaşatılması açısından stratejik bir öneme sahip olduğunu vurgulamaktadır. Ayrıca, tarihî lokantaların sürdürülebilirlik kapsamında değerlendirilmesinin yerel kimliğin korunması, turizm potansiyelinin artırılması ve kültürel ekonominin geliştirilmesi gibi çok boyutlu katkılar sağladığını ifade etmektedirler. Bu nedenle, tarihî lokantaların varlığının sürdürülmesi, hem kültürel miras yönetimi hem de bölgesel kalkınma açısından kritik bir öncelik olarak görülmektedir.

YÖNTEM

Bu çalışma, İstanbul'daki tarihî lokantaların menülerinde zaman içerisinde meydana gelen değişimleri analiz etmek ve bu değişimlerin gastronomik mirasın korunma süreçleriyle ilişkisini ortaya koymak amacıyla nitel araştırma yöntemi doğrultusunda gerçekleştirilmiştir. Nitel araştırmalar, sosyal olguların tarihî, kültürel ve bağlamsal yönleriyle derinlemesine incelenmesine olanak tanıyan esnek ve keşfedici bir araştırma yaklaşımı sunar (Creswell 2009). Bu çerçevede, çalışmada nitel bir veri toplama ve analiz tekniği olan doküman analizi yöntemi tercih edilmiştir. Doküman analizi, yazılı, görsel veya dijital materyallerin sistematik biçimde incelenerek araştırma sorularına yanıt aranmasına imkân tanıyan bir yöntemdir (Bowen 2009).

Doküman analizi kapsamında, İstanbul'daki tarihî lokantaların gastronomik yapısını ve zaman içindeki menü dönüşümlerini incelemek

amacıyla, bu lokantalara ait geçmiş ve güncel menü içerikleri ile konuya ilişkin akademik literatür birlikte değerlendirilmiştir. Veri toplama süreci, 20 Nisan-2 Mayıs 2025 tarihleri arasında yürütülmüş olup, her bir lokantaya ilişkin veriler; işletmelerin resmi internet siteleri, sosyal medya hesapları, basılı menü örnekleri ve literatürde yer alan akademik kaynaklar aracılığıyla elde edilmiştir. Toplanan menü içerikleri karşılaştırmalı olarak içerik analizi ile incelenmiş; böylece tarihî lokantaların zaman içerisinde geçirdiği gastronomik dönüşümler bağlamsal olarak yorumlanmıştır.

Araştırmada örneklem seçiminde amaçlı örnekleme yöntemine başvurulmuştur. Bu örnekleme yaklaşımı, bilgi açısından zengin ve araştırma sorularına doğrudan yanıt verebilecek nitelikteki durumların seçilmesine olanak tanır (Patton 2002). Bu doğrultuda, Osmanlı döneminde kurulmuş ve günümüzde hâlâ faaliyet göstermeye devam eden, aynı zamanda İstanbul'un kültürel ve gastronomik mirasını temsil eden beş tarihî lokanta çalışma kapsamına dâhil edilmiştir. Örnekleme dahil edilecek işletmelerin seçiminde; Osmanlı mutfağına ait yemeklerin günümüzde de menülerde yer alması, işletmenin kesintisiz şekilde hizmet vermesi ve İstanbul'un kültürel dokusu içinde anlamlı bir yere sahip olması gibi ölçütler esas alınmıştır.

Çalışmanın bazı sınırlılıkları bulunmaktadır. Araştırma yalnızca İstanbul'da faaliyet gösteren tarihî lokantalarla sınırlı tutulmuş, Türkiye'nin diğer bölgelerindeki benzer nitelikteki işletmeler kapsam dışında bırakılmıştır. Bu durum, elde edilen bulguların genellenebilirliğini kısıtlamaktadır. Ayrıca, çalışmada yalnızca doküman analizi yöntemi kullanıldığından, menü değişimlerine ilişkin elde edilen veriler mevcut ve geçmiş dönem menü içerikleri ile literatürde yer alan bilgilerle sınırlıdır. Bu nedenle, gelecekte gerçekleştirilecek araştırmalarda lokanta sahipleri, şefler ve müşterilerle yapılacak derinlemesine görüşmelerin yanı sıra katılımcı gözlem gibi nitel veri topla-

Tablo 1. Tarihî Lokantaların Temel Özellikleri

Lokanta İsmi	*Kuruluş Yılı*	*Uzmanlık Alanı (Mutfak Türü)*	*Şu anki Durumu (Aktif/Pasif)*	*Menü İçeriklerine Erişim Durumları*
Hacı Abdullah Lokantası	1888	Osmanlı mutfağı	Aktif	1986
Şeref Büryan	1892	Siirt mutfağı	Aktif	1892
Meşhur Filibe Köftecisi	1893	Köfte	Aktif	1893
Konyalı*	1897	Kebap	Pasif (Covid-19 Pandemisi)	-
İskele Restaurant*	1909	Deniz mahsulleri	Aktif	Ulaşılamadı.
Develi*	1912	Gaziantep mutfağı	Aktif	Ulaşılamadı.
Yanyalı Fehmi Lokantası*	1919	Osmanlı Saray mutfağı	Aktif	Ulaşılamadı.
Tarihi Ali Baba Balık Lokantası	1920	Balık	Aktif	1920
Tarihi Sultanahmet Köftecisi	1920	Köfte	Aktif	1920
Hacıbaba Restaurant*	1921	Osmanlı mutfağı	Pasif (2012)	-

* ile işaretlenen işletmelerden ikisi aktif olmadıkları için, üçü ise eski menülerine ait bilgiye ulaşılamadığı için incelenmemiştir.

Kaynak: Erkara 2010; Aldemir ve Sormaz 2020; İbiş 2021; Eryılmaz 2022; Genç vd. 2023 kaynaklarından yararlanılarak yazarlar tarafından derlenmiştir.

ma tekniklerinin kullanılması, araştırma bulgularının kapsam ve derinliğini artıracaktır.

BULGULAR VE TARTIŞMA

Çalışmanın bu bölümünde, İstanbul'daki tarihî lokantalara yönelik veriler sunulmaktadır. Araştırmada uygulanan doküman analizi yöntemi çerçevesinde, tarihî lokantalara ait geçmiş ve günümüz menüleri karşılaştırmalı olarak incelenmiş, ilgili akademik literatür değerlendirilmiş ve elde edilen veriler doğrultusunda Tablo 1, Tablo 2, Tablo 3, Tablo 4 ve Tablo 5 oluşturulmuştur.

Tablo 1, İstanbul'daki tarihî lokantaların kuruluş yılları, uzmanlık alanları, aktiflik durumları ve menü içeriklerine erişim durumlarını özetleyen temel bilgileri sunmaktadır. Bu veriler, çalışmanın örneklemini oluşturan lokantaların tarihsel ve kültürel arka planını anlamak açısından kritik bir zemin oluşturmaktadır. Tabloda bazı işletmelerin aktif olmadığı ya da geçmiş menülerine ulaşılamadığı belirtilmiştir. Bu durum, araştırmanın örneklem sınırlarını açık biçimde ortaya koyarken, aynı zamanda tarihî lokantaların sürekliliğini gösterememe riskiyle karşı karşıya kalabildiğini de ima etmektedir. Özellikle COVID-19 pandemisi gibi olağanüstü durumların bazı köklü işletmelerin faaliyetlerine son vermesine yol açması, gastronomik mirasın korunması açısından dikkat çekici bir kırılma noktasıdır.

Lokantaların kuruluş yılları incelendiğinde, en eski örneğin 1888 yılında faaliyete geçen Hacı Abdullah Lokantası olduğu belirlenmiştir. Bu durum, Osmanlı mutfak kültürünün günümüze kadar taşınarak sürdürülebilirliğini koruduğuna işaret etmektedir. Lokantaların uzmanlık alanlarına ilişkin yapılan değerlendirmelerde ise dikkate değer bir mutfak çeşitliliği göze çarpmaktadır. Yalnızca Osmanlı mutfağına özgü yemeklerin sunulduğu işletmelerin yanı sıra, Siirt ve Gaziantep gibi yerel mutfaklara odaklanan; kebap, köfte ve balık gibi spesifik yemek türlerini ön plana çıkaran lokantaların da varlığı dikkat çekicidir. Bu çeşitlilik, İstanbul'un tarihsel süreçte farklı kültürlerle kurduğu etkileşimlerin bir yansıması olarak değerlendirilebilir. Nitekim Ünsal (2021) da çalışmasında, İstanbul'un zengin ve çok katmanlı mutfak kültürüne sahip olduğunu vurgulamaktadır.

Tablo 2'de yer alan veriler doğrultusunda, Hacı Abdullah Lokantası'nın menüsünde geleneksel Türk mutfağına ait yemeklerin ağırlıkta olduğu görülmektedir. Özellikle Osmanlı-Türk mutfağının klasikleşmiş örneklerinin (örneğin tas kebabı, hünkar beğendi, zeytinyağlı yaprak sarma gibi) menüdeki yüksek temsil oranı, işletmenin tarihsel mirasa sahip çıkma eğilimini ve geleneksel gastronomi anlayışını sürdürme çabasını yansıtmaktadır. Bu durum, lokantanın yalnızca bir yemek yeme alanı değil, aynı zamanda kültürel bir hafıza mekânı işlevi gördüğünü ortaya koymaktadır.

Menüde yer alan yemekler kategorik olarak incelendiğinde çorba, zeytinyağlılar, etli ana yemekler, sebze yemekleri ve tatlılar olmak üzere çok yönlü bir dağılım sergilemektedir. Bu çeşitlilik, hem farklı damak tatlarına hitap etme amacını hem de Osmanlı saray mutfağının zenginliğini yansıtan bir sunum anlayışını göstermektedir. Ayrıca menüdeki yemek adlarının geleneksel isimlerle sunulması (örneğin ''kuzu incik'', ''mutancana'', ''irmik helvası'') kültürel otantiklik algısını güçlendirmektedir.

Bu bulgular, Hatipoğlu'nun (2014) Osmanlı saray mutfağının gastronomi turizmi bağlamında ele alındığı çalışmasıyla paralellik göstermektedir. Söz konusu çalışmada, İstanbul'da faaliyet gösteren restoranların menülerinde yer alan geleneksel yemeklerin büyük oranda orijinal reçetelere dayandırıldığı, ancak sunum biçimlerinin modern gastronomi anlayışı çerçevesinde yeniden yorumlandığı tespit edilmiştir. Bu yaklaşım, geleneksel gastronomik mirasın yalnızca korunmasını değil, aynı zamanda günümüz tüketici beklentilerine uygun biçimde yeniden işlenerek sürdürülebilirliğinin sağlanmasını mümkün kılmaktadır.

Tablo 3'te elde edilen bulgular, Şeref Büryan Lokantası'nın menüsünün, yöresel mutfak mirasının korunması ve temsil edilmesi açısından önemli bir örnek oluşturduğunu göstermektedir. İşletme, kuruluş aşamasında yalnızca büryan kebabına odaklanmış olmasına rağmen, zaman içerisinde menüsünü genişleterek Siirt mutfağına

Tablo 2. Hacı Abdullah Lokantası'nın Menüsüne Yönelik Bulguların Değerlendirilmesi

Eski Menüde Yer Alan Temel Yemekler	*Günümüzde Bulunmayan Yemekler*	*Güncel Menülere Yeni Eklenen Yemekler*
Et Suyu	Kuzu Pilavlı	Yayla Çorbası
Dana Haşlama	Kuzu Kapama	Bamya Çorbası
Kuzu Pilavlı	Tavuk Fırın	İçli Köfte / Fırın Köfte
Kuzu Kapama	Et Sote Mantarlı	Keşkekli Piliç / Keşkekli Kebap
Tavuk Fırın	Köfte Izgara	Kuzu İncik Fırın / Kuzu İncik Sebzeli
Elbasan Tava	Ciğer Izgara	Dana Çömlek Kebabı
Yufkalı Kuzu İncik	Kuzu Pirzolası	Urfa Tereyağında Keme Mantarı
Pilav Kebaplu	Kuzu Şiş Kebap	Kavurma
Beğendili Kebap	Dana Pirzolası	Tavuk Dolması
Beğendili Piliç	Taze Fasulye	Kuzu Dolması
Tavuk Pilavlı	Makarna Fırın	Pırasa / Humus
Et Sote Mantarlı	Semizotu	Turfanda Enginar / Çalı Fasulye
Kuzu Tandır	Kabak Musakka	Mantarlı Ciris Otu
Köfte Izgara	Türlü Fırın	Mantarlı Şevketibostan Otu
Ciğer Izgara	Karnıyarık	Kurutulmuş Biber Dolması
Kuzu Pirzolası	Balıklar	Kurutulmuş Patlıcan Dolması
Kuzu Şiş Kebap	Meyvalı Turta	Pilav Fasulyeli
Dana Pirzolası	Meyvalı	İç Pilav
Barbunya Pilaki	Baklava	Perde Pilavı
Yaprak Dolma	Sarı Burma	Peynirli Börek
Taze Bakla Yoğurtlu	Yoğurt Tatlısı	Hünkar Beğendi (Sade)
Taze Fasulye		Keşkek (Sade)
Biber Dolma		Zeytinyağlı Sebze Yemeği
Patlıcan Tava Yoğurtlu		Ispanak (Yoğurtlu)
İmam Bayıldı		Yaprak Sarma (Yoğurtlu)
Enginar		Biber Dolması (Yoğurtlu)
Makarna Fırın		Karışık Dolma (Yoğurtlu)
Pilav Şehriyeli		Dağ Kekiği Salatası
Semizotu		Çoban Salata
Kuru Fasulye		Hacı Abdullah Yoğurdu
Bezelye		Pancar Turşu
Kabak Musakka		Sakızlı Muhallebi / Fırın Sütlaç
Türlü Fırın		Ayva Tatlısı (Sade) / Ekmek Kadayıfı
Karnıyarık		(Sade)
Balıklar		Şekerpare / İrmik Helvası
Domates Hıyar Salata		Vanilyalı Dondurma / Limonlu
Karışık Salata		Dondurma
Silivri Yoğurdu		Çikolatalı Dondurma
Cacık		Tavuk Göğsü / Kazandibi
Karışık Turşu		Fıstıklı Tel Kadayıf
Çeşitli Meyve Kompostoları		Özel Hacı Abdullah Haşhaş Tatlısı
Meyvalı Turta		Künefe / Keşkül / Aşure
Muhallebi Meyvalı		Hacı Abdullah Spesiyali
Sütlaç Çilekli		Arnavut Tatlısı Trileçe
Kemal Paşa		İncir Tatlısı / Kabak Tatlısı
Baklava		Samsa
Tel Kadayıfı		Ekmek Kadayıfı Kaymaklı / Ayva
Sarı Burma		Kaymaklı
Yoğurt Tatlısı		Ayva Ballı Muzlu Kaymaklı
		Orta Boy Sakızlı Muhallebi
		Orta Boy Keşkül

Tablo 3. Şeref Büryan Menüsüne Yönelik Bulguların Değerlendirilmesi

Eski Menüde Yer Alan Temel Yemekler	*Günümüzde Bulunmayan Yemekler*	*Güncel Menülere Yeni Eklenen Yemekler*
Büryan	-	Mercimek Çorbası Ispanak Çorbası Ezogelin Çorbası Ayran Aşı (Lebeniye) Çoban Salata Cevizli Salata Fettuş Salata Roka Salatası Tabule Salatası Humus Salatası Humus Etli Çiğ Köfte Soslu Patlıcan Acılı Ezme Amerikan Salatası Manda Yoğurt Cacık Panço Pilaki Söğüş Siğirt Kebabı Mumbar İçli Köfte Ekşili Arap Dolması Perde Pilavı Soslu içli köfte Kebap çeşitleri Parmak Patates Oruk Sarı Burma Ev Baklavası Künefe Fıstıklı baklava Dondurmalı İrmik Kabak Tatlısı Havuç Dilimi Fırın Sütlaç Katmer Dondurma

özgü geleneksel yemeklere ağırlık vermiştir. Bu süreç, bölgesel gastronomik değerlerin işletme kimliğiyle bütünleşmesine ve kültürel çeşitliliğin menü planlaması yoluyla görünür kılınmasına olanak tanımıştır. Böylece, Şeref Büryan Lokantası yalnızca belirli bir yemeğin sunulmasından öte, gastronomik mirasın korunması ve bölgesel kimliğin mutfak aracılığıyla yeniden üretilmesi bağlamında işlevsel bir rol üstlenmektedir.

Benzer şekilde, literatürde yapılan çalışmalar da restoran menülerinde yöresel yemeklerin yaygın şekilde yer almasının, yerel kültürün yaşatılması ve gastronomi turizminin desteklenmesi açısından stratejik bir yaklaşım olduğunu ortaya koymaktadır. Örneğin, Yılmaz (2020) tarafından

Trabzon mutfağı üzerine yapılan çalışmada, restoran menülerinde geniş ölçekte yöresel yemeklerin yer aldığı; bunun hem kültürel sürekliliği sağladığı hem de destinasyonun gastronomik çekiciliğini artırdığı ifade edilmiştir. Bu doğrultuda, Şeref Büryan Lokantası'nın menüsünde güçlü biçimde temsil edilen yöresel unsurlar, gastronomik mirasın sürdürülebilirliği ve yerel kimlik inşası açısından önemli bir araç olarak değerlendirilebilir.

Öte yandan, Büyükşalvarcı ve arkadaşlarının (2016) Konya yöresine ilişkin yaptıkları araştırmada, restoran menülerinde yalnızca belli başlı yöresel yemeklere yer verildiği; diğer birçok yöresel yemeğin ise menülerde sınırlı olarak temsil edildiği tespit edilmiştir. Bu durumun sebepleri arasında, işletmelerin ticari kaygıları, yöresel yemekleri yapabilecek nitelikli ustaların azlığı ve yöre halkının bu yemekleri ev ortamında yapmayı tercih etmesi nedeniyle restoranlarda talebin düşük olması gösterilmiştir. Bu bulgular, yöresel yemeklerin menüye dahil edilme oranının hem kültürel hem de ekonomik dinamiklerle şekillendiğini ortaya koymaktadır.

Tablo 4'teki bulgular, İstanbul'da köfte temalı iki köklü lokanta olan Meşhur Filibe Köftecisi ile Tarihi Sultanahmet Köftecisi'nin menülerinin, geleneksel lezzetleri yaşatmaya odaklandığını ortaya koymaktadır. Her iki işletmenin uzun süredir hizmet veriyor olması, köfte gibi geleneksel bir yemeğin korunarak sunulmasına ve bu yemek üzerinden özgün bir marka kimliği oluşturulmasına katkı sağlamıştır.

Meşhur Filibe Köftecisi'nin menüsünün oldukça sınırlı olduğu görülmektedir. Menüde yalnızca birkaç geleneksel ürünün (köfte, piyaz, tatlı) yer alması, işletmenin belirli bir yemeğe odaklanarak uzmanlaşmayı tercih ettiğini ve geleneksel tatların özgünlüğünü korumaya önem verdiğini göstermektedir. Tarihi Sultanahmet Köftecisi'nin menüsünün de köfte merkezli olduğu; ancak buna ek olarak çorba, pilav ve tatlı gibi tamamlayıcı ürünlerin de yer aldığı görülmektedir. Bu yaklaşım, işletmenin geleneksel çizgiyi sürdürürken, aynı zamanda farklı müşteri beklentilerine yanıt vermeyi amaçladığını göstermektedir.

Tablo 5'te yer alan bulgular incelendiğinde, Tarihi Ali Baba Balık Lokantası'nın erken dönem menüsünün oldukça sınırlı ve odaklanmış bir yapıya sahip olduğu görülmektedir. Menüde temel olarak çeşitli balık türlerinin yanı sıra yalnızca piyaz, patates kroket ve patlıcan salatası gibi az sayıda tamamlayıcı ürünün yer alması, işletmenin kuruluş döneminde sadeleşmiş ve uzmanlaşmış bir gastronomik yaklaşıma sahip olduğunu

Tablo 4. Meşhur Filibe Köftecisi ve Tarihi Sultanahmet Köftecisi'nin Menülerine Yönelik Bulguların Değerlendirilmesi

Lokanta Adı	*Eski Menüde Yer Alan Temel Yemekler*	*Günümüzde Bulunmayan Yemekler*	*Güncel Menülere Yeni Eklenen Yemekler*
Meşhur Filibe Köftecisi	Filibe Köftesi Piyaz Yoğurt tatlısı	-	Sütlaç
Tarihi Sultanahmet Köftecisi	Piyaz Helva Köfte	-	Mercimek Çorbası Pilav Kuzu Şiş Patates Kızartması

Tablo 5. Tarihi Ali Baba Balık Lokantası'nın Menüsüne Yönelik Bulguların Değerlendirilmesi

Eski Menüde Yer Alan Temel Yemekler	*Günümüzde Bulunmayan Yemekler*	*Güncel Menülere Yeni Eklenen Yemekler*
Balık Çeşitleri Piyaz Patates Kroket Patlıcan Salatası	-	Çeşitli Mezeler

göstermektedir. Bu yapı, lokantanın menü planlamasında belli başlı ürün gruplarına odaklanarak belirli bir damak zevkine hitap etme çabasını ve balık merkezli bir gastronomik kimlik oluşturma stratejisini yansıtmaktadır. Ancak zaman içerisinde menüdeki meze çeşitliliğinde dikkate değer bir artış yaşandığı; başlangıçlar ile soğuk ve sıcak mezeler açısından daha zengin, çeşitli ve farklı damak tatlarına hitap eden bir menü yapısına geçildiği gözlemlenmiştir. Bu değişim yalnızca içeriksel bir genişleme olarak değil, aynı zamanda Türkiye'deki meyhane kültürü ile deniz ürünleri tüketim alışkanlıklarında yaşanan dönüşümün tarihî lokantalar üzerindeki etkilerini ortaya koyan sosyo-gastronomik bir göstergedir (Erdinçli 2023).

Özellikle meze kategorisinde meydana gelen çeşitlenme, işletmenin klasik anlamda ''ana yemek odaklı'' bir balık lokantası olma kimliğinden uzaklaşarak, müşterilerine daha sosyal, paylaşım temelli ve uzun süreli gastronomik deneyimler sunma anlayışına yöneldiğini göstermektedir. Bu bağlamda menüdeki çeşitlenme, yalnızca beslenmeye yönelik bir hizmet değil, aynı zamanda toplumsal etkileşim alanı sunan bir kültürel pratiğin yeniden inşası olarak değerlendirilebilir. Nitekim Bessière'nin (1998) vurguladığı üzere, gastronomi yalnızca bireysel tüketimle sınırlı bir eylem değil, aynı zamanda kültürel kimliklerin, aidiyetlerin ve sosyal ilişkilerin kurulduğu bir paylaşım alanıdır. Bu perspektiften bakıldığında, Tarihi Ali Baba Balık Lokantası'ndaki menü dönüşümü; tüketici taleplerinin evrimi, gastronomik sunum anlayışındaki değişimler ve mekânın sosyokültürel işlevindeki genişleme ile doğrudan ilişkilidir. Lokantanın artık yalnızca bir yemek yeme alanı değil; sosyalleşme, kültürel aktarım ve deneyimsel tüketim pratiklerinin yaşandığı bir mekân olarak konumlandığı söylenebilir.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Çalışmanın sonucunda İstanbul'daki bazı tarihî lokantaların kuruluşlarının 19. yüzyıla kadar uzandığı ve bu işletmelerin çok katmanlı tarihî geçmişe sahip yapılar olarak günümüzde hâlen faaliyette oldukları tespit edilmiştir. Bu lokantaların Osmanlı mutfak mirasının bazı unsurlarını günümüze taşıdığı, tarihsel sürekliliği temsil ettiği ve dolayısıyla kültürel sürdürülebilirliğin ender örnekleri arasında yer aldığı anlaşılmaktadır. Bu doğrultuda, ilgili bakanlıklar (Kültür ve Turizm Bakanlığı, Ticaret Bakanlığı), yerel yönetimler ve gastronomi alanındaki akademik kurumlar arasında iş birliği sağlanarak, bu lokantaların ''yaşayan kültürel miras mekânı'' olarak tanımlanması, envantere alınması ve kültürel koruma kapsamına alınmaları gerekmektedir. Ayrıca, bu işletmelerin gastronomi turizmi rotalarına entegrasyonu sağlanarak hem ekonomik canlılık oluşturulmalı hem de kültürel aktarım işlevi kurumsallaştırılmalıdır.

Bazı tarihî lokantaların artık faal olmadığı ve geçmişe dair menü içeriklerinin, tariflerin ya da yazılı belge ve kaynakların bulunamadığı görülmüştür. Bu durum, gastronomik mirasın kayıt altına alınmaması ve sistematik bir belgeleme kültürünün eksikliği nedeniyle kültürel değerlerin geri dönüşü olmayan biçimde yitirilme riski taşıdığını ortaya koymaktadır. Bu çerçevede, tarihî lokantalara ait menülerin, reçetelerin, fotoğrafların, mutfak hikâyelerinin ve şef anlatılarının dijital platformlarda sistemli olarak toplanması amacıyla üniversiteler bünyesinde ''Gastronomik Miras Dijital Arşivi''projeleri başlatılmalıdır. Bu projeler, TÜBİTAK ve Avrupa Birliği gibi fon kaynaklarıyla desteklenmelidir. Ayrıca, geçmişte var olan ancak kapanmış lokantaların izlerinin sürülmesi için sözlü tarih çalışmaları teşvik edilerek, kent belleğine katkı sunacak açık erişimli dijital bellek projeleri oluşturulmalıdır.

COVID-19 pandemisi ve ekonomik krizler gibi dışsal ve ani değişimlerin bazı köklü lokantaların kapanmasına sebep olduğu tespit edilmiştir. Bu durum, gastronomik kültürün sürdürülebilirliği açısından kırılganlık taşıyan geleneksel işletmelerin ne derece risk altında olduğunu ortaya koymaktadır. Bu doğrultuda, özellikle kültürel miras niteliği taşıyan yeme-içme işletmelerine yönelik afet ve kriz zamanlarında uygulanmak üzere ''Gastronomik Miras Koruma Fonu'' oluşturulmalı; bu fon aracılığıyla kira desteği, personel istihdam teşviki, dijitalleşme desteği gibi finansal ve yapısal destek mekanizmaları sağlanmalıdır. Ayrıca, bu tür lokantaların kriz dönem-

lerinde sürdürülebilirliğini koruyabilmesi için kamu-özel iş birlikleri geliştirilerek gastronomik dayanışma ağları kurulmalıdır.

Hacı Abdullah Lokantası örneğinde görüldüğü gibi bazı işletmeler, Osmanlı-Türk mutfağının klasikleşmiş yemeklerini menülerinde koruyarak ve geleneksel pişirme tekniklerini sürdürerek sadece bir lokanta değil, aynı zamanda kültürel hafıza mekânı işlevi görmektedir. Menüdeki ürün çeşitliliği ve tarihsel süreklilik bu işletmelere kimlik kazandırmakta ve onların gastronomik miras taşıyıcısı olma rolünü pekiştirmektedir. Bu kapsamda, tarihsel tarifleri koruyan işletmelere ''Gastronomik Miras Sertifikası'' verilmesi; bu sertifika ile işletmenin kültürel değeri resmî olarak tanınmalı ve bu tür lokantalara özel vergi avantajları, tanıtım desteğinde öncelik sağlanmalıdır. Ayrıca, bu lokantaların anlatılarını içeren belgesel içerikler hazırlanarak kamuoyunda farkındalık oluşturulmalı ve gastronomi turizmi çerçevesinde bu işletmelerin hikâyesi uluslararası mecralarda da tanıtılmalıdır.

Hacı Abdullah Lokantası'nın menü içeriğinde çorba, zeytinyağlılar, etli ana yemekler, tatlılar gibi çeşitli yemek kategorilerine yer verilmesi, Osmanlı saray mutfağının yapısal çeşitliliğini yansıtarak gastronomik mirasın çok boyutlu biçimde temsil edildiğini göstermektedir. Bu çeşitlilik, farklı damak zevklerine hitap etmesiyle birlikte, tüketicilere alternatif tercihler sunmakta ve kültürel mirasın daha kapsayıcı ve temsil gücü yüksek bir biçimde sunulmasına katkı sağlamaktadır. Bu nedenle, geleneksel mutfak kategorilerinin korunarak menü planlamasında kullanılmasını teşvik eden kılavuzlar hazırlanmalı ve bu rehberler gastronomi alanında eğitim gören öğrencilere uygulamalı biçimde öğretilmelidir. Ayrıca, tarihî lokantalar ile üniversitelerin gastronomi bölümleri arasında staj ve uygulama iş birlikleri kurulmalıdır. Böylece hem öğrencilerin geleneksel mutfakla tanışmaları hem de işletmelerin kurumsal bilgi aktarımıyla desteklenmesi sağlanmalıdır.

Şeref Büryan Lokantası'nda gözlemlendiği gibi, yöresel yemeklere menülerde yer verilmesi ve bir yemeğin etrafında işletme kimliği inşa edilmesi, bölgesel mutfak değerlerinin korunmasına ve temsil edilmesine olanak tanımaktadır. Bu durum, yerel gastronomik kimliğin kent merkezlerinde görünür kılınmasına katkı sağlamaktadır. Bu çerçevede, her kentin tarihî merkezlerinde yöresel mutfakları temsil eden en az bir işletmenin desteklenerek faaliyet göstermesi için belediyelerce ''Yöresel Lokanta Teşvik Programı'' oluşturulmalıdır. Ayrıca, coğrafi işaretli ürünlerin menülere entegrasyonunu sağlayan yönerge ve uygulamalar geliştirilmeli; bu sayede tarihî lokantalar, yerel mutfakların sürdürülebilir temsilcileri olarak güçlendirilmelidir.

Meşhur Filibe Köftecisi ve Tarihi Sultanahmet Köftecisi gibi işletmelerin belirli bir üründe uzmanlaşması ve uzun yıllardır aynı lezzetleri sunmaları, gastronomik markalaşmanın geleneksel boyutuna örnek teşkil etmektedir. Bu nedenle, tek ürün odaklı uzmanlaşmış lokantaların gastronomi turizmi temalı rehberlerde özel olarak yer alması sağlanmalıdır. Ayrıca, bu işletmelere dijitalleşme ve sürdürülebilirlik konularında danışmanlık hizmetleri verilerek, geleneksel çizgileri bozulmadan çağın gerekliliklerine uyum sağlamaları desteklenmelidir.

Tarihi Ali Baba Balık Lokantası'nda menünün zamanla genişleyerek klasik balık yemeği anlayışından, sosyal paylaşımı teşvik eden meze çeşitliliğine dayalı daha etkileşimli bir gastronomi deneyimine evrildiği gözlemlenmiştir. Bu dönüşüm, lokantanın işlevini yalnızca beslenme değil, sosyalleşme ve kültürel aktarım alanı olarak da yeniden tanımlamaktadır. Bu bağlamda, tarihî lokantaların fiziksel düzenlemeleri, servis yapıları ve menü stratejileri, sosyal paylaşımı ve mekânsal deneyimi önceleyen anlayışlarla yeniden planlanmalı; bu işletmeler ''gastronomik buluşma noktaları'' olarak kentsel tasarım ve turizm planlamalarında özel bir konuma yerleştirilmelidir.

Menülerin içeriksel olarak geleneksel tariflere sadık kaldığı, ancak sunum biçimlerinde modernleşmeye gidildiği anlaşılmaktadır. Bu yaklaşım, hem geleneksel mirasın korunmasını hem de günümüz tüketici beklentilerine cevap verilmesini mümkün kılmaktadır. Bu çerçevede, gastronomi eğitimi veren kurumların müfredatlarında geleneksel reçeteler ile modern sunum tekniklerinin harmanlandığı uygulamalı atölye derslerine ağırlık verilmesi; ayrıca şef ve işletme

yöneticilerine yönelik ''yeniden yorumlanan geleneksel mutfak'' temalı eğitim programlarının düzenlenmesi önerilmektedir.

Genel değerlendirmeler ışığında, İstanbul'daki tarihî lokantaların sadece yeme-içme sunan işletmeler değil, aynı zamanda kent kimliğini şekillendiren, kolektif belleği canlı tutan ve kültürel aktarım sağlayan çok katmanlı mekânlar olduğu anlaşılmaktadır. Bu nedenle, tarihî lokantaların kentsel hafıza alanları olarak kabul edilmesi, bu mekânlara kültürel varlık statüsü verilerek koruma altına alınması, gastronomi temalı kent politikalarının bir parçası haline getirilmesi ve turizm planlamalarında bu değerlerin öncelikli olarak değerlendirilmesi önerilmektedir.

KAYNAKÇA

Akbaba, A. ve Çetinkaya, N. (2018). *Gastronomi ve Yiyecek Tarihi.* Ankara: Detay Yayıncılık.

Akkaya, A. (2020). Gastronomi Turizminde Otantik Mekânlar, *International Social Sciences Studies Journal*, 6 (67): 3366-3371.

Aldemir, N. ve Sormaz, Ü. (2021). Sürdürülebilir Turizm Kapsamında Bir Asrı Aşan Tecrübe: Asırlık Restoranlarımız, *Aydın Gastronomy*, 5 (1): 71-80.

Altıntaş, M. (2019). Osmanlı İstanbul'unda Lokanta ve Tatlıcı Esnafı *(Basılmamış Yüksek Lisans Tezi)*. İstanbul: Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Alzuhairi, S. (2023). İstanbul İli Gastronomi Turizmi Gelişmişlik Düzeyi: Arap Turistler Üzerinde Bir Araştırma *(Basılmamış Yüksek Lisans Tezi)*. İstanbul: Gelişim Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü.

Avcıkurt, C. ve Sarıoğlan, M. (2019). *Gastronomi Olgusuna Sosyolojik Bakış.* Ankara: Detay Yayıncılık.

Bessière, J. (1998). Local Development and Heritage: Traditional Food and Cuisine as Tourist Attractions in Rural Areas, *Sociologia Ruralis*, 38 (1): 21-34.

Bilgin, A. (2000). Osmanlı Sarayının İâşesi (1489-1650) *(Basılmamış Doktora Tezi)*. İstanbul: Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Bilgin, A. (2010). Osmanlı Döneminde İstanbul Mutfak Kültürü, *Akademik Araştırmalar Dergisi (İstanbul 2010 Avrupa Kültür Başkenti İstanbul Özel Sayısı)*, 12 (47-48): 229-245.

Bowen, G. A. (2009). Document Analysis as a Qualitative Research Method, *Qualitative Research Journal*, 9 (2): 27-40.

Büyükşalvarcı, A., Şapcılar, M. C. ve Yılmaz, G. (2016). Yöresel Yemeklerin Turizm İşletmelerinde Kullanılma Durumu: Konya Örneği, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4 (4): 165-181.

Duman, H. ve Avcıkurt, C. (2023). Evaluation of Local Dishes as an İntangıble Cultural Heritage Value in Terms of Gastronomy Tourism: The Case of Ayvalık, *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 6(2): 548-557.

Erdinçli, İ. (2023). 16. Yüzyıldan 20. Yüzyıla İstanbul Meyhane Âlemlerine Eşlik Eden Mezeler ve Yiyecekler, *Tarih Araştırmaları Dergisi*, 42 (73): 151-180.

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

Genç, G., Akyürek, S. ve Kızılcık, O. (2023). Cumhuriyetin 100. Yılında Restoran İşletmeleri: Gelişimsel Süreç ve Önemli Olaylar, *BAUNSOBED*, 26 (49-1): 559-578.

Hatipoğlu, A. (2014). Osmanlı Saray Mutfağı'nın Gastronomi Turizmi Çerçevesinde İncelenmesi. (Basılmamış Doktora Tezi). Sakarya: Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Hatipoğlu, A. ve Batman, O. (2014). Osmanlı Saray Mutfağı'na Ait Gastronomik Unsurların Günümüz Türk Mutfağı İle Kıyaslanması, *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 11 (2): 62-74.

İbiş, S. (2021). İstanbul'daki Asırlık Restoranlar ve Bu Restoranlara Yönelik Çevrimiçi Yorumların Incelenmesi, Yönetim, *Ekonomi ve Pazarlama Araştırmaları Dergisi*, 5 (2): 127-139.

Karakuyu, M., Tezer, S. T. ve Balık, H. (2010). İstanbul'un Tarihsel Topoğrafyası ve Literatür Değerlendirmesi, *Türkiye Araştırmaları Literatür Dergisi*, 8 (16): 33-60.

Kaşlı, M., Cankül, D., Köz, E. N., & Ekici, A. (2015). Gastronomik Miras ve Sürdürülebilirlik: Eskişehir Örneği,*Eko-Gastronomi Dergisi*, 1(2): 27-46.

Martins, M. (2016). Gastronomic Tourism and the Creative Economy, *Journal of Tourism, Heritage & Services Marketing*, 2(2): 33-37.

Özbay, G. (2019). Dünden Bugüne Gastronomi. İçinde: M. Sarışık (Editör). *Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi.*(ss. 1-40). Ankara: Detay Yayıncılık.

Özer, Ç. ve Atay, E. (2022). Osmanlı Saray Mutfağı Teşkilatı ve Escoffier Mutfak Hiyerarşisi Üzerine Bir Araştırma, *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 6 (2): 468-477.

Patton, M. Q. (2002). *Qualitative Research and Evaluation Methods* (Üçüncü baskı). Sage Publications.

Sarışık, M. ve Hatipoğlu, A. (2013). Türkiye'de Yiyecek İçecek Sektörünün Gelişimi. İçinde: Ş. Çavuş, Z. Ege ve O.E. Çolakoğlu (Editörler) *Türk Turizm Tarihi, Yapısal ve Sektörel Gelişim.* (ss.185-201). Ankara: Detay Yayıncılık.

Sever, M. (2022). Geçmişten Günümüze İstanbul Lezzetleri (2. Baskı). İstanbul: İBB Yayınları.

Sezen, T. S. (2020). Gastronomi Nedir. İçinde: Z. D. Shipman (Editör) *Gastronomide Geçmiş, Bugün ve Gelecek*. (ss. 2-15). Ankara: Detay Yayıncılık.

Tylor, E. B. (1871). Primitive Culture: Researches into the Development of Mythology, *Philosophy, Religion, Art, And Custom*, (Vol. 2). J. Murray.

Ünsal, A. (2021). *İstanbul'un Lezzet Tarihi* (1.Baskı). İstanbul: Everest Yayınları.

Yılmaz, Ö. (2020). Trabzon Yöresel Yemeklerinin Yerel Restoran Menülerinde Yer Alma Düzeyleri, *Bayburt Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi*, 3 (2): 122-130.

Zhang, T., Chen, J. ve Hu, B. (2019). Authenticity, Quality, and Loyalty: Local Food and Sustainable Tourism Experience, *Sustainability*, 11(12): 3437.



Talha Serdar SEZEN

Lisans eğitimini İzmir Ekonomi Üniversitesi Uygulamalı Yönetim Bilimleri Yüksekokulu Mutfak Sanatları ve Yönetimi bölümünde 1.'lik derecesi ile 2015 yılında tamamladı. Aynı zamanda çift anadal programını tamamlayarak İşletme Bölümünden lisans derecesi aldı. 2011-2016 yılları arasında Türkiye, ABD ve Fransa'da çeşitli otel ve restoranlarda çalıştı. 2016 yılında İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde araştırma görevlisi olarak çalışmaya başladı. Lisansüstü eğitimi için Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı'na görevlendirildi. Halen aynı anabilim dalında eğitimine ve görevine devam etmekte olan Sezen, Gastronomi, Gastronomi Turizmi ve Gastronomi Eğitimi alanlarında araştırmalar yapmaktadır.



Hayriye DUMAN

Adnan Menderes Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu Seyahat İşletmeciliği Bölümünden mezun oldu (2016). Yüksek lisans (2018) ve Doktora derecesini (2024) Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim dalından aldı. Batman Üniversitesi'nde çalışmaya başladı (2023). Halen Batman Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde görev yapmaktadır. Temel çalışma alanları; gastronomi ve mutfak sanatları, sürdürülebilir turizm ve turizm pazarlamasıdır.



Cevdet AVCIKURT

Uludağ Üniversitesi-Balıkesir Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Bölümü'nden 1988 yılında mezun olmuştur. Ardından University of Surrey (İngilitere) Turizm ve Otel Endüstrisi Yönetim Bilimleri Bölümü'nde "Tourism Development and Government Policy in Turkey (Türkiye'de Turizmin Gelişimi ve Devlet Politikası)" konulu tez çalışmasını tamamlayarak yüksek lisanstan mezun olmuştur. Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı doktora programı kapsamında "Avrupa Birliği ile Bütünleşme Sürecinde Türk Turizmi-Etkiler ve Öneriler" başlıklı doktora tezini 1997 tarihinde tamamlayarak doktor unvanı almaya hak kazanmıştır. 1997 tarihinde Balıkesir Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu'nda Yardımcı Doçent Doktor kadrosuyla göreve başlamıştır. 2006 tarihinden bu yana Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi'nde (Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu-1975-2013-arası) Profesör olarak çalışmaya devam etmektedir.