

TRABZON ŞEHRİNDE 1856 YILINDAN BERİ PİLAVI GRAMLA SATAN BİR İŞLETME: KALKANOĞLU PİLAV LOKANTASI

Prof. Dr. Yusuf Sürmen

Karadeniz Teknik Üniversitesi İİBF

Arş. Gör. Yaşar Bayraktar

Karadeniz Teknik Üniversitesi İİBF

ÖZ

Bu çalışmanın amacı gıda sektöründe önemli payı olan lokantacılığın tarihsel olarak değişim ve gelişimine ışık tutup, Trabzon’da 1856 yılından beri pilavı gramla satan Kalkanoğlu Pilav Lokantası’nı tanıtmaktır. Bu bağlamda çalışmada Kalkanoğlu Pilav Lokantası’na dair tarihsel süreç özetlenmiş ve kuşaklar itibariyle işletmeye ilişkin bilgiler sunulmaya çalışılmıştır. Hem tarihi hem de kültürel dokularla bezenmiş Trabzon’da yeme-içme kültürüne dair toplumsal hafızanın aktarıldığı tarihi mekân olma özelliği taşıyan Kalkanoğlu Pilav Lokantası geçmişin dokusuyla gelecek arasında köprü vazifesi görmektedir. Kalkanoğlu Süleyman Ağa’nın “Kepçenin hilesi, terazinin adaleti vardır.” sloganıyla 1856 yılında açtığı ve sonraki nesillere aktardığı Kalkanoğlu Pilav Lokantası’nda günümüz itibariyle gramla pilav, kavurma, kuru fasulye ve hoşaf satışı 4. kuşak Taner Kalkanoğlu ve oğulları tarafından gerçekleştirilmektedir. İşletmecilik düzeyinde olası haksız rekabeti önleyebilmek için marka tescil belgesine sahip Kalkanoğlu Pilav Lokantası kültürel miras niteliğinde olup, bu tarihi mekân Trabzon açısından önemli bir yere sahiptir.

Makale Geliş Tarihi : 25.04.2018

Yayın Kurulu Kabul Tarihi : 21.05.2018

Anahtar Kelimeler: Lokanta, Lokantacılık, Kalkanoğlu Pilav Lokantası

Jel Kodu: M10, M19, L66

**A BUSINESS SELLING RICE DISH IN GRAMS SINCE 1856:
KALKANOĞLU RICE DISH RESTAURANT IN TRABZON**

ABSTRACT

The aim of this study is to introduce the Kalkanoğlu Rice Restaurant which has sold its rice with gram since 1856 in Trabzon by shedding light on the historical change and development of the restaurant which is an important part of the food sector. In this context, the historical continuum about the Kalkanoğlu Rice Restaurant was summarized and information about the business in terms of generations was tried to be presented. The Kalkanoğlu Rice Restaurant, which is a historical place where social memories about the culture of eating and drinking are conveyed in Trabzon which is decorated with both historical and cultural textures, is a bridge between the past and the future. Kalkanoğlu Rice Restaurant which was opened by Kalkanoğlu Suleyman Aga in 1856 with the slogan of “Ladle has trick, Scale has justice.” sells rice, roast, dried beans and appetizers in the present day by the fourth generation Taner Kalkanoğlu and his sons. In order to prevent possible unfair competition at the level of business, Kalkanoğlu Rice Restaurant with trademark registration certificate, is a cultural heritage and historical place has an important place in terms of Trabzon.

Keywords: Restaurant, Restaurant Sector, Kalkanoğlu Rice Restaurant

Jel Code: M10, M19, L66

1. LOKANTA

1.1 Lokantanın Tanımı ve Açıklaması

Lokanta (İtalyanca: *locanta*), kazanç amacıyla açılmış, çok çeşitli yemekler çıkaran, müşterilerin para karşılığında yiyip içtikleri yerdir.

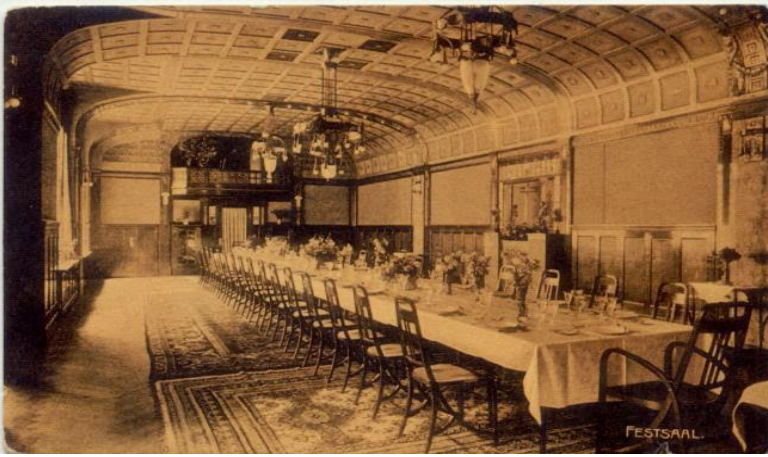
Türk Dil Kurumu Sözlüğü'nde lokanta sözcüğü restoran (Fransızca: *restaure*) ve aşevi (Osmanlıca: عشوی) sözcükleri ile aynı anlamda kullanılmaktadır.

Yemek ve içmek insanoğlunun binlerce yıllık serüveninde en temel ihtiyaçlarındandır. İnsanlar bu ihtiyaçlarını kendi üretimleriyle ya da üreticilerinden hammadde ve mamul satın alarak gidermektedir. Öte yandan yeme ve içme ihtiyaçlarının karşılanma şekilleri de, insanların hayat tarzları ve şartlardaki değişimler paralelinde zaman içinde değişim göstermiştir. Geline nokta da ise hayatta kalmak için bedenin doğal bir eksikliği olan beslenme, günümüzde dev bir sektör haline gelmiştir.

Günümüz yükselen moda eğilimleri ele alındığında, lokantacılık sektörünün özel bir öneme sahip olduğu görülmektedir. Türkiye'de ve dünyada son yıllarda görülen yaşam biçimindeki, gelir ve tüketim alışkanlıklarındaki değişimler, bireylerin ve ailelerin evleri dışında yemek yemeye yönelmelerini sağlamıştır.

Yiyecek ve içecek hizmetlerinin bir endüstri haline gelişi çok eski çağlara uzanmaktadır. Eski çağlarda lokantalar yerine hanlar ve tavernalar kullanılmaktaydı ve bunlar genellikle yolculuk yapmakta olanlar için kurulmuşlardı. Antik Roma'da ise söz konusu sektöre temel alınabilecek işletmeler ekseriyetle meyhaneler ve sokak satıcıları olmuştur. Osmanlı İmparatorluğu (1299-1922)'nda ise halka yemek

hizmeti sunan aşevleri ve imaretler açılmıştır. Günümüz lokantaları, işletmelerin sipariş üzerine yemek hazırlama ve satma işine girmesiyle, XVII. yüzyıl sonlarında Paris'te ortaya çıkmış ve Avrupa'ya hızla yayılmıştır. Monsieur Bouglanger adlı Fransız 1765 yılında Paris'te bir çorbacı dükkânı açmıştır (Morgan, 2006: 21; Güven, 2016: 3). İlk lokanta ise Fransız aşçı Antoine Beauvilliers tarafından 1782 yılında Paris-Rue de Richelieu'da "La Grande Taverne de Londres" adıyla açılmıştır. Bu lokantada, yemek isimleri listelenmiş ve belli saatlerde tek kişilik masalarda servis yapılmıştır (Bingöl, 2013: 24; Maviş, 2005: 32).



La Grande Taverne de Londres-Paris (1782)

Lokantacılık sektöründe asıl gelişme ise Fransız Devrimi¹ (1789)'nden sonra başlamıştır. Çünkü aristokratların saltanatının sona ermesiyle malikânelerdeki ünlü aşçılar işsiz kalmaya başlamışlardır. Böylece ünlü aşçıların bir kısmı ya Fransa'da kalmış ya da dünyanın çeşitli ülkelerine göç ederek buralarda kendi lokantalarını açmaya başlamışlardır. Fransa'dan göç edenlerin önemli bir kısmı 1794 yılında

¹ Fransız Devrimi Fransa'da ki mutlak monarşinin yıkılarak yerine Cumhuriyetin kurulması ve Katolik Kilisesi'nin reforma zorlanmasıdır.

Amerika Birleşik Devletleri'ne sığınmış ve böylece lokanta kültürünün yayılmasını sağlamışlardır (Walker ve Lundberg 2001: 49).

Amerika Birleşik Devletleri (ABD)'nde ise ilk lokanta İsviçreli Giovanni ve Pietro Delmonico kardeşler tarafından 1837 yılında New York'ta "*Delmonico's Restaurant*" adıyla açılmış ve kendisini bir Fransız restoranı olarak ilan etmişti. Daha sonra ABD'de 1870'li yıllarda Sanayi Devrimi² sırasında lokantacılık önem kazanmaya başlamıştır. O yıllarda ABD'de şehir nüfusu artmış, bir sanayi patlaması yaşanmış ve Amerikalılar yemek saatlerinde evlerinden uzakta kalmışlardır. İşte bu durum Amerika Birleşik Devletleri'nde lokantacılığın önem kazanmasını ve gelişmesini sağlamıştır (Bingöl, 2005: 28).



Delmonico's Restaurant (1837)

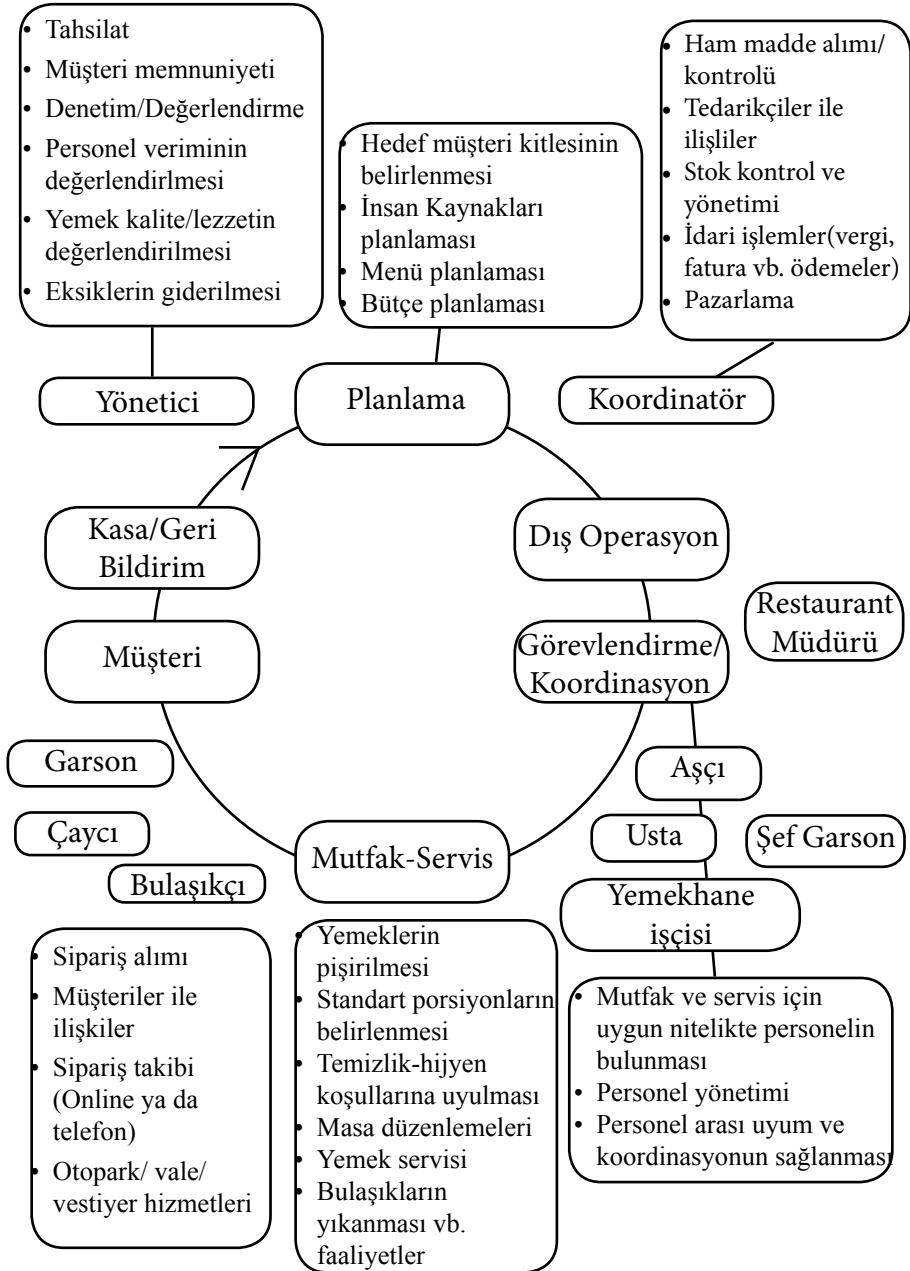
İngiltere'de ilk lokanta Thomas Rule tarafından 1798 yılında "*Rules Restaurant*" adıyla Londra'da açılmıştır. Almanya'da ilk lokanta ise John Iffland tarafından 1867 yılında "*Iffland's*" adıyla Newark'ta açılmıştır (www.foodtimeline.org).

² Sanayi Devrimi ya da Endüstri Devrimi, Avrupa'da XVIII. ve XIX. yüzyıllarda yeni buluşların üretime olan etkisi ve buhar gücüyle çalışan makinelerin, makineleşmiş sanayiye doğurması, bu gelişmelerin de Avrupa'daki sermaye birikimini arttırmasına denir.

Lokantacılık sektörü, insanların hayatı fonksiyonlarını devam ettirebilmeleri için gerekli yiyecek ve içecekleri hazırlayan ve bunları bir sistem içerisinde sunan ve her geçen gün gelişen bir sektör konumundadır. Lokantaların hepsi insanlara yeme ve içme hizmetleri sunarlar, ancak bazı özellikleri itibari ile birbirlerinden farklılık gösterirler. Özellikle lokantacılık konusunda mesleki örgütlerin geliştiği ve mevzuatın geniş olduğu ülkelerde lokantalar sınıflara ayrılmaktadır. Sunulan yemeğin kalitesi, salonun konforu ve genişliği, kullanılan masaların, sandalyelerin, örtülerin, yemek takımlarının pahası lokantaların hangi sınıfa dâhil olduğunu gösterir ve buna göre belirtilen taban fiyatlar üzerinden hizmet verilir (Taşdağıtıcı ve Güçer, 2016: 1121-1122). Öte yandan lokantalar, hedef kitlesi yüksek satın alma gücüne sahip tüketiciler olan zengin bir menüye sahip dünya lezzetlerinden seçkin örnekler sunan *lüks lokantalar*, orta ve alt gelir gruplarını hedef alan menü, personel, tasarım açısından profesyonel olmayan servis kalitesi ve fiyatları düşük *sıradan lokantalar*, menüsü dekoru, yöreselliği ve ana temasıyla hizmet sunumu yapan özellikli lokantalar, ayrıldıkları alan açısından diğerlerine kıyasla kitlelere hitap eden *büyük* ölçekli lokantalar ve yiyecek - içeceklerin hızla üretilip tüketiciye hemen sunulduğu çabuk yemek sunan (*fast-food*) lokantalar olmak üzere beş grupta sınıflandırılmaktadır (Yılmaz ve diğerleri, 2013: 51-52).

Lokantacılık faaliyetlerinin etkin ve verimli olarak sürdürülmesinde izlenecek süreç açısından bir takım aşamalar söz konusudur. Bu bağlamda planlama, tedarik, koordinasyon, servis, müşteri ilişkileri yönetimi ve geri bildirim önem arz etmektedir. Planlama aşamasında, işletme sahip ya da yöneticileri tarafından hedef müşteri, bütçe, tanıtım, menü tasarımı gerçekleştirilmektedir. Tedarik sürecinde ham madde temini, stok yönetimi ve tutundurma stratejileri izlenmektedir. Öte yandan işletme açısından faaliyetlerin etkin ve verimli olması için personelin niteliklerine uygun olarak görevlendirilmesi

ve koordinasyonunun sağlanması gerekmektedir. Bu bağlamda, mutfak personeli ile servis arasındaki uyum ve iletişimin etkinliğinin sağlanması önemlidir. Bunun yanı sıra zamanında siparişin alınması, işlenmesi, hazırlanması, servis edilmesi, masa düzen ve temizliği gibi süreçler de hem işletme hem de müşteri açısından dikkat edilmesi gereken faaliyetlerdendir. Müşteri ilişkileri yönetimi çerçevesinde ise müşteri odaklılık, hizmet kalitesi ve sunumu, ödeme rahatlığı, vale/otopark gibi hizmetler de kalitenin korunması ve müşteri memnuniyeti için elzem süreçler olup sürekli olarak iyileştirilip geliştirilmesi gerekmektedir. Genel hatlarıyla lokanta işletmeciliği faaliyet süreci Şekil 1’de gösterilmektedir.



Şekil 1: Lokanta İşletmeciliği Faaliyet Süreci

Kaynak: T.C. Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Yayınları, 2017: 160

2. TÜRKİYE'DE LOKANTACILIK

Türkiye'de lokantacılık tarihine bakıldığında, Osmanlı İmparatorluğu döneminde lokantacılığın diğer ülkelere nazaran çok daha gelişmiş olduğu görülmektedir. Örneğın, lokantalardan daha köklü olan kafe ve kafeteryaların temeli Osmanlı İmparatorluğu döneminde atılmıştır. Devlet adamı, tarihçi Peçevi İbrahim Efendi'ye göre; dünyanın bugünkü anlamda ilk kafe ve kafeteryası 1555 yılında Halepli *Hukm* ile *Şamlı Şems* adında iki kişi tarafından İstanbul-Fatih İlçesi'ne bağı Tahtakale Mahallesi'nde açılmıştır. Avrupa'da ilk kafenin ise 1672 yılında Paris Saint-Germain fuarında kupalarla kahve satan bir büfe olduğu bilinmektedir (Bingöl, 2013: 34).

Anadolu Selçukluları Dönemi (1040-1308)'nde inşa edilen kervansaraylarda başlayıp, Osmanlı İmparatorluğu'nda aşevleri ve imaretlerde devam etmiş olan yeme ve içme kültürü günümüz lokantacılığının temellerini oluşturmaktadır (Yazıcıoğlu, 1998: 23). Tarih sayfalarına baktıkça ve derine indikçe Osmanlı İmparatorluğu'nda lokantacılığın içinde bulunduğumuz yüzyıldan bile daha ileri seviyede olduğu görülebilmektedir. Öyle ki kendi konularında o kadar ustalaşmışlar, örneğın sadece salata satışı yapan lokantalar oluşturmuşlardır. Buna ek olarak Evliya Çelebi'nin Seyahatnamesi'nde Sultan IV. Murat Dönemi (1623-1640)'nde lokantacılığın ne kadar önemli ve geniş bir sektör olduğu da anlatılmaktadır.

Osmanlı İmparatorluğu sınırlarında bugünkü anlamda ilk lokanta Abdullah Efendi tarafından 1888 yılında İstanbul - Galata'da '*Viktorya*' adıyla açılmış ve adı 1890 yılında '*Abdullah Efendi Lokantası*' olarak değiştirilmiştir. Bugün Osmanlı mutfağının özelliklerini taşıyan bu Lokanta, '*Hacı Abdullah Lokantası*' adıyla hizmet vermektedir (Bingöl, 2013: 43). Bu Lokantadan sonra Hacı Ahmet Doyuran tarafından 1897 yılında İstanbul - Sirkeci'de '*Konya Lezzet Lokantası*' açılmış ve daha

sonra adı ‘*Konyalı Lokantası*’ olarak değiştirilmiştir. Bu Lokanta bugün ‘*Konyalı*’ adıyla hizmet vermektedir (Gürsoy,2004:159).



Hacı Abdullah Lokantası (1888)



Konya Lezzet Lokantası (1897)

Türkiye’de lokantacılık sektörünün gelişiminde, aşevleri özellikle Bektaşî ve Mesnevi dergâhları da önemli bir yer tutar. Ayrıca Osmanlı Saray Teşkilatı’nda ve Yeniçeri Ocaklarında da yeme ve içme hizmetlerinin düzenlenmesine önem verilmekteydi.

Tüketicilerin demografik özelliklerinin ve yaşam tarzlarının değişmesiyle, çalışma hayatının yoğunlaşması, kadınların iş hayatında daha fazla yer bulması, şehir hayatının zamanı çabuk tüketmesi, hane halkının gelirinin artması gibi sebeplerden dolayı aileler artık eskisi kadar evde yemek yapmaya ve yemeye zaman ayırmamaktadır. Dolayısıyla kişiler dışarıda yemek yemekte ya da dışarıdan eve yemek getirmektedir. Bu da lokantacılık sektörünün hızla gelişmesine sebep olmaktadır (www.muratsaylan.com). Bu bağlamda lokantacılık mesleğinin bölgesel olarak dağılımı aşağıdaki Tablo 1’de gösterilmiştir.

Tablo 1: Türkiye’de Lokantacılık Yapan Esnafın Bölgesel Dağılımları (2017)

Bölgeler	Kayıtlı Esnaf Sayısı	Yüzde(%)
Marmara Bölgesi	11 331	27
Ege Bölgesi	7 742	18
Akdeniz Bölgesi	7 519	18
İç Anadolu Bölgesi	5 651	13
Doğu Anadolu Bölgesi	2 591	6
Orta Karadeniz Bölgesi	2 118	5
Güneydoğu Anadolu Bölgesi	2 041	5
Doğu Karadeniz Bölgesi	1 714	4
Batı Karadeniz Bölgesi	1 559	4
Toplam	42 266	100

Kaynak: T.C. Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Yayınları, 2017: 158

Öte yandan lokanta işletmeciliği, bağlı olduğu hizmet sektörünün en fazla talep gören ve dolayısıyla rekabetin en yoğun yaşandığı alt sektörlerden biridir. Söz konusu alt sektörde talep yoğunluğunun olmasında, yüksek sürümün ve karlılığın (brüt kar % 50) olması da önemli bir etkidir. Lokanta işletmelerinde karlılığın artması çalışan

sayısını da artırmıştır. Bu bağlamda lokanta işletmelerinde çalışan sayısına ilişkin durum aşağıda Tablo 2’de gösterilmiştir.

Tablo 2: Türkiye’de Lokanta İşletmelerinde Çalışanların Sayısı (2011-2015)

Yıllar	Çalışan Sayısı
2011	80 958
2012	106 739
2013	122 202
2014	146 214
2015	142 187

Kaynak: T.C. Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Yayınları, 2017: 164

3. TRABZON’DA LOKANTACILIK VE KALKANOĞLU PİLAV LOKANTASI

3.1. Genel Açıklama

Trabzon, 4000 yıllık tarihi geçmişe sahip; Fatih Sultan Mehmet’in 1461 yılında fethettiği, Yavuz Sultan Selim’in 29 yıl valilik yaptığı ve Kanuni Sultan Süleyman’ın da 1495 yılında doğduğu bir ildir.



Kanuni Sultan Süleyman’ın Doğduğu Ev (1495)

Bugün (2017) Trabzon Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliği (1953) ile Trabzon Ticaret ve Sanayi Odası (1884)'na kayıtlı 418 yiyecek ve içecek işletmesi bulunmaktadır. Bunların 295 tanesi lokantacılık (köfte, kebab, döner ve her türlü yemek) işini 49 tanesi aperatif yiyecek maddeleri imal ve satıcılık (tantuni, kokore, gözleme, katmer) işini, 25 tanesi hamburger, pizza, tost, kumpir işini, 12 tanesi her çeşit yemek hazırlama işini, 12 tanesi pide ve lahmacun işini ve 25 tanesi de kahvaltı işini yapmaktadır. Ayrıca Trabzon'da fastfood tarzı lokantaların sayısı Trabzon Lokantacılar Esnaf Odası verilerine göre 59 dur. Trabzon'daki fastfood restoranlara örnek olarak; Bay Doy Doy, By Dürüm, olakoğlu Fastfood, Damla Fastfood, Doy's Doy's Fastfood, Emral Fastfood, Hürmola Burger, Kuzen's Fastfood, Liva Fastfood, Mr. Burger, şömine Ocakbaşı, Atıştır Fastfood, Pidecim, Tanjant Fastfood, Tatburger, Tonbiş Fastfood, Tuvana Slow Food, Finika Fastfood, Menekşe Fastfood verilebilir.

Lokanta kültüründe tek tip yiyecek satışı ile topluma hizmet veren lokantalar da vardır. Bunlara örnek olarak Atom Tost, Bekiroğlu Döner, Bereket Döner, Can Kebab Salonu, Adıyaman iğköftecisi, Cevizaltı Köfte, ardak Pide, iğköfteci Ömer Usta, Dürüm Kemal, Ekotat Kebab, Gani Balık, Gurme Kebab, İmren İşkembe, İstanbul Kır Pidesi, Kalkanoğlu Pilav, Katık Döner, Komogene iğköfte, Kon Kon Pide, Korner Izgara, Lezzet Balık, Mc Balık's, Mc Döner, Ocakbaşı Kebab, Sahil Kebab, Sanayi Pide Lokantası, Sultan's Köfte, şampiyon Kokore, Yaren Köfte Salonu, Musa Usta orba Salonu, Babadan Tavuk Döner, Er Lahmacun Salonu, Gazi Usta Kebab ve Lahmacun Salonu verilebilir.

Trabzon'da lokanta işletmeleri *Turizm İşletme Belgeli* ve *Belediye Belgeli* olarak sınıflandırılmaktadır. ***Turizm İşletme Belgeli*** lokanta T.C.Kültür ve Turizm Bakanlığı'ndan işletme belgesi olarak

faaliyet gösteren ve denetimleri anılan Bakanlık tarafından yapılan yerdir. **Belediye Belgeli** lokanta ise kuruluş sırasında gerekli izinlerin bağlı oldukları belediyelerden alındığı ve denetimlerinin belediyeler tarafından yapıldığı yerdir. Trabzon'da Turizm İşletme Belgeli Lokantalar Tablo 3, Belediye Belgeli Lokantalar ise Tablo 4'te gösterilmektedir.

Tablo 3: Trabzon Şehrinde Turizm İşletme Belgeli Lokantalar

Süleyman Park Restaurant	Kalkınma Mah. Rize Cad. Atatürk Bulvarı. Nr.:140 Ortahisar-TRABZON
İbrahim Liman Restaurant	İskenderpaşa Mah. Şehit İbrahim Karaoğlanoğlu Cad. Nr.:42/C Ortahisar-TRABZON
Roksalana Restaurant	İskenderpaşa Mah. Kunduracılar Cad. Nr.:5/E Ortahisar-TRABZON
Olta Balık Lokanta	Konaklar Mah. Rize Cad. Nr.:152 Ortahisar-TRABZON

Kaynak: <http://www.trabzonkulturturizm.gov.tr>

Tablo 4: Trabzon Şehrinde Belediye Belgeli Lokantalar

Cemil Usta	İskenderpaşa Mah. Belediye Cad. Atatürk Alanı Nr.: 6 Ortahisar-TRABZON
Çardak Pide Salonu	Kemerkaya Mah. Uzun Sokak Nr.: 4 Ortahisar-TRABZON
Çınar Lokantası	Gazipaşa Mah. Taksim Cad. Atatürk Alanı Nr.:2/B Ortahisar-TRABZON
Faroz Köfte-Balık	Yalı Mah. Devlet Sahil Yolu Cad. Nr: 104 Ortahisar-TRABZON
Fevzi Hoca Köfte-Balık	Çarşı Mah. Kahramanmaraş Cad. İpekyolu İş Merkezi Nr.: 52 Ortahisar-TRABZON
Gelik Lokantası	Ortahisar Mah. Uzun Sok. Nr.: 64 Ortahisar-TRABZON
Harran Kebap Salonu	Kemerkaya Mah. Kahramanmaraş Cad. Altunlar İş Hanı Nr.: 24 Ortahisar-TRABZON
Hürrem Sultan Sofrası	İskenderpaşa Mah. Kahramanmaraş Cad. Atatürk Alanı Nr.:9 Ortahisar-TRABZON
İkram Sofrası	Yenimahalle Mah. Devlet Sahil Yolu Cad. Nr.:269 Ortahisar-TRABZON
Kadakal Sahil Tesisleri	Yalı Mah. Devlet Sahil Yolu Cad. Ortahisar-TRABZON
Kalkanoğlu Pilav Lokantası	Pazarkapı Mah. Tophane Hamam Sok.Nr.: 3/A Ortahisar-TRABZON
Lezzet Lokantası	Kemerkaya Mah. Gazipaşa Cad. Aşçılar Sok. Nr.: 1 Ortahisar-TRABZON
Muharrem Usta Kebap	Kemerkaya Mah. Kahramanmaraş Cad. Bahadır Sok. Nr.:18 Ortahisar-TRABZON
Murat Balık Salonu	İskenderpaşa Mah. İskele Cad. Atatürk Bulvarı Meydan Parkı Karşısı Nr.: 5 Ortahisar-TRABZON
Osmanlı Sofrası	Çarşı Mah. Kahramanmaraş Cad. Nr.:36 Ortahisar-TRABZON
Valide Sultan Sofrası	Pazarkapı Mah. Moloz Cad. Piyasa Meydanı Sok. Nr.: 4 Ortahisar-TRABZON

Kaynak: <http://www.trabzonkulturturizm.gov.tr>

3.2. Kalkanoğlu Pilav Lokantası

Trabzon'da yeme-içme kültürüne dair toplumsal hafızanın aktarıldığı tarihi mekân olma özelliği taşıyan Kalkanoğlu Pilav Lokantası geçmişin dokusuyla gelecek arasında köprü görevi yapmaktadır. Bu Lokanta'nın tarihsel olarak kuruluşundan bu yana aktarılan süreç aşığıdaki gibidir:

Kırım Savaşı³ sırasında Osmanlı Ordusu Trabzon Limanı aracılığıyla Trabzon'da toplanır ve bu arada Kars, Ardahan, Ağrı, Batum ve Kafkasya'daki cephelere buradan ihtiyaç maddeleri ve erzak dağıtımını yapılırdı. Bu dağıtım ya mavnalar ile Batum tarafına ya da yük hayvanları ile Erzurum'a doğru gönderilirdi. Osmanlı İmparatorluğu'nun asayiş, yerel yöneticilerin suiistimleri, askeri sevkiyatta yaşanan gecikmeler gibi birçok sorunun olduğu bu dönemde Osmanlı Ordusu en çok yiyecek ve giyecek sıkıntısı çekmiştir (Şimşek; 2013: 290). Yiyecek olarak askere her gün ancak *pilav*, *hoşaf* ve *ekmek* verilebiliyordu. Özellikle pilav (Farsça: pulaw) ın Türk mutfak kültüründe çok önemli bir yeri vardır. O kadar ki, İtalyan romancı, öykü

3 Kırım Savaşı 04.10.1853 - 30. 03. 1856 tarihleri arasındaki Osmanlı - Rus Savaşıdır. Kırım Savaşı'nın sebepleri Rusya'nın tarihi emellerini gerçekleştirerek sıcak denizlere ulaşmak istemesi, Rusya'nın Kudüs'te bulunan kutsal yerler sorununu gündeme getirmesi ve İstanbul'a gelen Rus elçisi Aleksandr Mençikof 'un protokol kurallarına uymaması üzerine Osmanlı Devleti'nin elçiyi Rusya'ya göndermesidir. Kırım Savaşı, Birleşik Krallık, Fransa ve Sardinya-Piemonte Prensiği, Osmanlı Devleti tarafında savaşa dâhil olmasıyla başlamıştır. Savaş, Rusların yenilgisi ile sona ermiştir. Osmanlı Devleti Kırım Savaşı'nda kazanan taraf olmasına rağmen, Paris Antlaşması (30.03.1856) 'nda istediklerini elde edemedi. Örneğin, Paris Antlaşması'na göre Osmanlı Devleti Karadeniz'de donanma buldurmuyacak ve tersane de kuramayacak. Kırım Savaşı Osmanlı Devleti ekonomisini de olumsuz etkiledi. Osmanlı Devleti, tarihinde ilk kez Avrupa devletlerinden borç para almaya başladı, o kadar ki, borç ve faizler inanılmaz rakamlara ulaştı. Avrupa devletleri harekete geçerek, bir dizi yaptırım kararları aldılar. Avrupa devletleri 1882 yılında Dünyu Umumiye (Genel Borçlar) İdaresi'ni kurarak Osmanlı Devleti'nin tütün, tuz, ipek, bal vb. gelir kaynaklarına el koydular.

yazarı ve şair Edmondo De Amicis, pilavı Türklerin ‘*kutsal yemeği*’ olarak tanımlamıştır (Kabak, 2015: 71).



Trabzon Limanı (1849)

Pilavın Türk mutfak kültüründeki yerini bilen Osmanlı Sultanı I. Abdülmecit (1839 - 1861) döneminin Trabzon valilerinden Besim Paşa⁴ Trabzon - Çarşıbaşı İlçesi’ne bağlı Kadıköy Mahallesi’nde ikamet eden Kalkanoğlu lakaplı Süleyman Ağa’yı pilavcıbaşı olarak görevlendirir. Bundan sonra, Trabzon Limanı’nda toplanan ve cepheye giden askere devamlı pilav yapan Kalkanoğlu Süleyman Ağa’nın pilavını çok beğenen Trabzon Valisi Besim Paşa bu pilavdan ümmetimin de yemeli demesi üzerine Trabzon - Pazarkapı Mahallesi’nde halka pilav dağıtmak için bir aşevi açılır. Trabzon halkına bedava *pilavhoşaf* dağıtılır. Trabzon Valisi Besim Paşa bir gün aşevini ziyaret eder ve dağıtım şeklinden rahatsız olur. Trabzon Valisi *Besim* Paşa, Süleyman Ağa’ya dönerek **“Süleyman Ağa pilavın böyle dağıtılması adil değil. O nedenle halka pilavı eşit miktarda vermek için terazi ile tartarak verin”** diye emir verir. O günden bu güne terazi ile tartılarak verilen pilav, Kırım Savaşı’nın sona ermesi (30.03.1856) ile birlikte

⁴ Trabzon Valisi Besim Paşa 18.11.1855-05.10.1856 tarihleri arasında görev yapmıştır (Başbakanlık Osmanlı Arşivi, Sadaret Divan (Beylikçi) Kalem Belgeleri, 109-54; 117-30.).

Kalkanoğlu Süleyman Ağa tarafından, halkın ısrarı sonucunda anılan Mahalle’de pilav pişirilmeye devam edilmiştir (Kabak, 2015: 71-73). Kalkanoğlu Süleyman Ağa’nın “*Kepeenin hilesi, terazinin adaleti vardır.*” sloganıyla işletmeciliğini sürdürüp sonraki nesillere aktardığı Kalkanoğlu Pilav Lokantası’nda günümüzde gramla pilav, kavurma, kuru fasulye ve hoşaf satılmaktadır.



Kalkanoğlu Pilav Lokantası (1926)

Kalkanoğlu Pilav Lokantası, 1856 - 1990 yılları arasında kadar yaklaşık 15 m²’lik alanda ve ortalama 10-12 kişi alabilen bir mekânda halkın hizmetine devam etmiştir. O yıllarda Kalkanoğlu Pilav Lokantası’nda gramla satılan pilav, Kalkanoğlu ailesinin Trabzon - Pazarkapı Mahallesi’ndeki evinde odun ateşi ile pişirilirdi. Daha sonra Kalkanoğlu Pilav Lokantası, pilavın hazırlandığı evin yıkılması vb. sebeplerden ötürü 1990-1992 arasında kapalı kalmıştır (Faroz, 2017: 106). Kalkanoğlu Pilav Lokantası’nın kuşaklar itibariyle işletmecileri Tablo 5’de gösterilmiştir.

Tablo 5: Kalkanoğlu Pilav Lokantası'nın Kuşaklar İtibariyle İşletmecileri

I. Kuşak (1856 - 1885)	Kalkanoğlu Süleyman Ağa	
II. Kuşak (1885 - 1945)	Hafız Ahmet Kalkanoğlu	
III. Kuşak (1945 - 1977)	Hacı Hüseyin R. Kalkanoğlu	
IV. Kuşak (1977 -)	Taner Kalkanoğlu ve Oğulları	

Aile işletmeciliği şeklinde olan ve bugün (2017) 4. kuşak tarafından işletilen Kalkanoğlu Pilav Lokantası, Trabzon Ticaret ve Sanayi Odası'nın üyesidir.

Bugün işletme tarihinin araçları arasında ticaret sicil gazetelerinin önemli bir yeri vardır. Ticaret sicil gazeteleri, işletmenin ticari şekil yapısından, faaliyet konularına, ortaklık yapısına, şirket sermayesindeki değişimlere doğru uzanan ve onun hukuki kararlarını, tarihi gelişim çizgisinde ortaya koyan bilgiler ile doludur. Bunlar işletmenin tarihi ile ilgili en önemli bilgilerdendir. Çünkü ticaret hukuku çerçevesinde oluşturulan bu bilgiler, işletmenin sicilini oluşturur (Güvemli,2018: 12). Bu bağlamda Kalkanoğlu Pilav Lokantası'na ait ticaret sicil gazetesi ve açıklaması aşağıdaki gibidir.

19 OCAK 1994 • SAYI: 3452 TÜRKİYE TİCARET SİCİLİ GAZETESİ

f. Lokanta (Kalkanoğlu pilavı) restorant pastahane, fırın, süper market işletmeciliği yapmak, bu amaçla tesisler kurmak, kiralama veya kurulmuş olan tesislere ortak olmak, süper market işletmeciliğine esas olan gıda maddelerinin mamul yarı mamüllerinin alım ve satımı ile ithal ve ihracını yapmak.

Türkiye Ticaret Sicil Gazetesi (19.01.1994)

Muhasebenin 'sosyal sorumluluk' kavramı gereği işletme yönetimi, ortaklara ve işletme dışındaki bilgi kullanıcılarına işletmesiyle ilgili doğru ve güvenilir bilgi iletmekten sorumludur. Bunun için de mali karakterli işlemlerin Genel Kabul Görmüş Muhasebe İlkelerine göre kaydedilip mali tablolar şeklinde raporlanması gerekir. Mali tablolar ise muhasebe sisteminde kayıt edilen bilgilerin eksiksiz, tutarlı, açık ve

anlaşılır bir biçimde hazırlanarak işletmeyle ilgili kişilere iletilmesini sağlayan araçlardır. Başlıcaları **bilanço, gelir tablosu**, satılan malın maliyeti tablosu, kâr dağıtım tablosu, fon ve nakit akım tablosudur. İşletmenin mali durumunu belirli bir tarih itibariyle gösteren mali tabloya bilanço, bir dönem içinde mali durumunda değişmeleri özetleyen mali tabloya gelir tablosu adı verilir.

Kalkanoğlu Pilav Lokantası'nın ticari kazançları 1992 yılına kadar götürü usulde, 1993 yılından itibaren ise gerçek usulde vergilendirilmektedir. Gerçek usulde vergilendirilen tacirler defter tutma yönünden iki sınıfa ayrılır. Birinci sınıf tacirler bilanço esasına göre; ikinci sınıf tacirler ise işletme hesabı esasına göre defter tutarlar (VUK Md.176). Kalkanoğlu Pilav Lokantası, birinci sınıf tacirdir.

AHMET-ATIF-TANER KALKANOğLU TİCARET		KALKANOğLU TİCARET	
AHMET-ATIF-TANER KALKANOğLU'NUN 31.12.1993 TARİHLİ BİLANÇOSU		KALKANOğLU'NUN 31.12.1993 TARİHLİ BİLANÇOSU	
AKTİF		PASİF	
KASA	67.950.284.-	SERMAYE	60.000.000.-
BANKALAR	2.586.-	ORTAKLAR C	315.863.206.-
T. Tic. B. Mumhane		A. Kalkanoğlu	105.287.735.-
EMTİA	555.353.705.-	A. Kalkanoğlu	105.287.735.-
		T. Kalkanoğlu	105.287.736.-
PESİN ÖDENEN GİD:	208.500.-	MUV. ALACAKLILAR	5.650.508.-
SABİT KIYM.	7.135.433.-	Öd. vergi-fon	1.712.000.-
Demirbas ve teçizat		Öden. k.d.v.	3.938.508.-
		MUH. ALACAKLL.	40.000.000.-
		1993 YILI KARI:	209.136.794.-
	630.650.508.-		630.650.508.-

Kalkanoğlu Pilav Lokantası'nın Bilançosu (31.12.1993)

KALKANOĞLU TİCARET
AHMET-ATIF-TANER KALKANOĞLU'NUN 31.12.1993 TARİHLİ
KAR VE ZARAR TABLOSU

GENEL GIDERLER	37.344.457.-	EMTİA SATIŞ KARI	246.481.251.-
1993 YILI KARI	209.136.794.-		
	<u>246.481.251.-</u>		<u>246.481.251.-</u>

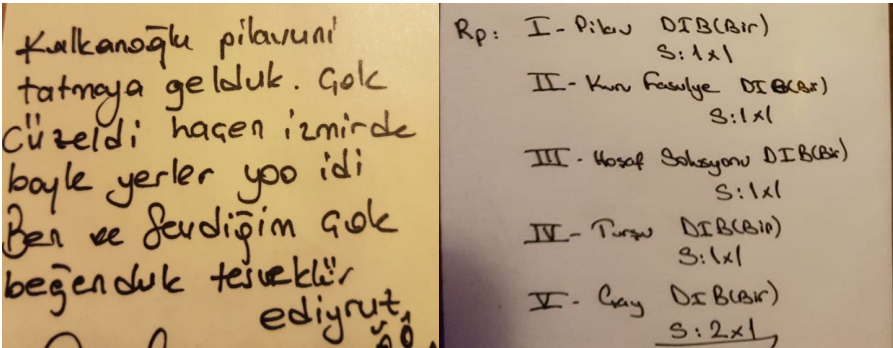
Kalkanoğlu Pilav Lokantası'nın Gelir Tablosu (31.12.1993)

Müşterilere gramla satılan pilavın diğer pilavlardan ayrılan özelliği pirinç et suyu ve kemik suyunun kullanılmasıdır. Et suyu kavurma suyundan, kemik suyu ise büyükbaş hayvan kemiklerinden iki gün boyunca kaynatılarak elde edilmektedir (Faroş, 2017: 106 -107).



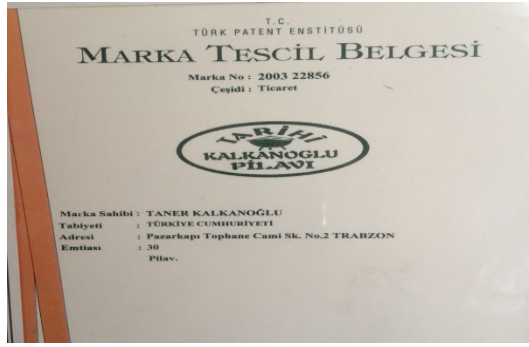
Tarihi Kalkanoğlu Pilavı

Kalkanoğlu Pilav Lokantası'nda müşterilerine yöresel lezzetlerin sunumu mekânsal açıdan işletmenin tarihsel sürecini yansıtan fotoğrafların, tarihi ve kültürel alet edevatların bulunduğu asma katlı ahşap döşemeli bir ortamda gerçekleştirilmektedir. Yemeklerin sunumunda mekânın logosunu taşıyan ismine özel servis tabakları kullanılmaktadır. Ayrıca Kalkanoğlu Pilav Lokantası'nda gelen müşterilerin memnuniyetlerini belirten küçük notlar da yer almaktadır. Bu gibi notlarla Kalkanoğlu Pilav Lokantası tarihi geçmişine müşterilerin nezdinde ışık tutmaktadır. Bu bağlamda dikkate değer paylaşılabilecek notlar aşağıdaki gibidir:



Kalkanoğlu Pilav Lokantası ile İlgili Düşünceler Açısından Tarihe Düşülen Notlar

Kalkanoğlu Pilav Lokantası olası haksız rekabeti önleyebilmek için markalaşma süreci başlatmış ve Tarihi Kalkanoğlu Pilavı olarak tescil ettirmiştir. Basında da önemli bir yeri olan bu Lokantanın yerel lezzetleri birçok defa yazarlar tarafından kaleme alınmıştır.



Kalkanoğlu Pilavı Lokantası Logosu ve Marka Tescil Belgesi

Ayrıca, Kalkanoğlu Pilav Lokantası ile ilgili olarak dillere pelesenk olan bir ifade de mevcuttur ve řu şekilde aktarılmaktadır: Trabzon’u iş ve turistik amaçlı ziyaret eden insanlara “**Kalkanoğlu pilavı yedin mi?**” diye sorulur ve “**Hayır**” cevabı verenlere “**Sen Trabzon’a gitmemişsin**” denilmektedir. Bu durum Trabzon açısından Kalkanoğlu Pilav Lokantası’nın tarihi ve turistik önemine işaret etmektedir.

4. SONUÇ VE DEĞERLENDİRME

İnsanların yeme-içme kültürü yaşadıkları toplumun etrafında gerçekleşen değişim ve gelişime paralel olarak farklılık göstermektedir.

Artan bilgi, görgü ve deneyim sayesinde avcı-toplayıcı toplumdan bilgi toplumuna doğru evrilen insanlık, yeme-içme ihtiyacını giderebilmek için zamanla alışkanlıklarını da değiştirmiştir. Modernleşme, gelir artışına bağlı dışarıda yeme-içme alışkanlığının artması, sosyalleşme çabaları, farklı lezzetleri tatma isteği, gıda sektörünün nüfusa bağlı olarak büyümesi ve müşterileri cezbetmesi gibi etkenler yeme-içme alışkanlıklarının değişmesinin nedenleri arasında sayılmaktadır. Bu nedenler sayesinde lokantacılık sektörü varlığını devam ettirmektedir.

Bu çalışmanın amacı gıda sektöründe önemli payı olan lokantacılığın tarihsel olarak değişim ve gelişimine ışık tutup, Trabzon'da 1856 yılından beri pilavı gramla satan Kalkanoğlu Pilav Lokantası'nı tanıtmaktır. Bu bağlamda Çalışmada Kalkanoğlu Pilav Lokantası'na dair tarihsel süreç özetlenmiş ve kuşaklar itibariyle işletmeye ilişkin bilgiler sunulmaya çalışılmıştır. Hem tarihi hem de kültürel dokularla bezenmiş Trabzon'da yeme-içme kültürüne dair toplumsal hafızanın aktarıldığı tarihi mekân olma özelliği taşıyan Kalkanoğlu Pilav Lokantası geçmişin dokusuyla gelecek arasında köprü vazifesi görmektedir. Kalkanoğlu Süleyman Ağa'nın "Kepçenin hilesi, terazinin adaleti vardır." sloganıyla 1856 yılında açtığı ve sonraki nesillere aktardığı Kalkanoğlu Pilav Lokantası'nda günümüz itibariyle gramla pilav, kavurma, kuru fasulye ve hoşaf satışı 4. kuşak Taner Kalkanoğlu ve oğulları tarafından gerçekleştirilmektedir. İşletmecilik düzeyinde olası haksız rekabeti önleyebilmek için marka tescil belgesine sahip Kalkanoğlu Pilav Lokantası kültürel miras niteliğinde olup, bu tarihi mekân Trabzon açısından önemli bir yere sahiptir.

Lokantacılık sektöründe genellikle işletmecilerin ve çalışanların eğitim seviyesi düşük, girdi fiyatları esnek, iş gücü potansiyeli niteliksel ve niceliksel olarak yetersiz, markalaşma az, tanıtım ve tutundurma faaliyetleri ise çok yoğun değildir. Dolayısıyla lokantacılık sektöründe

varlıklarını sürdürebilmek için işletmeler mali açıdan girdi kalitesinde farklılaşmaya, standardizasyondan uzaklaşmaya yönelmektedir. Öte yandan sektörel anlamda yöresel yemek yapan ve tarihi-kültürel değerlere sahip lokantaların desteklenmemesi gibi durumlar da söz konusudur. Bu açıklamalar ışığında yerel-bölgesel-ulusal ve uluslararası ekonomide önemli yer tutan lokantacılık sektöründe gerekli önlemlerin alınması, iyileştirmelerin yapılması, kültürel miras niteliğindeki işletmelerin tanıtılması ve desteklenmesi önem arz etmektedir. Bu bağlamda tarihi Kalkanoğlu Pilav Lokantası'nın da gerek ulusal gerekse uluslararası düzeyde tanıtılması hem bölgesel turizm açısından hem de ekonomi açısından gereklidir.

KAYNAKLAR

- Başbakanlık Osmanlı Arşivi, Sadaret Divan Kalemî Belgeleri, 109-54; 117-30.
- Bingöl, R. (2013), Restoran İşletmeciliği-Restoranlar ve Lokantalar Nasıl Yönetilir?, 6. Baskı, Timaş Yayınları, İstanbul.
- Charles F. (1849) Marie Texier, Description de L'Asie Mineure, Paris.
- Faroz (2017), Geçmişten Günümüze Faroz Tarihi ve Kültürel Değerleri, Sakarya Matbaacılık, Trabzon.
- Taşdağıtıcı, E. ve Güçer,E.(2016), “Yiyecek İçecek İşletmelerinin Sınıflandırma Sistemleri: İşletmelerin Algısına Yönelik Bir Uygulama”, *3rd International Congress of Tourism and Management Researches*,Antalya.

foodtimeline.org Erişim Tarihi: 17.02.2018

Gürsoy, D. (2004), Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz, Oğlak Yayınları, İstanbul.

Güvemli, O.(2018), Türk İşletme Tarihi Üzerine? İstanbul.

Kabak, T. (2015), “Trabzon Kent Kültürünün Mekânsal Hafızasına Bir Örnek: Tarihi Kalkanoğlu Pilavı”, *Uluslararası Karadeniz Havzası Halk Bilimi Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 69-77.

Maviş, F. (2005). Menü Planlama Tekniği, Anadolu Üniversitesi Yayınları Nr:1614, Eskişehir. .

muratsaylan.com. Erişim Tarihi: 21.02.2018

şimşek, E. (2013), “Kırım Savaşı’nın Trabzon Eyaleti’ne Toplumsal Etkileri”, *International Journal of History*, 5(5), 273-291.

T.C. Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Yayınları (2017), Esnaf ve Sanatkârlar Özelinde Sektör Analizleri Projesi-Gıda Sektörü, Mega Basım Yayın San. ve Tic. A. ř. İstanbul.

Türkiye İstatistik Kurumu (2017), İstatistiklerle Aile-2016, Haber Bülteni, Sayı 24646.

trabzonkulturturizm.gov.tr Erişim Tarihi: 17.02.2018

trabzonlokantacılarodasi.org, Erişim Tarihi: 08.02.2018

Walker, J.R. and Lunndberg D. E. (2001). The Restaurant: From Concept to Operations, 3. Press, John Wiley & Sons, New York.

Yılmaz, Ö., Yılmaz, Y. ve Yılmaz, Ö. (2013), Yiyecek İçecek İşletmeciliği, Detay Yayıncılık, Ankara.