

Mutfakta Bilim Var-12

Murat Dođan¹

¹Istanbul Gelişim Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi,
Gastronomi ve Mutfak Sanatları, İstanbul, Türkiye,
ORCID ID: 0000-0001-6391-4887,
mdogan@gelisim.edu.tr,



[CITATION]

Doğan, M., (2022). Esnaf Lokantaları Gastronomi Kültürünün Ellerinden Kayıp Gidiyor!. *Hotel Restaurant & Hi-Tech Dergisi*, (11), İstmag Magazin Gazetecilik, İstanbul.

2022 Kasım

Esnaf Lokantaları Gastronomi Kültürünün Elllerinden Kayıp Gidiyor!

Doç. Dr. Murat DOĞAN*

Üniversitede bir hoca arkadaşımızla esnaf lokantalarının gıda güvenliği durumlarını çalışıyoruz. Bu konuya çalışırken esnaf lokantalarının yaşadığı sorunlar da karşımıza ıktı. Günümüzde toplum olarak daha çok fast-food yemek tarzına yönelmiş durumdayız. Aslında biz farkında olmadan esnaf lokantaları gibi birçok değer gastronomi kültürünün ellerinden kayıp gidiyor. Zannederseniz, bunun farkında bile değiliz. Evet, kültürel değerlerimizi korumamız, geleceğimiz bir teminatı olsa gerek. Bunu sağlamanın yolu ise öz değerlerimizin günümüz koşullarına göre yeniden şekillendirilmesinden geçmektedir. Öncelikli olarak esnaf lokantalarının tarihsel sürecinden bahsedip daha sonra da araştırma sonuçlarımıza değinmek istiyorum.

Osmanlı döneminde halk dışarıda karnını doymak zorunda kaldığında, ücretsiz aşevlerinden veya d şuk ücretle aşçı dükkânlarından yemek verdi. 1900'lerin başına kadar aşçı dükkânlarında bir veya iki çeşit yemek çıkarmış. On dokuzuncu yüzyılın sonlarında ise İstanbul'da tüccarın ve varlıklı esnafın uğrak yerleri olmaya başlayan, İtalyanca *locanda* sözcüğünden türetilen lokantalar açılmaya başlamıştır. Diğer taraftan aşçı dükkânlarına tüccar ve esnafın da öğle yemekleri için uğraması, menülerinin zenginleşmesini sağlamış ve bu dönüşüm esnaf lokantalarını doğurmuştur. Dışarıda yemek yenilen mekânlar, ülke gastronomisi açısından değerlendirildiğinde, özgünlüğü ile esnaf lokantaları  ne çıkmaktadır. Aslında esnaf lokantaları birbirini tanımayan insanların aynı masayı paylaşabildiği, dışarıya tepsiyle servisin yapıldığı ve genellikle arşı esnafına hitap eden mekânlardır. Günümüzde esnaf lokantaları, geleneksel yemek kültürünü yansıtan ev tipi olarak tanımlanan yemekleri, menülerinde servis etmektedir. Bunlar mercimek orbası, ezogelin orbası, kelle paa orbası, işkembe orbası, kuru fasulye, pirinç pilavı, patlıcan yemekleri, köfte eşitleri, et haşlama, zeytinyağlı vb. eşitlerdir.

Kısaca Osmanlı'da yüzyıllar boyunca sürmüş aşevleri geleneği ve 1900'lu yıllara kadar devam eden aşçı dükkânları Cumhuriyetin ilk yılları ile birlikte esnaf lokantalarına dönüşmüş ve yemek kültürümüzün önemli bir parçası olmaya devam etmiştir. Ancak günümüzde, toplumun hijyen kaygısı ve bazı farklı nedenlerle bu lokantalara çok fazla rağbet göstermemesi, önemli bir kültür mirasının yok olması tehlikesini beraberinde getirmiştir. Özellikle esnaf lokantalarının mutfaklarının çok küçük olması ve alt yapı yetersizlikleri bu kaygıyı haklı çıkarmıştır. Mutfaklarda kullanılan sebze, et, tavuk ve balığın kesildiği, doğrandığı, işlendiği ve pişirildiği ekipmanların hijyenik dizayna göre tasarlanamamış olması en büyük handikaptır. Ayrıca gıda ile doğrudan temasta olan yüzeyler, alet ve ekipmanlar gıda güvenliği açısından önemli bir risk kaynağıdır.

* İstanbul Geşişim Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, İstanbul, Türkiye, E-posta: mdogan@gelisim.edu.tr, ORCID Numarası: 0000-0001-6391-4887

Yaptığımız araştırmada, esnaf lokantalarının gıda güvenliği açısından sorunsuz hale getirilebilmesi için alınması gereken bazı önlemlerin olduğunu tespit ettik. Bunlar zetle:

- (1) Ekipmanlar temiz ve mikrop bulaşmasını önleyecek şekilde yerleştirmelidir.
- (2) Kesme ve doğrama tahtaları düzenli olarak temizlenmeli ve ıslak bırakılmamalıdır. Aldığımız ıslak tahta örneklerinde çok fazla mikrop gelişti.
- (3) Kırmızı et, tavuk, sebze vb. için ayrı ayrı kesme tahtaları kullanılmalıdır. Bu uygulama yapılmadığında et tahtalarından hastalık yapıcı mikroplar çapraz şekilde çiğ tüketilen sebzelere bulaşıyor. Bunu da gözlemledik.
- (4) Hasar görmüş olan doğrama tahtaları yenilenmelidir. Çünkü przli aşınmış tahtalarının aralarında çok fazla hastalık yapıcı mikrobun olduğunu tespit ettik.
- (5) Mutfak içlerinde el yıkama evyesinin olması ve yanı başında sıvı sabun, dezenfektan ve kâğıt havlu gibi malzemelerin bulundurulması gerekiyor. El yıkama imkânı bulamayan veya sık sık elini yıkamayan personelin elinde çok fazla mikrop tespit ettik.

Esnaf lokantalarında gıda güvenliğini sağlamak adına HACCP sisteminin doğru bir şekilde uygulanması gerekiyor. Böylece toplumsal bir kaygı olan hijyen kaygısı da bertaraf edilmiş olacaktır. Sonuç olarak esnaf lokantaları gastronomi kültürünün taşıyıcısı olup otantikliğinin korunduğu, kadim yemeklerin gelecek nesillere aktarıldığı doğru bir sistem içinde yer almalıdır. Böylece gastronomi kültürümüz de korunmuş olacaktır.

Not. Bir başka yazımda HACCP (Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları) sistemin nasıl uygulanabileceğini yazmayı düşünüyorum. Bu sistemin gıda güvenliğini sağlayan önemli bir sistem olduğu söylenebilir. Ayrıca HACCP sistemini evlerimizin mutfaklarında bile kolaylıkla uygulayabileceğimizi söylemekte yarar var.

Sağlıcakla kalın.

img

hotel restaurant

TURİZM KONAKLAMA VE GASTRONOMİ DERGİSİ

Kasım / November / 2022

Fiyat 30 TL

www.hotelrestaurantmagazine.com

& hi-tech

FRANKIE
Yeni yüzüyle
Galataport'ta

iş'te kadın röportaj

Merve Kadioğlu
Sönmez

"Turizmde iz bırakabilmek
en büyük idealim"

ADİYAMAN

"Turizmde ben de
varım" dedi

MICHELIN
BIB GOURMAND

ödüllü şef

Deniz
Şahin

Sade Beş Denizler Mutfağı

GulfHost
trendleri
belirlemek
için açılıyor

Dedeman
Adana için
GERİ SAYIM



Istanbul Gelişim Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Dekan Yardımcısı

Dr. Murat Doğan

Esnaf lokantaları gastronomi kültürünün ellerinden kayıp gidiyor

Üniversitede bir hoca arkadaşımızla esnaf lokantalarının gıda güvenliği durumlarını çalışıyoruz. Bu konuya çalışırken esnaf lokantalarının yaşadığı sorunlar da karşımıza çıktı. Günümüzde toplum olarak daha çok fast-food yemek tarzına yönelmiş durumdayız. Aslında biz farkında olmadan esnaf lokantaları gibi birçok değer gastronomi kültürünün ellerinden kayıp gidiyor. Zannedersem, bunun farkında bile değiliz. Evet, kültürel değerlerimizi korumamız, geleceğimizin bir teminatı olsa gerek. Bunu sağlamanın yolu ise, öz değerlerimizin günümüz koşullarına göre yeniden şekillendirilmesinden geçmektedir. Öncelikli olarak esnaf lokantalarının tarihsel sürecinden bahsedip daha sonra da araştırma sonuçlarımıza değinmek istiyorum.

Osmanlı döneminde halk dışarıda karnını doyurmak zorunda kaldığında, ücretsiz aşevlerinden veya düşük ücretle aşçı dükkânlarından yemek yedi. 1900'lerin başına kadar aşçı dükkânlarında bir veya iki çeşit yemek çıkarmış. On dokuzuncu yüzyılın sonlarında ise, İstanbul'da tüccarın ve varlıklı esnafın uğrak yerleri olmaya başlayan, İtalyanca "locanda" sözcüğünden türetilen lokantalar açılmaya başlamıştır. Diğer taraftan aşçı dükkânlarına tüccar ve esnafın da öğle yemekleri için uğraması, menülerinin zenginleşmesini sağlamış ve bu dönüşüm esnaf lokantalarını doğurmuştur. Dışarıda yemek yenilen mekânlar, ülke gastronomisi açısından değerlendirildiğinde, özgünlüğü ile esnaf lokantaları öne çıkmaktadır. Aslında esnaf lokantaları birbirini tanımayan insanların aynı masayı paylaşabildiği,

dışarıya tepsiyle servisin yapıldığı ve genellikle çarşı esnafına hitap eden mekânlardır. Günümüzde esnaf lokantaları, geleneksel yemek kültürünü yansıtan ev tipi olarak tanımlanan yemekleri, menülerinde servis etmektedir. Bunlar mercimek çorbası, ezogelin çorbası, kelle paça çorbası, işkembe çorbası, kuru fasulye, pirinç pilavı, patlıcan yemekleri, köfte çeşitleri, et haşlama, zeytinyağlı vb. çeşitlerdir.

Kısaca Osmanlı'da yüzyıllar boyunca sürmüş aşevleri geleneği ve 1900'lu yıllara kadar devam eden aşçı dükkânları Cumhuriyet'in ilk yılları ile birlikte esnaf lokantalarına dönüşmüş ve yemek kültürümüzün önemli bir parçası olmaya devam etmiştir. Ancak günümüzde, toplumun hijyen kaygısı ve bazı farklı nedenlerle bu lokantalara çok fazla rağbet göstermemesi, önemli bir kültür mirasının yok olması tehlikesini beraberinde getirmiştir. Özellikle esnaf lokantalarının mutfaklarının çok küçük olması ve alt yapı yetersizlikleri bu kaygıyı haklı çıkarmıştır. Mutfaklarda kullanılan sebze, et, tavuk ve balığın kesildiği, doğrandığı, ısıldığı ve pişirildiği ekipmanların hijyenik dizayna göre tasarlanamamış olması en büyük handikaptır. Ayrıca gıda ile doğrudan temasta olan yüzeyler, alet ve ekipmanlar gıda güvenliği açısından önemli bir risk kaynağıdır.

Yaptığımız araştırmada, esnaf lokantalarının gıda güvenliği açısından sorunsuz hale getirilebilmesi için alınması gereken bazı önlemlerin olduğunu tespit ettik. Bunlar özetle:

-Ekipmanlar temiz ve mikrop bulaşmasını önleyecek şekilde yerleştirmelidir.

-Kesme ve doğrama tahtaları düzenli olarak temizlenmeli ve ıslak bırakılmamalıdır. Aldığımız ıslak tahta örneklerinde çok fazla mikrop gelişti.

-Kırmızı et, tavuk, sebze vb. için ayrı kesme tahtaları kullanılmalıdır. Bu uygulama yapılmadığında et tahtalarından hastalık yapıcı mikroplar çapraz şekilde çiğ tüketilen sebzelere bulaşıyor. Bunu da gözlemledik.

-Hasar görmüş olan doğrama tahtaları yenilenmelidir. Çünkü pürüzlü aşınmış tahtalarının aralarında çok fazla hastalık yapıcı mikrobu olduğunu tespit ettik.

-Mutfak içlerinde el yıkama eynesinin olması ve yanı başında sıvı sabun, dezenfektan ve kâğıt havlu gibi malzemelerin bulundurulması gerekiyor. El yıkama imkânı bulamayan veya sık sık elini yıkamayan personelin elinde çok fazla mikrop tespit ettik.

Esnaf lokantalarında gıda güvenliğini sağlamak adına HACCP sisteminin doğru bir şekilde uygulanması gerekiyor. Böylece toplumsal bir kaygı olan hijyen kaygısı da bertaraf edilmiş olacaktır. Sonuç olarak esnaf lokantaları gastronomi kültürünün taşıyıcısı olup otantikliğinin korunduğu, kadim yemeklerin gelecek nesillere aktarıldığı doğru bir sistem içinde yer almalıdır. Böylece gastronomi kültürümüz de korunmuş olacaktır.