There's Science in the Kitchen-12

Murat Doğan[1]

[1]Istanbul Gelişim University, Faculty of Fine Arts, Gastronomy and Culinary Arts, Istanbul, Türkiye,
ORCID ID: 0000-0001-6391-4887,
mdogan@gelisim.edu.tr,

img
hotel restaurant & hi-tech
TURİZM KONAKLAMA VE GASTRONOMİ DERGİSİ
www.hotelrestaurantmagazine.com

[CITATION]

Doğan, M., (2022). Tradesmen's Restaurants Are Disappearing from Gastronomic Culture!. *Hotel Restaurant & Hi-Tech Magazine*, (11), Istmag Magazin Gazetecilik, Istanbul.

2022 November

Tradesmen's Restaurants Are Disappearing from Gastronomic Culture!

Assoc. Prof. Dr. Murat DOĞAN[*]

We are currently collaborating with a university research assistant to study the food safety conditions of tradesmen's restaurants. During our research, we also identified several challenges these establishments face. In today's society, there has been a noticeable shift toward fast food, and many cultural traditions—including tradesmen's restaurants—are gradually fading from our gastronomic heritage, often without us even realizing it. I believe many people are unaware of this loss. Preserving our cultural values is essential for safeguarding our future, and the key to achieving this is by adapting our traditions to modern conditions. In this article, I will first discuss the historical evolution of tradesmen's restaurants and then share the findings of our research.

During the Ottoman era, those who needed to eat outside their homes would visit free soup kitchens or affordable cook shops. Until the early 1900s, these cook shops typically offered only one or two types of dishes. By the late 19th century, restaurants—derived from the Italian word *Locanda*—began to emerge in Istanbul, becoming popular among merchants and wealthy tradesmen. At the same time, the fact that merchants and tradesmen also frequented cook shops for lunch led to an expansion of their menus, eventually giving rise to what we now know as tradesmen's restaurants.

When evaluating dining establishments in terms of a country's gastronomic identity, tradesmen's restaurants stand out for their unique character. These are places where strangers can share a table, meals are served on trays, and the primary clientele consists of tradesmen from the bazaar. Today, tradesmen's restaurants offer home-style dishes that reflect traditional food culture, such as lentil soup, ezogelin soup, kelle paça (head and trotter) soup, tripe soup, dry beans, rice pilaf, eggplant dishes, various meatballs, boiled meat, and olive oil-based dishes.

In summary, the centuries-old tradition of Ottoman soup kitchens and the cook shops that persisted until the early 20th century evolved into tradesmen's restaurants during the early years of the Republic, becoming an integral part of our culinary culture. However, today, due to public concerns about hygiene and other factors, these restaurants are losing popularity, putting this important cultural heritage at risk. One of the main issues is the small size of their kitchens and their infrastructural shortcomings, which exacerbate hygiene concerns. A significant problem is that the equipment used for cutting, chopping, processing, and cooking vegetables, meat, chicken, and fish is often not designed with hygiene in mind. Additionally, surfaces,

[*] Istanbul Gelisim University, Faculty of Fine Arts, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Istanbul, Türkiye, Email: mdogan@gelisim.edu.tr, ORCID ID: 0000-0001-6391-4887.

tools, and equipment that come into direct contact with food pose major risks to food safety.

Our research identified several measures that need to be taken to improve food safety in tradesmen's restaurants, including:

1. **Proper Equipment Placement:** Equipment should be arranged to ensure cleanliness and prevent contamination.
2. **Cutting Board Hygiene:** Cutting and chopping boards should be cleaned regularly and must not be left wet. We found excessive bacterial growth on wet board samples.
3. **Separate Cutting Boards:** Different boards should be used for red meat, poultry, vegetables, etc. Failure to follow this practice leads to cross-contamination, spreading disease-causing bacteria from meat boards to raw vegetables, as we observed in our study.
4. **Replacing Damaged Boards:** Worn-out chopping boards should be replaced immediately, as we found high levels of harmful bacteria in the grooves of damaged boards.
5. **Hand-Washing Facilities:** A hand-washing sink should be available in the kitchen, equipped with liquid soap, disinfectant, and paper towels. We detected high levels of bacteria on the hands of staff who did not wash their hands frequently or properly.

To ensure food safety in tradesmen's restaurants, the **HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)** system must be effectively implemented. This would help alleviate public concerns about hygiene. Ultimately, tradesmen's restaurants should serve as custodians of gastronomic culture, preserving authenticity and passing traditional dishes on to future generations. By doing so, we can protect and celebrate our gastronomic heritage.

Note: I plan to write a separate article on how the HACCP system can be implemented. This system is a crucial tool for ensuring food safety and can even be adapted for use in home kitchens.

Stay healthy!

References

Ay, M., & Doğan, M. (2020). Investigation of the effects of kitchen hygiene training on reducing personnel-associated microbial contamination. *Istanbul Gelisim University Journal of Health Sciences*, (11), 161-177.

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.

Doğan, M. (2018). Toplu beslenme sistemleri ve catering hizmetleri yönetimi. *Ankara: Nobel Akademik Yayınları*.

Doğan, M. (2022). Gıdalar, Özellikleri, Fonksiyonları ve Mutfak Uygulamaları. *Gıdalar, Özellikleri, Fonksiyonları ve Mutfak Uygulamaları*.
Doğan, M. (2022). Mutfakta Bilim Var-12: Esnaf Lokantaları Gastronomi Kültürünün Ellerinden Kayıp Gidiyor!. *Hotel Restaurant & Hi-Tech Dergisi*.
Doğan, M., & Murat, A. Y. (2020). Evaluation of customer complaints to catering services in terms of food safety. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, *8*(4), 2387-2401.
Doğan, M., & Tekiner, İ. H. (2021). On-site and one-year monitoring of food service business risks associated with poor hygiene quality in the catering establishments for consumer protection. *Journal of Foodservice Business Research*, *24*(3), 274-285.
Doğan, M., (2020). *Gıda Mühendisliğine Giriş*. Nobel Akademik Yayıncılık.


img
hotel restaurant
& hi-tech
TURİZM KONAKLAMA VE GASTRONOMİ DERGİSİ
Kasım / November / 2022
Fiyat 30 TL
www.hotelrestaurantmagazine.com
iş'te kadın röportaj
Merve Kadıoğlu Sönmez
"Turizmde iz bırakabilmek en büyük idealim"
FRANKIE
Yeni yüzüyle
Galataport'ta
ADIYAMAN
"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



İstanbul 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 yerdi. 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'lü 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, 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.

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 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 mikrobun olduğunu tespit ettik.

-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.