

**T.C.  
ANKARA ÜNİVERSİTESİ  
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ  
SOSYOLOJİ ANABİLİM DALI**

**MODERNLEŞME BAĞLAMINDA CUMHURİYETTEN GÜNÜMÜZE DEĞİŞEN  
ANKARA LOKANTALARI**

**YÜKSEK LİSANS TEZİ**

**ŞEYMA BALCI**

**ANKARA - 2008**

**T.C.  
ANKARA ÜNİVERSİTESİ  
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ  
SOSYOLOJİ ANABİLİM DALI**

**MODERNLEŞME BAĞLAMINDA CUMHURİYETTEN GÜNÜMÜZE DEĞİŞEN  
ANKARA LOKANTALARI**

**YÜKSEK LİSANS TEZİ**

**ŞEYMA BALCI**

**TEZ DANIŞMANI  
DOÇ. DR. NECMETTİN ÖZERKMEN**

**ANKARA - 2008**

T.C.  
ANKARA ÜNİVERSİTESİ  
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ  
SOSYOLOJİ ANABİLİM DALI

MODERNLEŞME BAĞLAMINDA CUMHURİYETEN GÜNÜMÜZE DEĞİŞEN  
ANKARA LOKANTALARI

YÜKSEK LİSANS TEZİ

TEZ DANIŞMANI  
DOÇ.DR. NECMETTİN ÖZERKMEN

TEZ JÜRİSİ ÜYELERİ

ADI VE SOYADI

İMZASI

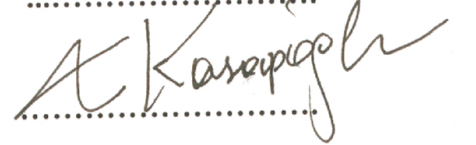
Doç. Dr. Necmettin Özerkmen



Doç. Dr. M. Muhittar Kartal



PROF.DR. AYDIL KASAPDÖLÜ



TEZ SINIVAVI TARİHİ: ....23/10/2008.....

## ÖNSÖZ

Çalışmaların önsözleri, akademik dilin kullanılmamasının yanı sıra bir dışavurum niteliği taşımaktadır. Her şey yazıl(a)masada!.

Kime ne yazacağımı bilerek işe başlıyorum. Önce kendime: “Bu çalışmayı yıllar sonra eline aldığımda, yüzündeki ifade şimdiki gibi olmayacak. Merakla başladığın serüvenlerin ve yüzündeki tebessüm hep var olsun”.

Lisansımı tamamladığım Anadolu Üniversitesi Sosyoloji Bölümü hocalarıma, hayata 'sosyolojik düşünmemde' yardımcı oldukları için, çok teşekkür ederim.

Ankara Üniversitesi Sosyoloji Bölümü hocalarına daha ilk baştan gösterdikleri ilgiden dolayı çok teşekkür ederim. Hepsine şükran duyuyorum. Bölüm başkanımız olan Prof. Dr. Aytül Kasapoğlu' nun yönlendiriciliğinden ve yol göstericiliğinden dolayı çok teşekkür ederim.

Doç.Dr. Necmettin Özerkmen hocamın hakkımda düşündüğü tüm iyi dilekleri ve tezin sancılı süreçlerinde göstermiş olduğu babacan tavırlarından dolayı teşekkürlerimi bir borç bilirim.

Ankara Üniversitesi hocalarından Prof. Dr. Nilgün Çelebi'ye, bu konuyu araştırmaya başladığım zaman bana göstermiş olduğu ilgiden dolayı çok teşekkür ederim.

Jürim de bulunan Doç. Dr. Muhtar Kutlu hocama, tezimle ilgili olumlu düşüncelerinden ve yardımlarından ötürü çok teşekkür ederim.

Canım arkadaşım Bilge, evinin, kalbinin kapısını açtığın için, Elifim tüm söylenmelerimi, uzun konuşmalarımı, yanımda oluşunu ve sıcak tebessümünü sergilediğin için, Muradım , kelimeler yok biliyorsun sen söz konusu olunca, hepinize içten sevgilerimi sunuyorum, çok teşekkür ederim. Peki ya anne babam, ailem. Annemin ‘kalk iki kelam bir şeyler daha oku yaz, az kaldı’ , babamınsa sabah kahvaltı ve akşam yemeklerini önüme seriş ve hep yanımda oluşlarından ötürü bir kere daha minnettarım. ‘Ataerkil dünyanın’ içinde yer alan üç yakışıklı ve iyi kalpli kardeşlerim: Murat, İsmail ve Fatih yaşamımı şenlendirmeye devam edin ve iyi ki varsınız.

Bu tezi yazarken çok yoruldum, uykusuz kaldım belki de herkes gibi. Ne kadar aynı olduğumuzu savunsam da 'ezilme biçimlerimiz' çok farklı. Güç ve iktidar ilişkilerini bir kamusal özellik göstermese de, kütüphanede görmem bu söylemi yazmamda etkili olmuştur. Tez konumu insanlara söylediğimde aldığım cevaplar ikiye ayrılıyor: “ne kadar ilginç” ve “yüzde hafif bir aşağılamayla karışık bu da konumu” bakışı. Merak ettiğim, istediğim bir konuyu araştırmam mutlu olmam için yeterliydi. Yaşam da bundan daha güzel ne olabilir ki?

Şeyma Balcı

ÖNSÖZ .....	I
İÇİNDEKİLER .....	III
<b>BÖLÜM I: GİRİŞ</b>	
1.1: Araştırmanın Problemi .....	1
1.2: Araştırmanın Konusu .....	6
1.3: Araştırmanın Amacı .....	7
1.4: Araştırmanın Önemi .....	7
1.5: Araştırmanın Sınırlılıkları .....	8
1.6: Araştırmanın Yöntemi .....	9
1.6.1: Araştırmanın Evreni ve Örneklemi .....	9
1.6.2: Araştırmanın Veri Toplama Teknikleri .....	11
1.7: Araştırmanın Kuramsal Çerçevesi .....	14
1.7.1: Araştırmanın Kavramsal Çerçevesi .....	14
1.7.1.1: Lokanta .....	14
1.7.1.2: Merkez Kayması .....	17
1.7.1.3: Modernleşme .....	19
1.7.1.4: Değişme .....	22
1.7.2: Araştırmanın Kuramsal Tartışması .....	24
1.8: Araştırmanın Sayıtları .....	29
<b>BÖLÜM II: BULGULAR VE TARTIŞMA</b>	
2.1: Türk Kültüründe Lokantacılık .....	30
2.1.1: Osmanlı Döneminde Lokantacılık .....	30
2.1.2: Türkiye'de Lokantacılık .....	33
2.2: Ankara'da Lokantacılığın Gelişim Süreçleri .....	36
2.2.1: Osmanlı Döneminde Ankara'da Lokantacılık .....	36
2.2.2: Cumhuriyetten Günümüze Ankara'da Lokantalar .....	37
2.3: Ankara'da Lokantaların Mekansal Dönüşümü .....	47
2.3.1: 1850-1923 Yılları Arasında Ankara Kenti ve Merkezi .....	47
2.3.2: 1923-1945 Yılları Arasında Ankara Kenti ve Merkezi .....	48
2.3.3: 1945-1960 Yılları Arasında Ankara Kenti ve Merkezi .....	53
2.3.4: 1960-1980 Yılları Arasında Ankara Kenti ve Merkezi .....	53
2.3.5: 1980'den Sonra Ankara Kenti ve Merkezi .....	56
2.4: 1923- 1950: Cumhuriyet Eliti Lokantaları .....	59
2.4.1: Karpıç .....	59
2.4.2: Ankara Palas .....	69
2.4.2.1: 31/12/ 1946 Yılına Ait Menü .....	78
2.4.2.2: 2008 Yılına Ait Resmi Yemek Menüsü .....	78
2.4.2.3: 2008 Yılına Ait Kokteyl Menüsü .....	79
2.4.3: Tarihi Çiçek Lokantası .....	80
2.4.3.1: 2008 Yılına Ait Menü .....	83
2.4.4: Süreyya .....	84
2.5: 1950- 1984: Liberal Anadolu Eliti Lokantaları .....	90
2.5.1: Piknik .....	90
2.5.1.1: 1961 Yılına Ait Menü .....	96
2.5.1.2: 1982 Yılına Ait Menü .....	97
2.5.1.3: 2008 Yılına Ait Menü .....	98
2.5.2: Boğaziçi Lokantası .....	99
2.5.2.1: 2008 Yılına Ait Menü .....	102
2.5.3: Washington Restaurant .....	103

2.5.3.1: 17/06/ 1955 Yılına Ait Menü .....	107
2.5.3.2: 01/05/ 1956 Yılına Ait Menü .....	108
2.5.3.3: 2008 Yılına Ait Menü .....	109
2.5.4: RV Restaurant .....	111
2.5.4.1: 1972 Yılına Ait Menü .....	114
2.5.4.2: 2008 Yılına Ait Menü .....	115
2.5.5: Körfez Lokantası .....	117
2.5.5.1: 2008 Yılına Ait Menü .....	119
2.6: 1984- 2008: Neoliberal Elit Lokantaları .....	120
2.6.1: Zenger Paşa Konağı Restoranı .....	120
2.6.1.1: 2008 Yılına Ait Menü .....	124
2.6.2: Budakaltı Restaurant .....	125
2.6.2.1: 2008 Yılına Ait Menü .....	129
2.6.3: Fastfood Lokantaları .....	130
2.6.3.1: Burger King .....	130
2.6.3.2: McDonald's .....	131
2.6.3.3: Kentucky Fried Chicken .....	134
BÖLÜM III: SONUÇ VE ÖNERİLER .....	137
ÖZET	
SUMMARY	
KAYNAKÇA	
EK I: Lokantaların Fotoğrafları	

## BÖLÜM I: GİRİŞ

Lokantalar, sadece meta üretiminin bir parçası ya da piyasa ekonomisiyle ilgili değildir aynı zamanda bir yaşam alanının sergilendiği kültürel bir yapıdır. Lokantaların, toplumsal süreçle tarihselliği de içine katarak geliştiği ve beraberinde değişimlerin yaşandığı, statülerin sergilendiği, toplumsal bir buluşma yeri halini alarak kentsel bir formasyona dönüştüğü söylenebilir.

İlk restoran 1766 yılında Paris'te, şifalı et suyunu tatmak isteyenler için kurulmuştur. İlk işlevleri karın doyurmak olan bu restoranlar zamanla değişerek, bugünkü şeklini almıştır (Spang,2007). “Amerika'da restoran, 1870'li yıllarda Endüstri devrimi zamanında önem kazanmaya başlamıştır. Amerikan restoranları, milyonlarca işçiye hizmet etme ihtiyacından gelişmiştir” (Bingöl, 2005:28).

Osmanlı döneminde lokantacılık farklı bir seyir izlemiştir. Lokantacılar yaptıkları yemekleri kendi başlarına ve gezici yemek arabalarıyla topluma ulaştırmıştır. Lokantacıların her biri uzmanlık alanlarında faaliyet göstermiştir. Salatacılar, Dolmacılar, İşkembeciler, Yahniciler bu duruma örnek gösterilebilir. Birçok ürünün bir arada satıldığı ilk lokanta İstanbul'da 1879 yılında açılan Konya Lezzet Lokantasıdır.

Cumhuriyet'in başkenti olan Ankara, Cumhuriyet'in ilanıyla birlikte değişimin mekânı haline getirilmiştir. Yeni baştan inşa edilecek olan kent, başkentlilik işlevleri açısından modernleşmeci doğrultuda yönlendirilmiştir. Yeni kültürel faaliyetlerin ve hizmetlerin modern anlamda uygulayıcılarından biri de,



başkent Ankara’da lokantalardır. Bu mekânlar, Cumhuriyet ideolojisinin üretildiği, uygulandığı mekânlar olmuştur.

Cumhuriyetten günümüze, Ankara lokantaları modernleşmenin ve kentleşmenin etkisiyle beraber değişmektedir. Şehrin merkezinin kaymasıyla, yeni kent merkezleri yani lokantaların açılmasına, yeni yaşam tarzlarının yaygınlaşmasına neden olmaktadır. Bu değişim araştırmanın genelinde kullanılan üç dönemselleştirmeye açıklanmıştır.

Yeni Türkiye Cumhuriyeti’nin modernleşme ve Batılılaşma deneyimine örnek teşkil edecek ‘medeni’, ‘asri’ yaşam tarzının, ‘terbiye’nin taşıyıcıları da İstanbul’dan gelen grup olacaktır. Geçimini devletten sağlayan ve devlet hizmetini kendi türlerinden insanların doğal mesleği olarak gören bu kimseler, Mustafa Kemal’in etrafında, aynı ülkülere inanmış bir çekirdek kadrodur. Osmanlı’yı reddederek Osmanlı’dan çıkmış asker ve sivil aydınlar, Cumhuriyetçi ve Batıcı bürokrasi, liman kentlerinin yüzünü, kesesini ve kafasını yıllardır Batı’ya döndürmüş kent soyluları, Anadolu kırlarının ve kentlerinin Kurtuluş Savaşı’nı desteklemiş seçkinleri ve eşrafından oluşmaktadır (Baydar, 1999; İmga, 2006; Tarhan, 2006). Modernleşme projesinin aktif eyleyicileri olan bu çekirdek kadro, bu çalışma da “Cumhuriyet Eliti” olarak adlandırılmaktadır. Ulus semti, Cumhuriyet Elitinin modernleşme politikalarının 1950’ lere kadar uygulandığı mekandır.

1940' lardan sonra Ulus Meydanı'nda ciddi bir değişim başlar ve kentin en dinamik yeri olma özelliğini kaybeder. 1930' lar da uygulanmaya başlayan Jansen planında vekaletler mahallesinin ve meclis binasının Yenişehir' de öneriliyor olması merkezin ve hayati fonksiyonların Ulus-Çankaya aksı boyunca güneye kaymasına neden olacaktır. 1950' ler de Yenişehir, açılan yeni otel, sinema, restoran ve kitapçılarla bir alt merkez oluşturmaya başlar, bankalar ve merkezlerini buraya taşırlar, 1961 yılında da meclis binasının açılmasıyla Ulus kentin politik, ekonomik ve gündelik hayatındaki o dinamik karakterini kaybeder. Kamusalığın yeri, alt gelir grubu ve ticaret merkezi olarak doldurulmaya çalışılır. 1950' de Demokrat Parti' nin iktidara gelmesinden sonra Cumhuriyet Halk Partisi'yle özdeşleşmiş olan Ankara Palas, Karpiç gibi binalar prestijlerini kaybederler ve kentin de kontrolsüz hızlı gelişmesi sonucu Ulus civarında dejenerasyon başlar ( Yalım, 2002).

“1950'de Demokrat parti iktidara geldiğinde artık ‘modernleşme projesi’ altında homojen bir kimlik öngören anlayış da sona ermiş, yerine kişilerin seçimlerine duyarlı ve anti- demokratik oluşumların karşısında durduğu izlemine veren popülist bir yaklaşım gelmişti. Aynı zamanda ‘modern batı’ kavramı da artık Avrupa yerine Amerika olarak yeniden kurgulanmıştı” ( Yalım, 2002: 210).

Dönemlerle birlikte modernleşmenin boyutları da değişmektedir. 1950'den sonra iktidarın el değiştirmesiyle, tarımdan endüstrileşmeye, köyden kente göçle, Avrupa'dan Amerika'ya doğru bir geçiş süreci izlenmiştir. Demokrat Partinin iktidarı tek başına ele geçirmesiyle birlikte, Ankara'nın mekansal, toplumsal yaşam ve örgütlenmeleri değişmeye başlamıştır. Cumhuriyetin ilanıyla yaratılmaya çalışılan 'homojen nüfus' köyden kente göçün artmasıyla değişmeye başlamıştır. Asrileşmek

Amerikanlaşmaya dönüşmüştür: “1950'ler de modernleşme yine gündemdedir, ancak bu defa Cumhuriyet ütopyasının öncülerinin ve askerlerinin; o inançlı kurtarıcıların silkelenmeye, uyandırmaya, hareketlendirmeye çalıştıkları halk kitleleri aktörlüğe talip olmaktadır” (Baydar, 1999: 23). Çalışmada aktörlüğe talip olan halk kitleleri Liberal Anadolu Eliti olarak adlandırılmaktadır ve adı geçen elitler lokanta mekanı olarak Yenişehir (Kızılay) semtini seçmiştir.

1980'ler Türkiye'de kitle tüketimine dayalı, 'tüketen birey'i merkez alan ve bireysel zevk, beğeni fikrinin yaygınlaştığı, imgelerin aşırı anlamlar yüklenerek tüketime sunulduğu; toplumsal sınıfların, ama özellikle de orta sınıfın, kendi içindeki ve aralarındaki hiyerarşi unsurlarının tüketim kalıplarıyla örtüşerek 'yaşam tarzı' arz-talebinde yerini aldığı bir dönemin başlangıcıdır. Bu yıllardan başlayarak, giyim-kuşam, yeme- içme pratikleri, turizm ve her türden 'boş zaman' etkinlikleri, sanat, bir yandan, giderek daha fazla statü farklılıklarını simgeler biçimde ayrımlaşırken, öte yandan daha da çok kitlesel bir pazarın işleyişine tabi olmaktadır” ( Tarhan, 2006: 124).

80'lerden sonra yeni dünyaya kapılarını açan Türkiye'de, şehirler, kültürler, insanlar, yaşam tarzları değişmeye başlamıştır. Ankara, 'küçülen dünyanın' 'büyük mutfakları'yla tanışmıştır. Yereli ve evrenseli bir arada yaşayan Ankara'da bir yanda fastfood lokantaları bir yanda Antep, Urfa sofraları; mantı evleri, simit sarayları, İtalyan, Çin, Meksika mutfakları tüketicilerle buluşmaktadır: “Bir yanda 'muasır medeniyet' ve Batı aşısının tutmadığı halk kesimleri ve bunların İslamiyet kılıkları; bir yanda cumhuriyetçi- laik kesim; bir yanda her türlü baskıdan, kısıtlamadan kurtulmaya, özgürleşmeye çalışan, kendini arayan birey”( Baydar, 1999:28)

çalışmada Neoliberal (Muhafazakar) Demokrat Elit olarak adlandırılmaktadır ve adı geçen elitler yeni lokantalarıyla Çankaya semtinde yer bulmuştur.

Bu üç dönem Ankara'daki lokantaların modernleşmeyle birlikte var olan değişimini göstermede çalışmanın geneline yansımıştır. Bu bağlamda çalışmanın birinci bölümü araştırma hakkında bilgilerin sunulduğu teorik bir kısımdan oluşmaktadır. İkinci bölüm, bulgular ve tartışma başlığı altında; lokantacılığın ne olduğu, Osmanlı'da, Türkiye'de, Dünyada ve Ankara' da nasıl bir gelişim izlediği ve toplumsal dönüşümlerle beraber nasıl bir seyir izlediği, 1923' ten günümüze kadar olan süre zarfı boyunca incelenmiştir. Bu incelemenin yanı sıra araştırmanın geneline yansıyan üçlü dönemselleştirilmenin içerisinde yer alan, araştırmanın örneklemini oluşturan lokantalar; lokanta sahibi ve işleten, lokantanın fiziki ve iç mekanı, lokantaya gelenler, lokantada çalışanlar ve menüyü de içine alan bir yapıyla aktarılmıştır. Üçüncü bölüm de sonuç ve öneriler sunulmuştur. Ankara lokantalarının Cumhuriyetten günümüze modernleşmenin de etkisiyle nasıl bir değişimden geçtiği aktarılmıştır.

## 1.1 Araştırmanın Problemi

“Batılı olmayan toplumlarda modernleşme, o ülkelerin kendi iç dinamiklerinin değil, özellikle Batı’nın bir dış etken olarak müdahaleleri, düzenlemeleri ve zorlamaları sonucunda ortaya çıkan tepeden inme/ devletçe düzenlenen bir değişim sürecidir. Bu durumda da, Batılı olmayan toplumlarda modernleştirici devletin doğal olarak da yönetici seçkinler zümresinin her türlü güçle donanmış bir “yol göstericilik” misyonu vardır. Cumhuriyet sürecinde tarih, dil, mitoloji, ideoloji, din, kültür, hukuk, ekonomi, eğitim vb. unsurlar modernleştirici devletin elinde modernleşme araçları olarak kullanılmıştır” (Çetin, 2003: 25).

Cumhuriyet’in ilanıyla birlikte modernleşmenin hız kazanmasıyla Batılı bir ulus- devlet olma projesi amacıyla bale, tiyatro, klasik müzik gibi sanat dallarının kurulması ve yaygınlaşması devlet tarafından desteklenir. Bu dönemde Devlet Tiyatrosu ve Balesi, Cumhurbaşkanlığı Senfoni Orkestrası kurulur. Tüm bu yaşanan değişimler sosyal ve kültürel hayatta modernleşmenin etkisiyle halkın isteklerinden ziyade, merkezin zorunlu kültürel değişimleriyle vücut bulmuştur. Bozdoğan (2002: 18) modern mimarinin, ülkenin kendi Osmanlı ve İslami geçmişinden kopmuş, tam anlamıyla Batılılaşmış, modern ve laik yeni bir ulus yaratmaya yönelik olduğunu belirtmektedir

Cumhuriyet’in ilk yıllarında başkentteki günlük yaşam dışı etkinliklerin önemli bir yeri olduğunu ve geleneksel Osmanlı eğlenme, dinlenme faaliyetlerinden daha farklı biçimlerin ortaya çıktığı gözlemlenebilir. “Örneğin Osmanlı kentlerinde, mesirelerde gezintiler yapılır, Ramazan eğlenceleri düzenlenir, dansöz oynatılır, orta

oyunları oynanırdı. Ne var ki kadın ile erkek ayrı mekanlarda eğlenir, birlikte zaman geçirmezlerdi” ( Tanrıkulu, 1985: 22).

Cumhuriyet döneminde ortaya çıkan, Batı tarzı eğlence olanaklarının deneyimlendiği mekanlar, modernleşme ve Batılılaşma sürecinin merhaleleri olan adab-ı muaşeret, giyim-kuşam tarzı, müzik ve dans zevki, karşı cinsle ilişkiler, yeni yeme içme alışkanlıklarının deneyimlendiği mekanlar olacaktır. Sosyal ilişkilerin ve yaşam imgelerinin uygulanmasını sağlamak ise şehirde açılan ‘Avrupalı’ restoran ve otellere düşüyordu. Karpıç Restoran’ ın açılmasıyla beraber Taşhan da sosyal yaşamda yerleştirilecek ilişkilerin bir egzersiz yeri olarak modernleşme projesinde yer almıştır Devletin sosyal hayata doğrudan müdahalesi, bu tür mekanların çoğunun devlet desteğiyle faaliyete geçmesiyle somutlaşır (Cantek, 2003; Yalın,2002); Karpıç, Atatürk’ün, meclis üyeleri ve diğer Ankaralıları için “örtüleri, peçeteleri ve çatal bıçağı her serviste değişen, asri bir lokanta kurulması” isteğini gerçekleştirebilmek üzere 1928 yılında Ankara’ya getirilmiştir ( Anonim, 1975).

Cumhuriyet’in Batılı yüzünün belirgin olarak görüldüğü mekanlardan sadece biri olan lokantalar, eyleyicilerin gündelik pratikleriyle kentte yeni bir tarihin oluşmasını sağlamışlardır. Bu eyleyicilerin belirli habituslara sahip olduğu söylenebilir. Bourdieu (2007)’ de, habitus geçmiş sosyal koşulların bir ürünüdür, fakat aynı zamanda önceden gören ( önleyici) stratejiler kurmaya imkan veren davranışların ve tasarımların yaratıcı ( generateur) bir ilkesidir.

Cumhuriyet eliti lokantalarından olan; Karpiç, Süreyya ve Ankara Palas'ın menülerinde Fransız ve Rus mutfağının izleri görülebilir. Bu lokantaların işletmecilerinin hiç biri Türk değildir. Tam da bu nokta da belli bir habitusa sahip olan kişiler Osmanlı kimliğini reddeden Türkiye Cumhuriyetinin modernleşme politikalarıyla örtüşmektedir: 'Modernleşme projesiyle Türkiye Cumhuriyeti kendi kimliğini Batı'ya göndermeyle olduğu kadar Osmanlı kimliğini de reddetmekle tanımlıyordu (Yalım, 2002).

Yeni rejimi simgeleyen bir kent olarak başkentteki sosyal, kültürel ve siyasi yapının dönüşümü, Cumhuriyet'in ilanıyla beraber hızlanmış ve Ankara'da ; kimi zaman zorunlu kimi zamansa serbest yeni kültürel öğelere dayalı bir şekilde Cumhuriyet eliti ve onun yaşam kalıpları, mekanı olarak başkentte vücut bulmuştur. Aşevinden lokantaya uzanan bu süreçte, masa kültürü, çatal bıçak kullanımı ve müzik eşliğinde yenen yemekler modernleşmenin birer yansımasıdır.

Modern ulus devletlerde başkentler, aynı zamanda modern/ akılcı bireyin yaşama alanı olan modern kentlerdir. Modern kent planlaması, işlevsellik ve düzen kavramları üzerine kuruludur. Izgara biçimli planlar şehirde matematiksel bir düzeni hakim kılarlar. Modern kent planı, modern ulus devletin söylemsel inşasının fiziksel veçhesini oluşturur. Balibar ( 1993:118)' ın "halkı üretmek/ halkın inşası" olarak adlandırdığı yapı faaliyeti, kendisine laboratuar olarak ulus devletin başkentini seçer. Bu laboratuar şehir, yeni baştan kurulan bir başkent olmasa bile eski başkent "yaratıcı yıkım sürecine" tabi tutulması ile elde edilebilir. İdeal vatandaş, kurucu seçkinlerce yaratılan koşullarda ("laboratuar koşulları") "üretilecektir". Örnek teşkil etmesi beklenen bu yeni birey, yeni rejimin ideolojik altyapısına uygun bir zihinsel gelişim gösteriyor, gündelik hayat pratiklerini/ mekansal pratikleri, yeni rejimin

devamlılığı gözetilerek kurgulanmış bir habitusa uygun olarak deneyimliyor olmalıdır (Cantek, 2002:21).

Ankara'da Cumhuriyet eliti tarafından yaratılan bir lokanta kültürü bulunmaktadır. Cumhuriyet'in kendisiyle başlayan modernleşme projesi, bozkır kasabasında yeni baştan inşa edilmiş ve devlet eliyle yaratılmıştır. Çağdaş dünyanın gerekli formlarının Ankara'da modernleşmeyle birlikte gözler önüne serilmesi ve uygulanması söz konusudur.

Tüm bunlardan hareketle, araştırmanın problemi, giriş kısmında anlatılan aşevi geleneğinden uzaklaşamayan Ankara'da tıpkı modernleşme gibi tepeden inmeci bir lokanta kültürünün bulunmasıdır. Dönemler değişse de, modernleşme projesi altında elitler, Ankara'yı yerel demokratik taleplerden ziyade kendi istek ve tasarıları ile yönlendirmiştir. Cumhuriyet'in Batılı yüzünün belirgin olarak görüldüğü, çağdaş dünyanın formlarından sadece biri olan lokantalar, Ankara'da modernleşmenin birer yansımasıdır.

İşte tam da bu noktada, yani söz konusu lokanta kültürünün Cumhuriyet elitleri eliyle kurulup yeniden üretilmesine ilişkin pratikleri araştırma probleminin merkezine oturabiliriz. Çünkü modern Ankara'nın inşasında Cumhuriyet elitinin bilinçli ve öznel niyetiyle oluşturulan lokantalar, adı geçen elitlerin habituslarıyla ve görüntüsüyle okunabilir.



Böyle bir okuma, mesleklerine, habituslarına dayanan eyleyicilerin, habituslarına göre algıladıkları duruma uygun hareket tarzlarını oluşturduklarını gösterir. Dolayısıyla, bu hareket tarzları, habituslarının da ürünü olan yapıyı yeniden üretme işlevini görür. Bourdieu ( 2007) de, aynı şekilde, toplumsal yapıyı sürekli olarak yeniden üretmeye katkıda bulunan şey, ilgili tüm eyleyicilerin hem bazen çatışmaya yol açacak kadar bağımsız, hem de uyumlu olan, sayısız yeniden üretim stratejileridir

Bu durumda kuramsal çerçevede daha ayrıntılı olarak tartışılan araştırma probleminin üzerinde yükseldiği başlıca kavram “habitus”tur: çünkü habitustan söz etmek, bireysel olanın, hatta kişisel, öznel olanın dahi toplumsal, kolektif olduğunu ortaya koymaktır. “Habitus, toplumsallaşmış bir öznelliktir “( Bourdieu, 2007: 116).

Yani, Cumhuriyet elitlerinin tek tek davranış tarzları aslında bütünlüklü kolektif bir projenin dışında olan şeyler değildir. İşte bu göstermektedir ki, habitusun salt kurucu/ ayırt edici değil ama aynı zamanda kurulan / ayırt edilen bir pratikler bütünü olarak düşünülmesi önemlidir. Buradan hareketle, araştırmanın konusu olan lokantalar, Cumhuriyet elitleri çerçevesinde değerlendirildiğinde, ayırt edici ve ayırt edilen pratiklerin/ beğenilerin mekansal yansımaları olarak problemleştirilmektedir.

## **1.2. Araştırmanın Konusu**

Cumhuriyetin ilanıyla birlikte Ulus devletinin sembolü Ankara'da modernleşmenin yansımaları her alanda kendini göstermiştir. Yeni yapılanmaya başlayan kent, bozkır kasabası gürnümünden uzaklaşmaya başlamıştır. Kent formları olan pastane, sinema, lokanta ve otel gibi yapılar, modernleşmenin yansımaları olarak okunabilir. Bu mekanlarda yaşanılan durumlarda modernleşmenin tezahürlerindedir. Yemek yenilen ve bir yandan da müzik dinlenen, toplumsal iletişimi kolaylaştıran, Batılı anlamda lokantalarla tanışılmıştır. Aşevi, köfteci gibi Osmanlıya dair görüngülerin yerine modern anlamda lokantalar gelmiştir. Değişen sadece mekanlar değil aynı zamanda yemek de olmuştur. Batıya dönülen yüz, arkasında mutfak kültürünü de bırakmıştır. Tepeden inmece bir modernleşmenin toplumun her alanında varolduğu söylenilebilir. Bu bağlamda araştırmanın konusu Cumhuriyetten günümüze değişen Ankara lokantalarının modernleşme ekseninde incelenmesidir.

### **1.3: Araştırmanın Amacı**

Bu tezin temel amacı; Türk modernleşmesini Türk lokanta kültürü üzerinden okumaktır. Tezin alt amaçları ise;

1. Modernleşmenin, Ankara lokantalarına yansımaları nasıl olmuştur?
2. Araştırmaya konu olan yıllarda lokantalar nasıl bir değişimden geçmiştir?
3. Lokanta kültürünün değişmesinde hangi faktörler rol oynamaktadır?
4. Menülerin değişimi nasıl bir seyir izlemiştir?
5. Kent merkezinin kayması ve lokantalar arasındaki etkileşim yıllara göre nasıl bir değişimden geçmiştir?

### **1.4: Araştırmanın Önemi**

Genelde Türkiye özelde Ankara üzerine yapılan çalışmalar, araştırmalar belli başlıklar altında incelenmiştir. Göz ardı edilmiş, önemsenmemiş bir konu olan lokantalar araştırmaların dışında bırakılmıştır.

Lokanta kültürü üzerine yapılan çalışmalar genelde makale, deneme ya da köşe yazısının ötesine geçememiştir. Günümüzde yemek kültürü üzerine yapılan çalışmalar daha çok yeme-içme nesnelere, biçimleri ve bunun tarihsel gelişimi

üzerine yoğunlaşmıştır. Bu kültürün, sadece yenilen-içilen nesnelere incelenmesi suretiyle anlaşılacağı düşünülmektedir. En az bunlar kadar önemli olduğu düşünülen yemeklerin; yapıldığı, sunulduğu mekanların tarihsel gelişimine, Türkiye'deki evrimine ve Ankara'daki varoluşunun incelenmesi, Türk kültür sosyolojisi çalışmaları içinde gecikmiş olan bilgileri ortaya koyacaktır. Cumhuriyetin başkenti olan Ankara'nın Türk modernleşmesinin yansıması olarak görülebilecek lokantalarının, bu sınırlı kapsamdan çıkarılıp, sosyolojik bağlamda ele alınması, modernleşme okumalarına farklı bir bakış açısı sunacaktır.

### **1.5: Araştırmanın Sınırlılıkları**

Araştırmanın örnekleme, belirli dönemler baz alınarak oluşturulmuştur. Ancak analiz birimi olan lokantalar Ankara kentinde şehirleşmenin de etkileriyle dağınık bir yerleşime sahip olmanın yanı sıra varlıklarını sürdürmemişlerdir. Lokantaların görünürlükleri bu anlamda sınırlıdır. Lokantaların varlıklarını sürdürmemesinin yanı sıra münülerde beraberinde yok olmuştur. Varlığını devam ettiren lokantaların eski münülerine ulaşılmakta güçlük çekilmiştir. Lokanta sahiplerinde lokantaların eski münüleri bulunmamaktadır.

Araştırmanın en önemli sınırlılıklarından birisi 'kaynak yetersizliği'dir. Yemek, lokanta üzerine yazılanlar ya da yazanlar geçmişle ilgili veriler sunarken, bu veriler otobiyografi, deneme tarzında yazılmıştır. Bu anlamda düzenli bir literatür bulunmamaktadır. Tarihsel anlamda arşivcilik bu konular üzerinde yapılamamıştır.

Örnekleme dahil edilmesi düşünölen son dönem lokantalarının, işletme müdürleri görüşme talebini reddetmiştir. Bu durum araştırmanın diğer sınırlılıklarından biridir.

## **1.6: Araştırmanın Yöntemi:**

### **1.6.1: Araştırmanın Evreni ve Örnekleme:**

Araştırmanın evrenini 1923'ten günümüze kadar olan Ankara lokantaları oluşturmaktadır. Amaçlı örneklemeden hareketle kartopu örneklemeyle, 1923'ten günümüze, Ulus'tan Çankaya Köşküne kadar olan lokantalar incelenmiştir.

Kongar, 1923-1950 arasındaki döneme, devletçi seçkinler, 1950-1984 dönemine ise gelenekçi liberaller adını vermektedir (2000:152). Bu dönemselleştirme baz alınarak farklı adlar altında örnekleme oluşturulmuştur.

I.Dönem: 1923- 1950 tarihlerini kapsayan “Cumhuriyet Eliti” olarak adlandırılan dönemdir. Bu dönemde incelenen lokantalar: Karpiç, Ankara Palas, Tarihi Çiçek ve Süreyya'dır.

II.Dönem: 1950- 1984 tarihlerini kapsayan “Liberal Anadolu Eliti” olarak adlandırılan dönemdir. Bu dönemde incelenen lokantalar: Piknik, Boğaziçi, Washington, RV ve Körfez'dir.

III.Dönem: 1984- 2008 tarihlerini kapsayan “Neoliberal (Muhafazakar) Demokrat Eliti” dir. Bu dönemde incelenen lokantalar: Zenger, Budakaltı ve Fastfood lokantalarıdır.

Örneklemin yoğunluk kazandığı analiz birimlerinden biri de menülerdir. Dünyada 1770'ler de matbu bir menü restoranlarda kullanılmaya başlamıştır. Menü, basit anlamıyla sunulan yemeklerin listesidir. Kişisel seçimlere dayanılarak oluşturulmuştur. Hem restoran hem de sipariş veren hakkında bir izlenim de sunmaktadır.

Restorancının hesap pusulası, birazdan fiyatının ödenmesi gereken hazları simgelerken, mönü de- öyle deniyordu, çünkü restoranda sunulanların küçük( mönü), kısa bir özetini veriyordu- restoranın hoşlukları ve gerilimleri için uygun bir mecazdı. Mönüler, restoranı kendi dili ve yazısıyla ayrılan müstesna bir yer kılıyorlardı. Sabit ve mekanik yeniden üretime elverişli mönü, aynı zamanda, tek başına bir yemekten, hatta bir dizi yemekten çok daha şaşırtıcı olma üstünlüğüne sahipti. Tek bir müşteri genellikle dört ya da beş yemek sipariş ediyordu, ama kimse mönüde olan her şeyi tadamazdı. Mönüdeki çeşitlilik mutfaktakinden daha büyüktü. Sadece formatıyla önce kişinin dikkatini celbeden restoran mönüsü, deri bir kılıfa geçirilmiş ya da tahta bir çerçeveye iliştirilmiş matbu bir yaprak olmakla etkileyici bir hadiseydi. Bu ilk mönüler, küçük harflerle basılmış tıkış tıkış sütunlarla kaplıydı. Ondokuzuncu yüzyılın ilk on yıllarında restoran mönüsü- ebatları, puntosu ve tertibiyle- gazeteleri andırıyordu (Spang, 2007).

Türkiye mönü geleneğiyle 1910'lu yıllarda azınlık lokantaları ile tanışmıştır. Görünmeyen yemekler arasından seçim yaptıran, zamanı ve mekanı sıfırlayan, mutfakla müşteri arasındaki 'yazılı metin' olan menü, bir iletişim biçimini

beraberinde getirmektedir. Menüler yıllara göre incelendiğinde toplumsal değişimin dinamiklerini, ekonomik, siyasal, kültürel alanlardaki yansımalarını görmektedir.

### **1.6.2: Araştırmanın Veri Toplama Teknikleri**

Araştırma nitel çalışma üzerine kurulmuştur. Nitel araştırmada kullanılan veri toplama tekniklerinden “görüşme( mülakat)” kullanılmıştır.

“Nitel araştırmacılar, toplumsal- tarihsel bağlamda konumlandırılmış olarak kendileri hakkındaki düşünceleri ve bir öz değerlendirmeyle başlar. Bu, son derece öz-bilinçli bir biçimde toplumsal benliğin kabul edilmesi ya da araştırmacının toplumdaki konumunun kabulüdür. Nitel araştırmacılar, dar anlamda belirli bir soru üzerine yoğunlaşmaz, bir bakış açısı benimserken kuramsal- felsefi paradigma hakkında sorgulayıcı, açık uçlu bir yerine oturtma süreci dahilinde enine boyuna düşünürler. Nitel araştırmacı, verileri aynı anda hem toplar, hem analiz eder ve hem de yorumlar; bu adımlar arasında gidip gelir. Nitel araştırmacılar yeni kavramlar yaratma ve kuramsal yorumların inşasını vurgulamakla ilgilenir” ( Neuman, 2007: 51).

“Nitel araştırma genel olarak problem belirleme, veri toplama aracını oluşturma, veri toplama ve bu verileri açıklama ve yorumlama aşamalarından oluşmaktadır. Nitel araştırmacılar tahminden çok bir duruma egemen olan ilişkiler ağını belirli bir sistematik yaklaşımla açıklamayı ve yorumlamayı daha anlamlı bulurlar” (Şimşek&Yıldırım, 2000: 38).

“Görüşme türlerinden “yanıtlayıcı görüşme” tekniği kullanılmıştır. Yanıtlayıcı görüşmelerinde, araştırmacının görüşmek üzere seçtiği kişinin belli bir grubu, kesimi veya oyuncuyu temsil ettiği kabul edilir” (Geray,2006: 165 ).

Görüşme soruları sistemleştirilmemiş soru tipi baz alınarak oluşturulmuştur. Bu soru tipini Gökçe, üçe ayırmaktadır: Dolaylı, tekrarlanan ve dolaysız. Dolaylı sorular, belirli bir noktaya yönelmiş değildir. Özellikle araştırma yapılan konuda ayrıntılı bilgi toplama amacına hizmet etmektedir. Soruların sıralanması görüşmeciye aittir. Soru yöneltilene çok konuşma fırsatı verilmektedir ( 20004, 96).

Görüşülen kişiler, adlarının kullanılmasına izin vermiştir.

Mülakat aşamasında, ilk dönem lokantalarından, Ankara Palas ve Tarihi Çiçek Lokantasının yetkilileriyle görüşülmüştür. Tarihi Çiçek Lokantasının işletme müdürü, İlhan İnce, Ankara Palas’tan Arzu Kocaoğlu’yla görüşülmüştür.

İkinci dönem araştırmaya konu olan lokantaların işletmeci veya garsonlarıyla görüşülmüştür. Piknik’ten Reşat Önat’la, Boğaziçi’nden Halil İbrahim Boyacıoğlu’yla, RV’den İhsan Dağ’la, Körfez’den Hüseyin Görmüşoğlu’yla, Washington’dan Hasan Bey’le görüşülmüştür.

Üçüncü dönem lokantalarından Budakaltın’dan Yavuzhan Kavasooğlu’yla, Zenger’den Mustafa Sevil’le görüşülmüştür.



Veriler, araştırmacı tarafından katılımcıların iş yerlerinde en az 40 dakika süren görüşmelerle toplanmıştır.

Eğer konu yeniyse veya hakkında araştırmacılar tarafından yazılmış hiçbir yazı bulunmuyorsa, işe en başından başlamışsınız demektir. Buna **incelemeci araştırma** denir. İncelemeci araştırmalar yaratıcı, açık fikirli ve esnek olmalıdır, sorgulayıcı bir duruş benimsemeli ve tüm bilgi kaynaklarını araştırmalıdır ( Neuman, 2007: 50). Araştırma bu anlamda keşfedici (incelemeci) dir. Araştırma varolanı tespit etmeyi amaçladığından da hem bir yönüyle de betimseldir. Zaman boyutuna göre kesitsel bir araştırmadır.

Nitel araştırmanın veri kaynaklarından biri olan ‘metin halinde olmayan belgeler’; grafik, resim, fotoğraflar, filmler, video kayıtları vb.dir ( Mason,2002). Lokantaların iç ve dış mekanlarının fotoğrafları çekilerek görsel veriler oluşturulmuştur. Araştırmada yazılı ve görsel kaynaklar incelenerek literatür taraması yapılmıştır.

## **1.7: Araştırmanın Kuramsal Çerçevesi:**

### **1.7.1: Araştırmanın Kavramsal Çerçevesi**

#### 1.7.1.1: Lokanta

Lokanta, İtalyanca da aynı kökten türeyen 'locanda' dan gelmektedir. Türkçe sözlükte, restoran ve lokanta aynı anlama gelmektedir (2000: 817). Yazılışı şekilden şekile girmiş olsa da doğrusu 'restoran' dır.

“Lokanta, kazanç amacıyla açılmış ve çok çeşitli yemekler çıkaran, müşterilerin para karşılığında yiyip içtikleri yerdir” (2000: 649).

Çalışmada 'restoran' kelimesinin yazılışı, incelenen lokantaların adlarına sadık kalınarak kullanılmıştır. Çalışmada restoran yerine lokantanın kullanılması araştırmacı tarafından tercih edilmiştir.

“Hasta ya da bitkin birine gücünü yeniden kazandırma özelliğine sahip yemek ya da ilaç. Konsome ve keklik çorbası mükemmel restoranlardır. Şarap, brandy ve likörler de canı çekilmiş olanlara iyi gelen restoranlardır. Bazı restoranlar hafif, lezzetli etlerden damıtılır ve yumuşak beyaz ekmek, uyarıcı sular ve tozlar, reçel, macun ve başka iyi ve tatlı kokulu malzemeler eklenir. Etli jöle de bir çeşit restoran olmakla birlikte, sıvı olan restorandan daha besleyici ve daha kıvamlıdır” ( Spang, 2007:12)

Kudrete kavuşturan ya da onaran şey. Sıhhi ilaç, sıhhi iksir, sıhhi yiyecek. Şarap ve bulyon iyi restoranlardır. Özellikle çok lezzetli bir et suyundan ya da bir et özünden söz edildiğinde kullanılır. Restoran, yemek yenen bir yer olmadan yüzyıllar

önce, hatta böyle bir yer haline geldikten on yıllar sonra bile yenecek bir şey, şifalı et suyuydu ( Spang, 2007).

Bir kafeye kahve içmeye gider gibi şifalı bulyonlar içmek için restorana( ya da, daha genel olarak dendiği gibi, “bir restorancının odası”na) gidilirdi. İlk restorancılar pek katı yiyecek satmazlardı; ilanlarda, işletmelerini, narin bünyelerinden dolayı akşam yemeği yiyemeyecek olanlar için uygun yerler olarak tanıtırıldılar. O nedenle, ilk haliyle restoran, yemek yemeğe *değil*, oturup ağır ağır *restoran* yudumlamaya gidilen bir yerdi. Restorancı aynı zamanda, her birinin fiyatı ve türü bir tür levhanın üzerinde belirtilmiş, günün her saati porsiyonlar halinde çıkartılan yemekler veren lokantacılar için kullanılır ( Spang, 2007).

En güzel kafeleri hiçbir suretle aratmayan restoranların ilki Poulies Sokağında (1766) açıldı. Her parçanın fiyatı ayrıdır ve sabittir; günün her saati gidilebilir. Bayanlar da kabul edilmektedir ve makul bir fiyata evlerine yemek de getirebilirler (Spang, 2007:20).

Restoranlar kendilerini etsularıyla ve kremalı pirinçle sınırlamış olsalar da, mönü kullanmakla, her saat hizmet sunmakla ve hanım müşterileriyle, kişileşmiş muameleyi başarılı bir şekilde uygulayarak aşevi ve tavernalardan ayrıldılar.

“İlk restorancıların sunduğu yemekler geniş bir personel ya da mekan gerektirmeden esnek saatleri fiziken mümkün kıldı; aynı zamanda döneme hakim olan tıp mantığıda başkalarını değil, tam da bu yemeklerin sunulmasını zorunlu kıldı. Onsekizinci yüzyıl fizyoloji modelleri sufleyi şifa verici güçlerine göre seçseydi, restoran bu biçimi alamayabilirdi; Restoranlar yarı tıbbi mönülerinde olduğu gibi

hizmet tarzlarında da yenilikçi olmasalardı, restoran çorba için kaplumbağa temin edenlerden daha kültürel bir kurum haline gelemezdi. Maddi koşullar ve bilimsel gelişmeler keşişti; biri diğerini yaratmadı” (Spang, 2007: 87).

gnler her zaman toplumsal düzendeki yeri gösteren bir Şey olageldiğinden ( sıradan bir formülasyonu anarsak: “zanaatkarlar sabah 9.00’da , taşralılar öğlen, işadamları 2.30’ da, soylular da 3.00’ ta yerler”), restoran, kişinin öğünlerini ( ve kendisini) farklılaştırmasını daha da ileri götürmeyi ya da bunu kişinin ailesinin ve ilişkilerinin alışkanlıklarına bakmadan yapmayı mümkün kıldı” ( Spang,2007:89). Bu bağlamda restoranlar insanları eşit kılmışsa da, kamusalıktan yine de uzaktır.

İlk kurulmalarından yaklaşık yirmi yıl sonra, restoranlar artık narin, zayıf ciğerli bir müşteri kitlesine itinayla sağlıklı çorbalar satmakta değil, bireysel zevklere hitap etmekte uzmanlaştılar. Lokantacı büyük grupları doyururken, restorancı tek tek servisler ve kk, samimi masalar açtı (Spang,2007).

### 1.7.1.2: Merkez Kayması

Her şehir, kurulduğu ilk dönemlerden itibaren bir merkeze sahiptir. Bu merkez birçok açıdan, şehrin temel dinamiklerini içerisinde barındırmaktadır. Ekonomik, kültürel, siyasal yapının belirlendiği yerler olan merkezler, zamanla kentlerin büyümesi/genişlemesiyle, merkez olma özelliğini yitirip, yeni merkezlerin oluşmasında etkili olmuştur. Bu oluşum beraberinde merkez kaymasını getirmiştir.

Çalışmada kullanılabilirliği olduğu düşünülen “kent merkezi kayması” kavramının, kent büyümesi/genişlemesi kavramlarıyla birlikte kullanıldığında daha açıklayıcı bilgiler sunmaktadır.

*Kent Büyümesi: “Bir kentin belli bir ya da birkaç özek çevresinde, belli bir düzen tasara göre ya da tasarsız olarak nüfusça ve alanca büyümesi” (Keleş, 1998: 76).*

*Kent Genişlemesi: “Bir kentin eskiden çizilmiş sınırları içine sığmayarak, yeni ve daha geniş sınırlara gereksinme duyulacak biçimde yaygın bir yerleşme yapısı kazanması, alanca büyümesi” (Keleş, 1998:77).*

Cumhuriyetin ilk yıllarında toplumsal dönüşümlerin yaşandığı bir yer olan Ulus, her yönüyle Ankara'nın merkezi konumu olmuştur. Bu dönemde Ankara'nın Ulus merkezinde, lokanta kültürünün Cumhuriyetin kurucu elitleriyle birlikte geliştiği gözlenmektedir. Modernleşmenin tüm görüngülerinin yansıdığı Ulus semti 1950'lerden sonra merkez olma vasfını yavaş yavaş yitirmiştir bu dönemden sonra Ulus'a yüklenen görevler Kızılay/Yenişehir tarafından yerine getirilmiştir. Yeni

merkez artık Kızılay'dır. Kent merkezi bu dönemden sonra kaymıştır. Kentin büyümesiyle birlikte merkezin kaymasının da etkisiyle yeni lokantalar, pastaneler, sinemalar bu alanda toplanmaya başlamıştır. Büyükelçiliklerin Bulvar üzerinde olması, yeni iş merkezlerinin oluşması, orta ve üst sınıfın bu alanda yoğunlaşması kent merkezinin kaymasında etkili olmuştur.

Göç ve kentleşmenin hızla arttığı 80'li yıllarla birlikte yeni merkez Çankaya'ya doğru kaymıştır 2000'lerden sonra ise Çayyolu gibi alt merkezler yeni tüketim mekanları, yeni yaşam tarzları sunmaya başlamıştır. Alışveriş merkezleri bunun en güzel göstergesidir. Yeni yaşam tarzları yeni tatları beraberinde getirmiştir. Bu alanlarda Dünya mutfağının örneklerini sunan yeni lokantalar açılmıştır.

Ulus'un 'sıradanlaştığı', 'lumpenleştiği', alt grupların habitusu olduğunu söylenebilir. Kızılay ise belli işlevleri yerine getirmektedir. Orta sınıfın devingenleştiği bir yerdir artık. Üst sınıfı temsil etmeyen Kızılay, üst sınıfın taşeronluğunu yapmaktadır.

### 1.7.1.3:Modernleşme

“Tanzimat’tan bu yana egemen olan ideolojik modele modernleşmeci diyebiliriz. Başka bir deyişle, modernleşme hareketlerini tanımlayan, yönetici seçkinlerin gelişmiş bir toplumun kültürel modelinden hareketle toplumu yönlendirmek istemeleridir. Yani tanımını dış dünyadan edinen modernleşme, tarihsel geç kalmışlık bilincine, Batıcılık kaygısıyla cevap verir. Tarihselliği zayıf bir toplumda, yani yeninin- ekonomik, kültürel ya da bilimsel- içsel ve yapısal bir süreç olarak ortaya çıkamadığı bir toplumda, yönetici seçkinlerin iradelerinin, modernleşmeci ideolojiler aracılığıyla toplumu yönlendirmede ağırlık kazandığını görüyoruz. Bu yönlendirişin hareket noktası ise “düzen içinde değişim” ilkesidir. “ (Göle, 2004: 20).

Modernleşme kavramı, tarihsel olarak geleneğe dayalı toplumsal ve siyasal değer ve ilkelerin yerine modern ölçütlerin geçiş evrimini/ sürecini ifade eder. Modernleşmeyi, modernizmin siyasal gelişme sürecinin siyasal yönlerini ve sonuçlarını ifade eden bir kavram olarak kullanılmaktadır. Değişim daha genel olarak modernleşme süreci olarak ifade edilmektedir. Modernleşme süreci gelenekselden yeni olana doğrudur. Yeni toplumsal değişim kendini kentlere yönelen olağanüstü bir göç, meslek değişimi, aile yapısındaki değişim, gelir düzeyinde artış, statü geliştirme imkanı, eğitim alanında fırsat eşitliği, erkek- kadın arasındaki ilişkilerde belirgin değişiklikler şeklinde göstermektedir (Çetin, 2003).





“Ulus Meydanı’nda Taşhan Palas, Karpiç ve Ankara Palas bu kitlenin hem sürekli bir ‘medeniyet provası’ yaptığı, hem de sürekli birbirlerini ve kendilerini gözetleyerek eğittiğini, görgü ve davranışlarına farklı bir kültürün öğelerini adapte etmeye çalıştığı mekânlardır. Örneğin, Karpiç Restoran’ a ilk defa bir hanım avukat ve arkadaşı, iki bayan olarak yemek yemeye girdiklerinde, önce salonda bir gerginlik yaşanmış, daha sonra Atatürk’ ün araya girerek tanıştırmasıyla rahat bir yemek yenebilmiştir” (Yalım, 2002:191).

Ankara ‘ da modern gündelik hayatın ilk uygulamaları eğlence ve sosyal faaliyetlerin gerçekleştirildiği mekanlarda yapılmıştır. Nebioğlu (2006:82), “eğlencenin çeşitli unsurlardan oluşan karmaşık, kültürel bir bütün” olduğunu belirtmektedir. Türklerin eğlence sistemi üzerinde, uzun süre Doğu ve İslam dünyasına ait eğlence geleneklerinin, son iki asırdır Batılı ( önce Fransız, daha sonra Rus- bilhassa Rusya’daki ihtilalden kaçıp gelen Beyaz Ruslar vasıtasıyla-İngiliz, son yarım asırdır da Amerikan) eğlencelerin hakim olduğunu belirtmektedir. Batılı tarzda eğlencenin olduğu mekanlarda yeni alışkanlıklar deneyimlenmektedir. Bu mekanlar devlet eliyle yapılan batılılaşma müdahaleleridir.

#### 1.7.1.4: Değişme

Toplumsal değişme, belli toplumsal sistemlerin yapı ve fonksiyonlarında meydana gelen önemli değişmelerdir. Değişme ile modernleşme arasında bir ilgi bulunmaktadır. Modernleşme, genellikle az gelişmiş ülkelerin ileri derecede endüstrileşmiş ülke modeline uygun değişmeleri anlamında kullanılır. Bu açıdan modernleşme de değişmenin özel bir halidir. Toplumsal değişme sürecinin altında, insanoğlunun tüm birikimi yatar (Kongar, 2006).

“19.yüzyılın kurumlaştırdığı bir toplumsal olgu olan değişim, Cumhuriyet döneminde yepyeni bir kisveye büründü ve toplumun olduğu kadar bireyin de yaşamında önemli bir belirleyici olmaya başladı. Cumhuriyet her şeyiyle değişimi çok farklı bir yerde kavrar. Değişim yaşamın kendisidir. Cumhuriyet, atılımını bir bellek tartışması üstüne oturtmuştur; çünkü bir önceki dönemin tüm gerçekliği ortadan kaldırılmıştır. Bu doğal bir durumdur. Çünkü, değişim öncelikle varolanın ve onu belirleyen geçmişin alımlanması, onun ortadan kaldırılması iradesidir. Ne var ki, bu ortadan kaldırma bir yok etme değil, bir dönüştürme ve soğurma işlemidir. Bir öncekini bir sonrakinin içinde kapsama, onu içselleştirme edimidir” ( Kahraman, 1999: 33).

“Değişme ve değiştirme, modernite öncesindeki gibi farkında olunmadan gerçekleşen bir olgu olmaktan çıkarak, aranan, istenilen bir şey haline gelmektedir. Çünkü değişme artık ilerleme ya da gelişme olarak nitelendirilebilecek bir yön kazanmıştır”(Tekeli, 1999:31).

“Toplum değişir, toplumlar hiçbir zaman durağan değildir. Değişmenin içsel ve dışsal dinamikleri vardır ama mutlaka toplumlar değişirler. Değişirken büyük olasılıkla toplumun hangi özellikleri değişirse, diğer özellikleri ile- beraber zincirleme reaksiyona girerek öbür taraflarını da değiştirirler. Yani toplum hem bir bütündür, hem de bu bütün sürekli değişmektedir, değişirken de kendisini yeniden düzenler, yeniden bir bütün haline gelir. Bu anlamda, toplum bir bütündür, mutlaka değişir, değişirken her yönünü yeniden ayarlar, düzenler. Bu onun yapısı gereğidir”(Kıray, 1999: 313).

“Toplum kendi yapısı gereği, hem değişiyor, değişirken de daha az değişen yönlerini tamamlayıcı ilişkileri de oluşturarak başka yönleriyle birleşiyor ve kendisini yeniden düzenliyor”( Kıray, 1999: 318).

“Toplumsal değişim aşama aşama ve belirli evrelerden geçerek gerçekleşir. Değişimin bütün olarak yapısal bir nitelik kazanabilmesi için belli bir düzeye ulaşması gerekir. Bu nedenle belirli bir anda, toplumun bazı özellikleri değişimin ilk evreleri içinde bulunurken, başka özellikleri değişimden yapısal olarak etkilenmiş olabilir. Eski ve yeni yapıların oturmuş özelliklerinin, belli bir derecelendirme içinde yan yana durdukları gözlemlenebilir”( Kıray, 1999:329).

### **1.7.2: Araştırmanın Kuramsal Tartışması:**

Sosyal ve kültürel yapılar ile bireysel kurumlar arasındaki ilişki konusuna bariz bir şekilde yön veren en önemli kültür araştırmacılarından biri Fransız kuramcı, Pierre Bourdieu'dur. Deneysel, metodolojik ve teorik olarak Bourdieu'nun eserlerini özetlemek zordur; karışık ve geniş kapsamlıdır. Deneysel olarak, Bourdieu'nun projeleri "Cezayir" deki köylüler arasındaki etnoğrafiden çağdaş Fransa toplumundaki bilim, din, tüketici ve kültürel zevkler, dil, eğitim ve 19. yüzyıl sanatçı ve yazarlarının toplumsal incelemelerine kadar değişir" ( Swartz'dan akt. Edles, 2002: 224).

Bourdieu, yapısalcı bir yaklaşım ile inşacı bir yaklaşımı bir arada tutar. Önce, sıradan temsiller bir yana bırakılarak, nesnel yapılar, etkileşimler ve temsiller üzerindeki dışsal kısıtlamaları tanımlayan toplumsal olarak verimli kaynakların dağılımı inşa edilir. İkinci olarak, eyleycilerin doğrudan deneyimlerini devreye sokar, böylece eyleycilerin eylemlerini içeriden yapılandıran temsillerini, beğeni ve algı kategorilerini açığa çıkarır ( Bourdieu, 2007).

Yapısalcı inşacılıktan anlaşılması gereken şudur: Bireyin içinde yaşadığı sosyal dünyada hem onların hareketlerini ve temsillerini engelleme veya yönlendirme yeteneği olan objektif yapılar vardır; hem de bireylerde 'habitus' adını verdiği algı, düşünce ve eylem şemalarının meydana getirdiği bir sosyal oluş söz konusudur ( Ünal, 2004).

Bourdieu'ye göre; sosyal bilim bireysellik ile yapısalcılık arasında seçim yapmak zorunda değildir, çünkü toplumsal gerçeklik – yani hem yapı hem habitus, hem de ikisinin kesişimi olan tarih- bağıntılardan oluşur. Bourdieu habitus, bireylerin bedenlerine zihinsel ve bedensel algı, beğeni ve eylem şemaları biçiminde 'konulmuş' bir tarihsel bağıntılar bütünü biçimini alır ( Bourdieu, 2007).

*“ Dış yapıların içselleştirilmesinin ürünü olan habitus, alanın taleplerine aşığı yukarı tutarlı ve sistematik biçimde tepki verir. Somutlaşma yoluyla bireyleşen kolektiflik ya da toplumsallaşma yoluyla 'kolektifleşmiş' biyolojik birey olarak habitus, bir antropolojik sabit olmaktan çok uzak olan bu derin yapı, tarihsel olarak inşa edilmiş, kurumsal olarak kök salmış, dolayısıyla toplumsal olarak değişken, üretici bir matristir. Habitus, bir akılsallık işlemcisidir; ama toplumsal ilişkilerin tarihsel bir sistemine içkin ve dolayısıyla bireye aşkın, pratik bir akılsallıktır bu” ( Bourdieu, 2007: 27).*

“Özellikle 'alışkanlık' ( habitude) dememek için 'habitus' dedim: Yani en güçlü anlamıyla pratik hakimiyet, sanat gibi, özellikle 'ars inveniendi' gibi yatkınlıklar sisteminde kayıtlı- yaratıcı demiyorum ama üretici- kapasite” ( Bourdieu, 2007: 111).

Bu yüzden örneğin, yemek zevkleri (örneğin, ithal ya da yerli üretim bira içip içmememiz) gelirin fonksiyonunu değil miras alınmış bir yaşam tarzıdır. Bourdieu, “zevk”in karmaşık sembolik yapı ve şekiller bütünü olduğunu belirtmektedir (Edles, 2002).

Cumhuriyet'in ilanıyla modernleşmenin etkisiyle, batıya özgü formların Ankara'da hız kazanmaya başladığı söylenebilir. Bu formlardan en belirgin olanı lokantalardır. Ankara'da yabancı konukların ve yeni oluşmaya başlayan meclisin vekillerinin ağırlanacağı çağdaş mekanların olmaması Bourdieu'den hareketle 'strateji üretme'yi zorunlu kılmıştır. Aşeviyle karnını doyuran Cumhuriyet eliti, 'işî bilen' ve belli bir habitusla donanmış 'Karpıç'î Ankara'ya getirir. Bu işî habitusla donanmış vekillerin yapamayacağı ortadadır. Geçmiş sosyal koşulların ürünü olan habitus, her kişide bulunur fakat bu durum sosyal ve kültürel yapıya göre farklılık göstermektedir.

Cumhuriyet elitlerinin çoğunun İstanbullu ve dahası Ankara'dan daha önce lokanta kültürüyle tanışmalarını göz önünde bulundurursak; daha önceden varolan zihinsel ve bedensel algı, beğeni yani habituslarının varolduğunu söyleyebiliriz. Yemek yemenin bir zorunluluktan zevke dönüşmesi, üretici olan habituslara sahip eyleyenlerle oluşmuştur.

Bourdieu, yaşam dünyasını habitus olarak ele alır. Habitus olarak yaşam dünyası, bireyin sosyal mekan algısını düzenleyen tüm pratik, eğilim ve beğenilerin koruyuculuğunda sistemleştirilip kurulur ( Ünal, 2004). Bu noktada işletmelerin/ restoranların mekansal kuruluşuyla ilgili değerlendirmede önem taşımaktadır. Çünkü söz konusu işletmelerin incelenmesinde, ortaya konulan ürünün ( yemek, içkiler vs.) niteliği önem taşıdığı kadar bu işletmenin / restoranın bir mekan olarak kurulması da bir o kadar önemlidir ve hatta bu mekansal boyut gastronomik boyuttan daha geniş bir boyutu oluşturur: mekanın dış görünümü, gelen kişiyi karşılayan havası,

atmosferi ve dekorunu oluşturan iç görünümü ( servis, masaların sunum şekli, örtüler, bardaklar, tabaklar vs.) hep mekansal kuruluşla ilgilidir ( Bonnet, 2004).

Bourdieu'nün kavramlarından hareketle 'sosyal uzam' içerisinde bireylerin sahip olduğu habitus bir 'farklılıklar uzamı'nı da beraberinde getirmektedir. Lokantaların dış ve iç mekan, giden ve işleten, menü yapısı dikkate alındığında bu farklılıklar Ankara lokantalarında belirgin bir şekilde gözlenmektedir. Üst sınıfa hitap eden lokantaların menülerinde yer alan yemeklerin adlarının çoğunun Türkçe olmaması, mekan kurgularının daha çarpıcı olması, buna karşın orta sınıfa hitap eden lokantaların menülerinde daha çok Türkçe kullanılması ve daha sade bir mekan yapısına sahip olması bu duruma örnek gösterilebilir.

Bir restoranın çerçevesini oluşturan ve bir restorandan diğerine farklılık gösteren bu genel hatlar, yani yemek- içki gibi fiziksel olarak tüketilen şeyler ile mekansal kuruluş unsurları gibi sembolik düzlemde tüketilenler, habitus dahilinde düşünüldüğünde özellikle 'beğenileri' öne çıkaran hatlardır. Bourdieu "belli bir sınıfın sınıflana ve sınıflandırılan obje ve pratiklerini sahiplenme eğilim ve davranışı olarak beğenin ayırıcı/ farklılaştırıcı bir tercihler bütünü, bir yaşam biçimi olan düzenleyici bir formül" olduğunu söyler ( Bourdieu, 1979: 193). Buna göre, "beğeni nesnel olarak sınıflanan pratikleri sınıflandırıcı pratiklere, yani sınıf konumunun sembolik bir ifadesine dönüştürür" ( 1979: 194-195)

Bu beğeni, yani habitus kavramı Bourdieu'ye göre sosyal yapılar ile sosyal eylem arasında bağ kurma imkanını veren bir kavramdır. "Dış yapıların içselleştirilmesinin ürünü olan habitus, alanın taleplerine aşağı yukarı tutarlı ve

sistematik biçimde tepki verir. Somutlaşma yoluyla bireyleşen kolektiflik ya da toplumsallaşma yoluyla ‘kolektifleşmiş’ biyolojik birey olarak habitus, bir antropolojik sabit olmaktan çok uzak olan bu derin yapı, tarihsel olarak inşa edilmiş, kurumsal olarak kök salmış, dolayısıyla toplumsal olarak değişken, üretici bir matristir”( Bourdieu, 2007: 27).

Habitus, tarihin ürünü olduğundan, sürekli olarak yeni deneyimlerle karşı karşıya gelen ve durmaksızın onlardan etkilenen, açık bir yatkinlikler sistemidir. Bourdieu, insanların çoğunun, başlangıçta habituslarını şekillendiren durumlara uygun durumlarla karşılaşmaya, yani yatkinliklerini pekiştirecek deneyimler yaşamaya mahkum olduklarını da eklemektedir ( Bourdieu, 2007).

Bu da Bourdieu’nün neden sosyal ‘aktör’ değil, ‘eyleyici’ terimini kullanmayı tercih ettiğini gösterir. Çünkü, ona göre, eylem bir kuralın basit bir biçimde pratiğe dökülmesi değildir. Böyle olsaydı, ‘aktör’lerden söz edilebilirdi. Ancak, eyleyici ( yani fail ya da amil) terimi, aktörün psikolojik ve sosyal psikolojik yapısına dikkat çekmek ve amaçlanan ( iradi) eyleme dair eylem yeteneğini göstermek üzere kullanılmaktadır ( Ünal, 2004: 27). Eyleyiciler olarak Cumhuriyet, Liberal Anadolu ve Neoliberal elitlerinin davranış biçimleri ve eğilimleri bu çerçevede, toplumsal kökenlerle ilişkili olarak değerlendirilmektedir.

“Habitus, bir konumun içkin ve bağıntısal özelliklerini birlikçi ( üniter) bir yaşama tarzında, yani insanların, varlıkların, pratiklerin tercihindeki birlikçi bir bütünde dile getiren can verici ve birleştirici ilkedir. Habituslarda farklılaşmıştır ama aynı zamanda da farklılaştırıcıdır. Ayrışmıştır, ayırıcıdır, ama aynı zamanda da ayrımları getirir” ( Bourdieu, 1995: 23)



### 1.8: Araştırmanın Sayıtları:

1. 'Habitus yapılaştıran yapılar olarak işlev görmeye yatkın yapılaştırılmış yapılarıdır. Bu durumda hızla değişen toplumlarda habitus, devamlı bir değişim ierisindeedir' ( Bourdieu, 2005:47).
2. Cumhuriyet'in ilanıyla beraber başlayan modernleşme projesiyle 'ithal edilen' veya 'kurgulanmış habitus' bulunmaktadır. 1980'den sonra ise 'melez habitus' bulunmaktadır.
3. Kent merkezleri, Cumhuriyet'in ağdaşlaşma ideolojisi doğrultusunda, yeni kültürel faaliyetlerin ve hizmetlerin de yer aldığı mekanlar olmuştur. Kentte giderek genişleyen yeni toplumsal kesime yönelik farklılaşmış hizmet sunan lokantalar, oteller açılmış ve yeni eğlence mekanları oluşmuştur ( Osmay,1998). Yeni siyasi dönemlerle birlikte kent merkezleri değişmiş beraberinde yeni mekanları taşımıştır.
4. Modernleşme sürecimiz Ankara lokantalarına yansımıştır.

## **BÖLÜM 2 : BULGULAR VE TARTIŞMA**

### **2.1: Türk Kültüründe Lokantacılık**

#### **2.1.1. Osmanlı Döneminde Lokantacılık**

“1553 yılında Osmanlıların yaşamlarını gözleyen Hans Dernschwam, yemek alışkanlıkları konusunda şunları söylüyor: “Türklerin çoğu yemeklerini alelade aşevlerinde yerler. Başlıca yemekleri çorba, bulgur, bezelye, mercimek, taze ve kuru fasulye ve benzeri şeylerdir. Bu yemeklerde bir parça koyun eti bulunur. Sığır etini sevmez ve yadırgarlar. Pirinç çorbaları (sütlaç) çok nefistir. Şerbet, suya şeker ya da bal katılarak yapılır. Bu arada aşçılar için özel vergi tarifeleri vardır. Kasaplar eti serbest satamazlar: eti aşçılara vermek zorundadırlar. Aynı şekilde sığır ve koyunların baş, ayak gibi sakatatlarını da aşçıya verirler. Pişmiş sığırdilini aşçılardan bir akçe’ye satın alabilirsiniz” ( Gürsoy, 1995:47).

1630’lu yıllarda uygulanan “Esnaf ve Sanatkârların İşleri Hakkında Tüzük”te belirtildiğine göre aşçıların (aşçı esnafı, lokantacı) sattıkları çeşitler şunlardı: Yahni, Suda Pişmiş Köfte, Şiş Kebabı, Tavukbüryani, Kuzu Kızartması, Tandır Kebabı (Gürsoy, 1995).

“Aşçı dükkanların da yemek porsiyon hesabıyla satılmazdı. Örneğin et, pilav ve çorba terazide tartılarak kilo ile, şiş kebabı ise üzerine arşın kıymetleri konulmuş uzunluk ölçüsü ile, dolmalar ise tane hesabı ile satılırdı” (Gürsoy, 2004:156).

Bu yıllarda her çeşit işyeri gibi aşçı dükkânları da lokantalara bağlı ve devletin genel denetimi altındadır. Yemeklerin kaça satılabileceğini loncalar belirlemektedir.

“O dönemde “dışarıda yemek” bugünkü anlamda bir keyif ve eğlence unsuru olmadığı için, aşevlerinin varlık nedeni daha dolaysız ve işlevseldi. Müşterileri ise bekâr işçilerdi genellikle” (Gürsoy, 2004:157).

Aşevlerinin daha sonra ortaya çıkacak olan lokantalardan farkı, yemek çeşitlerinin sınırlı oluşuydu: bunlar da çoğunlukla evde pişen yemeklere benzemektedir. Ama yine de aynı dönemlerde çeşitli nedenlerle evde pişirilmesi güç olan yemek türlerinden uzmanlaşmış (işkembeci gibi) dükkânların da ortaya çıktığı bilinmektedir. Yemekle keyfin yan yana geldiği yerler o dönemde daha öncesinde de yalnız meyhanelerdir (Gürsoy, 1995).

Tanzimatla birlikte Osmanlı devletinde Batılılaşma hareketleri başlamıştır. Yaşam tarzlarının değişmesinde etkili olmaya başlayan Batılılaşma sofrada da bir takım değişiklikleri beraberinde getirmiştir.

1890–1920 yılları arasında Avrupalı tip yemeğinin öncüleri, otellerin restoranları olmuştur. Ayaspaşa’daki Park Otel, Pera’daki Tokatlıyan ve Sümer Palas, Hotel de la France, Hotel D’Angleterre Fransız türü mutfakları ile bu döneme damgasını vurdu. Yine aynı dönemde Pera’da Degustasyon, Tepebaşı Nil Pasajı’nda Çardaş (Macar), Tünel ve Galatasaray’daki Fischer’ler (Alman), Avrupalı tip lokantaların örnekleri olarak ortaya çıkarken, diğer Osmanlı ev yemeklerini Avrupalı bir ortam ve hizmetle sunan, 1879 yılında açılan Konya Lezzet Lokantası ilk Türk lokantası oldu (Gürsoy, 1995).

“Modern anlamda müşterilere çok daha fazla çeşit sunan ve yemekle keyfi bir araya getiren kapalı mekanlarda, masalı sandalyeli aşçı dükkanları ve restoranlar ancak 19. yüzyılın sonlarına doğru ortaya çıkmıştır. Müslümanlar lokanta ve içkili yer işletemiyorlardı. Bu yüzden gayrimüslimlerin yoğun oldukları semtlerde, önce meyhanelerin sonra da lokantaların açılışı çok daha önce oldu” (Ünsal, 1999: 155). Abdullah Efendi lokantası ise 1888’de açılmıştır. Ünsal’ın bahsettiği nedenden ötürü iki yıl kadar Viktorya lokantası adıyla hizmet vermiştir. İstiklal Caddesinde bulunan Rumeli Han’ a daha sonra da Emirgan’a taşınan lokanta yakın zamanda kapanmıştır.

“Çağdaş anlamda lokantanın özellikle II. Meşrutiyet sonrasında günlük yaşama girdiği konusunda genel bir düşünce vardır. Aslında yemek konusundaki değişim de Tanzimat sonrasının Batılılaşma yöneliminin bir parçasıydı. Melceü-t Tabbai (Aşçıların Sığınağı) adlı yemek kitabı yaşamdaki değişimi evlere ve konaklara kadar sokan önemli belgelerden biridir. Yapıtın önsözünde, yaşam koşullarının değişmesi yüzünden artık eski yemeklerin yetmediği, yeni yaşama göre Batılılardan yeni bir mutfak tarzının alınması gerektiği belirtilir” (Gürsoy,1995: 65)

“Osmanlı toplumunda güçlü din kurumunun ve kapalı aile yapısının etkileri nedeniyle eğlence yaşamı içe dönük ve kısıtlıdır. On dokuzuncu yüzyılın ortalarında Urbin’in yazdığı gezi anıları arasında temaşalar, balolar, konserler ve benzeri eğlencelerin Türklere yabancı olduğunu, evlerine bağlılıklarını, ev dışında tek eğlencelerinin kahvehaneler olduğunu yazar” (Urbin'den akt, Aslanoğlu, 2001:327).

Gürsoy, 19. yüzyıl sonlarına kadar İstanbul’un çarşı semtlerinde bekâr esnafın öğle yemeklerini gerek dükkân gerek seyyar olarak faaliyet gösteren çiğerci, helvacı, aşçı, başçı gibi yerlerden karşıladığını aktarmaktadır. 19. yüzyılın sonunda

zenginleşen büyük esnaf ve gelişen tüccar sınıfı için büyük çarşı semtlerinde aşevi veya çarşı lokantası denilen ev ve yemeklerini daha uygun bir ortam ve hizmet anlayışıyla sunan, temizliğe önem veren yerler açılmıştır. Bu gelişme, alafrangalaşma sonucu işsiz kalan eski konak aşçılarını istihdam eden bazı aşevlerinin yemek çeşidini fazlalaştırması ve hizmet seviyesini yükseltmesi sonucuna bağlanabilir (1995:67).

### 2.1.2: Türkiye’de Lokantacılık

1917’de Rusya’da yaşanan devrim sonucunda Türkiye’ye gelen Beyaz Ruslar, büyük kentlere yemek kültürünü de beraberinde getirmiştir. Kievsky, Karski, Böf Strogonof gibi yemeklerin Türk lokantalarında ya da kendi açtıkları lokantaların mönüsünde yer almaya başlaması bu dönemde görülmüştür. Bunun Ankara’daki ilk temsilcisi Karpiç, sonrasında Süreyya ve Washington lokantalarıdır. Karpiç’in mönüsünde Türk yemeklerine rastlanmamaktadır. Fransız ve Rus yemekleriyle harmanlanmış bir lokantadır Karpiç.

“Tanzimat’ ın başında Fransız ve bilhassa İtalyan tesiri ne ise Beyaz Rusların tesiri de odur. Kadın kıyafetinden, lokanta ve bardan plajlara kadar birçok modayı onlar getirdiler” (Tanpınar, 2003: 215).

“Eski Beyoğlun’da yaşamış otellerin restaurant ve barları da, Pera halkına istenilenden fazla hizmet götürmüşlerdir. XIX. Yüzyılın ilk yarısında, bu restaurantların daha çok otel ile birlikte düşünüldüğü anlaşılıyor. Bu bakımdan, bazı yerler, her ne kadar otel olarak hizmet vermek için açılmışsa da daha çok resturant ve barları ile ünlenmişlerdir” (Üsdiken,1994: 25 )

1892 yılında açılan ve halen yaşamını sürdüren Pera Palas otelini ayrıntılı bir şekilde aktaran Üsdiken ( 1994:27), otelin lokantasının açıldığı dönemde Fransız mutfağının etkisi altında olduğundan en iyi Fransız şarapları ve şampanyaları bulunduğunu aktarmaktadır: ”Orkestrası, Johann Strauss’ un valslerini büyük bir hazla dinletirdi. 1898’ de Pera Palace’ın restaurantında, yemek Table d’hote olarak 20 kuruştı. Pera Palace’ ın restaurantında 1930 yılında: Öğle yemeği 150 kuruş ( table d’hote olarak): Akşam yemeği 250 kuruş (table d’ hote olarak- müzikli) ve, ayrıca %10 servis ücretinin de bu fiyatlara eklenmesi gerekmekteydi. Noel ve Yılbaşı “Reveillon” ları için kesinlikle yer ayırtmak gerekiyordu. Bunun dışında ve Cumhuriyet’ ten sonra tüm resmi kuruluşların balo ve kokteylleri genellikle Pera Palace otelinin restaurantı ile büyük yemek salonunda yapılıyordu”

Adı geçen dönemlerde İstanbul’da restaurantıyla ünlü diğer bir otel ise Mıgırdıç Tokatlıyan’a ait 1897’ de açılan “Tokatlıyan Otelı” dir. “Lokantada kullanılan bütün servis aksesuarları ve mobilyaları Avrupa’dan özenle seçilmiştir, dikkate değer olanlar ise; “Christophe” çatal, kaşık ve bıçaklarla,servis takımlarıdır. Otelin caddeye bakan bölümünde, otel ve dışarıdan gelen müşterilerin, yemek ve kahve salonlarından oluşuyordu. Restaurantın yemekleri ve mezeleri idealdi. Kahve bölümü için hazırlanan pasta ve şekerlemeler ise 1940’ lı yılların en iyileriydi. Dönemin, yazar, şair ve sanatçıları her zaman için, Tokatlıyan’ın hem restaurantını hem de kahve bölümünü tercih etmişlerdi” (Üsdiken,1994:32) .

Ankara'nın dışında varolan lokantalar:

“Afyon'daki ünlü İkbâl tipik bir Cumhuriyet lokantasıdır. Tas kebabı, tereyağında pişen pirinç pilavı ve kaymaklı ekmek kadayıfı kadar, duvardaki yaldızlı aynaları ve Atatürk'ün portresi ile bezenmiş özel dokuma halıları bulunmaktadır. Bursa'da Çelik Palas Oteli'nin lokantasının yanı sıra, İskender ve Hacıbey gibi dönerciler; Ege'nin incisi İzmir'de ise balık ağırlıklı lokantalar öteden beri ünlüdür. Anadolu'nun öteki illerinde ise genellikle tüccar ya da şehir kulüpleri “yörenin seçkinlerine seslenen lokanta” hizmeti sunarlar”(Ünsal, 1999: 163).

Modernleşmeyle birlikte gelenekle bağını koruyamayan Türkiye'de her alanda ‘Batılılaşma’ adına önemli değişimler yaşanmıştır. Yeme içme konusunda da yaşanan köklü değişimler Türkiye mutfağının birçok özelliğinin kaybolmaya yüz tutmasına neden olmuştur. ”Yine de esnaf ve sanatkar gibi küçük iş sahiplerinin gelenekle bağlarını tamamen yitirmedikleri söylenebilir. Modern hayatın kısıtlamaları sonucu evlerde geleneksel yemekler unutulurken, esnafın yoğun olduğu bölgelerde “çarşı veya esnaf lokantası” denilen, çoğu oldukça küçük lokantalar, bu geleneği iyi kötü sürdürebilen yerler olarak kalmıştır. Böylelikle “lokantaya gidip ev yemeği yemek” gibi bir alışkanlık doğmuştur”(Gürsoy, 1995).

Yeni baştan inşa edilmeye başlayan Ankara'nın modernleşme süreci devlet eliyle hızlandırılmıştır. Modernleşme ve beraberinde yaşananlar yemek kültüründe kopukluğa yol açmıştır. Türk mutfağının bazı yemekleri ya yok olmuş ya da değişikliğe uğratılmıştır. Günümüzde Türk mutfağı yapan lokantaların küreselleşmenin etkileriyle beraber yok olmaya başladıklarını söylenebilir.

Cumhuriyet'in toplumun tüm kesimlerine açılma özelliği de kentteki işyerlerine yakın ve özellikle tencere yemekleriyle ünlü esnaf lokantalarıyla korunmaktadır. Tarihi Çiçek, Subaşı, Boğaziçi gibi Türk mutfağı yapan lokantalar günümüzde ayakta kalmaya çalışırken, 80'lerden sonra Çin, İtalyan, Fransız lokantalarının büyük şehirlerde şubeleşmeye başladıkları söylenebilir.

## **2.2: Ankara'da Lokantacılığın Gelişim Süreçleri**

### **2.2.1. Osmanlı Döneminde Ankara'da Lokantacılık**

Ortaylı (1994), 19.yüzyıl Ankara'sının kozmopolit bir nüfus yapısına sahip olduğunu belirtir. Bugünkü Ankara başkent olmasından dolayı görevli bir ecnebi gruba, göç edip gelenlerden oluşan bir Türkiye nüfus kompozisyonuna sahiptir. Ama bu nüfus aynı zamanda belli bir başkent kültürü etrafında biçimlenir; Ankara'nın gecekondularında bile yeknesaklığa doğru hızlı bir değişim gözlenir. 19. yüzyılın Ankara'sı ise dini- etnik yönden bir renklilik içindeydi. Şehirde ve civar kasabalarda bazen etnik kompozisyon büyük oranlardan oluşurdu. Ankara şehri 19. yüzyılı 25.000-30.000 arasında bir nüfusla yaşamıştır. Ama kent eskidir, stratejik ve idari yönden önemlidir.

“19. yüzyılın ikinci yarısında, Müslüman üst sınıftan bir ev hanımının kocasıyla birlikte toplum yaşamına karıştığı pek görülmezdi” (Faroqı, 1997:288)



“20’lerin başında Ankara’ otuz bin nüfuslu harap bir kasabaydı. Evleri kerpiçten yapılmıştı. Daracık ve karanlık olan sokaklarından yazın tozdan, kışın çamurdan geçilmezdi. Sonraları açılan Anadolu Lokantası’ndan başka rahatça yemek yiyebilecek bir lokantası yoktu. At pazarında sokak köftecilerinde veya Koyun pazarında okka ile satılan dönercilerde karın doyurulurdu. Bir kahve içebilmek, birkaç arkadaşla dertleşebilmek için oturabilecek Karaoğlan’da karşı karşıya biri Merkez Kırathanesi, diğeri Kuyulukahve olarak iki tane kahvesi vardı. Merkezin müşterilerini o zamanın aydınları ve milliciler, gazeteciler, Kuyulu’da ise çeteciler teşkil ederdi” (Atatuğ, 1963: 27).

Araz (1999), eskiden, lokantaların olmadığını belirtirken Türk geleneğinin evde, aile sofrasını yeğlediğinin altını çizmektedir. Özellikle kadınlar ve çocuklar için, bugün yaptığımız gibi, “dışarıda yemek”, “yemeğe çıkmak” diye kavramlar yoktu. “Aşçı dükkânları, kuşluk ya da öğle yemeğini dışarıda yemek zorunda olan erkek kesimi için çalışıyordu. 20’lerde lokanta yok şehirde, aşçı dükkânları var”(Araz, 1998:139).

### 2.2.2. Cumhuriyetten Günümüze Ankara’da Lokantalar

Ankara’nın bir bozkır kasabasından sıyrılıp hükümet merkezi olma sürecine girdiği 20’li yılların başında masası, örtüsü, özel giyimli garsonu ve dahası çatal ve bıçağı olabilecek tek bir lokantası bile yoktu. Derme çatma kurulan kebabçı ve börekçiler bu kasabaya alışveriş için gelen yerli ve yabancı günlük gereksinmelerini karşılamaya yetiyordu. Meclisle birlikte milletvekillerinin bu kente gelmesi, yabancı

elçiliklerin kurulması, özel davetler ve bunlara bağlı toplantılar, konuk ağırlama gibi yeni zorunluluklar Ankara'da asri bir lokanta açılmasının gereksinimini ortaya çıkarmıştır. İlk mecliste görev yapanlar biraz yoksulluktan, biraz da yeme içme gereksinmelerini karşılayacak asri bir lokantanın yokluğundan çoğunlukla Anafartalar'da (daha sonra halin olduğu yer) kereste depolarının bulunduğu yerdeki kebabçı dükkanlarına giderlerdi. Buranın özellikle Ankara tavası ile köftesi pek lezzetliydi. Bu tür yerlerde masa bulunmaz, ancak küçük hasır iskemleler üstünde elde yenirdi. Birçok milletvekili köfte ve Ankara tavasını yemek için bu iskemlelere oturarak sıra beklerdi(Evren, 1998).

“ Ulus civarında şimdiki Rüzgarlı Sokak'ın beri köşesindeki hanla, meclis arasında bulunan bir mağazayı eski Hariciye memurlarından Kemal Bey lokanta haline sokunca Ankara da asri bir lokantaya kavuşmuş oldu. Bundan sonra resmi yemekler ve özel toplantılar burada yapılmaya başlandı. Kimi zaman bu restoranda, önemli yemekli toplantılarda oldukça sınırlı repertuarıyla bando mızıka ekibi de yer alırdı. Dönemin Dışişleri Bakanı Yusuf Kemal (Tengirşenk) Ankara'daki ilk elçiliklerden olan Afganistan, Azerbaycan, Gürcistan ve Sovyet elçilikleri onuruna verdiği ziyafetleri hep burada yapardı”(Evren,1998: 197).

“Sokakta dolaşanlar veya Meclis yanındaki aşçı dükkanı ile belediye bahçesinde buluşanlar hep aynı kimseler olduğumuzdan selamlaşmazdık bile. Gündüzleri Meclisten başka vakit geçirecek yer yoktu. Akşamları Mustafa Kemal tarafından çağrılmaya can atardık. Eğer davetli değilsek, Meclisin yakınındaki aşçı dükkanının içki içebildiğimiz köşesinde toplanırdık” (Atay,1984: 352).

Cumhuriyetin kurulduğu yıllarda Ulus Meydanı, o zamanki adıyla Taşhan, topraktır. Kışın çamurdan yazın tozdan geçilmemektedir. 1924’ de parke döşenmiştir. Meydan’ ın adı sonra Hakimiyet-i Milliye, daha sonra da Ulus Meydanı olmuştur. Ankara’ da oturulup konuşulacak, çay, kahve içilebilecek veya oyun oynanacak tek yer olan Kurtuluş Savaşı günlerinin meşhur Kuyulu Kahvesinden sonra ilk pastane gene Ulus Meydanında açılmıştır. Meydandan Anafartalar’da Hafız Bey adında bir Ankaralı tarafından bir otel ve altına İstanbul pastane yaptırılmıştır. İstanbul Pastanesinin devamlı müşterileri ise; Hıfzı Nalbantdoğdu, daha sonra Profesör Feridun Nafiz Uzluk, Mehmet Nuri Gençosman, Namdar Rahmi, Enver Behnan Şapolyo, Dr. İzzeddin Şadan, üstat Hüseyin Rahmi Gürpınar’ la Yahya Kemal Beyatlı’dır. Pastane 1955 yılında yıkılmıştır (Anonim, 1975).

Cumhuriyet’ in ilk yıllarında Ankara’lıların hoşça vakit geçirebilecekleri, dinlenebilecekleri eğlence imkanları sınırlıdır. “Ankara erken yatıp erken kalkıyor. Birbirlerine misafirliğe gitmekten başka yapabilecekleri bir şey yok”, ya da, “Çalışma sahasında geniş imkanlara malik olan Ankara halkı eğlenme hususunda aynı derecede zengin değildir”, şeklinde gazete yazılarında rastlanan yakınmalar başkent olarak Ankara’ da ilk yıllardaki tekdüze yaşam biçimini özetlemektedir (Aslanoğlu, 2001).

Atatürk’ün isteği üzerine, bütün büyükelçilikler Ankara’ya taşınmaya başlamıştır. Atatürk’ e yakın olmak adına, Cumhuriyet elitlerinin birçoğu köşke yakın yerlerden arazi ya da bağ evi satın almışlardır: “Böylece kentteki yeni sosyal

tabakalaşmada en üst kademeyi oluşturan ve çoğu Ankaralı olmayan yönetici kadronun kentin en güneyinde, işyerleri olan Meclis' in oldukça uzağında, Köşk' ün çevresinde topluca yer seçtiğini görüyoruz. Sosyal kademelenmede orta kesim ise, 1830' lardaki gibi yine üç farklı gruptan oluşmaktadır. Bunlardan birincisi, Büyük Savaş sırasında temelleri atılan ulusal burjuvazidir ve giderek kentin yaşamına egemen olmaktadır. İşyerleri çoğunlukla eski kentte Anafartalar( eski adı Balıkpazarı) Caddesi çevresinde iken, bir kısmı Keçiören' de bağ evlerinde oturmaktadır” (Aktüre, 2001:60).

Kentteki sosyal tabakaşlamada orta katmanı oluşturan ikinci grup ise sayıları bir önceki grup gibi hızla artan asker ve sivil bürokratlar, yani memurlardır. Bunlar kendilerini genç Cumhuriyetin temsilcisi ve takipçisi olarak görmekte, yaşam biçimlerini ona göre düzenlemektedirler. Çoğu İstanbul kökenli, en azından orada eğitim görmüş, genç aydınlardan oluşan bir kesimdir. Üçüncü grup ise, 1830' lar da olduğu gibi, kentin en durağan kesimini oluşturan, Ankara kökenli esnaf ve zanaatkârlardır. Sosyal tabakalaşmada en alt katmanı oluşturan vasıfsız işçiler yani amelelerdir (Aktüre, 2001).

Cumhuriyetin ilk yıllarında, hatta bütün 1923- 1933 döneminde Ankara' da kültür ve eğlence hayatı çok sınırlı, çok sönüktü. Eğlence sadece erkeklerin gidebildiği birkaç “Bar” dan ve nihayet Karpiç' te yemeklerden sonra orkestra refakatinde danstan ibarettir (Anonim, 1975).

Bahsettiğimiz dönemin başlarında( 23'ten sonra) Karpiç'ten başka özenli ve temiz hizmet veren diğer otel ve restaurant'lar Ankara Palas, Belle Vue Palas, Lausanne Palas, Taşhan Palas, Aydın Palas, Meydan Palas, İstanbul Palas, Zevk Lokantası, İmren Lokantası, Lezzet Lokantası'dır ( Tanrıkulu, 1985).

“1932 yılında Ankara'da 22 adet birinci, 29 adet ikinci ve 63 adet üçüncü sınıf lokanta vardı. Bu rakamlara pastaneler, börekçiler, yemek veren içkili yerler ve barlar da dahildi. Bunlar çıkarılırsa sulu yemek ve kebab satan işyerlerinin sayısı 60 civarındaydı. 1935 yılında ise lokantacıların en büyük rakipleri seyyar yemek satanlar ve işkembecilerdi. Daha ucuza yemek satmaları sebebiyle amelelerin ve küçük maaşlı bekar memurların tercihi olan işkembecilerle seyyar yemek satanların yanı sıra şehir de beş tane de aşevi vardı. Bunlar ise dükkanlarında yemek hizmeti vermeyip, evlere yemek servisi yapan işyerleriydi” (Aydın&Emiroğlu&Özsoy&Türkoğlu; 2005:418)

Arcayürek ( 2005), Yenişehir bölümünde 1950' den önce lokanta olmadığını, şehrin merkezinin Ulus olduğunu belirtir. O çevredeki belli başlı lokantalar şunlardı: Karpiç, Kürd' ün Meyhanesi, Şükran, Üç Nal, İstanbul Lokantası, Turan Lokantası. Karpiç daha çok siyasilerin ve yöneticilerin, Kürd' ün Meyhanesi ve Üç Nal ise şairlerin ve yazarların gittiği lokantalardır.

Üç Nal, önemli bir yer. Bir sokağın içinde. Ulus'ta Gima'nın arkasında bir yerdi. O zamanlar otomobil girip çıkamaz, at arabasının zor girip döneceği bir sokak içerisindedir. Eski bir ahşap ev. Ankara'lı Şinasi Baray evinin üst katında. Orayı,

lokanta yapmış. Ara sıra giderdik. Duvarda, Orhan Veli'nin, Cahit Sıtkı'nın şiirleri vardı. Masalarda yarı örtük lambalar, loş manzarası olan bir yerdi. ( aktaran Şenyapılı,2005:339).

“Cumhuriyet Ankara'sında sadece seçkinlere hizmet veren yerler yoktur. Üst tabakaya dahil olmayan ya da pek yanaşmayan, belki de bütçeleri daha sınırlı olan doktor, avukat, öğretmenlerden oluşan aydın kesim genellikle Ulus'taki Meclis binasının yakınında Çankırı ve Posta caddelerindeki lokanta ve meyhanelere devam ediyorlardı. Türk mutfağı ağırlıklı bu tür lokantaların en ünlüsünün adı bile bir simgeydi: Cumhuriyet Yıldız. Ankara'da geleneksel mutfağı ile ünlü öteki lokantalar, Turan ve Havuzlu Çiçek'ti. İlerdeki yıllarda başkent in ağırlık merkezi giderek Ulus'tan Yenişehir'e ve Kızılay'a kayarken, Sıhhiye kavşağındaki Yüksel Palas Oteli'nin -şimdilerde orduevi ek binası oldu- mutfağı ünlendi” (Ünsal, 1999:161).

“Yenişehir bölümünde ilk açılan lokanta Sakarya Caddesi'ndeki Misuri' dir. Bunu mutfağı ve servisiyle benzeri az bulunur Washington ile güzelim Piknik izledi. Derken iki gece kulübü açıldı: Biri ünlü Süreyya pavyonu, öteki Kavaklıdere'deki Kulüp 49. Şehrin merkezi ağır ağır Kızılay' a, daha sonra Kavaklıdere' ye kaydı. Ulus ve çevresi kalabalık ve bakımsız bir taşra şehrini çağrıştırıyor artık. Epey zaman sonra Yenişehir' de de oteller açıldı: Yüksel Palas, Otel Barıkan, Bulvar Palas, Büyük Ankara oteli. Bulvar Palas' ın lobisine, Büyük Ankara Oteli' nin barına akşamları siyasetçiler ve gazeteciler gelirdi, Yüksel Palas' ın ve Barıkan' ın barında da sanatçılar bulunurdu” (Arcayürek, 2005:15).

“Karpic'in ünlü aşçısı Boris usta, Güvenevler'de açtığı Klüp 47'de eski müşterilerini yeniden bir araya getirmeyi bildi. Yeni binasının tamamlanmasıyla Kavaklıdere kavşağına taşınan Meclis'le birlikte bu kez Bulvar Palas Oteli'nin mutfağı 1960'lar Ankarası'nın önde gelen yerlerinden biri oluyordu”( Ünsal, 1999: 162).

“Türkiye için Batılılaşma bir uygarlık değişimidir. Bu, şüphesiz, son derece geniş boyutlu bir olaydır. Böyle bir olay hayatın her alanı gibi gündelikliği de temelden değiştirir; hatta, en önemli ve somut etkileri bu alanda görülür. Belli bir hayat anlayışının, belli bir ideolojinin düzenlediği bir değerler hiyerarşisine göre yaşayan bir toplumun, alışık olduğundan çok farklı bir başka değerler hiyerarşisine geçmesi söz konusudur. Türkiye’de her türlü “Batılılaşma” gibi günlük hayatın Batılılaşmaya başlaması da büyük ölçüde devlete ilişkin bir konudur. Batılılaşma tercihini yapan da, uygulayan da, öncelikle devlet olmuştur” (Belge, 1983:841).

Karpic ve Ankara Palas'ın Atatürk'ün özel isteğiyle yapıldığını göz önünde bulundurursak, Ankara modernleşmenin uygulanmaya başladığı ve diğer kentlere de bunun gösterileceği bir yaşam tarzı oluşturma çabası içerisindeydi. Bu çaba Cumhuriyet elitinde etkisiyle yaygınlaşmaya başlamıştır. Modernleşmenin uygulayıcıları olan Cumhuriyetçi seçkinler gittikleri lokantalar, giydikleri kıyafetler, katıldıkları balolarla örnek teşkil etmiştir.

1950' lere gelene kadar toplu eğlence yerlerinden gazino ve lokantalar seçkin kesime hizmet veren temiz ve itinalı yerlerdi. Örneğin, 1939 yılında üst bürokratların ve politikacıların sıkça buluştukları, Batı standartlarında hizmet sunan Gar Lokantası, Ankaralılar için de yeni bir kültürün, davranış biçiminin oluşmasına da hizmet etmiştir. Beyaz keten örtülü masaları, tertemiz kılıklı, beyaz ceketli garsonlarının hastane koridorlarında gezinen doktorları andırdığı bir yer olarak tanımlanabilir (Aslanoğlu, 2001: Sağdıç, 2004).

1949 yılında Ankara'da var olan lokantalar ve pastaneler Ankara Rehberinde (1949) şu şekildedir:

Buket Lokantası (Yenişehir), Cumhuriyet Yıldız, İmren, Misuri (Yenişehir), Narin, Turan, Karpiç, Zevk Lokantası, Boğaziçi Pasta Salonu (Yenişehir), Hacı Bekir Pasta Salonu, Halk Pasta Salonu, Osman Nuri, Özen Pastanesi ( Yenişehir).

“Cumhuriyetin ilanından 1950'li, hatta 1960'lı yıllara kadar, bir- iki lüks lokanta ve gece kulübü dışında gece yaşamı yok gibiydi. Akşamları halk, genellikle, erkenden evlerine kapanır, gece saatlerinde yollarda, sinemadan dönenler dışında pek kimse bulunmazdı”(Aksan, 2001:137).

“50'lerden sonra Batılılaşma daha oturmuş, kurumlaşmıştı. Sinemanın ve radyonun yaygınlaşması, basının etkisi Cumhuriyet kültürünü yaygınlaştırdı ve standartlaştırdı. 50'lerin DP iktidarı, hızlanan kentleşme ve sanayileşme günlük hayatı da yakından etkiledi. Batılılaşma bu dönemde daha özel olarak bir “Amerikanlaşma” biçimini aldı. Bu temeller üzerinde, 50'ler ve sonrasında Türkiye'nin günlük hayatında eğlence sektörünün önemi arttı. Kültürel ikileşme “alafranga/alaturka” ayrımını devam ettiriyordu. Ne var ki ana eğilim, bu ikisini bir



şekilde birlikte barındırmaktı. Gazino bunu çeşitli yollardan sağlayan bir mekandı” (Belge, 1983: 863).

Bu yıllardan sonra Ankara’da Ulus eksenli bir yaşamdan Yenişehir (Kızılay) eksenli bir yaşama geçilmiştir. Merkez kayarak yeni merkezini oluşturmuştur. Yenişehir artık en gözde mekanlardan biri olacaktır. Sinemaları, pastaneleri, restoranları, yeni yaşam tarzlarıyla Yenişehir vardır artık. Süreyya, Washington, Piknik, Bekir gibi restoranların açılışı tam da bu dönemdedir.

Lokanta kültürünün yayılması geleneksel Türk yemekleri yapan lokantaların da popülerleşmesine yol açmıştır. Bir sonraki aşamada ise bu lokantalar ticarileşmiştir. Çağdaş kapitalizm, kolay ve ayaküstü yeme içme alışkanlığını kaçınılmazlaştırmıştır (Belge, 1983).

1950’lerin sonlarında, Kemal Anadol (2005), “Karşı Yaka Memleket” te Posta Caddesindeki ünlü ‘meyhaneleri’ de anlatır: solda birinci dükkan, Yeni Hayat Lokantası’dır. Çoğunlukla Kürdün Meyhanesi olarak anılırdı burası. Meyhane sol eğilimli aydınların bir nevi kulübü gibiydi. Melih Cevdet, Orhan Veli, Mehmet Kemal, Şahap Sıtkı, Fethi Giray, Suphi Taşhan, Cahit Sıtkı, Ceyhun Atuf, Çetin Altan, ressamlar, tiyatro oyuncular, gazeteciler, aydınlar, memurlar sık sık buraya uğruyorlardı.

1963 yılında Ankara’da var olan lokantalar:

“Ankara Palas, Baraj, Bekir, Belvü, Bulvar Palas, Barıkan, Karpıç, Gönç Palas, Hünkâr, Modern Palas, Otel Berlin, Orduevi Orman Çiftliği, Yüksel Palas, Restoran Cevat, Hava Alanı Restoranı” ( Atatuğ, 1963: 97).

1964 yılında Ankara’da var olan lokantalar:

“Karpıç, Washington, Bekir, Orman Çiftliği, Turan, Kantin Cevat, Piknik, Asya, Süreyya” ( İşte Ankara,1964:117-118).

1967 Yılında Ankara’da Varolan Lokantalar:

“Altan (L), Bekir Restoran (L), Cevat Restoran (L), Ceylan Restoran (A), Cumhuriyet Yıldız (A), Dragon Restoran (L), Fidan (A), Ersan Kafetarya (A), Gülen Restoran (T), Karadeniz (A), Kazan Restoran(T), Kıyım (A), Merkez Lokantası (T), Mogan Klüp (T), Piknik (A), Piza (A), Renan Restoran (T), Rumeli Restoran (A), Rüyam Lokantası (A), Set Kafetarya (T), Uludağ (A), Washington Restoran (T)”. (T) Turistik Sınıf, (L)Lüks Sınıf, (A) A Sınıfı .( Ankara İl Yıllığı, 1967: 311).

Ankara belirli sosyal dönüşümlerin yaşandığı/ yaşatıldığı bir şehir olarak her yönüyle değişmektedir. Modernleşmeyi kimi zaman içselleştirerek kimi zaman örnek alarak kabul etmiş olan Ankara’da 80’lerden sonra yaşanan toplumsal değişme her alanda kendini göstermiştir. Değişen kent ve yapısıyla birlikte yeni yaşam tarzları, alışkanlıkları tüketim kültürü eksenli bir yaşamla eşzamanlı

ilerlemiştir. Küreselleşmenin etkileriyle birlikte dünya küçülmüş, kültürel akış hızlanmıştır.

### **2.3: Ankara’da Lokantaların Mekansal Dönüşümü**

Bu başlık altında Tekeli’nin beş döneme ayırdığı kentsel gelişme ayrımı kullanılacaktır.

#### **2.3.1: 1850- 1923 Yılları Arasında Ankara Kenti ve Merkezi**

Birinci dönem Osmanlı İmparatorluğu’nun dünya kapitalizmine eklemlendiği 19. yüzyılın ikinci yarısından Cumhuriyet’in ilanına kadar geçen süreyi kapsayan “sıkışkan modernite dönemi” diye adlandırabilecek dönemdir (Tekeli, 1998).

Başkent olmadan önceki Ankara’da, örneğin Kale önünden bugünkü Ulus’a kadar uzanan çizgisel bir kent merkezi söz konusudur. Bu merkezin bir ucunda, hem kent içi, hem de kent dışı nüfusa hizmet veren demirci, bakırcı, çirozdan ipliğe kadar her türlü malı satan bakkal, terzi, yorgancı, kuyumcu, tefeci ve toptancı gibi esnafın dükkanları, diğer ucunda ise yeni yönetimin görkemli binaları bulunmaktadır (Osman, 1998).

“19.yüzyılın ikinci yarısında mekansal yapının gelişmesini ve bu gelişmenin yönünü etkileyen en önemli öge 1889’ da kente ulaşan İstanbul-Bağdat demiryolu olmuştur. Eski kentin batısında bir istasyon ile ana girişini yapan demiryolu

yerleşmeye güneyde değerek geçiyordu. Bu durum kentin batıya ve güneye sarkmasına neden olmuş, konutlarla birlikte özellikle Karaoğlan-Balıkpazarı çarşıları batıya, bugünkü Ulus Meydanı'na yönelmişti” (Şenyapılı, 2004: 18).

### 2.3.2: 1923- 1945 Yılları Arasında Ankara Kenti ve Merkezi

“İkinci dönem Cumhuriyet'in başlangıcından İkinci Dünya Savaşı sonuna kadar uzanan süreyi kapsar. Tek partili bir siyasal rejim içinde, kentleşme hızının düşük olduğu bu dönemde, köktenci bir modernite projesini yaşama geçirmeye çalışırken, kentsel gelişmeyi düzenlemek için, yeni bir yasal ve kurumsal çerçeve oluşturulmuştur. Bir başka deyişle kentsel gelişme için modernist bir meşruiyet çerçevesi kurulmuştur” (Tekeli,1998:4).

“Cumhuriyet'in kuruluş yıllarında başkent seçilen Ankara, yapısal gelişmeleriyle diğer Anadolu kentleri için bir model olmuştur. Modern Türkiye için gerekli olan çağdaş bir kent yaşamının kurgulandığı Ankara, rejimin başarısı ile özdeşleşmiş, Türk milletinin dönüşen enerjisinin ve ideallerinin bir sembolü olmuştur. Modern kent yaşamı ve kentlisi ile Ankara, örnek bir kent olma çabasındaydı. 1924 sonrasında kent merkezi, devlet otoritesini yansıtan binaların yer aldığı bir mekan olmaya başlamıştır” (Osmay, 1998,Uludağ,1998).

Uludağ (1998), kent içinde rekreasyon olanağı birkaç semt parkı, Yenisehir'deki Güvenpark ve Kızılay Bahçesi, birkaç kahve, bir iki restoran ve sinema ile sınırlı olduğunu, bulvardaki pastane ve kahvelerin rağbet gördüğünü belirtmektedir.

“1923'te Cumhuriyet ilan edildiğinde, Ankara kenti kale eteklerinden başlayıp batıda bugünkü Atatürk Bulvarı, güneyde ise tren yoluna dek uzanarak yaklaşık 140 hektarlık bir yerleşme alanını kapsıyordu”(Şenyapılı, 2004:15).

Evren 20'li yılların başında Ankara'nın, yangın yeri görünümüne sahip olmasına karşılık özellikle kente öğrenim görmek için civardaki kentlerden gelen küçük çocuklar ve delikanlılar için gelişmişliğin bir sembolü olduğunu belirtmektedir. Daha önce yapıp da yenilenen taş binalar, yeni yapılan kesme taşlı okullar, oldukça geniş tutulan ama henüz toprak, çamur ve çukurdan arınmamış caddeler, yeni açılan kahvehaneler ve aşçı dükkânından restoranlaşmaya başlayan yemek yeme mekanlarıyla “asri” bir kent görünümündedir (1998:44).

“Gerçek bir sosyal değişim için gündelik hayatta da bunların izlerini bulmak gerekiyordu. Ev ve işyeri arasında geçen günlük hayatın sıradanlığını değiştirmek, tüm halka hiç görmediği ve deneyimleyemediği bir rekreasyon fırsatı vermek, onlara yeni alışkanlıklar, rutinler kazandıracak ve bu sayede de geleneksel yaşantının izleri modern yaşamın izleriyle yer değiştirecekti” (Uludağ, 1998:68).

Cumhuriyet'in ilk yıllarında aileler içe dönük yaşam sürerler, ev ya da kır gezmelerine gidilirdi. 1930' lu yıllara doğru kentte özellikle erkeklerin gittiği lokantalar, kahveler açılırken, Ankara Palas genelde üst kademe bürokratların buluşma yeri, kentin en önemli eğlencesini oluşturan baloların mekanı idi. Bunlara ek olarak Anafartalar Caddesi üzerinde Kuyulu Kahve, Merkez Kiraathanesi, Zeybekler Barı, bir muhallebici ve Fresko' nun Barı açılmıştı. Taşhan'da da bir pastane vardı. Dışkapı yönünde Çankırı Caddesi üzerinde Merkez Lokantası, meclis binasının yanında Kemal' in Lokantası, meclis binasının karşısında Millet Bahçesi, arka sokakta Çiçek Bahçesi vardı. Kentte kadın nüfusunun gidebileceği çarşılar, sinemalar daha sonraları açıldı (Şenyapılı, 2004).

Atatürk' ün Çankaya'ya yerleşmesi kent için yeni bir yerleşim olanağı sunmuştur. Cumhuriyet elitlerinin çoğu bu alanda kendilerine ev yaptırmaya başlamıştır. Bu dönemde merkez işlevleri Ulus'ta devam etmekteyken Yenişehir gelişme sürecine girmiştir.

“Ankara'da, 1927'de bir imar planı yarışması açılmış ve yarışmaya sunulan önerilerde ve daha sonra kabul edilen Jansen Planı'nda(1932), Ulus ve çevresi kentin merkezi olarak değerlendirilmiştir. Yeni yöneticiler ve Ankara'ya gelen bürokratlar için kentin güneyinde, Yenişehir'de oluşturulacak Bakanlıklar, TBMM ve konut alanı, ikinci bir merkezden çok, kentin bir uzantısı, bir semti olarak düşünülmüştür. Oysa 1950'ye gelindiğinde, Yenişehir yeni gelişen, üst gelir gruplarına yönelik ticaret ve hizmet işlevleriyle önemli bir alt merkeze dönüşmüş, ancak Ulus, kentin merkezi iş alanı olarak konumunu daha uzun bir süre korumuştur” (Osmay, 1998:142).

Ankara'da yabancılar ve yerliler, ilk yıllarda- hatta 1940'lara değin- Ulus'u merkez olarak kullanmış, gündelik uğraşlarını Ulus çevresinde sürdürmüşlerdir. Küçük bir kent olan ve yenilenen Ankara'da eğlence- dinlence türü eylemlerin merkezi de burası ve yakın çevresi olmuştur. 1923'ten sonra Ulus ve civarına çok fazla otel inşa edilmeye başlanmıştır. Bu otellerin çoğunluğunda restaurant ve çay salonu bulunmaktaydı. Yeni Ankaralıları bu mekanları özellikle ekonomik koşulları, gelenek ve alışkanlıkları nedeniyle daha fazla kullanılmaktaydılar (Tanrıku, 1985).

Ankara, 30'ların sonuna doğru geleneksel kasaba görüntüsünden tamamen kurtulmuş, Cumhuriyet Türkiyesi'ni ve onun ideallerini en iyi temsil eden modern bir kent görünümü kazanmıştır. Ancak açılan bulvarlar, inşa edilen modern binalar, kentin gündelik hayatındaki sosyal yaşantıyı değiştirmeye yetmiyordu. Çeşitli reformlarla modern bir Türk toplumu yaratmayı amaçlayan Cumhuriyet'in kurucularının bunu kentsel alanda, kamusal mekanlarda da gerçekleştirmeleri gerekiyordu. Cumhuriyet'in idealindeki çağdaş kent yaşamını ve modern Türk vatandaşını yaratmak için, tüm halkın cinsiyet, statü ve etnik köken ayırımı olmaksızın bir arada yeni bir sosyal deneyimi paylaşabilecekleri kamusal alanlara ihtiyaç vardı. Cumhuriyet Türkiyesi'nde modern bir kent yaşamı ancak yeni kentsel mekanlarda geliştirilecek geleneksel olmayan, yeni sosyal normlarla olabilirdi (Uludağ, 1998).

Kent merkezleri, Cumhuriyet'in çağdaşlaşma ideolojisi doğrultusunda, yeni kültürel faaliyetlerin ve hizmetlerin de yer aldığı mekanlar olmuştur. Kentte giderek genişleyen yeni toplumsal kesime yönelik farklılaşmış hizmet sunan lokantalar, oteller açılmış ve yeni eğlence mekanları oluşmuştur. Ulus'ta açılan Karpıç Lokantası, Ankara Palas Oteli, Gar Gazinosu, merkez çevresinde yeni açılan meyhaneler bu faaliyetlerin merkezleridir ve yeni bir yaşam biçimine işaret etmektedirler. Örneğin ilk açılan Akba ve Berkalp kitabeveleri, düzenlenen Gençlik ve Güven parkları ve meydanlar, Ulus'taki Yeni Sinema ve daha sonra Yenişehir'de açılan Ulus Sineması, 1923- 1950 yılları arasında Ankara'da kent merkezine bir önceki dönemde izlenmemiş olan bir sosyal yaşam biçimi getirmiş ve kentin sosyal yapısını yansıtan bir farklılaşma yaratmışlardır (Osmay, 1998).

“1935 yılında kentin en yoğun ve işlek bölümünün Eski Kent olmasına karşın en çağdaş kesimi Yenişehir'dir. Böylece Ulus merkezi ve çevresinde kentin yönetim, ticaret, eğlence, kültür ve eğitim işlevleri yoğunlaşarak bu yöreye alt gelir grupları için kentin en çekici istihdam alanı niteliğini kazandırıyor” (Şenyapılı,2004:96).

“1935-1940 yılları arasında nüfus artış hızı %29 olan Ankara'da, bu hız 1940-1945 arasında %44'e çıkmıştır. 1940-1950 yılları arası kentin nüfus artış hızı %89'dur” (Şenyapılı,2004:119).



### 2.3.3: 1945 ve 1960 Yılları Arasında Ankara Kenti ve Merkezi

Üçüncü dönem İkinci Dünya Savaşı'ndan 1960'a kadar gider. Bu dönemde popülist bir modernite projesinin uygulanmakta olduğu söylenebilir.

1950'li yıllarda kentler, sanayileşmenin hızlanması ve sanayileşme stratejisinin yeniden tanımlanması, kentlerin nüfuslarının aşırı artması kentlerin belediye sınırları dışına taşarak büyümesi ve kentsel ulaşım araçlarının sayı ve çeşitlerinin çoğalması doğrultusunda biçimlenmiştir (Osmay, 1998).

“1950-1960 döneminde diğer kentler arasında, Ankara kenti, İstanbul'dan sonra ikinci büyük göç çekim merkezini oluşturuyordu. İstatistikler Ankara kenti nüfus artış hızını 1975 yılına dek Türkiye ortalamaları üzerinde olduğunu gösterir. Bu oranın en fazla arttığı yıllar 1950-1955 yıllarıdır” (Şenyapılı, 2004:178).

### 2.3.4: 1960 ve 1980 Yılları Arasında Ankara Kenti Ve Merkezi

Dördüncü dönem 1960'lardan 1980'lere kadar uzanan yılları kapsayacaktır. Türkiye'de hızlı kentleşme sürmektedir. Planlı bir ekonomi arayışı içine girilmiştir. Türkiye bu yıllarda hızlı kentleşme karşısında yetersiz kalan kurumsal sistemini yeni koşullara uygun olarak yeniden yapılandırmıştır (Tekeli, 1998).

1970'e gelindiğinde, özellikle Ankara ve İstanbul gibi metropoliten kentlerde merkezi iş alanlarının bazı dönüşümler yaşadığı gözlemlenmiştir. Ankara'da Ulus dışında ikinci bir merkezi iş alanı oluşmuş ve yeni merkez Kızılay “başkentlik” işlevlerinin, yönetim ve hizmetlerin yöneldiği bölge olmuştur (Osmay, 1998).

Bu dönemde Ankara’da, farklılaşarak yeni merkezin alt bölgelerinde faaliyet gösteren en önemli kurumlar bankalar, sanayi ve ticaret odaları gibi finans ve hizmet kurumları artmıştır. Bu faaliyet dallarında çalışan nüfusa ve onların iletişim ve tüketim davranışlarına paralel olarak, Ankara’da Büyük Ankara Oteli ve Bulvar Palas, Kızılay’ın uzantısında Atatürk Bulvarı’nda, TBMM ile yönetim merkezlerine yakın yer almıştır (Osmay, 1998).

Bu dönemde şehrin merkezinin Ulus’a kaymasının etkisiyle Yenişehir’de bulunan lokantaların sayısı artarken, Ulus’taki lokantalardan gözden düşmüştür.

“Kapitalist örgütlenme ve sermayenin maddi yaşamı dönüştürme gücü sadece üretim ilişkileri ve bu sürece dahil olan insanlar ile sınırlı değildir; beraberinde mekansal bir hareketlilik ve değişimi de kaçınılmaz olarak gerektirir. Her ölçek ve nitelikteki mekansal yapılanma bu sarsıcı dönüşümden etkilenir. Modernleşmenin ve kapitalizmin dinamikleri sürekli olarak insan yaşam ortamlarını yeniden tarif eder; eski, bildik yaşam ortamlarının yerini yeni yaşam alanları alır” (Yırtıcı,2005:11).

Mekansal farklılaşmanın kent ölçeğinde yaşanan durumunu ise metropoliten gelişmelerde görmek mümkündür. Kent merkezi daha çok yönetsel fonksiyonlar alanında yoğunlaşırken, reel üretim kent çeperlerine kaymaktadır. Tüm bu farklılıklar kaçınılmaz olarak beraberinde yeni mekansal organizasyonları gerektirmektedir (Yırtıcı, 2005).

Yeni alışveriş merkezleri, yeni sinemalar, yeni lokantalar yeni oluşan kent merkezlerinde kendini göstermektedir. Kapitalin yoğun olduğu bu yerlerde yeni yaşam biçimlerinin doğması beraberinde yeni tüketim alışkanlıklarını da getirmektedir.

“1970’lerin sonunda, metropolleşen kentlerde, birbirlerine bağlı, ancak sundukları hizmetler bakımından farklı odaklaşmaların olduğu kent merkezleri belirmiştir. Genelde bu yeni odaklaşmanın kentin prestijli konut alanlarına doğru, kentin büyüme doğrultusunu takip ettiği görülür. Örneğin Ankara’da 1970 sonunda merkez, üç alt merkezden oluşmuş izlenimini vermektedir. Bu merkezler Ulus, Kızılay ve Tunalı Hilmi’nin kent içinde farklı toplumsal tabakaların yerleştiği konut alanlarına yakınlıkları ile paralel özellikleri belirginleşmeye başlamıştır. Eski kent merkezi Ulus, kent içi ve kent dışı düşük ücretli işçi, memur ve kendi hesabına çalışan esnafa hizmet vermeye devam etmektedir ve kimlik olarak, giderek yerel özelliklerin vurgulandığı kebabçıların, lokantaların ve iş için günübirliğine başkente gelenlere hizmet veren ucuz otellerin bulunduğu bir merkeze dönüşmüştür” (Osman, 1998:146).

Bu dönemde, ev dışındaki yaşam iş hayatı denen kavramın yayılması ile daha da gelişti. Kentsel işlevlerin çeşitlenmesi sonucunda ortaya çıkan faaliyetler, inşaat ve taahhüt büroları, ithalat- ihracat ve nakliye şirketleri, emlak komisyoncuları, resmi dairelerle biçimlenmiş görünen iş hayatının çeşitlenerek yaygınlaşmasını sağladılar. Kadınların da çeşitli iş kollarında çalışmaya başlamışlardır (Bilgen, 1985).

“Kızılay bir dönüşüm geçirmiştir ve 1960’larda kent entelektüellerinin rağbet ettiği “Piknik” gibi yarı şarküteri, yarı meyhane niteliğindeki restoranların, pastanelerin kapanarak bunların yerini daha geniş bir tüketici kitlesine hızlı servis verecek, trafiğe kapatılmış yaya yoluna yerleşmiş birahanelerin, döner ve sandviç satan köşebaşı büfelerinin ve çevre kalitesi giderek düşen sokak arası lokantalarıyla kahvelerin aldığı izlenmiştir. Kentin varlıklı kesiminin yaşadığı Kavaklıdere-Çankaya doğrultusunda oluşan üçüncü merkez, küçük bir semt merkezliğinden, bankaların şube açtığı, yabancı film gösteren sinemaların odaklaştığı, pastacıların yoğunlaştığı bir alt merkez haline gelmiştir (Osmay,1998:147).

#### 2.3.5: 1980 ‘den Sonra Ankara Kenti ve Merkezi

Beşinci dönemi 1980 sonrasında modernite projesinin aşınmaya başladığı yıllar oluşturacaktır. Bu dönemde kentleşmenin hızı bir ölçüde yavaşlamış ve Türkiye, dünyanın yaşadığı küreselleşme olgusunun etkileri altında kalmaya başlamıştır. Buna paralel olarak da kent planlamasından beklenen işlevlerde değişimler ortaya çıkmıştır. Kentlerin modernitenin yeri (place) halinde düzenlenmişlerdir (Tekeli, 1998).

“1980’lerin sonunda üç merkezin (Ulus, Kızılay, Tunalı) kazandıkları kimliklerin daha da kesinleştiği, yeni faaliyet dallarını kendilerine çektikleri ve bir dördüncü merkezin Çankaya- Köroğlu Caddesi’ne doğru geliştiği izlenmektedir”(Osmay, 1998:147).

Ayrıca bu dönemde dünyada yaşanan ekonomik yeniden yapılanma ve telekomünikasyon teknolojisindeki gelişmeler kentlerde etkisini göstermeye başlamıştır. Kentlerin makro formları, bu bağlamda iki eğilimin, merkezileşme ve merkez dışına yayılma eğilimlerinin biçimlendiği mekanlar olmaya başlamışlardır. Kent merkezlerinde üretici hizmetler giderek yoğunlaşırken, tüketici hizmetleri örgütlenerek büyük kentlerin dışına çıkmaya başlamıştır (Osmay, 1998).

80'lerin ekonomi politikası kentlerde etkisini göstermeye başlamıştır. Bu dönemden sonra tüketim kültürüyle tamamen tanışan Türkiye, yeni elitlerini yaratmıştır. Kitle iletişim araçlarının yaygınlaşmasıyla yeni mekanlar göz önünde olmaya, popülerleşmeye başlamıştır. Yaşam tarzıyla bütünleşen insanlar gittikleri yerler ile özdeşleşir olmuştur.

“Kent merkezlerinin sunduğu faaliyet alanı olarak eğlence sektörüne baktığımızda, bu dalda da eski merkezlerden dışarıya kaçma ve yeni odaklarda toplanma eğilimi saptayabiliriz. Özellikle 1990'lardan sonra açılan alışveriş merkezleri, sinemalar, restoran, kahve, pastane türü yeme içmeye yönelik hizmetler vermektedir” (Osmay, 1998:152).

Mekansal olan aynı zamanda toplumsal olansa ya da tersine, her toplumsal kuruluş aynı zamanda mekansal bir kuruluşsa; mekanı salt bir fiziksel koordinatlar bileşkesi olarak değil ama bir yaşam alanı olarak anlayacaksak; mekan, toplumsal bir sürecin ifadesini bulduğu yerdir. Ya da bir 'yer' ancak böyle mekan olur. Yani, bir yer ve zamanda bulunan hep bir tarihsellikle, bir süreç içerisinde kavranmalıdır.

Böylelikle, bir yerden ziyade bir ‘durum’dan, mekan tutmaktan söz edilebilir. Bu bakışta kent de, nüfus, çevre ve fiziksel koşullarının çok ötesinde, kentte bulunma durumunun, kenti mekan tutmanın farklı ama birbiriyle ilişkili koşulları, bu koşulların tarihi ve gündelik pratikleridir. Kentte bulunma durumunun bu farklı koşulları kenti, belki de, farkla karşılaşmanın en fazla mümkün olduğu mekan olarak da kurmaktadır. Kent, farklılıkların yan yanılığı ve bu yan yanılığı, farkı fark etme potansiyelidir (Tarhan, 2006).

## 2.4: 1923- 1950: Cumhuriyet Eliti Lokantaları

### 2.4.1: Karpiç

Ankara' nın ilk modern, Avrupa lokantası Taşhan' ın iç avlusuna bakan bir bölümde kurulmuş olan Karpiç' in ŞEHİR lokantasıdır. Reiscumhur Gazi Mustafa Kemal Belediye Meclisi üyelerine Ankara' da “örtüleri, peçeteleri ve çatal bıçağı her serviste değişen asri bir lokanta kurulması” gereğini belirtmiş ve bu işi yapmak için İstanbul' da lokanta işleten Rusya mültecisi, aslen Gürcü Karpiç' in adı önerilmişti. Gazinin emriyle, Polis Müdürü Dilaver Beyin Dahiliye Vekili Cemil Beyin “güvenlik” yönünden itirazlarına rağmen Karpiç Ankara' ya getirildi ve 1928 yılında lokanta açıldı. Sonra Ulus meydanının öbür ucunda Belediye tarafından yaptırılan tek katlı özel bir binaya taşındı (Anonim, 1975). Bankalar Caddesindeki Belediye çarşısına taşınan Karpiç diğer adıyla “Şehir Lokantası” Ankara' nın tarihinde önemli bir oynamıştır. Modern bir restoran olan Karpiç, Cumhuriyet eliti için vazgeçilmez bir mekan olmuştur. Bu durum 1950'lerden sonra değişecektir.

Kurşunlu( 1999), Karpiç Lokantasını, Ulus Alanı' n da şimdiki Merkez Bankası' nın sağında yer alan bir dikdörtgen biçiminde olan , bir yüzü İstasyon Caddesi' ne dönük, altında Ankara Palas olmak üzere kocaman bir bahçeye sahip ağaçlıklı, havuzlu, çiçekli bir alanda olduğunu belirtmektedir. 1925' li yıllarda buranın ilk adı Fresko Bar' dır. Fresko Bar olduğu dönemde Baba Karpiç yoktur. Karpiç' in sırasında Hatctte, Berkalp ve Akba Kitapevi, David tuhafiyecisi ve moda

bir terzi atölyesinin yanı sıra Hacı Bekir ve Osman Nuri gibi ünlü şekerçi dükkanları bulunmaktadır ( Günver,1999: Sağdıç, 2004).

Lokanta ve gece kulübü niteliklerine sahip Karpiç, başkentte Cumhuriyet' in sembolik mekanlarından biri olacaktır. Yeme- içme kültüründe aşçı dükkanı geleneği önemli yer tutsa da, ev eksenli bir yaşam süren Ankaralıların "dışarıda yemek" ihtiyacını pek sık duymamaları, şehirde lokanta, pastane vb. yerlerin açılmasına mahal bırakmamıştır. Karpiç önceleri, başkentten ilk yıllarındaki mesken sıkıntısı sebebiyle ailelerini şehre getiremeyen mebuslar, bakanlar ve yüksek bürokratların zorunlu karın doyurma mekanıdır. Ancak burasının sadece lüks bir lokanta olmadığı ve Batılı anlamda "restaurant" geleneğini Ankara' ya taşımayı hedeflediği fark edildikten sonra zorunluluk zevke dönüşecek, Karpiç' te bir akşam geçirmek hem bir prestij unsuru hem de eğlence fırsatı sunacaktır (Cantek, 2003).

Lokantanın, diğer karın doyurma mekanlarından farklılığı ortaya çıkınca Karpovitch, devletin subvansesi ettiği Ankara Palas gibi, neredeyse yarı-resmi bir buluşma mekanının sahibi olacaktır. Şehir Lokantası' nın Karpiç olarak anılmasının sebebi, bir medeniyet misyoneri gibi hareket eden sahibinin buraya hususiyet kazandırmasıdır. Fransız kültürüyle harmanlanmış Rus kültürünün inceliklerini taşıyan Karpovitch Usta, bekar ve yalnız olmasının da etkisiyle, hayatını bu lokantayla Ankara' daki sofralı alışkanlıklarını medenileştirmeye adanmıştır. Devletten aldığı yardım ve gördüğü itibar onu bu işle görevlendirilmiş bir devlet memuru konumuna çekmektedir. Kravatsız müşteri kabul etmez; seçkin müşterileriyle bizzat ilgilenir, onlar için özel münümler belirler; mevsim ve coğrafi koşullar gereği zor bulunan meyve ve sebzeleri- ancak hatırlı müşterilerine- ikram eder; alaturka damak tadı ve sofralı adabında radikal dönüşümler yaratır; müzikli ve danslı yemek



alışkanlığını yerleştirir. Sofra kültürü bağlamında, bozkırda bir vaha yaratan Karpiç, Nurullah Ataç' in ifadesiyle müşterilerine “yemek yemeyi öğreten insandır” ( aktaran Cantek,2003).

1950' lere kadar burası zamanın baskın politik karakterleriyle özdeşleşmişti, hatta ‘ devlet restoranı’ olarak anılıyordu “Osmanlı mutfağından kurtulamamış, aşçı dükkanı düzeyini aşamamış kent için Avrupalı bir lokantaya gereksinim vardı. Bunu özel kişiler başaramadığına göre devlet yapacaktı. İyi işletilebilmesi, bol yenebilmesi için belediye tarafından paraca desteklenirdi. Karpiç’ i belediye destekler, belediyeyi de devlet” (Kemal, 1983: Yalım, 2002).

“Heyecanlı, güzel zaman geçirmek isteyenler için de gidecek tek yer vardı: Karpiç. Atatürk burada bakanlar kurulu toplantıları yapmıştı. Dekor yalındı; bir gazeteci burayı, ‘Kansas’taki bir istasyonun sandviç lokantasına’ benzetmişti. Yine de renkli müşterileri, Karpiç’i savaş yıllarında büyülü bir yer haline getirmişti (Şenyapılı,2005:322). Karpiç’in meclis/devlet erkanının buluşma yeri olduğunu söylenebilir.

Ankara gibi bozkırın ortasında İstanbul’la kıyaslanamayacak bir yapıda yeni gelişmeye başlayan bir şehirde açılması için çaba sarf edilen lokantanın adının ‘Şehir Lokantası’ olması şaşırtıcı değildir. Her ne kadar adı Şehir Lokantası olsa da tarihe “Karpiç Lokantası” olarak geçecektir.

“Kapıdan girildiğinde, sağda vestiyer, solda da geniş salonlu bir bar vardı. Tuvaletlerin önünden büyükçe bir aralığı geçtikten sonra geniş salona gidilirdi. Barda aperatif alınır, salonda yemek yenirdi. Kapıda, vestiyerin yanında ise sürekli birkaç sivil polis nöbet tutardı. Yemeğe gelen devlet büyüklerinin koruma polisleri de vestiyerle tuvalet arasındaki boş masalara ilişirlerdi”( Kurşunlu, 1999: 28). Lokanta antresinde bir barda erkekler aperatif alırken, buzdolabında açık kutularda siyah havyarı görebilirdiniz (Bahar, 2003)

Karpiç’ te Osmanlı Mutfağı yoktu. Karpiç Rusya’ nın özel yemeklerini de Türkiye’ ye beraberinde getirmiştir: siyah ve kırmızı havyar, domatesli balık pilakisi, borç çorbası, piroski, karski, kievski, limonlu votka. Karpiç’in zeytinyağlı sebzeleri, özel salatalık turşuları, iç pilavları, dolmaları, su börekleri de menüde yer almaktadır. Menüler 82 kuruştur . 1947- 1948’ de yemek müziği refakatinde tabldot veya alakart yer ve altı lira öderdik. Önden kızarmış ekmekle, oraya özgü nefis bir tereyağı gelirdi (Bahar,2003: Günver, 1999).

Fransız ve Rus mutfağını çok iyi bilen Karpiç, Ankara’nın yeni oluşturulmaya çalışılan yemek ve lokanta kültürüne kendini adanmıştır. Hizmetten, yemeklere, mekanın iç dizaynından, çalışanlarına kadar her şeyiyle modern olan bu lokanta Ankara’da siyasetin kalbini oluşturacaktır.

Günver, Karpiç’ te mönü dışı özel yemeklerin de çıkışını belirtmektedir. Yabancılara kokteyller Karpiç’ te düzenlenmekte, Dışişlerinin yabancı diplomatlara ziyafetleri de Karpiç’ te yapılmaktadır (1999: 52). “Karpiç’te her şey bol, hem de ucuzdu. Savaş yıllarında bile menülerinde hissedilir bir eksilme olmadı” (Evren,1998:202).

Karpiç önem verdiği misafirlerine purolar sunmakta, karışık meyve sepetleri hazırlamaktadır. Yemekten sonra savaş zamanında bile Yafa portakalı veya muz ikram etmektedir. Baba Karpiç masaları dolaşır, müşterilerinin hatırlarını sorar, masadaki çocuklara eliyle meyve ikram ederdi ( Ali, 1995: Bahar, 2003: Günver,1999).

Karpiç’ te terbiyeli, temiz garsonlar hizmet vermektedir( Günver, 1999). “Baş garson Lefter ise çok renkli bir kişiydi. Süreyya Bey Karpiç’ te ikinci adamdı. Onun yanında Edip ve Kayup Beyler takımı oluştururdu” (www. radikal.com.tr).

Günver, akşamları Karpiç’e koyu renk elbise, hanımların gece tuvaletleri ile gittiğini masalarda smokinli diplomatlara sık sık rastlandığını belirtmektedir (Günver,1999). Karpiç’ in Ankara’ ya yeni bir hava getirdiği sunduğu yemeklerden, giden kişilerden, düzenlenen etkinliklerden anlaşılmaktadır.

Karpiç’e gelenleri sıralayacak olursak; Fethi Giray, Şahap Sıtkı, Şahap Gensoy, haluk Tuncalı, Cüneyt Arcayürek, Çetin Altan, Suphi Taşhan, Salim Şengil, Ahmet Muhip, Cahit Sıtkı, Dr. Cenani, Baki Süha, İlhan Tarus, Vedat Gürten, Suat Taşer, Münir Müeyyet, Efekt Tahsin, Gazanfer Kunt, Tuğrul Aşuroğlu, Feridun Fazıl, İsmet Hulusi, Selami İzzet, Yavuz Abadan, Nusret Baban, Mekki Sait, Sabahattin Sönmez, Adil Akbay, Niyazi Kotay, Seyfettin Turhan, Oktay Ekşi, Aka Gündüz, Nurettin Artam, Fatin Rüştü, Şükrü Saraçoğlu, dışişleri bakanı Numan Menemencioğlu ve metresi, Demokrat Parti milletvekillerinden ve yazar Burhan Belge ve eşi (Amerika’nın tanınmış film yıldızı) Zaza Gabor, gözden düşmüş genel müdürler, merkeze alınmış valiler, danışmanlığa atanmış müsteşarlar Karpiç’in müdavimleri arasındadır (Bağlum, 1992: Kemal,1983: Şenyapılı, 2005).

“Karpic’ te aydinlar/ yazarlar icin ayrilmis ve sadece onların oturdukları masalar vardır. Tarihte iz bırakmış edebi tartışmalardan bazıları da bu masalarda yapılmıştır. İstanbul’ da edebiyatçılar/ aydinlar lokali haline dönüşmüş kafe, pastane ve lokantalara tekabül etmesi de beklenen Karpic, bu işlevini bir ölçüde yerine getirmiştir. Ancak şehrin estetik ve işlevsel açıdan yetersiz olması İstanbullu meşhurları burada fazla tutamamış, Ankara onlara ilham kaynaklığı edememiştir. Milletvekili veya bürokrat olarak Ankara’ da zorunlu ikamet eden sanatçılar, boş vakitlerini İstanbul’ da geçirmeye başlamış ve kısa süre sonra da kesin dönüş yapmışlardır. Yahya Kemal’ in o çok bilinen “Ankara’ nın en güzel tarafı İstanbul’ a dönüşüdür” sözü İstanbullu aydinların çoğunun sloganı haline gelmiştir. Ancak Karpic, onların zorunlu Ankara konaklamalarında hem yemek saatlerini, hem öğün aralarını, hem de gece hayatlarını geçirdikleri gözde mekan olarak kalmıştır “(Cantek, 2003:282).

“Bizim kuşak, Karpic’ e ancak 1950’den sonra gidebildi. Devlet büyüklerinin ya da siyasetçilerin uğrağı olan bu yerin ancak kapısından bakabilir, içine giremezdik. Bizler 1950’den sonra buraya ayağımızı attığımızda, “Karpic’ e de demokrasi geldi” demişlerdi. Bizim gibi gençleri buraya layık görmezler, ayak takımı sayarlardı. Bizim uğrak yerlerimiz Posta Caddesindeki küçük meyhanelerdi (Kemal, 1992: 63).

Savaşan Avrupa'dan kaçan müzisyenler 1940'ların Ankara'sında Karpiç'te yemek müziği yapmışlardır. Macar asıllı Darvaş kemaniyle Çigan müziği çalınırdı. Dans bilmeyen mebuslar, burada boş zamanlarında, tango, çarliston, vals gibi danslar öğrenerek, bir tür kurs görmüşlerdir (Ali, 1995: Günver, 1999: Kurşunlu, 1999).

“Cumhuriyetin ilk yıllarında, hatta bütün 1923- 1933 döneminde Ankara' da kültür ve eğlence hayatı çok sınırlı, çok sönüktü. Eğlence sadece erkeklerin gidebildiği birkaç 'Bar' dan ve nihayet Karpiç' te yemeklerden sonra orkestra refakatinde danstan ibaretti ( Anonim, 1975: 83).

Karpiç'in konuklarından biri de ünlü politikacı İhsan Sabri Çağlayangil'di: “Bu zat Türkiye'de lokantacılığın babasıdır. Aşçılıktan restorana ulaşan çizgiyi o tamamladı. Yemek yemenin tıknamak değil, aynı zamanda bir zevk işi olduğunu öğreten odur. Hiç unutmam bir gün garsonun birine şu şekilde çıktığını gördüm. Saraçoğlu Şükrü Bey pirinç çorbası içmiş, arkasından şiş kebab istemiş. Kenarına pilav koymuşlar. Karpiç diyordu ki: - Başvekil günlük pirinç hakkını çorbayla aldı. Siz nasıl tekrar pilav koyarsınız. Niçin sebze koymadınız? Kendisi size bunu söylemese bile sizin akıl etmeniz gerekmez miydi? Baba Karpiç'le daha İstanbul'da başlayan 1960'lı yıllara kadar süren bir aşinalığım vardı. Derdi ki: - Lokantaya gelenler müşterimiz değil, misafirimizdir. Öyle bir misafirimdir ki, yiyip içtiğinin parasını ödeyecektir. Para vermesi onun misafirlik sıfatını kaldırmaz. Biz ev sahibin misafire göstermek mecburiyetinde olduğu itina ve saygıyı her gelene uygulamakla görevliyiz. Lokantasında mutfak ve servis mükemmeldi. Yabancı ülkelerin o

devirdeki rehberlerinde sadece Türkiye'nin değil, Balkanlar'ın en iyi lokantası diye adı geçiyordu. Bu başarıda Süreyya'nın da büyük payı vardır (Evren,1998:200- 201).

Karpiç'in bu davranışı ve ikazları, öğretici ve eğitici mahiyettedir.

“Eski Adalet Bakanlarından Ali Rıza Türel Ankara'da bulunduğu süreler içinde hep Karpiç'te yemek yedi. Yine bir gün gider masasına oturur. Önünde kendisinin sipariş etmediği bir bira mayası (malt hülâsası) şişesini görür. “Yanlışıla koymuşlar, alın götürün bunu” der garsona. Garson bir müddet sonra gelir ve “Babaya sordum, sizinmiş” deyip tekrar şişeyi masanın üzerine bırakır. Türel ısrar edince bu sefer Baba Karpiç gelir, “Siz her gün benim lokantamda yemek yiyorsunuz. Bir türlü beslenip kilo alamıyorsunuz. Benim için çok olumsuz bir reklâmınız. Bu nedenle bira mayası ikram etmeyi düşündüm size” der (www.buyukkeyif.com).

“Bütün bunlara rağmen Karpiç, lokantasını tatlı-sert bir anlayışla idare ederdi. Bu güzel işletme anlayışını da Reşat Nuri Güntekin'den dinleyelim: “Lokantanın dekorunu ve mizansenini düzenlediği sıralarda, Karpiç Baba garsonlarına bir ayak divanı yaptırmış, birinci yemek ile ikincisinin, ikincisi ile üçüncüsünün arasına kaçır dakika konulacağını not ettirmeye başlamış. Derken bir şef garson, “Bu mümkün olamaz, bizim halk acelecidir, çabuk çabuk yemeye alışmıştır. Üstelik hırçındır da... İsteddiği hemen gelmezse kızar. Yani garsonların bağıra çağıra dayak yeme tehlikesi de vardır” der. Karpiç bütün prensip adamları gibi hiç istifini bozmadan: “Olabilir, müşteriden dayak yiyebilirsiniz. Fakat çorba ile etin arasına sekiz dakikadan az zaman koyarsanız, o zaman da ben kovarım sizi. Hangisi işinize gelirse... Zevkle yemek yemeğe alışılmalıdır” der “(www.buyukkeyif.com).

“Baba Karpic’ in o bembeyaz, bol, yandan düğmeli, ipekli uzun Gürcü gömleği, ütülü pantolonu, rugan pabuçları ustura ile traş edilmiş başı ile hatırlanmaktadır. Baba Karpic, Ankara’ da olup bitenleri, özellikle siyasal kimi gelişmeleri herkesten önce öğrenirdi. Kulağı delikti ve her şeyi herkesten önce duyardı. Bir bakan kabinede durucumu, gidicimi olduğunu onun davranışından çıkarırdı. Müşteriler, değerlerini Baba’nın iltifatlarına göre ölçerlerdi. Büyük bir tabakta cömert parçalarla havyar böler, yemeğin hazırlanışını gözetir, özel yapım şiş kebabı gururla denetler, hanımlara çiçek sunar ve herkesin her şeyle mutlu olmasını sağlamak için çevreyi izlerdi. Öte yandan, fazla tuz ekerek yemeğinin tadını bozan müşterileri, ya da başyapıtlarını uygun biçimde sindirmeden dans edenleri eleştirmekten çekinmezdi (Arcayürek, 2005: Kurşunlu, 1999: Şenyapılı, 2005).

“Bütün müşterileri tarafından sevgi ile “Baba” diye anılan Karpic 1953 yılında ölünceye kadar sadece Ankara’ nın değil bütün Türkiye’nin en iyi ve standartlarına göre en ucuz lokantası olarak kaldı; salonları birçok tarihi ve politik olaylar sahne oldu. Özellikle Demokrat Partinin ilk günlerinde liderleri burada yemek yerler, stratejilerini tespit ederlerdi. Gazeteciler için de en iyi haber kaynağı Karpic’ in ünlü barı idi (Anonim,1975). Başbakan Saraçoğlu’nun, savaş yıllarında, pahalılıktan söz edildiğinde, “ Nerdeymiş pahalılık, Karpic’te iki yüz elli kuruşa tabldot var” diye demeçler verdiğini çok kişi hatırlar. O dönemdeki yöneticiler için pahalılığın ve ucuzluğun ölçüğü Karpic’te tuzlusu ve tatlısı ile yenilen yemeklerdi” (Kurşunlu, 1999). Türkiye’ nin en iyi ve standartlarına göre en ucuz lokantasıdır Karpic.

“Karpiç’in de 50’den sonra müşterileri değişmiş, eski protokolünü yitirmişti. Belki de gözünün tuttuğu has müşteriler biz sayılırdık. Sadece gazeteciler gelmiyor, gazetecilerin eşi- dostu olanlar, genç şairler, ressamlar, parasız bohemler de buraları doldurmuştu Yeni iktidar, nasıl CHP’den çıktıysa, yeni iktidarın yeni lokantaları da Karpiç’ ten çıktı, yeni kodamanlar yeni açılan lokantalara gitmeye başladılar. Süreyya, Karpiç’in adamıydı, ayrıldı. Yenişehir’de yeni bir lokanta açtı. Aşçısı Bekir ayrıldı. Yenişehir’de Piknik’in yanına lüks bir lokanta kondurdu” (Kemal, 1983: 67).

“Cumhuriyet baloları verilen, kor diplomatların uğrağı olan Karpiç lokantası Baba öldükten sonra daha çok kar getirsin diye, bir gün baktık ki, saz salonu oldu. Bar kısmına da döner taktılar, sokağa bakan camekanı kaldırdılar, ayakta sandviç yenen bir hale soktular” (Kemal, 1983: 69).

Ankara'nın ilk modern lokantası olan Karpiç, Ünsal (1999)'ın deyimiyle, bir Cumhuriyet Okuludur. Batılı anlamda hizmet veren ve devletten yardım alan Karpiç Lokantası, Ankara gibi aşçı lokantası geleneğinden uzaklaşmamış kente yeni bir soluk getirmiştir. Örtüleri, peşkirleri, çatal ve bıçağı her serviste değişen, suyu olan o döneme göre lüks bir lokantadır. Ankara’da Batılı anlamda yemek yenecek yerin olmaması, Cumhuriyet’in başkentinde Karpiç’i bir sığınak haline getirmiştir. Yemek yemenin bir zevk haline gelmesindeki, ilk yapı taşlarından biridir.

Karpiç Lokantası, yüzünü batıya çeviren Türkiye için bir örnek temsil etmiştir. Fransız ve Rus mutfağı yemeklerini sunan lokantanın ünü 'Borç Çorbası' Ankara'da belli başlı lokantalarda bulunmaktadır. Hizmetiyle, sunumuyla Ankara'nın



alışık olmadığı tatları veren, farklı bir habitusun sergilendiği lokanta kadın ve erkeğin biraradalığının sergilendiği yer olma özelliği de göstermiştir. 1950'den sonra şehir merkezinin Kızılay'a kayması ve siyasetin el değiştirmesinin de etkisiyle, Karpiç Lokantası önemini yitirmiş daha sonra da kapanmıştır.

#### 2.4.2: Ankara Palas

“Ankara Palas, başkentin tarihine ve dolayısı ile Cumhuriyet tarihine ismi geçmiş bir binadır. Aslında Türkiye’de Batılı anlamda otelcilik çok yenidir. Bugünkü anladığımız anlamda ilk oteller 1840’lardan sonra İstanbul Beyoğlu’nda, ancak Tanzimat’tan sonra açılmıştır. Pera Palas bunlardan biridir. Cumhuriyetin ilk yıllarında bir bozkır kasabası iken başkent olarak yaratılmaya çalışılan Ankara ‘da ise, otelcilik anlayışı henüz yoktur. Ulus’taki Sümerbank Binasının yerinde bulunan Taşhan, döneminin en önemli misafirhanesi olmuştur” (Fırat, 1994: 475).

1920’lerde yapılan Ulus’taki Büyük Otel başkentin ilk önemli binalarındandır. Daha sonra da yine Ulus’ta Vakıflar Umum Müdürlüğü’nce yapılan Belvü Palas bir müddet Ankara’nın otel ihtiyacını gidermiştir. Yeni başkent olan Ankara’da, ziyaret için gelen yabancı misafirlerin kalabileceği, yeni Türkiye Cumhuriyeti’ne uygun bir otelin yapılması için Atatürk bizzat emir vermiştir. Ankara Palas devrinin en lüks otellerinden birisi olmuştur. Halktan çok kültür ve politika çevresine hizmet etmiş bir binadır. O yıllarda özellikle resmi toplantılar ve eğlenceler için başkentin tek önemli yapısı olmuştur. Daha çok da politik çevreye hizmet eden bir “Mebusan Kulübü” şeklinde hizmet görmüştür (Fırat, 1994).

I.Ulusal Mimarlık dönemi (1908- 1930) yapıtlarından otel, 1924 yılında dönemin Sağlık Bakanı Dr. Rıza Nur tarafından, Osmanlı beylerinden Kızıl Bey'in türbesinin bulunduğu bir mezarlık alanı içinde, Sağlık Bakanlığı'na ait bir yapı olarak ısmarlandı. Binanın ilk projeleri Fransa'da eğitim gören dönemin ünlü mimarlarından Vedat Tek tarafından çizildi. Bina işlevini değiştirmiş olarak Sağlık Bakanlığı'ndan Vakıflar Umum Müdürlüğü'ne devredilince, Vedat Tek, binanın yapımından vazgeçerek projelerini geri çekti. Vedat Bey de planları geri alarak binanın inşasından vazgeçti. Bir süre binanın yapımı plansız olarak devam etti, ama bu arada merdivenlerin yapımı unutulunca binanın yapımı ve bitirilmesi işi bu kez Almanya'da eğitim görmüş olan bir diğer tanınmış Mimar Kemaleddin Bey'e verildi (Evren, 1998).

“17 Nisan 1928’ de tamamlanarak hizmete girdi. Otelin yönetimi Fransızlara verildi. Çünkü böyle bir oteli işletecek Türk firması yoktu. Bundan ötürü 5 ortak tarafından 500 000 lira sermayeyle Ankara Palas Otelcilik Anonim Şirketi kuruldu. Otel bu şirkete yıllık 7500 liraya kiralandı, ayrıca devletten her yıl 15000 lira yardım alındı. Otelin aşçıbaşısı Fransız, garsonlar İsveçli, Rum, Alman, metrdoteli ise İtalyan Silvio Fontana'ydı. Ankara Palas, özellikle yabancı konukların, Ankara sosyetesinin, önemli kişilerin konaklama yeri ve aynı zamanda üst düzeydeki tüm toplantı, balo ve etkinliklerin de merkezi oldu. Atatürk de zaman zaman bu otele geliyor, neşeli olduğu zaman dans edip zeybek oynuyordu. Otelde düzenli olarak her cumartesi akşamı balo düzenleniyordu” (Evren, 1998: 183).

Ankara Palas'ın, Osmanlı canlandırmacı milli üslubunun Ankara'daki en paradigmatic yapısı olduğu söylenebilir. Simetrik tasarımı, sivri kemerleri ve taşıyıcı olmayan bir kubbe ile bezemeli taç kapısı, Milli Mimari Rönesans'ının klasik ve akademik tasarım ilkelerini örnekler. İki mimarlık tarihçisinin dediği gibi, bu otel “dev balo salonu, basınçlı suyu ve merkezi ısıtma sistemi, Batı tipi tuvaletleri ve banyoları ve güçlü jeneratörüyle- soluk gaz lambalarına alışmış bu kırsal Anadolu kasabasında eşi olmayan özelliklerdi bunlar-, modernliğe ve medeniyete adanmış bir anıt”tı (Bozdoğan:2002).

Dış cephelerindeki süslemelerde Selçuklu ve Osmanlı mimarisinin etkileri görülmekle birlikte ön cephenin iki yanındaki kuleler, binayı örten ahşap çatı, girişteki kemerin üstündeki Rumi motifler, balkon korkuluklarındaki geometrik çizgiler ve alt yüzü nakışlarla bezeli geniş saçaklar 1920 'ler – 30'lar Türkiye'sinin havasını yansıtmaktadır. 60 odalı binanın ikinci katındaki 44 odanın her birinin önünde küçük birer balkon yer almaktadır. İki katlı betonarme binanın en ünlü bölümü ortada yukarıdan ışık alan geniş balo salonu ve çevresindeki çay ve dinlenme salonlarıdır. Atatürk de karşıdaki ikinci Meclis binasına yeraltından geçitle bağlı olan oteldeki özel odasında zaman zaman kalır. 1950'lerden sonra kent merkezinin Kızılay semtine kaymasından sonra önemini yitirmiştir.

Restaurant'ında Avrupa mutfağının bütün yemeklerini bulmak mümkündür. Birçok yabancı şarabın yanında içecek olarak Bomonti birası, Erenköy- Çankaya- Kavaklıdere şarapları, Karahisar madensuyu ve şıra da vardı. Bütün bunların yanında özellikle Cuma günleri yemek sırasında veya diğer salonda program vardı. Bu

programlarda klasik müzik dinletilerinin yanı sıra özel başka programlar, toplantılar, davetler, balolar olabiliyordu. 1930’larda Ankara Palas yeni faaliyetlerle hizmet alanını genişletti, periyodik konserler düzenlemeye, Pavion’da her gece değişik yabancı sanatçıların yer aldığı programlar sergilemeye başladı (Tanrıkulu, 1985). Ne var ki bu organizasyonların tümünde yine Yeni Ankaralıları, yabancı diplomatlar nadiren de Eski Ankara’nın zengin tüccarları bulunuyordu.

Belle Vue Palas ( İstiklal cad.), Lozan Palas (Pastane yanı) 30 ve 60 yatak kapasiteleri ve Avrupa mutfağı ile Ankara’nın önde gelenlerine ve yabancılara hizmet veren otel ve lokantalardan ikisidir. Ankaralıların özel günlerde ve diğer fırsatlarla yemek yeme şansını elde ettikleri lokantalardan, Zevk, Smyrna, Lezzet, Yıldız, Gümüş Kepçe, Türk mutfağının yemeklerini bulunduran ve Karaoğlan Mahallesi’nde yer alan, ortalama ekonomik güce sahip bir Ankaralının yemek yiyebileceği fiyatlardaki lokantalardır (Tanrıkulu, 1985).

Cumhuriyet’in ilk yıllarında yaşanan toplumsal değişimin önemli sosyal ve siyasal mekanlarından olan Ankara Palas, Atatürk’ e göre : “Doğu’dan Batı’ya açılan bir pencereydi”. Kadınlar sosyal ortama erkeklerle eşit biçimde girmenin ilk adımını burada atmışlardır. Müzikli yemekler, sanat söyleşileri bu mekanlarda vücut bulmuştur.

Ankara Palas, başta Cumhuriyet baloları olmak üzere, çok farklı adlar altında ( çiçek, çocuk, Noel vb.) düzenlenen balolara ev sahipliği yaptığından, uzun yıllar ve günümüzde de adı balolarla birlikte anılır hale gelmiştir. Balo, Cumhuriyet’ in kültür tarihinde, üzerinde durulması gereken yeniliklerden biridir. İmparatorluğun son dönemlerinde Saray’ da verilen balolar, ülkenin Batı’ ya dönük yüzünü yansıtan

etkinliklerdir. Bunlara daha çok ülkedeki yabancı konuklar, gayrimüslimler ve saray erkani katılmakta, Müslüman/ Türk kadınlarına neredeyse hiç rastlanmamaktadır. Cumhuriyet' in kuruluşundan sonra, 1925' te başkentte verilen ilk resmi balodan itibaren, bu sosyal etkinlik Cumhuriyet' in de Batılı yüzünü temsil edecektir. Balolara bu derece önem verilmesi, bu eğlence biçiminin medeniyetin vücut bulduğu ortamlar olarak Batılı olma yoluna girildiğini göstermenin en kestirme biçimi olmasıdır (Cantek, 2003).

“Batılılaşmanın öncelikle kılık-kıyafet, görgü kuralları, modalar, kadın-erkek ilişkileri dolayısıyla yerleştirilmeye çalışıldığı düşünülürse, tüm bu unsurların pratiğinin yapılabileceği ideal mekanlar balo salonları olacaktır. Dans, balolar aracılığıyla ve yine balo kültürünün önemli bir parçası olması sebebiyle, zamanla başkentteki seçkin cemaatin hayatının da bir parçası olmuştur. Yirmili ve otuzlu yıllarda dünyayı kasıp kavuran tango, fokstrot, swing danslarını bilmek, hem modayı takip etmek, hem de karşı cinsle medeni ölçüler dahilinde yakınlaşmak için meşru bir zemin yaratmak açısından edinilmesi gereken yeteneklerdir. Öte yandan, dans eden kişi, bir topluluk önünde kendisini göstermek ( saç tuvaleti, giyim- kuşamı, endamı, jest ve mimikleri ile kendisini sergilemek) fırsatı bulacağından, sosyalleşme ve Batılılaşma sürecinde gelinek noktası teşhir etmek açısından, dansın önemli bir rolü vardır. Artan talebi karşılayabilmek için dans kursları açılmış, özel öğretmenlik yapan yabancılar başkentte kendilerine iyi bir pazar bulmuşlardır”(Cantek, 2003: 264).

“Kente göç ve modernite gibi dinamikler, kentlerde yeni eğlence sistemlerinin doğmasına, yerel eğlence unsur ve türlerinin ya da kurumlarının yapısında değişmelerin, çözümlerin meydana gelmesini hatta bazılarının ortadan kalkmasına neden olmaktadır.”(Özdemir, 2005: 65)

Kent yaşamı kökenli eğlenceler olan balolar ve doğum günü partilerini Batı tarzı yaşamın yerleşmeye başladığının bir göstergesidir. Bu etki Türkiye'de Fransız ve Rus eğlence yaşamıyla başlamış, günümüzde ise Amerikan tarzıyla devam etmektedir.

1948, 1949 yılına ait bir baloyu aktaran Arzık ( 1984), düğüne hazırlanır gibi, tepeden tırnağa kadar hazırlandıklarını; dans numaraları, piyango ve kahve fallarının yanı sıra döneme ait başka bir özelliği çarpıcı bir şekilde vurgulamaktadır: “ Seçimler iyiden iyiye yaklaşıyordu. Amerikan etkisinin artışına paralel: Zavallı Rus salatası, Amerikan salatası olmuştu” ( Arzık, 1984: 106).

Bahar, Atatürk'ün, ciddi liderlik özelliğinin yanı sıra, giyim kuşamı, incelik ve soyluluk karışımı duruşu, davranışları, dans edişi, konuşmaları ile yerli ve yabancı herkesin beğenisini topladığını, Ankara ve tüm toplum kişiliğinde yüceldiğini belirtmektedir. Otelin alt katındaki küçük pavyon, müzik eşliğinde yemek yenilen, dans edip varyete seyredilebilen nezih bir lokaldir (1983: 88).

Her Cumartesi akşamı burada Türk Basın Birliği, Kızılay, Halkevleri, Galatasaraylılar ve tıp fakültesinin baloları oluyor, en önemli organizasyonlardan biri olan Cumhuriyet Baloları düzenleniyordu. Cuma günleri de yemek sırasında ya da ayrı olarak klasik müzik konserleri oluyor, 1930' lardan sonra ise yabancı artistlerin

gösterileri programlanıyordu. Bu organizasyonların amacı toplumu, ‘medeniyetin gereklerini’ öğretmenin yanı sıra kadın ve erkeğin birlikte nasıl hareket edeceklerini pratik hale dönüştürme endişesi taşıyordu. İlk başta bu yeni sosyal yaşam çekingenlik yaratsa da toplum için önemli bir dönüşüm projesiydi. Balolara gelen tuvaetli ve smokinli insanların yanı sıra yabancı misyon şeflerinin büyük üniforma ile devlet ricalinin ise, frak giyerek askerlerin mutlaka büyük üniforma ile beraber kılıç takarak katıldıkları söylenebilir ( Bağlum, 1992: Sağdıç, 2004: Yalım, 2002).

“Ankara’ya gelen tüm ünlü konuklar da burada ağırlanıyordu. 20 Mayıs 1928’de Afganistan Kralı Emanullah Han ve kraliçe, 7 Temmuz 1931’de Irak Kralı I.Faysal, 1936’da İran Şahı Ali Rıza Pehlevi şerefine burada görkemli davetler düzenlendi. Ayrıca Alfred Krupp, Eisenhower, Tito, General Montgomery de Ankara Palas’ın ünlü konuklarıydı” (Evren,1998: 186). Necip Fazıl Kısakürek, Nadir Nadi, Cumhurbaşkanı Celal Bayar, bakanlar, milletvekilleri ve bir çok yabancı konuk bu mekanda ağırlanmıştır.

Kullanım amacıyla, düzenlenen sosyal etkinlikleriyle, sunulan yemekleriyle Ankara Palas Cumhuriyet elitinin gidebildiği bir mekandır. Ulus devletın başkentinin modernleşme süreçlerinin yaşandığı yer olmuştur.

Gösteri-kızı ( show- girl) Veronigue, Ankara Palas’ ın gece kulübünde bembeyaz bir atla sahneye çıkıyor ve soyunuyordu (striptiz yapıyordu.). 1955 yılının kasım ayı içinde Ankara Palas’ ın pavyon bölümünde Colette (21 yaşında), sarışın, genç ve güzel bir Fransız kızı striptiz yapmaktaydı. Celal Bayar ve Adnan Menderes’in önünde striptiz yapmıştır. Ankara Palas’ın gece kulübü, TBMM yeni

yapısına taşındıktan, Büyük Ankara Oteli hizmete girdikten sonra da bir süre hizmet vermeyi sürdürmüştür. Yazları bahçe- gece kulübüne dönüşen bu mekanda bir İtalyan topluluğu 'Happy Boys' çalmıştır (Şenyapılı, 2005).

Bu dönemden sonra yeni gözde mekanlar olan Süreyya, Piknik, Washington Yenişehir'de açılacaktır. Kent merkezinin Yenişehir'e kaymasının da etkisiyle beraber yeni mekanlar Yenişehir'in 'yeni' yüzleri olacaktır.

Evren (1998), Ankara Palas'ın 60'lardan sonra yaşadığı süreci ayrıntılı bir şekilde aktarmaktadır. Ankara Palas 1967 yılına kadar otel olarak kullanılmıştır. 50'li yıllarda kent merkezinin Kızılay ve Bakanlıklara kayması, yanındaki Türkiye Büyük Millet Meclisi'nin yeni binasına taşınması Ankara Palas'ın sendelemesine, giderek eski konumunu yitirmesine neden olmuştur. Dönemin gelişmelerine yanıt veremeyecek duruma düşünce 1967- 1971 yılları arasında kapanarak Vakıflar Genel Müdürlüğü'nce onarıma sokulmuştur. Bu aşamada OLEYİS, işletmesini üstlenmiş, dönemin Cumhurbaşkanı Fahri Korutürk'ün verdiği büyük bir kabul resmiyle tekrar açılmıştır. Kısa bir süre sonra otelde içki satılıp, porno gösteriler yapıldığı ve iki aylık kirasını ödemediği gerekçesiyle tekrar kapatılmıştır. 1976- 1981 yılları arasında ise Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı'na kiraya verilmiştir. Daha sonra Devlet Konukevi haline sokulması kararlaştırılmıştır. 1981 yılında Kültür Bakanlığı'na satılmış, 1982 yılında Bayındırlık Bakanlığı tarafından onarılarak ilk haline dönüştürülen bina, Dışişleri Bakanlığı'na verilerek devlet konukevi olarak kullanılmaya başlanmıştır.



Bu nedenledir ki, Ankara Palas'a ait birçok eşya kaybolmuştur. Yemek takımları ve mönüler bunların arasında sayılabilir. 80'lerin başında, yerinde bir kararlar Devlet Konukevi olarak kullanılmaya başlanmıştır. Yılbaşı, Cumhuriyet, çiçek balolarının yapıldığı mekan olmaktan çıkmıştır. Şimdilerde Ankara Palas'ta kokteyl ve resmi yemek verilmektedir. Özel gruplar için etkinlik düzenlenirken, ilk dönemdeki gibi bireysel olarak yemek yemeğe gidilmemektedir. 1983 yılında 'Devlet Konukevi' olarak kullanılmaya başlanmasından sonra Ankara Palas'ın müdürlüğünü, Nurettin Belet, yardımcılığını ise, Arzu Kocaoğlu yapmaktadır.

Cumhuriyet tarihinin en önemli otel ve lokantalarından olan bu yapı Cumhuriyet Ankara'sının ideolojisini yansıtan toplumsal dönüşümlerin yaşandığı, taşıdığı sosyal misyonu modernleşmenin gerekliliklerinin yaşatıldığı ve yaşandığı bir mekan olmuştur.

Bugün geçmişte olduğu gibi lüks otel odaları, gösterişli balo, çay ve yemek salonları, gece kulübü ile modern bir misafirhane görünümündedir. İlk kullanıldığı yıllarda olduğu gibi bodrum katta yine mutfak, çamaşırhane, servis ve kalorifer gibi bazı tesisat bölümleri yer almaktadır. Bodrumda bir de gece kulübü vardır. Zemin katta yer alan salonlar, idare odaları ve otel odaları da oldukça lüktür. Birinci kat ise, tamamen otel odalarına ayrılmıştır. Çatı katı da dahil, her katta idare odaları mevcuttur (Fırat, 1994).

#### 2.4.2.1: 31 /12/ 1946 yılına ait mn

Mayonezli Levrek Balığı, Nems Böreği, Hindi Kızartması Patatesli, Karışık Sebzeler, Mevsim Salatası, Şantiyeli Baba Tatlısı, Meyva. Mn hem Türkçe hem de Fransızcadan oluşmaktadırdır.

Şimdilerde Ankara Palas'ta Kokteyl ve Resmi Yemek Mönüsü uygulanmaktadır.

#### 2.4.2.2: 2008 Yılına Ait Resmi Yemek Mönüsü:

Zeytinyağlı Lahana Dolması,Zeytinyağlı Yaprak Sarması, Puf Böreği, Mevsim Salatası, Tavuk Beyti, Ispanaklı Kol Böreği, Tavuk İslim Kebap, Somon rg, Zeytinyağlı Kreviz, Peynirli Su Böreği, Rokfor Soslu Bonfile, Zeytinyağlı Enginar, Ispanaklı Gl Böreği, Mayonezli Somon, Somon Izgara,Çerkez Tavuğu, Mantı, Kuzu Kl Bastı, Düğün orbası, Fincan Böreği, Kuzu Şiş Kebap, Gvete Deniz Mahsulleri, Aysberg Gbeğinde Zeytinyağlı Yer Elması, Dana Rosto, Sebze orbası, Aysbergde Zeytinyağlı Taze Fasulye, Milföy Hamurda Kuzu Pirzola, Kuzu Kapama, Ankara Tava, Mercimek orbası, Dana Madallion Fesleğen ve Mantar Soslu, Mücver zerinde Somon, Acılı Fıstıklı Biftek, Siirt Pilavı, Peynir Sufle, Zeytinyağlı Fava( Karidesli), Kuzu Fırın, Levrek Tava Bademli, Bonfile Tornado, Lagos Şiş.

Tatlı Mönüsünde:

Lokma, Ekmek Kadayıfı( Kaymaklı), Revani, Yassı Kadayıf Cevizli, Tulumba,Şekerpare, Gözleme Tatlısı, Kabak, Ayva, Armut, Elmalı Tart, Fırın Sütlaç, Kazandibi, Muhallebi, Profiterol, İki Renkli Muss, Kestane Bombe, Vişne Bavaruaz, Limon Parfe, Vişne Parfe, Ches Cake, Mevsim Meyveleri

#### 2.4.2.3: 2008 Yılına Ait Kokteyl Mönüsü:

Soğuk Kanepeler: Ton Balıklı Kanepeler, Kuğuda Krem Peynir, Tavuk Rulo Kuşkonmazlı, Taze Dil Çavdarda, Ekmek Üzerinde Ispanaklı Püre, Tavuk Ezme, Kaşar-Jambon, Burger Peynirli Kanape, Somon Krepte, Beyaz Peynir Meyveli, Ekmek üzerinde Közlenmiş Biber, Dana Jambon Turşuda, Patuşuda Rokfor, Cevizli Kaşarlı Kanepeler, Pembe Sultan, Somon Füme Kuşkonmazlı.

Sıcak Kanepeler: Mini Pizza Böreği, Piliç Çöp Şiş, Patates Kroket, Mantar Tartalette, Sebzeli Çin Böreği, Köfte Pane, Ton Balık Kroket, Maydanozlu Piliç Çöp Şiş, Peynirli Muska Böreği, Ankara Köftesi, Balık Pane, Sebzeli Mini Vol au vent, Sebzeli Sigara Böreği, Dana Çöp Şiş, Kaşar Kroket, Mitit Köfte, Mini Puf Böreği, Mini İçli Köfte, Sebzeli ve Tavuklu Mini Volavan, Sosisli Sigara Böreği.

### 2.4.3: Tarihi iek Lokantası

Hüsamettin Sencer tarafından ilk Ulus'ta 1939 yılında Zincirli Cami yanında açılan lokanta 1949 yılında Ulus Meydanına taşınmıştır. Daha sonra Ulus'taki lokanta kapanarak 1993'te Necatibey'de açılmıştır. 1994 yılında lokantanın isim hakkı alınmıştır. Lokantayı satın alan kişi sıkı bir gizlilik politikasıyla adının hiçbir yerde kullanmasını istememektedir. Necatibey şubesini, 10 yıldır İlhan İnce işletmektedir.

Lokantada canlı müzik bulunmamaktadır ve alkol sunumu yoktur. Türk mutfağı yemeklerinin içki ile birlikte lezzetinin uyuşmayacağı düşüncesinden hareketle alkol sunulmamaktadır. Tamamen Türk mutfağı üzerine kurulan ve yıllardır aynı çizgiyi bozmayan bir yapıdadır.

20 kişilik personele sahip olan lokantada 5 mutfak, 3 servis, 2 bulaşıkçı, 1 şoför ve diğer görevlerde yer alan kişiler bulunmaktadır.

Necatibey merkez olmak üzere üç tane şubesi bulunmaktadır. Balgat (2001), Ostim (2006) ve Meşrutiyet (2007)'te bulunan şubelerde aynı mönü uygulanmaktadır. Ostim ve Meşrutiyet lokantalarında mutfak bulunmamaktadır. Balgatta yapılan yemekler bu mekanlara servis edilmektedir.

Necatibey'deki lokanta toplam dört katlıdır. İki katı yemek salonu, bir katı mutfak diğer kat ise depo olarak kullanılmaktadır. Duvarlarında eski Ankara fotoğrafları bulunan lokantanın sembolik renginin yeşil olmasının nedeni, Osmanlıyı andırıyor olmasıdır.

Lokantanın mönüsü eski Ankara fotoğraflarının fon oluşturduğu hamur kağıda basılmış ve dört sayfadan oluşmaktadır. Diğer lokantalarda bulunmayan bir mönü dizaynı ile hazırlanmıştır. Cenaze, sünnet gibi toplu yemek hizmetleri sunan lokanta, sabah 09:00'dan akşam 21:00'e kadar açık bulunmaktadır.

20 yaşın altındakiler lokantaya gelmemektedir. Bakanı, belediye başkanı, spor dünyası, tiyatro sanatçıları, orta ve üst sınıftan insanlar lokantanın müdavimleri arasındadır.

Geçmişini çok uzun yıllara dayanan lokanta, Ankara'da Türk mutfağı yapan sayılı lokantalardan biridir. El değiştirmiş olmasına rağmen ilk zamanki mönüsünü korumaktadır. Yemek kültürünün değişmesiyle beraber bazı yemeklerin tatları da unutulmaktadır. Diğer lokantaların mönülerinde rastlanmayan bir içeceğimizi hala sunmaktadırlar: 'Komposto'. Türk kültürünün en önemli içeceklerinden biri olmasına karşın bugün unutulmaya yüz tutmuştur.

"Mönüsü Türk ve Osmanlı mutfağından oluşuyor. 20 çeşit sulu yemek arasında hünkarbeğendi, patlıcan kebab, tas kebab ve tandır çok yeniyor. Spesiyali Ankara tava yemeği. Kuzu gerdan etinin kavru olarak fırında pişirilmesi ve sosuyla birlikte pilava konmasıyla servis ediliyor" (www.hurriyet.com.tr).

Ankara'da lokanta kültürünün değişmeye başlamasıyla Türk mutfağı yapan yerlerin sayısı giderek azalmaktadır. Necatibey'deki Tarihi Çiçek Lokantasının işletme müdürü İlhan İnce bu durumla paralellik gösteren açıklamalarda bulunmuştur.

*“ Bir toplumun geçmişi, kültürü, yapabildikleri ve terbiyesidir lokanta kültürü. Lokanta kültürü değişi, i içe girdi. Pastaneler restoran oldu. Kebap, fast food gelişi, salatayı her yer verir oldu. İnsanlar artık yediklerine de dikkat ediyor. Kuru fasulye dönemi bitti. Sulu yemeğin, Türk mutfağının durumunu iyi görmüyorum.”*

İlk olarak Ulus'ta faaliyet gösteren lokanta, Ankara'da yaşanan merkez kaymasının etkisiyle beraber Kızılay'a taşınmıştır. Daha sonra şubeler yeni oluşmaya başlayan merkezlerde açılmıştır. Yeni şubelerin açılmasının doğal bir süreç olduğu belirtilmiştir.

*“Lokantalar parayı, kalabalığı takip ediyor. 90'larda merkez Kızılay'dı şimdi diğer alanlar. Ulustan Kızılay'a taşındık potansiyel var ve rakiplerimiz burada”.*

Ulus' un Cumhuriyet'in ilk yıllarındaki önemini kaybetmiş olması, lokantaların yeni alanlara yneltmelerine neden olmaktadır.

#### 2.4.3.1: 2008 yılına ait mn

orbalar: İşkembe, Dgn, Ezo Gelin, Mercimek, Pirinç, Sebze, Yayla, Köfteli, Őehriyeli Tavuk, Domates, Domatesli Pirinç, Tarhana, Paa.

Sebzeler: Patlıcan Musakka, Patlıcan Karnıyarık, Ispanak Graten, Domates Dolma, Taze Bamyacı, Türlü, Biber Dolma, Kabak Dolması, Taze Fasulye, Yaprak Sarma, Ispanak, Kuru Fasulye, Semizotu, Lahana Kapuska, Karnabahar, Fırın Patates, Nohut, Bezelye.

Et Yemekleri: Kuzu Tandır, Kuzu Dolması, Kuzu Sarma, Ankara Tava, Kuzu Kızartma, Kuzu Kapama, Kuzu Haşlama, Bahçıvan Kebap, iftlik Kebabı, İslim Kebabı, Kağıt Kebabı, Patlıcan Kebabı, Hünkar Beğendi, Orman Kebabı, oban Kavurma, Soğanlı Papaz Yahni, Dana Biftek, Dana Rosto, Mantarlı Et Sote, Bryan Kebap. Tavuk Yemekleri: Tavuk Haşlama, Piliç Sarma, Piliç Dolması, Tavuk Kızartma, Patlıcanlı Piliç, Tavuk Sote. Köfteler: Kadınbudu, Terbiyeli, Salçalı, Fırın ve İzmir Köfte.

Zeytinyağlılar: Biber Dolma, Yaprak Sarma, Lahana Sarma, İmam Bayıldı, Enginar, Pırasa, Patlıcan- Biber Kızartma, Barbunya Pilaki. Pilav ve Börekler: Sade Pilav, İ Pilav, Börek, Fırın ve Soslu Makarna.

Tatlılar: Revani, İrmik Helvası, Tel Kadayıf, Kaymaklı Ekmek Kadayıfı, Şekerpare, Glla, Kabak Tatlısı, Kaymaklı Ayva Tatlısı, Muhallebi, Aşure, Keşkl, Fırın sütlaç, Kazandibi, Kompostolar. İçecekler: Gazlı içecekler, Maden Suyu, Ayran, Meyve Suyu, su. Cacık, yoğurt, salata mnlerde yer alan diğer yemeklerdendir.

#### 2.4.4: Süreyya

“1917 yılında çok sayıda Beyaz Rus Türkiye’ ye göç etti. Bunlardan biri de Rus ordusunun eski teğmenlerinden Serj idi. Serj’ i getiren gemi göçmenleri İstinye ‘ de kıyıya çıkarmıştı. İstinye’ de o tarihlerde Osmanlının tersanesi vardı. Serj, İstinye Tersanesi’nde iş buldu. Türkiye’ ye göç eden Beyaz Ruslardan Anavasili ile evlendi. Rusya’ dan birlikte geldikleri bir başka Beyaz Rus Karpiç, Ankara’ da lokanta açınca Serj ile karısını Ankara’ ya çağırdı. Ankara’ da uzun süre Karpiç’ te çalışan Serj’e Mustafa Kemal, “Süreyya”,karısı Anavasili’ nin adını “Asiye” olarak türkçeleştirdi” (www.milliyet.com.tr). Kendisi gibi Rus olan Karpiç’le Atatürk başta olmak üzere dönemin birçok ünlü ismine servis yapan, 1943 yılına kadar Karpiç’ te çalışan Süreyya, o yıl Ankara Yenişehir’ de kendi lokantasını açmıştır.

Mönüsünde Rus, Fransız ve Türk olmak üzere üç köklü mutfağın spesiyallerini barındıran Süreyya’nın kendine özgü bir damak tadı vardır. Süreyya’nın klasik ana yemekleri : kremalı borç ( lahana) çorbası, kuzu karski, kievski ( Rus usulü özel olarak pişirilen tavuk göğsü) ve bunların yanında çilav( İran pirincinden pilav), mantarlı flaminyon, böf strongof, piroşki( Rus böreği) , zeytinyağlı dolma, patlıca salatası, Rus salatası. Balık olarak levrek ve kalkan balığı, kılıç şiş, maydonozlu karides pane, blini havyar, kaliteli lakerda bulunmaktaydı.

Süreyya’nın klasik tatlısı ise; üzeri gelin telli parfedir. Parfe bir çeşit meyveli dondurmadır. Gelin teli ise, Süreyya’nın keşfi, tencerede kaynatılan şeker ve glikozun demir tarak ile şekillendirip dondurulmasından elde edilen bir çeşit gelin



teli benzeri şekerlemedir. Parfe üzerine kahve- çay ile birlikte çikolata ve likör veya konyak ikram edilirdi.

Klasik Süreyya mutfağının özellikleri, blini havyar, maydanozlu karides pane, piroşki, “bortch” çorbası, böf strongof, karski ve kievski idi. ( www.milliyet.com.tr) . Süreyya’ nın et ızgaraları, siyah havyarı, borç çorbaları, votkada dinlendirilmiş salatalık turşuları, gece geç saatlerde misafirlerine sunduğu terbiyeli nefis işkembe çorbaları ün saldı” ( Günver, 1999: 57).

Süreyya zamanında elçilikler ziyafetlerini burada vermekte, yılbaşı kutlamalarını burada yapmaktadır. Servis ve masa düzeni Karpiç’ ten üstündür. O yıllarda en kibar gece lokali, ecnebilerin en gözde mekanı, “Süreyya Pavyonu” idi (Bahar,2003).

Bazı lokantalar ve gece kulüplerinin, bir tür görgü merkezi olduğunu aktaran Arzık ( 1983), resmi davetler olmadığında, bütün seçkin ailelerin eğlence yerlerinde bulunduğu, bu eğlence yerlerinin yaşamın ve politikanın uzantısı olan üç yer ( Karpiç, Ankara Palas ve daha sonraları Süreyya) olduğunu aktarmaktadır. “Süreyya, ‘prezantabl’ gençlere özel tarife yapardı. Onun birtakım formülleri vardı, Ankara’nın taşra kesimine, manyer öğreten adamdır” ( Arzık, 1983: 196). Süreyya’da kullanılan eşyalar hakkında ise Arzık ( 1984: 25) “Limoges porselenleri veya Bohemya kristalleri” ne dikkat çekmektedir.

“Sanırım dünyada benzeri bulunmayan bir yerdi. Yemek de yenirdi, yalnız içki içilip müzik dinlenip dans da edilirdi. Süreyya’ yı özetleyen anahtar kelime şu: Üstün kalite. Masalar tertemiz beyaz örtülü, iskemleler bordo renkli kadife kaplı,

çatal- bıçak beyaz metaldi. Süreyya' da önce Süreyya, sonra Süreyya disiplininde yetişmiş, müşteriye tanıyan, saygılı servis personeli ve sonra Süreyya mutfağı vardı” ( Arcayürek, 2005: 13).

Bahar, yer ayırtılır, her dileyen buraya kabul edilmezdi ( 2003:106) diye belirtirken; Şenyapılı'nın aktardıklarıyla ters düşmektedir: ‘ yer ayıtma ve her dileyenin buraya alınmaması’ gibi bir durum söz konusu değildir. Süreyya Bey, Ankara'nın ‘kalburüstü kişilerinin uğrak yeri olan lokantasına gelen (öteki müşterileri denli bol paralı olmadığı besbelli) gençleri de çevirmezdi. Üniversite öğrenciliğim sırasında, aynı zamanda gece kulübü kimliği taşıyan, canlı müzik eşliğinde dans edilen Süreyya'ya gittiğimiz herkes Süreyya Bey bize masa açmıştır. Giderek, çok kalabalık bir Cumartesi gecesi, önceden yer ayırtmadığımız( rezervasyon yaptırmadığımız) halde kendi elleriyle pistin üzerine taşan bir masa koyup bizi konuk ettiğini hiç unutmadım. ( Yani, Karpiç’ in aksine, Süreyya Pavyonu’na kısıtlı olanakları bulunan gençler bile girebiliyordu) (2005:326).

”Buraya tuvalet ve frakla da gelinirdi, günlük, spor giysiyle de. Bakan da gelirdi, üniversite öğrencisi de. Gösterişsiz kapısı her zaman kapalı dururdu. Tıklatırsanız kapıcı (Sergei) kapıyı açardı, şöyle bir bakardı, geçer not aldıysanız içeri girerdiniz, gözünün tutmadıklarını, ‘ yer olmadığı için özür diler’ ve kibarca geri çevirirdi. Süreyya Pavyonu bir çeşit zenginler, yüksek bürokratlar ve iktidar sahiplerinin kulübüydü. Varlıklı kişiler, örneğin CHP dönemi bakanlarından Adanalı Cavit Oral. Dışişleri Bakanı Fatin Rüştü Zorlu, haftanın çoğu gecesi Süreyya’ daydı. Dans eder, çevresiyle, genç ve güzel kadınlarla ilgilenirdi. Büyükelçi Semih Günver’de orda bulunurdu” (Arcayürek, 2005: 341).

“Gazino ile pavyon arasındaki ayırım da geçmişin duyurularında yer alan anlatılardan çıkarsanabiliyor. Gece kulübü duyurularında ‘swing caz, caz- varyete’ olduğu yazılıyor salt; ‘komikal sekeçler, akrobatlar, ve saire’ yok! Bu ayırımı özellikle vurguladık, çünkü önceki satırlarda Süreyya Lokantasına ‘Süreyya Pavyonu’ da denildiğini ( bir nedeni, hizmete girdiği sıralarda ‘night club/gece kulübü’ tanımlaması henüz Türkçeye girmemiş olmasıdır.) belirtmiştik. Pavyon sözcüğü de Fransızcadan dilimize girmiştir. Aslı ‘pavillon’ olan sözcüğün anlamlarından biri, TDK Sözlüğüne göre, “ Geceleri açık, içkili eğlence yeri” dir. Süreyya Pavyonu bu tanıma tıpatıp uymaktaydı. Ailece gidilen bir eğlence mekanı idi. Eğlence mekanlarının zaman içinde ‘ dönüştüğü’ gözlenmiştir. Bu gözlem sonucu, mekana gidenlerin de ‘ değiştiği’ ( önce kılık kıyafet açısından; sonra da ‘kimlikleri’ açısından) anlaşılıyor “ (Şenyapılı,2005:335).

Süreyya’ da Karpiç ekolündendi. Güler yüzlü, tilki kadar zeki, dost edinmeyi bilen ve mesleğinin erbabı bir ‘teşkilatçı’. Süreyya her masaya uğrar, müşterilerine yakın ilgi gösterir, onlara özel ikramlarda bulunurdu ( Günver, 1999).

“Her zaman çok seçkin bir orkestra bulunurdu. Her sonbahar yeni bir orkestra getirirdi Süreyya. Bir zamanlar Ankara’ da fena halde tutulan Arjantin( ya da İtalyan) orkestraları çalıyordu Süreyya’ da (Arcayürek,2005: 341). Tülay German belli bir zaman Süreyya’da şarkı söylemiştir (www.kalan.com). Söze konu yıllarda ( 1950’li ve 1960) Süreyya’da Kanat Gür Orkestrası çalmaktadır. Kanat Gür, Dil Tarih Coğrafya Fakültesindedir (Şenyapılı, 2005). “Süreyya’ da Romeo Orkestrası, Renzo Bonaveri Orkestrası müzik yapardı” ( Günver,1999: 52).

“İtalyan Orkestrası ve orkestranın sempatik ve yakışıklı şantörü Ankara sosyetesine özellikle İtalyan müziğinin en güzel örneklerini sundular. En son danslar Süreyya’ da öğrenildi, yeni şarkılar Süreyya’ da ezberlendi. “ Volare, Catare” şarkısı herkesin ezberlediği dans parçalarından biri oldu. Süreyya biz gençleri de ihmal etmezdi. Gece geç saatlerde pavyona gittiğimiz zaman bize viski ve işkembe çorbası ikram ederdi. Parayı peşin almaz, tenzilatlı fiyat uygular, ay başında yardımcısı Lefter’ i Bakanlığa yollar, aylık borçlarımızı tahsil ettirirdi. Ankara’ nın en güzel kadınlarını, en yakışıklı erkeklerini Süreyya’ da görürdünüz. Süreyya Ankara sosyetesinin yıldızı olmuştu. İsmi dış ülkelerde bile bilinirdi. Ben ilk vizon mantoyu Süreyya’ da gördüm, ilk Çaçâ dansını Süreyya da öğrendim. İşkembe çorbasının en uyarını Süreyya’ da içtim. Etin en kalitelisini Süreyya’ da tattım. Laubaliliğe kaçmadan uyarca nasıl eğlenilebileceğini Süreyya’ da öğrendim. Süreyya kendi alanında uygardı” (Günver,1999: 53).

“27 Mayıs 1960 geldi çatı. Süreyya da kıskanıyordu. Süreyya da kıskanıyordu. Hakkında olmayacak dedikodular iftiralar çıkarıldı. Davalar açıldı. Hepsinden beraat etti. Dürüst ve namuslu bir iş adamıydı. Yakasını bıraktılar. Küstü, İstanbul’ a gitti. Yıllar sonra Bebek’ te bir benzin istasyonunun üzerinde Yeni Bebek Lokantası’ nı açtı “ (Günver, 1999: 54).

İstanbul Bebek’ e taşınan Süreyya Homyak, 1984 yılında ölmüştür. Süreyya’ da komi olarak çalışmaya başlayan Doğan Uzun tarafından 1987 yılında İstinye’ de bugünkü yeri ile yeniden yaşama dönmüş. Restoranı Ersin – Oya Uzun çifti ile İbrahim Uzun işletmektedir.

Mönü, Limoges, Christofle, Herend gibi markaların ürünleriyle hazırlanan sofralarda sunuluyordu. Servis tabakları gümüş kaplamalıydı. 11 Kasım 2003 tarihinde Süreyya lokantasının eşyaları, müzayede satışa sunulmuştur. 114 parça eşya arasında porselen yemek takımları, kristal kadehler, gümüş servis takımları vardır. Süreyya'nın, biri altın varak, diğeri Venedik işi aynaları ve bir avizesi de satılanlar arasındadır (www.hurriyet.com).

Gece kulübü ve lokanta özelliğiyle, Ankara'nın merkezinin Yenişehir' e kaymasıyla oluşan , Karpiç ekolünün etkisinin görüldüğü bir mekandır. Kuruluş yılı itibariyle ilk olarak CHP'nin, daha sonra ise Demokrat Partinin buluşma mekanı olmuştur.

Fransız, Rus ve Türk yemeklerinin sunulduğu lokantada, yemeğe tereyağıyla kızartılmış ekmek, Ankara'nın Çubuk ilçesinde yabani dereotu ile hazırlanan küçük salatalık turşusu ile başlanırdı. Süreyya'nın en büyük özelliği yemekten önce amüsküllere önem vermesidir. Büyük bir yeşillik tabağı masanın ortasına konulur. Küçük kaselerle buzlu su içinde kırmızı turp getir sarı votka ikram edilmekteydi. Süreyya'nın 'üstün kaliteyi' benimsemesiyle kısa sürede Ankaralıların vazgeçemeyeceği bir yer olmuştur.

## 2.5: 1950- 1984 Liberal Anadolu Eliti Lokantaları

### 2.5.1: Piknik

Rumeli kökenli Mart 1923 doğumlu olan Reşat Bey dayısının sahip olduğu Özen Pastanesi'nde çalışmaktayken kardeşi Vahit Bey'le Pikniği açmıştır. Belli bir dönem meclisin lokantasını işlettikten sonra, Ankara Palas'a özel günlerde yemek yapmanın yanı sıra Pan Amerikan hava şirketinin yemeklerini yapan ilk Türk Lokantası olmuştur.

15 Kasım 1953 yılında Tuna Caddesinde açılmıştır. 1981- 82 yılları arasında Sakarya caddesinde şimdiki Net Pikniğin olduğu yere taşınmıştır. 1986'da Pikniğin devredildiği dönemde Reşat Bey Amerika'ya gitmek zorunda kalmıştır. 1993'te Amerika'dan dönünce, Aktar Sokak'ta 1994 yılında "Mest" lokantasını açmıştır. Kemal Derviş'in Türkiye'ye geldiği yıllarda sığınağı konumunda olan ve Genel Kurmayın bazı yemeklerinin burada verildiği bir yer olmuştur. Mest, 2003'te kapandıktan sonra Armada'da Piknik yeniden açılmış, ancak 2007'de kapanmıştır. Şimdi ise Kasım 2007'den beri Filistin Caddesinde tekrar Piknik olarak hizmete açılmıştır. Tek katlı, önde küçük bir bahçesi olan Piknik'te öğleden sonra Reşat Bey'i ve güler yüzlü kızlarını görebilirsiniz. Piknik'in duvarlarında geçmişin izleriyle karşılaşılmaktadır. Şarküteri reyonu, greyfurtları, portakalları eski zamanlarda olduğu gibi durmaktadır. Şu an da Piknik'te altı kişi çalışmaktadır. Sabah 09.30'dan akşam 21.00' e kadar açıktır.

“Şarküteri, ayak yeri, sandviçi, oturma yeri ile bir benzeri olmadığı için belediyeden küşat alma aşamasında ne birinci sınıf, ne de ikinci sınıf olarak değerlendirilebilmişti. Sonunda , “Brasseri” diye bir kelime – Lüks Sınıf” ın yanına da “A Sınıfı” diye bir ifade uydurularak küşat alınabilmişti” (www.ergir.com).

Yenişehir’de bulunan lokantanın girişinde solda şarküteri reyonu bulunmaktadır. Salamalar, sosisler, sucuklar, Rus Salatası, kendi imalatları patates cipsleri, mekanik Bizerba tartı, İsveç malı salam kesme makinesi, arkada tekerlek kaşarlar, çirozlar, dolapta zeytin, peynir bulunmaktadır. Bar görüntülü bölge aslında içki içmeye ayrılmış bir bölüm değildir (www.ergir.com).” Oturulup yemek yenilen bir bölümdür. Önünde açık bir bölümü de vardı Piknik’ in. Her ne denli ‘fast food’, yani hızlı yemek yenilen bir lokantaysa da, açıktaki bölümünde, bir bardak bira söylenerek uzun uzun oturmak ve Bulvar’dan gelen geçenleri seyretmek olanağı bulunuyordu” (Şenyapılı, 2005: 348). Senenin 364 günü çalışan Piknik, bir tek 10 Kasım’da kapanmaktadır.

Yaz kış Piknik’te greyfurt( suyu) hiç eksik olmazdı. Piknik’ in girişine, yedi yüz elli kiloluk Carpigiani dondurma makinesi kondu. Kolu indirildiğinde spiral şekilde külaha akan vanilyalı, çikolatalı dondurmanın tadına bakabilmek için uzun kuyruklar oluşuyor. Ankara’ nın ilk “Espresso” su Piknik’teydi. Yılbaşı yaklaşınca Piknik’te kazanlarla patates kaynar, mayonez elle karıştırılarak hazırlanır, sandviçler ilk defa Piknik’ e özgü olarak yağlı beyaz kâğıtlara sarılırdı. Paket servislerinde kullanılan beyaz naylon torbaların üzerinde yine bir “ilk” olarak kırmızıyla “Piknik” yazardı. Ankara; Piknik ve Tanas usta sayesinde Yayın Tava’yla, Uskumru

Dolması'yla tanışmıştı. Ankara'da ilk cips imalatı da Piknik' le başlamıştı. Kendi yaptıkları hardalın tadı da unutulmazdı. Krem karamel Ankara'ya ilk Piknik tarafından tanıtılmıştır ( [www.ergir.com](http://www.ergir.com)).

Mevsimine göre yiyecek hazırlayan ve mevsiminde olunca pahalı satılmayan bir lokantadır Piknik. Reşat Bey, bira verdikleri bardağın şeklini değiştirmek istemiştir. Bu nedenle Paşabahçe'nin İstanbul'daki fabrikasına giderek 3000 adet 70'lik bardak siparişi vermiştir.

Piknikte 17 servis bulunmaktaydı. En son restoran Bekir'i de bünyesine aldığı yıllarda toplam çalışan sayısı 135'i bulmuştur. Herkes çift vardiyalı çalışırken lokanta sabah 05.00'ten 15.00'e, 15.00'den 23.00' e kadar hizmet sunmaktaydı.

Hizmet mükemmeldi; garsonlar bıyık bırakamaz, sigara içemezdi. Parti ve takım tutmak yasaktı. Sürekli temizlik yapılır, yerlerden talaş eksik olmazdı. Piknik'in şef garsonu Vasil Lupi, 5 dili ana gibi konuşuyor. Bu arada çalışan personelin ev sahibi olabilmesi amacıyla, Reşat ve Vahit beylerin öncülüğünde bir kooperatif kuruldu. Aşağı Ayrancı Ali Dede Sokak'ta bir apartman inşa edildi, adı da "Piknik Apartmanı" oldu. Bir benzeri yoktu Piknik' in ([www.ergir.com](http://www.ergir.com))

Piknik'te çalışanlar; Vasil Lupi, Niko, Koço, Tanas gibi Rumeli kökenlilerden oluşmaktaydı. İstanbul' da kapanan Orman Lokantası'ndan Tanas Mastakas Usta'yı aşçıbaşı olarak getirmişlerdir. Markiz'den, İtalyan Sefareti'nten, Degustasyon'dan büyük ustaların yer aldığı lokantada Ankaralılara farklı tatlar sunulmuştur.



Dönem Demokrat Parti dönemidir; Ankara yeni bir sürece girmiştir. Köyden kente göç sürecinin başlamasıyla, Ankara, İstanbul'dan sonra en fazla nüfus artışının görüldüğü kent olmuştur. Yeni siyasi dönemin yeni merkezi Kızılay (Yenişehir)'dir. Ankara sokaklarında Amerika'nın etkileri görülmeye başlamıştır. Piknik, Ankara'nın merkezinin Yenişehir'e kaymasıyla eşzamanlı ilerleyen bir yapıya sahiptir. Türk kültürüne ait olmayan 'jambon, mayonez, hardal, yayın tava' gibi tatlar her kesimden kişilere makul fiyatlarla sunulmuştur.

''İlk sandviççi Büyük Sinema'nın yanındaki dar pasajda açılmıştı. Bulvar kaldırımı üstüne, 'Hot Dog' diye bir ilan asmıştı sahibi. Açılır açılmaz iğne atsan yere düşmeyecek kadar olmuştu. Sonra ansızın bütün kente yayılmıştı sandviççiler. Ulus'a, Cebeci'ye, Maltepe'ye, Yenimahalle'ye, Altındağ'a, Telsizler'e bile yayıldı sandviççiler, tostçular ( Soysal, 1973: 18).

Masa örtülerinin olmadığı, istenirse sadece içki içilebilen ya da yemek yenilebilen bir yer olduğu için diğer lokantalardan farklıdır.

*“Pikniği değişik şekilde kurduk. Üç özelliği vardı: ayakta servis, oturarak servis, şarküteri-paket servisi. Bütün bunlar yeniydi. Örtüsüzdü masalar. Değişti.”*

Reşat Önat bu 'değişik' yapısı nedeniyle, belediyeden küşat almada sıkıntı yaşadığını belirtmiştir. Döneminin diğer lokantalarından farklı olduğunu aktarmıştır.

*“Pikniği diğer lokantalardan, Süreyya, Washington'dan ayıran özellik, onlar oturaklıydı. Zamanlamalıydı. Fransızlar yemek yerken saat ayırır. Bizimki memur yeri ydi, orta sınıfa hitap ederdim. Öğlen servisi bir buçuk saattti. Süratli servis yapıyorduk. On dakikada yemeğini alırdı, parasını verirdi. Kolejli çocuklar sel gibi sandviç kısmına gelirdi. Bizde seri üretim vardı. Biri pilavı, biri eti, biri sosu koyardı.”*

Döneme tanıklık eden Engin: “Piknik’te hiç yer yok. Kaldırımlar işten çıkan memurlar ve öğrencilerle dolu” demektedir (2008; 100). ”Kızılay semtinin en cıvıvı, gürültülü, servisi en çabuk, en ayakaltı yeri olan Piknik’in oraya akıyordu kalabalık” ( Soysal, 1973: 5).

*“Ankara, Yenişehir bölgesi elit bir muhitti. Ankaralıdan çok dışarıdan gelmiş insanlar vardı. Bakanlıklar, kültürlü insanlar vardı. Herkes birbirini tanırdı. Yürüyüş yapılırdı, selam verilirdi. Bir masada iki kişi oturulur, üçüncü kişi gelince, izin ister otururdu. ”*

Cumhuriyetle yaşıt olan Reşat Bey, Ankara'nın lokanta kültüründe çok büyük değişikliklerin olduğunu aktarmıştır. Değişik ve yeni tatlar sunan Piknik lokantası, Ankara’da o dönem açılan, birçok sadviççiden farklı özellikleri nedeniyle varlığını uzun yıllar sürdürmüştür. Demokrat Parti’nin küçük Amerika hayalleriyle, Amerika’nın ‘Hot Dog’ Ankara’nın her yerine yayılmıştır.

*“Kebap yoktu o zamanlar iyiydi, yemek kültürü değişti. Lokanta kültürü çok değişti, değişti değil, çok değişti. Nedense kebaba döndük. Kebap bir et bir yağ üzerine kurulu. Herkes kebab kebab diyor. Bir de isimleri var, Urfa Kebap, Adana Kebap. Çok yabancı lokantalar geldi Türkiye'ye. Her şey geldi. Artık dünya küçüldü. Her şey birbirine girdi. Eskiden Amerika'ya gitmek günler alırdı. Şimdi dokuz saatte Newyork'a gidiliyor. Artık onların yemek kültürü de McDonald's'lar, Burger King'ler buralara girdi.”*

Pikniğe öğrencisi, bürokrati, memuru herkes gelmektedir. Celal Bayar, Çetin Altan, Bülent Ecevit, Tanju Okan, Sevgi Soysal gelenlerden sadece bir kaçıdır. Sevgi Soysal ''Yenişehir'de Bir Öğle Vakti''ni burada yazmaya başlamıştır.

Yazın İstanbul'a tatile gitmeden İsmet İnönü'nün eşi Mevhibe Hanım Pikniğe uğramakta, özellikle greyfurt almaktaydı. Soğuk hava deposundan çıkarılıp özel olarak Mevhibe Hanım'a kasayla verilen greyfurtlar İstanbul'a gönderilmekteydi. Çengel köy salatasının tohumlarını getirtmiş, ektirtmiş ve insanlara sunmuş olan Reşat Bey'den Süreyya Bey, turşusu bittiğinde garsonunu yollayarak istemektedir.

1970'ler de Piknik'te uzun bir grev yaşanır ve küçülmüş bir lokanta olarak hizmet vermeye devam etmiştir. İnkılap Sokak ve Armada Alışveriş Merkezinden sonra şimdiki yeri olan Filistin Caddesinde hizmet vermektedir. Hardalı hala kendileri yapmaktadır. Beyaz üzerine kırmızı 'Piknik' yazılı torbalar bugün de vardır. İçki satışı hiç yapılmamaktadır.

#### 2.5.1.1: 1961 yılına ait mn

Izgaralar: Bonfile Garnili, Koyun Pirzola, Koyun Şiş Kebabı, Izgara Köfte, Şiş Köfte, Kuzu Şiş Kebabı, Kuzu Pirzola, Kuzu Böbrek.

Balıklar: Yayın Tava, Levrek-Yayın Mayonezli, Midye Dolma, Palamut Pilaki, Kefal Pilaki, Midye Tava.

Pilav Ve Tavuklar: Pilav ( sade ve bezelyeli), İ Pilav, Tavuklu Pilav, Tavuk SgŐ, Tavuk Kızartma, Çerkez Tavuğu, Piliç Kızartma, Dana Rosto.

Tava ve Zeytinyağlılar: Beyin Tava, Koyun Kotlet Pane, Kaşar Tava, Patates Kızartma, Patates Cips, Sosis Kızartma Garnili, Sosis Sahanda, Sosis Haşlama, Kabak Tava Yoğurtlu, Patlıcan Kızartma, Sigara Böreği, Sahanda Yumurta (peynirli, salamlı, sosisli, jambonlu), Omlet ( peynirli, salamlı, sosisli, beyinli), Yaprak Dolma, Lahana Sarma, Biber ve Patlıcan Dolma, İmam Bayıldı, Fasulye Pilaki, Barbunya, Taze Fasulye, Enginar, Kereviz, Bakla, Havuç Kızartma, Ciğer Kebab, Menemen.

Salata ve Mezeler: Karışık, Beyin, Patlıcan, Tarama Salatası, Turşu, Tarator, Mayonezli Salata, Lakerda, Kutu Sardalya ve Ton Balığı, Dil Füme, Salam( Macar, İtalyan), Jambon, Ciğer Ezme, Kaşar ve Beyaz Peynir, Tereyağ, Reçel, Kuruyemiş.

Tatlı ve Meyveler: Krem ikolata, Krem Karamel, Krem Vanilya, Puding, Karpuz, Kavun, Portakal Pelte, Vişne Pelte.

Meşrubat: Taze Portakal, Greyfurt, ilek, Nar, Şeftali, Vişne, Limon Suyu, Şişe ve Maden Suyu, Maden Sodası, Ayran, Süt, Gazoz.

İçkiler: Votka, Likör, Kanyak, Vermut, Bira (Arjantin, Ufak), Cin.

#### 2.5.1.2: 1982 Yılına Ait Mönü:

Salata ve Mezeler: Mevsim, Beyin, Patlıcan, Tarama, Mayonezli, Patates Salatası, Tarator, Turşu, Kaşar ve Beyaz Peynir, Tereyağ, Karışık Kuruyemiş.

Tava ve Zeytinyağlılar: Beyin, Kaşar tava, Ciğer kebab, Patates Kızartması, Patates Cips, Sigara böreği, Sosis sahanda, sosis haşlama, sahanda yumurta (peynirli, sosisli), menemen, omlet ( sade, peynirli, sosisli, beyinli), kabak, patlıcan tava, imam bayıldı, yaprak sarma, biber dolma, barbunya pilaki, taze fasulye, taze bakla, enginar, sıcak ve soğuk ordövr.

Pilav ve Tavuklar: Çerkez tavuk, tavuk salçalı, tavuk söğüş, tavuklu pilav, pilav bezelyeli ve sade.

Izgara ve Özel Yemekler: Bonfile, kuzu pirzola, kuzu ve koyun şiş kebab, şiş köfte, ızgara köfte, dana rosto, şnitzel, et böbrek, kadınbudu köfte, döner kebab, kuzu karski.

Balıklar: Yayın tava, levrek mayonezli, midye tava, midye dolma.

Tatlı ve meyveler: Krem çikolata, krem karamel, puding, günün hamur tatlısı, kavun-karpuz, mevsimin meyveleri, sütlaç fırın, yoğurt, meyve salatası, komposto.

Meşrubatlar: Taze portakal, limon ve greyfurt suyu, şişe ve maden suyu, ayran, kolalı içkiler, Türk kahvesi, nescafe.

İçkiler: Votka, konyak, cin tonik, bira.

### 2.5.1.3: 2008 Yılına Ait Mönü:

Soğuk Sandviçler: Beyaz Peynirli, Kaşar Peynirli, Salamlı, Dana Jambonlu, Hindi Jambonlu, Hindi Füme, Ton Balıklı, Rozbif, Somon Füme Sandviç.

Sıcak Sandviçler: Klüp, Tavuk ve Patlıcanlı, Sosisli, Köfteli, Patlıcan ve Peynirli, Biftekli, Biftekli ve Peynirli, Hindili ve Peynirli, Ciğer Sandviç, Hot Dog, Piknik Kumru, Midye Tava Sandviç.

Piknik Özeller: Menemen, Omlet Çeşitleri, Sahanda Yumurta (Sucuklu), Günün Çorbası, Patates Tava, Sosis Tava, Türlü, Izgara (Patates üzeri) Tavuk, Biftek, Köfte, Çöp Şiş, Kuzu Şiş, Tavuk Söğüş Bezelyeli Pilav İle, Piknik Usulü Ciğer, Şiş Köfte, Levrek veya Yayın Tava, Midye Tava, Spagetti Bolognese, Sigara Böreği.

Salatalar: Izgara Tulum Peynirli, Beyaz Peynirli ve Cevizli, Karışık, Yeşil, Çoban Salata, Salata Üzeri Izgara Tavuk, Biftek, Somon, Ton Balıklı Salata.

Tatlılar: Krem Karamel, Krem Şokola, Çikolatalı Krep, Havuçlu, Çikolatalı Kek, Kestaneli Sıcak Puding, Sakızlı Meyveli Muhallebi.

Soğuk İçecekler: Portakal, Taze Sıkılmış Limon, Greyfurt Suyu, Soda, Ayran, Cola Çeşitleri, Su.

Her üç mönüde yer alan ‘Krem karamel, krem çikolata, yayın tava, piknik sosis’ değişmeden bugünlere kadar gelmiştir. Hardalı hala kendileri yapmaktadır. Beyaz üzerine kırmızı ‘Piknik’ yazılı torbalar bugün de vardır. İçki satışı hiç yapılmamaktadır.

## 2.5.2: Boğaziçi Lokantası

Rumeli kökenli Mehmet Recai Bey, Ankara’da çalışmaya başlamadan önce İstanbul’da Pandelli lokantasında aşçıbaşı olarak çalışmıştır. Yakın akrabası olan Tarihi Çiçek Lokantasının eski sahibi Hüsametdin Sencer’in yanında belli bir süre çalıştıktan sonra, Denizciler Caddesinde İstanbullu olmasının verdiği etkiyle Boğaziçi Lokantasını 1956 yılında Ulus’ta açmıştır. 1991 yılında hayata veda eden Mehmet Boyacıoğlu’nun yerine oğlu Halil İbrahim Boyacıoğlu geçmiştir. Lokantada Osmanlı-Türk Mutfağının izleri görülmektedir.

Boğaziçi Lokantası diğer lokantalarla kıyaslandığında sadece bir katlı bir lokantadır. Ankara’da ilk görülebilir mutfak uygulamasını başlatmalarının yanı sıra lokantaya gelenler mutfağı kamera görüntüleriyle görebilmektedir. Aynı zamanda mutfak camerkanla kaplı olduğundan şeffaf bir ortamda hizmet vermektedirler.

20’nin üzerinde çalışanı bulunan lokantada 6 aşçı bulunmaktadır. Aşçıların hepsi servis hizmeti de vermektedir.

Tamamen Türk mutfağı yapılan lokanta, zeytinyağlı konusunda Ankara’nın en iyi lokantası olma özelliğini korumaktadır. Türk mutfağıyla içkinin bağdaşmadığı düşünülen lokantada Türk Musikisi çalmaktadır. “Türk mutfağı sunan restoranda, günde 8 çeşit zeytinyağlı yapılıyor. Fasulye, kereviz, enginar ve barbunya en çok tercih edilenler arasında. Mevsiminde zeytinyağlı yer elması da yapıyorlar” ( Hürriyet, 06/05/2005).

Lokantanın duvarlarında fotoğraflar ve tablolar bulunmaktadır. Lokantanın hemen girişinde camekanlı buzdolabında belli ürünler(salatalar, yoğurt, cacık) muhafaza edilmektedir. Lokantanın yapmış olduğu tatlılar ilk dönem Ankara lokantalarında olduğu gibi camın kenarında sergilenmektedir. Beyaz örtülerin bulunduğu masalarda, belli bir düzen bulunmaktadır.

Lokantaya gelenler orta ve üst sınıftan oluşmaktadır. Bülent Arınç, Cemil Çiçek, Necati Çetinkaya, Vecdi Gönül, Prof. Dr. Ahmet Sonel, Prof. Dr. İlber Ortaylı, Prof.Dr. Hikmet Özdemir, Mehdi Eker, Prof. Dr. Nevzat Yalçıntaş, Bayram Meral, İsmail Nacar, Murat Karayalçın, Deniz Baykal, Recai Kutan, Ertuğrul Günay, Metin Serezli, Prof. Dr. Şükrü Haluk Akalın, Kemal Önal, Abdülkadir Aksu, Kürşat Tüzmen, Cemil Çiçek, Devlet Bahçeli, Muhsin Yazıcıoğlu, gazeteciler, televizyoncular, doktorlar, esnaf diğer gelenler arasında sayılabilir. Halil İbrahim Bey müşterileriyle olan ilişkilerini güçlü tutmaktadır.

Lokantanın mönüsü açıldığı günden bugüne çok az değişikliğe uğramıştır. Salata çeşitlerinde ve birkaç sebze yemeği ( brokoli gibi) eklenerek mönüsü bugünlere kadar gelmiştir. Yemek çeşitlerinin bol olduğu lokanta, ilk dönem Ankara lokantalarının havasını vermektedir. Tarihi Çiçek Lokantasıyla menü anlamında benzerlikler göstermektedir. Mönü İngilizce, Türkçeden oluşmaktadır. Şoklanmış ürün kullanılmayan lokantada, mevsime uygun yemekler sunulmaktadır. Türk mutfağının içeceği olan komposto Boğaziçinde de bulunmaktadır. Türk mutfağı yemelerinin içki ile birlikte lezzetinin uyuşmayacağı düşüncesinden hareketle lokantada sunumu bulunmamaktadır.



*“Ankara çok değişti, taşradan gelen insanlarla kebab, fastfood oldu. Türk mutfağı yapanlar azaldı. Bu işi bilenler de kalmadı. Yeni açılan lokantaların aşçıları da dünya mutfağı yapıyor.”*

Restoran sahibi Halil İbrahim Bey, geleneksel çizgilerini bozmadıklarını, mamullerin alımından yapım aşamasına kadar seçici olduklarını, kebabılar gibi şoklanmış ürün kullanmadıklarını aktarmıştır.

Boğaziçi Lokantası Ulus’tan sonra Gaziosmanpaşa’da bir şube açmıştır. 3 katlı olan Vedat Dalokay’da ki şubenin iki katı yemek salonu diğer katı ise müştemilat olarak kullanılmaktadır. Her türlü sistemin aynı olduğu şubeyi Halil İbrahim Bey’in eşi ve kızı işletmektedir. Halil İbrahim Bey’in eşi zeytinyağlı yemek konusunda uzman öyle ki özel gruplara yemek dersi vermektedir.

ankaya’da, Vedat Dalokay caddesinde bulunan şubede de aynı gelenek devam etmektedir. Yeni açılan lokanta 80’lerden sonra yaşanan kent merkezinin kaymasının da etkisiyle ankaya’da hizmete açılmıştır.

*“Vedat Dalokay arada merkezi bir alan. ankaya’da. Her yerden kolaylıkla gelebiliyor insanlar.”*

#### 2.5.2.1: 2008 yılına ait mn

Kremalı ve Terbiyeli orbalar: Tavuk, Yayla, İşkembe, Domates, Mercimek, Paa.

Zeytinyağlılar: Taze fasulye, Enginar, İmam Bayıldı, Zeytinyağlı Dolma.

Salatalar: Patlıcan, Akdeniz, Hellim Peynirli, Kıvırcık, Mantarlı Enginar, oban, Tonbalıklı, Domates Söğüş, Cacık, Turşu, Yoğurt.

Pilavlar ve Börekler: Pilav Tereyağlı, İ Pilav Tereyağlı, Fırında Makarna, Sebze İlaveli Pilav, Makarna, Talaş Böreği.

Sebze Yemekleri: Patlıcan Musakka, Patlıcan Oturtma, Bamya, Biber Dolması, Taze Fasulye, Lahana Sarması, Kuru Fasulye, Nohut, Patates Fırın, Patlıcan Karnıyarık, Domates Dolma, Türlü, Kabak Dolması, Yaprak Sarması, Yoğurtlu Ispanak, Semiz Otu, Karnabahar, İ Bezelye.

Et Yemekleri: Ankara Tava Kuzu, Kuzu Kapama, Patlıcan Kebap Kuzu, Kuzu Tandır, iftlik Fırın Kuzu, Bostan Kebabı, Sa Kebabı, Dana Rostu, Kuzu Haşlama, Fırın Kızartma, oban Kavurma Kuzu, Sebzeli Kebap Kuzu, Ali Paşa Kebabı Kuzu, Tas Kebabı, Kağıt Kebabı, Preli Kebap, Hünkar Beğendi, şehriyeli Güveç.

Kebap ve Izgaralar: Döner Kebap, İskender Kebap, şiş Köfte, Pirzola Kuzu, Pideli Döner Kebap, şiş Kebap, Izgara Köfte Kuzu. Köfteler: Fırın, Kadımbudu, Rostu, Sebzeli, Terbiyeli Köfte. Tavuk ve Hindiler: Tavuk Kızartma, Tavuk şiş, Hindi Dolma, Tavuklu Pilav, Tavuk Izgara, şnitzel.

Tatlılar: Şekerpare, Kaymaklı Ekmek Kadayıfı, Kabak Tatlısı (Cevizli), Keşkül, Tel Kadayıf, Revani, Fırında Sütlaç, Aşure.

İçecekler: Cola, Meyve Suyu, Soda, Türk Kahvesi, Ayran, Sıkma Portakal Suyu, Su.

### 2.5.3: Washington Restaurant

Hüseyin ve Yunus Şişman kardeşler 1923'lerde Atatürk'ün sıkça gittiği, Karpiç Restoran'da 1940'lara kadar çalışmışlardır. Şişman kardeşler, Amerika'da Türkiye Büyükelçiliği'nde çalışmaya başlamışlardır. Şişman kardeşler Amerika'da para biriktirerek aldıkları arabayı satarak İnkılap Sokaktaki restoranlarını 5 Nisan 1955 yılında açmışlardır. Bu dönemde Türk ve Dünya mutfağından örnekler sunarak dönemin protokol restoranı olmuştur. Washington Restaurant, 1962 yılının Kasım ayında Bayındır Sokağına taşınmıştır. 75'lerde siyasi dönem yüzünden bir ara adını 'Kristal' olarak değiştirdilerse de daha sonra tekrar Washington'a dönerek bugüne kadar gelirler. Bayındır Sokakta açılan Washington lokantasının şimdiki yerinde Göksu Restoranı bulunmaktadır.

*“Bayındır'da piyona vardı o zamanlar. Figen adlı bir bayan 19:30'dan 22:30'a kadar canlı müzik eşliğinde piyano çalardı.”*

Hasan Bey o günlerdeki Washington'u bu cümlelerle anlatmaktadır. Kale Washington'da, şimdi canlı müzik bulunmamaktadır. Özel isteğe göre yapılmaktadır.

1993 yılında Nene Hatun'da bir şube açılmıştır ancak 2005 yılının Ağustos ayında kapanmıştır. Restoran kapanınca çalışanlar dağılmış Kale Washington açılınca birçok çalışan burada tekrar çalışmaya başlamıştır. 5 Nisan 1993'te Kale Washington Restaurant açılmıştır. Restaurant 2005 yılında Kolin İnşaat tarafından satın alınmıştır. Restaurant'ın sahibi Celal Koloğlu, İşletmecisi ise Ramazan Ergenoğlu'dur.

Washington Restaurant 1993 yılından bu yana Ankara şehir kimliğinin sembollerinden olan Ankara Kalesi'nde, özgün mimariye sahip 250 yıllık tarihi konakta, 68 kişilik salon kısmında, 18 kişilik "Ankara" ve 14 kişilik "Kale" adını taşıyan özel odalarıyla, kış aylarında aynı anda 100 konuk ağırlayabilmektedir ( [www.washingtonrestaurant.com.tr](http://www.washingtonrestaurant.com.tr)).

Washington Restaurant, özellikle üst düzey bürokrat, diplomat, gazeteci ve sanatçıların uğrak yeridir. Restoranın anı defterinde; İsmet İnönü'den Süleyman Demirel'e, Hillary Clinton'dan Japon Prensi Akito'ya, Filiz Akın'dan Barış Manço'ya, Carlo Cottarelli'den İsveç Prensi'ne, Yaşar Kemal'den Atıf Yılmaz'a, birçok önemli kişinin yazılarını bulabilirsiniz. Finlandiya Cumhurbaşkanı, Bülent Ecevit, Cevdet Sunay, Afganistan Kralı Nonhannad Zaher ve eşi, İsmet İnönü, Hillary Clinton, Abdullah Gül, Mesut Yılmaz, Tansu Çiller restoranta gelen diğer kişiler arasındadır. Kale Washington'a daha çok üst sınıftan insanlar gelmeye devam etmektedir. Bulunduğu mekan itibarıyla turistlerin yoğun olarak yemek yedikleri bir yer olma özelliğine de sahiptir.

Kale Washington'da 30'a yakın kişi çalışmaktadır. 12 kişi mutfakta, 10 kişi serviste, bulaşıkçı, temizlikçi, kasa görevlisi olarak diğer çalışanlar ayrılmaktadır. Washington lokantasının duvarlarında tablolar ve fotoğraflar bulunmaktadır. Masalar beyaz örtülü ile kaplı ve servis tabaklarıyla sunuma hazır bekletilmektedir.

Yılın sadece bir günü (1 Ocak) dışında her gün; öğle ve akşam yemekleri hizmeti sunan restaurant 09:00'dan 24:00'a kadar hizmet vermektedir.

Washington restaurantı kuran Şişman kardeşler, Karpiç ekolünden yetiştikleri için ilk mönülerinde Karpiç Lokantasının etkileri görülmektedir. Amerika'dan gelmiş olmalarının verdiği etki mönülerine yansımıştır.

Dönem Amerikayla yakın ilişkilerin kurulduğu dönemdir ve restoranta gelenler daha çok siyasetçiler ve üst düzey kişilerdir. Önce Kızılay'da daha sonra Çankaya'da açılarak, Ankara'nın değişen merkezini takip etmiştir.

Şef Garson Hasan Bey Washington Restaurantın dönemin özelliklerini yansıttığını aktarırken, şimdilerde değişimin kaçınılmaz olduğunu belirtmiştir.

*“Bayındır sokaktaki Washington Restoranta kot pantolonlu ya da kravatsız alınmazdı. Takım elbiseli insanlar alınırdı. Şimdi öyle değil, kot pantolon önemli bile değil, tabii 90'lardan sonra böyle bir şey kalmadı. 70'lerin ortalarından sonra Demirel, Meclise yakın olduğu için birçok devlet yemeğini burada verirdi. Bize desteği kimseler olmuştur.”*

Hasan Bey, Ankara'daki müşterilerin yenilendiğini bununla birlikte menülerin de değiştiğini aktarmıştır.

*“Zamanla değişti her şey, 70'ler ve günümüz birbirinden çok farklı, teknoloji gelişti beraberinde mutfak da değişti. Bütün pastaneler artık restoran gibi hizmet veriyor. Parfeyi biz veriyorduk, şimdi onlar da veriyor. Öğle saatlerinde brunch da vermeye başladılar. Fast food da var artık.”*

Washington Restoranın mönüsü oldukça değişmiştir. Washington'da en çok tercih edilen yemek “Kale Kebap”tır. Halep işi olan bu kebab Kale Washington adıyla sunulmaktadır. Üst sınıfa hitap eden lokanta olma özelliği değişmemiştir

“Türk ve Dünya mutfağının en iyi temsilcilerinden biri olması: Borç Çorbasından Su Böreğine, Zeytinyağlı Enginardan, Kievskye, Beef Stragonofdan Çikolatalı Sufleye değişmeyen tadlarıyla bugüne taşıyan mutfağa sahip olması, tüm konuklarına yıllardır süren protokol adabıyla hizmet vermesi, konuklarını iyi tanınması ve bu tanışıklığı yıllarca sürdürecektür kültüre, özele ve özene sahip olması (www.washingtonrestaurant.com.tr) yla lokanta kültürünü aktarmaktadır Washington restaurant.

### 2.5.3.1: 17 / 06/ 1955 yılına ait mn

#### Tabldot Mn:

Kremalı Mercimek orbası,Et Suyu, İşkembe orbası, Bezelyeli Pilav, Tavuklu Börek, Peynirli Yumurta Ezmesi, Tereyağlı Karışık Sebzeler, Zeytinyağlı Biber Dolması, Zeytinyağlı taze Barbunya Fasulye, Zeytinyağlı Biber ve Patlıcan tava, Mayonezli Yumurta, Döner kebab, Sebzeli Kuzu kapaması, Sebzeli Kuzu Rosto, Etlı Biber Dolması, Patlıcanlı Köfte, Kaprı Salçalı Dil, Karışık Soğuk Etler, Turta, dondurma, Komposto, Meyve, Yoğurt.

#### Alakart Mn:

Karışık Mezeler, İtalyan Salatası, Rus Salatası, Tavuk Salatası, Domuz Pirzolası, Yumurtalı Jambon, Kuzu Karski, Kuzu şiş Kebabı, Kuzu Pirzolası, Tavuk Pirzolası, Tavuk Kievski, Kuşkonmaz, Mantar, karışık Etler, Bonfile, Fileminyon, şatobirian, Kuyulu Biftek, Paris Usulü Tornidon, şinitzel, Bf Strongof, Madanyon Sote, Bristol Tornidon, Amerikan Fileminyon, Tornido Melba, Washington Usulü Torni, Piliç Tava, Paris Usulü Krep, ikolatalı Sufle, Ananas Komposto, Ananas Melba, şeftali Komposto, Peşmelba, Muz bir adet.

Mn Fransızca, İngilizce ve Türkçeden oluşmaktadır. Tabldot mn: 275 kuruşa satılmaktadır. ğleyn 12.00'den 14.30' a kadar akşam 18.00'den 24.00' e kadar geçerlidir.

### 2.5.3.2: 01/ 05/ 1956 yılına ait mn

#### Tabldot Mn:

Borç orbası, İşkembe orbası, Sıcak Et Suyu Fincanda, Sosisli Omlet, Tavuk Katılı Pilav, Peynirli Midye Böreği, Tereyağlı Kabak, Beyin Tava, Kıymalı Patates Fırın, Zeytinyağlı Barbunyalı Pilaki, Sos tartarlı Levrek Tava, Kuzu Kapaması, Talaş Kebap, Biftek Izgara, Yumurtalı Köfte, Etli Semizotu, Elmalı Rulet, Sütlaç Fırın, Elma Komposto, Dondurma( Vanilya, Portakal), bir adet portakal, Bir adet Salatalık, Domates Salatası.

#### Alakart Mn:

Kılıç, Levrek, Barbunya balığı, Taze Havyar Porsiyon, Karışık Meze, İtalyan Salatası, tavuk Salatası, Rus Salatası, Karışık Salata, Kuşkonmaz, Tavuk Pirzolası( Kağıtta), Tavuk Kievski, Tavuk şnitzel, Süt Kuzu karski, Süt Kuzu şiş Kebap, Süt Kuzu Pirzolası, Karışık Et Izgara, Köylü Biftek, şatobirian, Bonfile, Mantarlı Fileminyon, Avusturya Usulü şnitzel, Washington Usulü Tornidon, Bf strongof, Kremalı Mantar, Domuz Pirzolası, Jambon, Trapişta Peyniri, okolatalı Sufle, Ananas Komposto, Ananas Melba, şeftali Melba, şeftali Komposto, Elma bir adet, Muz bir adet.

Tabldot Mn: 350 kuruşa satılmaktadır.

18 Eylül 1956 mönüsünde müzikli zamanlarda %25 zam yapılır yazmaktadır. 17 Eylül 1956 mönüsünde Borç ve Düğün orbası, 7 Temmuz 1955 mönüsünde Bezelye orbası, Romen Usulü Nioki mnye eklenen çorba eşitleri arasındadır.



Lokantanın şimdiki mönüsü 5 sayfalık bir deri kılıfın içinde sunulmaktadır. 50'lerdeki mönüler sadece bir sayfadan oluşmaktadır ve şimdiki mönülerde yer alan yemek başlıkları bulunmamaktadır. 2008 yılına ait mönü aşağıda verilen şekildedir ve İngilizce-Türkçeden oluşmaktadır.

#### 2.5.3.3: 2008 yılına ait mönü

##### Öğle Mönüsü:

Patates Köfteli Somon Füme, Mantarlı Fileminyon, Zeytinyağlı Enginar, Bademli Levrek Tava, Pilavlı Kuzu Tandır, Karışık Izgara, Sebzeli Kuzu Kapama, Maydanoz Çorba, Zeytinyağlı Tabağı, Peynirli Su Böreği, Mantarlı Krep.

##### Akşam Mönüsü:

Meze Tabağı ( b.peynir, T.Peyniri, Biber dolma, Patlıca salata, Bakla fava, Humus, Kereviz salatası, Alamende salatası, Paşa mezesi, İtalyan salatası, Acılı domates ezme, Tarator, yoğurtlu semizotu ),Ara Sıcak ( Kalamar Tava, Su böreği, Pilavlı kuzu tandır, Sebzeli musakka böreği, Izgarada hellim peyniri, Ankara Köfte, Sigara böreği, Piliç şiş kebab, Karışık ızgara), Füme tabağı (Somon füme Alabalık füme, Lakerda, Kalamar dolma), mantarlı Fileminyon, Zeytinyağlı enginar, Levrek ızgara.

Et Mönüsü:

Kale Spesiyal Kebap, Washington Usulü Tornado, Mantarlı Fileminyon, Fillet Gurmet, Kordon Bleu, Böz Stragonoff, Viyana Usulü Şinitzel, Mantarlı Çoban Kavurma, Şatobrian, Bonfile, Kuzu Şiş Kebap, Kuzu Pirzola, Ankara Köfte, Meksika Steak, Biberli Bİftek, Köylü Biftek, Karışık Et Izgara.

Salata Mönüsü: Deniz Mahsulleri, Mevsim, Çoban, Şefin Salatası, Kereviz, Patlıcan Salatası.

Balık Mönüsü: Levrek Izgara, Somon Izgara, Tereyağlı Karides Sote, Karides Şiş, Hamsi Tava, Lüfer Izgara

Tavuk Mönüsü: Piliç Şiş, Kievski, Tavuk Şinitzel, Tavuk Pirzola, Washington Ususlü Tavuk.

Soğuk İçecekler: Cola, Portakal Suyu, Gin Tonic, Whisky, Vodka, Rakı, Likör, Şampanya, Şarap.

Tatlı Mönüsü: Kaymaklı Ekmek Kadayıf, Cevizli Kabak, Kaymaklı Ayva, Kazandibi, Krem Karamel, Dondurma, Muz Split, Parfe, Çikolatalı Sufle, Krep Suzet, Peşmelba, Meyve Salatası, Karışık Meyveler.

#### 2.5.4: RV Restaurant

1972 yılında Reşat ve Vahit kardeşler tarafından açılan RV restaurantı 1978 yılında Suudi Arabistan Büyükelçiliğine satılarak, Tunalıda Vahit Bey tarafından tekrar aynı sene içinde açılmıştır. 1989 yılında Atatürk Bulvarı'na taşınan RV restaurantı, 1996 yılında Hasan Ersoy (Torkut Grup Yönetim Kurulu Başkanı) tarafından isim hakkıyla beraber satın alınır. Restoranın işletmecisi A.İhsan Dağ'dır.

Reşat ve Vahit kardeşler RV'yi Pikniğin devamı olarak açmayı düşünmüşseler de, bu kararlarından vazgeçip Fransız mutfağının en iyi örneklerini sunarak Ankaralılara dönemin en iyi yemeklerini ve hizmetini sunan lokanta olmuştur.

1970'lerde Kültür Bakanlığı RV'yle anlaşma imzalamış ve Kültür Bakanlığının yemekleri burada verilmiştir. RV açılırken kadroyu iyi tutmaya özen göstermişler, bunun için Ankara Palas'ta, Süreyya'da çalışan kişileri almışlardır. Restoranda havalandırma sistemi yukarıdan yapılmıştır. Her masanın ses sistemi farklıydı, istenirse ortak ses sistemi de kullanılmaktaydı.

1970'lerin mönüsünde yer alan sıcak antrelerden "Deniz Mahsulleri Ograten İstiridye Kabuğunda" yemeğiyle Ankara ilk kez karşılaşmıştır. O zamanlar istiridye yoktur Ankara'da. Reşat Bey, İngiltere seyahatinde bir balıkçıda, bu kabukların çöpe atıldığını görünce gidip balıkçıdan istiridye kabuklarını kendisi için üç gün biriktirmesini ister. Daha sonra istiridye kabuklarını alıp otel odasında temizler, gazete kağıtlarına sarar. Havalimanında bunların çöp olduğunu söylerler ama nafile. Vahit Bey onları alır ve Ankaralıları yeni bir yemekle tanıştırır.

70'lerin mönüsünde yer alan 'Steak Tartar'ı ilk yapan restoran RV'dir. Bu yemek çiğ etten yapılmaktadır. Masanın başına gelenler tarafından yemek yiyen insanların yanında yapılan bu yemek Ankara'da bir ilk olma özelliğine sahiptir. Aynı şekilde salatalarda kimi zaman masa başında yapılmıştır. Masalara konyak ikramı o döneme damgasını vuran başka bir özelliktir. RV'nin ilk zamanlarında sümüklü böcek kıracağıının bulunması Ankara için farklı bir yeniliktir.

70'ler de RV'nin ilk şefi Boris Vasileff'dir. 96 yaşında Amerika'da ölen ünlü aşçıya 'imparator' denilmesinin nedeni birçok ünlü kişiye yemek yapma şansına sahip olmasıdır.

RV eskiden de şimdi de üst sınıfa hitap etmektedir. Süleyman Demirel'den, Tansu Çiller'e, Mesut Yılmaz'dan, Tayyip Erdoğan' a (Başbakan olduktan sonra gelmemiştir) kadar birçok ünlü kişiyi konuk etmiştir. Ahmet Necdet Sezer, Cumhurbaşkanı seçildiğini RV'de otururken öğrenmiştir. Veysel Atasoy, Oltan Sungurlu, Erkan Kemaloğlu, Burhan Kara, Yaşar Dedelek, Musa Öztürk, Evren Bulut, Cemal Özbilen, Agah Oktay Güner gibi bir çok kişiye politikanın nabzının attığı Rv'de rastlanabilir.

RV'de hala Dışişleri Bakanlığı'nın yemekleri verilmektedir. Alt katta bahçe, Amerikan barı ve yemek salonu, üst katta VIP salonu bulunmaktadır. Masalar RV'nin ilk açılışında alınan cevizden yapılmış, üstleri vinleks kaplamalı zamanına göre lüks bir yapıdadır. Duvarlarında tabloların bulunduğu geniş bir yer olan restoranda, 30 kişi çalışmaktadır. 7 kişi aşçı olmak üzere diğer elemanlar farklı

pozisyonlarda görevlendirilmektedir. Yalnızca pazar günleri kapalı olan RV, diğer günler 12.00- 24.00 arasında açıktır.

Restoranın mönüsü İngilizce ve Türkçeden oluşmaktadır. Mönü yazlık ve kışlık olarak değişmektedir. Mönü Gön derisinden yapılmış toplamda 7 sayfadan oluşmaktadır. 1972 yılında Kavaklıdere'de hizmet vermeye başlayan restaurant, Ankara'nın kentleşme yapısının bir işaretidir.

Restaurantın işletmecisi İhsan Bey, Ankara'da lokantacılığın değiştiğini, eski özelliklerini yitirdiğini belirtmiştir.

*“Lokanta kültürü kalmadı, yeni jenerasyon yemek yemesini bilmiyor. O kültür de kayboldu. Çoğu İstanbul'a gitti. RV restauranta yemek yemesini bilen insanlar gelirdi. Burada yemek yemek ayrıcalıktı. Yemek yemenin kuralları vardır. Başlangıçta ne alınır, ne içilir. Bunları da artık yeni jenerasyon bilmiyor. Ya kebabçıda ya da fast foodda yemek yiyor. Restaurantlar Ankara'da bitti. Yemek kültüründe öğlen on ikiden iki buçuğa kadar, akşam ise yediden belli bir saate kadardı. Şimdi yeni nesil her saat yemek yiyebiliyor. Rakı kültürü bitti, şarap kültürü başladı.”*

“Şarabın rönesansı da Özal döneminde başladı. Özal'ın Cumhurbaşkanı seçilmesinden kısa bir süre sonra verdiği yeni yıl davetiyle. Şarabın Batı ülkelerinde olduğu gibi seçkin hayat tarzının bir simgesi olarak kabul görmesi bu son birkaç yılın eğilimi. Yerli üretici ve ithalatçıların ortak gayretleri sonunda şarap bugün elit bir kesimin içkisi olma yolunda” (Bali, 2007:149).

*“Tesadüfen Çayyolu'na gittim. Orası bambaşka bir şehir olmuş. Bir dünya restoran, cafe, kebabçı var. şehir kaymış durumda. Şimdi Kızılay'da bürolar kaldı.”*

RV Restaurant, 70 kişilik salonu, 50 kişilik vip salonu, 30 kişilik RV salonu ve 100 kişilik kamelyalı bahçesi ile hizmet vermektedir. Dünya mutfaklarının beğenilen lezzetleriyle beraber RV’ nin unutulmaz klasiklerini de servis etmeye devam eden RV mutfağı; borç çorbası, tavuk kievski, kuzu karski ve ev yapımı hardalı ile dana kaburga, kağıtta levrek ve vişne soslu fırında ördek RV’nin servisleri arasındadır (www.rv.com.tr).

#### 2.5.4.1: 1972 yılına ait mönü

Soğuk Antreler: Siyah Havyar, Somon Füme, Mersin Balığı Füme, Karides Kokteyl, Deniz Mahsulleri Kokteyl, Peynir Arabasından Seçmeler, Soğuk Et Tabağı, Günün Zeytinyağlıları, Ordövr Tabağı.

Sıcak Antreler: Deniz Mahsulleri Ograten İstiridye Kabuğunda, Deniz Ürünleri Krepte, Kurbağa Bacağı “Provençale”, Tavuklu Krep, Mantar Sufle, Peynir Sufle, Mantar Sufle, Peynir Sufle, Mantar Tava, Fettucini Alla Carbonara.

Çorbalar: Borç, Soğan, Konsume, Kremalı Domates Çorbası.

Salatalar: Mevsim, Sezar, Patates, RV Salata (Salata Sosları: Fransız, İtalyan, Rokfor, Vinaigrette).

Deniz Ürünleri: Günün Balığı, Trança Şiş, Levrek Kâğıtta veya Tava, Levrek Buğulama, Karides Newburg, Karides Güveç, Karides Şiş, Kalamar

Fırın, Tava ve Izgaralar: Beyaz Etler, Tavuk Kievski, Tavuk Bombay Köri Soslu, Tavuk Pirzola Pane, Piliç Şiş, Piliç Izgara, Pekin Ördeği, Bildircin RV

Etler: Dana File Mantar Soslu, Şatobrian, Steak Meksika, Beef Stroganoff, Fileminyon Mantarlı, Şinitzel Viyana Usulü, Cordon Blue, Biftek Külbastı, Biberli Biftek, Köylü Biftek, Bonfile Continental, Antrikot Maitre d'Hotel, Kuzu Pirzola, Kuzu Karski Böbrekli, Şaşlık Kafkas Usulü, Kuzu Dolma Izgara, Meat Balls on Skewer.

Tatlılar: Çukulate Sufle, Meyvalı Sufle, Şeftali Flambe, Krep Suzet, Baked Alaska, Muz Flambe, Kup RV, Peşmelba, Banana Split, Armut Helene.

#### 2.5.4.2: 2008 yılına ait mönü

Tadımlıklar: Narenciyede Marine Edilmiş Somon, Marine Levrek, Yoğurtlu Semizotu, Tahinli Humus, Cevizli Ezme, Babagannush, Bruschetta, Rokfor Peynirli Mücver, Muska Böreği, Mini Zeytinli Köfte, Asma Yaprağında Pastırma, Kalamar Tava, Yengeç Kek, Karidesli Börek.

Başlangıçlar: Karışık Zeytinyağlı Tabağı, Dana Carpaccio, Somon Füme, Ilık Domates Mozzarella, peynir tabağı.

Çorbalar: Borç, brokoli, kereviz çorbası.

Salatalar: Yunan, Akdeniz Yeşillikleri, Kızarmış Keçi Peynirli, Yengeç ve Tavuk, Klasik Sezar, Tavuklu Sezar, Ton Balığı, Limon ve Hardallı Izgara Bonfile, Limon ve Körili Izgara Tavuk Salatası.

Makarna ve Rizotto: Penne, Gnocchi, Spaghetti Alfredo, Tagliatelli Vegeterian, Yaban Mantarlı Rizotto, Domates ve Rokalı Rizotto.

Ana Yemekler: Limonlu Izgara Tavuk Göğsü, Fırında Ördek Confit, Izgara Süt Kuzusu Külbastı, Dana Kaburga, Izgara Dana Pirzola, Izgara Dana Bonfile, RV BBO MİX, Kağıtta Levrek, Izgara Norveç Somon Filetosu, Kavanozda Kalamar Karides.

Tatlılar: Çikolatalı Sufle, Sıcak Acı Çikolatalı Kek, RV Usulü Granite Edilmiş Çilek Helva, Üç Renk Creme Brulee, Pişmaniyeli Dondurma, Meyve Tabağı.

Aradan geçen 36 yıl boyunca mönüde aynı kalan şey; çikolatalı sufle ve borç çorbasıdır. Bu anlamda mönü büyük bir değişikliğe uğramıştır.



### 2.5.5: Körfez Lokantası

Körfez lokantası ilk olarak Bayındır Sokakta açılmıştır. Bulunduğu yapının eski bir tarihi bulunmaktadır.  zg n işlevi konut olmakla beraber, 1970' li yıllardan bu yana lokanta olarak kullanılmaktadır.  n avlu uygun mevsimlerde açık hava lokantası, arka avlu servis mekanı olarak kullanılır. Ana yapıya bitiŐik olarak, sebzelik, soğuk hava deposu ve depo olarak kullanılan müŐtemilat bulunmaktadır. Lokanta iki katlıdır. Ankara içme Suyu Komisyonu Mühendisi EŐref Bey tarafından 1932 yılında kendisi tarafından yapılmıştır. 1934 yılında iki katlı olarak tamamlanmıŐtır. ''1972 yılına kadar konut olarak kullanılmıŐ, bu tarihte lokantaya  vrilmiŐtir. 12.05. 1972 yılında Nazmi Canlı tarafından açılan lokanta, daha sonra 2005 yılında Mahmud Nedim Zabri Konağında Selanik Caddesinde açılmıştır''([www.k rfezlokantasi.com](http://www.k rfezlokantasi.com)).

Daha çok orta ve üst sınıfın geldiği Körfez Lokantası, Türk Mutfağı  zeline balık ve et üzerine bir hizmet sunmaktadır. Genellikle Türk mutfağının mezelerini sunan lokantanın masaları beyaz örtülü ve duvarları yeşil renktedir. Duvarlarında Ankara'nın eski fotoğraflarının bulunduğu lokanta da içki bulunmaktadır. Körfez lokantasında canlı müzik yapılmamaktadır.

Türk mutfağını balık ağırlıklı m n s yle Yenişehir'in ilk yapılan binalarında hizmet vermektedir. Orta ve üst sınıfa hizmet eden lokantanın müşterilerinin çoğu birbirini tanımaktadır.

Hüseyin Bey Ankara'da fastfood ve kebabın hızla yayıldığını ve bu durumun yemek sektörünü olumsuz etkilediğini aktarmıştır.

*“Yemek Kültürü pratikleşti. Hazır yemek gidiyor, kebab, fastfood. Nerden geldi bunlar? Avrupa’dan geldi, eskiden bir sürü lokantalar vardı. Lokanta insanların sadece karın doyurma yeri olmayan sohbet ettikleri, bazı şeyleri dile getirdikleri yerdir. Şimdi bunlar kalmadı”.*

Yapı, Ankara’nın kent merkezinin Yenişehir’e doğru kayması sürecinde ve bu sürecin de başlarında inşa edilmiştir. Bu nedenle, genç Cumhuriyetin başkentinin kentleşme politikasının ve bu politikanın mekana yansımalarının bir belgesidir. ([www.mimarlarodasiankara.org](http://www.mimarlarodasiankara.org)).

*“Benim zamanımda merkez Ulus’tu, TBMM Ulus’taydı, bütün kalburüstü insanlar orda yaşıyordu. Daha sonra ne oldu? Merkez Kızılay’a kaydı. Şimdi, Çankaya’ya, Çayyolu’na, Kavaklıdere’ye kaydı. Sakarya eski Sakarya değil, Kızılay da öyle değil. Bunu herkes biliyor. Eskiden Kızılay merkezdi. Ortada bir yerdi, ulaşımıyla. Ulus gibi kaydı. Bir doktor muayenesi, bir avukat eskisi gibi var mı? Yok. Hepsi yukarı kaydı, taşıyor.”*

Bu çalışma yazıma hazırlanırken Körfez lokantası el değiştirmek üzereydi. Yerine bir cafe açılacak lokanta Ankara’nın eski tarihinde yer almış olacaktır.

#### 2.5.5.1: 2008 yılına ait mn

orbalar: “Günün orbası” Şeklinde farklı türde sunulmaktadır.

HaŐlamalar: Kuzu, Tavuk Haşlama

Balıklar: Levrek Fırın, Levrek Izgara, upra Izgara, Kalamar Tava, Karides Tava, Karides Güveç, inekop, Dil Tava, Dil Şiş, İstavrit Izgara, Karadeniz Barbun, Karadeniz Mezgit, Karadeniz Hamsi, Hamsi Kuş, Sardalye.

Sebzeler: Ispanak Kavurma, Kuru Fasulye, Taze Fasulye, Pazı Sarma, Kıymalı Semizotu.

Izgaralar: Şiş Kebap, Pirzola Izgara, Kuzu Biftek, Izgara Köfte, Şiş Köfte, Karışık Izgara, Ankara Köfte.

Tatlılar: Knefe, Fırın Sütlaç, Ekmek Kadayıf, Şekerpare.

İçkiler: Bira, Rakı, Şarap ve diğer eŐitler.

## 2.6: 1984- 2008 Neoliberal Elit Lokantaları

### 2.6.1: Zenger Paşa Konağı Restaurantı

Tarihi 18. Yüzyılın ortalarına kadar uzanan Zenger Paşa Konağı 1989 yılında Erkal Zenger tarafından restore edilerek restoran ve sanat galerisi olarak günümüzde hizmet vermektedir. Ankara Kalesi surları üstünde kurulu asırlara meydan okuyan Zenger Paşa Konağı restoran ve müze kompleksi 510 m2 arsa üzerinde iki konağın birleştirilmesiyle toplam 1600m2 kullanım hacmine sahiptir.”Zenger Paşa Konağı bodrum katında tarihi fırın ve modern alt yapısıyla 200 m2 üzerine kurulmuş bir mutfak, zemin katta 120 kişilik açık hava terası tarihi oturma mekanları salonlar ve sanat galerisiyle Ankara'nın turistik bir değeri haline gelmiştir” (www.zengerpasa.com.tr).

Konak 1918- 1920 yılları arasında Vali Konağı, 1920- 1924 yıllarında ise Postane olarak kullanılmıştır. Zenger Paşa Konağı bodrum katında tarihi fırın ve mutfak, zemin katta açık hava terası tarihi oturma mekanları salonlar ve sanat galerisi bulunmaktadır. Açık hava restoranı klasik Osmanlı Sarayı dekorundadır. Restoran sanat galerisi hizmeti de sunmaktadır. Erkal Bey'in odasında restorana gelen birçok ünlünün fotoğrafları bulunmaktadır ancak bu oda Erkal Bey öldükten sonra kullanıma kapanmıştır.

Giriş katında bulunan terasla birleşen taş sütunlu ve taş duvarlı salonu, açık hava restoranı, Cumhuriyet salonuyla Zenger Paşa Konağı aynı zamanda toplu organizasyon ve anma günleri için sinevizyon, projeksiyon, video çekimleri ve ses düzeni gibi her türlü çalışmalarını gerçekleştirme imkanı da sunmaktadır. Zenger Paşa Konağı'nın orta katında yer alan tarihi Ankara evi Müzesinde silah ve müzik aletleri koleksiyonu, tarihi halı dokumalar; gelin odası; orijinal gelin yatağı ve sırma işlemeli yağlık ve üçetek koleksiyonları yer almaktadır.

Ankara Radyosu sanatçılara saz yapıp, mitinglerde ses tesisatçılığına ardından da politikacıların “teknik danışmanlığını” yapmaya başlayan Erkal Zenger 1989 yılında Zenger Paşa Konağı Restaurantını açmıştır. Erkal Bey öldükten sonra lokantayı oğlu Osman Zeki Zengeroğlu işletmektedir.

Zenger restorana daha çok orta ve üst sınıf gelmektedir. Konumu itibariyle Washington restoran gibi turistleri ağırlamaktadır. Zenger Bey'in aile dostu Mehmet Keçeciler, Gülden Karaböcek, Kadir İnanır, Hakan Taşyan, Sibel Can, Fatih Kısaparmak ve eşi, Mehmet Ali Alabora, Süleyman Demirel, Kevin Costner gibi ünlüleri ağırlamıştır. Ayda bir tüm büyükelçiliklerin yemeğe geldiği restorana özellikle Hollanda, İsviçre, Katar büyükelçilikleri özel ilgi göstermektedir.

Erkal Bey zamanında restoran ANAP'ın lokali gibi kullanılmıştır. Anavatan grubu 'ahde vefa' geleneğini hala devam ettirmekte ve gelmeye devam ettirmektedirler. Bu durumun nedeni olarak; Erkal Bey'in Turgut Özal'a sekiz yıl teknik danışmanlık yapması gösterilebilir.

Restoranda en çok tercih edilen yemek “Paşa Pidesi” dir. İki metreye yakın ince hamurdan yapılan pidenin bir kenarı kaşarlı bir kenarı kıymalı ortası kuşbaşıdır. Daha çok şov amaçlı yapılan bu pideyi özel giysileriyle, elinde palası olan restoran görevlileri kesip sunmaktadır. Restoranın mönüleri kurulduğu yıldan itibaren aynıdır.

Restoranda çalışan kişi sayısı 20’dir. 4 mutfak görevlisi, 7 servis elemanı, çamaşırcı, bulaşıkçı, temizlikçi, marangoz gibi çalışanlar ayrılmaktadır. Restoran sabah 11:00 den 24:00’ e kadar hizmet sunmaktadır. Restoranda her akşam 20.00’den 23.30’ a kadar canlı fasıl programı yapılmaktadır. Erkal Bey’in akşamları müşterilerine standup gösteri yaptığı dönemler geride kalmıştır.

80’lerden sonra açılan restaurantlar farklı özellikleri bir arada bulundurabilmektedir. Mimari açıdan ya da sunulan ürünlerden bu durum anlaşılabilir. Evrensel ve yerel öğelerin iç içe geçtiği bir mekan olan Zenger restaurant, orta ve üst sınıfa hitap etmektedir. Restaurantta bulunan müze ve sanat galerisi daha çok turistlerin ilgisini çekmektedir. Mönüde kebab ve pide çeşitleri ağırlıklı olarak yer almaktadır.

“Kent yaşamında son yıllarda “otantik, geleneksel, yerel, egzotik vb.” sıfatlarla anılan ve çok kere yemek servisleriyle tanınan eğlenme ve dinlenme merkezleri açılmaktadır. Büyük ve turistik kentlerdeki, hem yerli hem de yabancı müşteriye hizmet veren bu tür yerlerde Türk mutfak geleneğinin özel gün ( tören ve eğlence yemekleri ) sunulmaktadır” (Özdemir, 2005: 110).

Bu durum Zengel Paşa Restaurant'ında gözle görülebilir bir şekildedir. 'Paşa Pidesi'sini, yerel kıyafetleriyle müşterilere sunan çalışanlar, otantik bir ortamla birlikte insanların eğlenerek yemek yemesine olanak sağlamaktadır.

Mustafa Bey, otantik yapının korunduğu restaurantta, lokantacılığın karın doyurma amacından sıyrılıp, yemek yerken eğlenilmesi, mekanın iç yapısının dikkat çekici olmasına dikkat etmişlerdir.

*“Yemek kültürü her geçen gün farklılaşıyor, gurmelerin sayısı da artmaya başladı. Farkı görebiliyorlar. En iyi hizmeti verenler en iyi lokanta olmaya başladı. Şarap kültürü arttı, eskiden rakı kültürü vardı. Ankara’da mutfak kültürünün değişmeye başladığını çok açık bir şekilde görebilirsiniz. Mutfaklar modernleşiyor, hizmette öyle, mekânda iyi olmalı. Parası olan birçok insan bu işe giriyor. İşleri yürütemezse başkasına devrediyor. Özellikle bu durum Arjantin Caddesinde yaygınlaştı. Eskiye göre kebab kültürüne de değişti, farklılaştı. Yeni metotlarla yanına göze hitap eden şeyler ekleniyor. Bilkent’te sunulan kebabla, Kızılay’da sunulan kebab farklı. Ankara’da lokantalar daha çok fastfooda kayıyor. Onları lokanta olarak değerlendirmiyorum ama yadsımıyorum da. Eskiden lokantanın görselliği, nüansı önemliydi. Müşteri ilişkileri önemliydi. Şimdi birçok insan yoğun iş temposunda sadece karın doyurma amacıyla. Lokantacılık sadece karın doyurmak değil, burada amaç; yemek yerke eğlenmek o atmosferi yaşayabilmek, mekânın iç yapısı, dizaynı her şeyi önemli.”*

Mustafa Bey, lokantaların merkezinin Çankaya'ya doğru kaydığını buralarda dünya mutfağının daha fazla ilgi gördüğünü aktarmıştır.

#### 2.6.1.1: 2008 yılına ait mn

Soğuk Mezeler: Paşa Mezese, Ezme, Tarator, Mançı, Patlıcan, Biber Kızartma, Rus, Patlıcan Salatası, Çerkez Tavuğ, Yoğrt, Cacık, Meze Tabağ, Yoğrtlu Mantar, Dil Sğş, Beyin, Şakşuka, Tavuk, Patates Salata.

Ara Sıcaklar: Sigara Breğ, Arnavut Ciğeri, Sosis Tava, Kaşar Pane, Pastırma Kağtta, Paşa Köfte, Kalamar Tava.

Salatalar: Çoban, Sğş, Mevsim, Yeşil, Mantar, İtalyan Salata, Kelek Turşu.

Hamur İşleri: Pidelerin Paşası, Kıymalı, Kaşarlı, Kuşbaşılı, Mantı, Gözleme, Bal-Tereyağı, Bazlama.

Günün Hazır Etleri: Kuzu kapama, Saçtan Çoban kavurma, Kiremitte Şiş, Kiremitte Köfte, Et Sote, Kiremitte Mantarlı Kavurma, Kiremitte Tavuk Şiş, Mantar Sote, Piliç Pirzola, Piliç Biftek, Karışık Güveç.

Izgaralar: Paşa Pirzola, Kuzu Karski, Karışık Izgara, Izgara Köfte, Pirzola, Biftek, Bonfile, Şiş Kebap, Kuzu Şaşlık, Fileminyon Mantarsoslu, Piliç Şiş, Piliç Izgara.

Peynirler: Beyaz, Kaşar, Tulum, Rokfor.

Tatlılar: Sarığburma, Kabak, Aşure, Sütlaç, Ayva Fırın, Gllaç.

Meyveler: Meyve çeşitleri.

Sıcak içecekler ve meşrubat çeşitleri de bulunmaktadır. Alkol çeşitleri: Şarap, Bira, Rakı, Votka, Cin, Whisky, Martini, Cin, Konyak, Likör.



## 2.6.2: Budakaltı Restaurant

Budakaltı Gaziosmanpaşa’da Demokrat Parti döneminde milletvekillerinin oturduğu evlerden biridir. Dört katlı bina 1997 yılında Ertuğrul Derer ve Mustafa Bengi tarafından restoran olarak işletilmeye başlanmıştır. Yavuzhan Kavasoglu tarafından da işletilmektedir.

Budakaltı şehrin merkezinde, ama şehir karmaşasından ve gürültüsünden çok uzakta, iki katlı bahçeli bir villada müşterilerini ağırlıyor. Budakaltı’nın en belirgin özelliği taş duvarlar, huzurlu ve sıcak atmosfer, harika bir bahçe ile içiçe geçmiş transparan bol ışıklı bir mekan. Ayrıca müşterilerine toplu yemek organizasyonları ve davetleri için de ideal bir mekan sunuyor. 80 kişi kapasiteli üst katında özenle hazırlanmış menüleriyle, Ankara’lıların önemli bir ihtiyacını karşılamaktadır. Pazar sabahları Budakaltında keyifli bir brunch ortamı bulunmaktadır ([www.budakalti.com.tr](http://www.budakalti.com.tr)).

Toplam dört tane Budakaltı restaurant bulunmaktadır. Merkez Budak sokakta Budak Restaurant olup, Armada, Cema ve Minasera (Çayyolu)’da şubeleri bulunmaktadır.

Budak Sokaktaki restoran Dünya ve Türk mutfağı üzerine hizmet vermektedir. Avusturya markası olan Coffee Shop Company’nin Türkiye disbitörülüğünü alarak hem yemek hem de kahve hizmeti vermektedir. Gloria Jeans ve Starbuck Coffeelerden bu anlamda farklılık göstermektedir.

AVM' deki restoranların açılış ve kapanış saatleri, 10:00'dan 20:00'ye kadardır. Merkez Budakaltı'nda ise 09.00'dan 24.00'e kadar hizmet verilmektedir. Toplamda, şubelerde dâhil olmak üzere çalışan kişi sayısı aşçı bazında 40 ve 50 arasındadır. Servis elemanı sayısı da aynı şekildedir. Müşterilerle birebir ilgilenilmekte sipariş alınırken klasik garson sunumu yapılmamaktadır, garsonlar belli bir eğitimden geçtikten sonra servise çıkarılmaktadır. Servis elemanları tecrübeli, eğitilmiş kişilerden seçilmektedir. Servis elemanlarına aynı zamanda mönü eğitimi de veren Budakaltı restoranının aşçıları çeşitli yemek yarışmalarına gönderilmektedir.

Restauranta daha çok üst sınıftan insanlar gelmektedir. Restoranın Sheraton ve Hilton'a yakın olması nedeniyle yabancı müşterilerin tercih ettikleri mekanlar arasındadır. Budakaltı restorana ayda 30- 35.000 bin civarında kişi gelmektedir. Gelenler üst sınıftan oluşmaktadır. Gelenler arasında: Fatih Terim, Adnan Polat, Türkan Şoray, Aytaç Arman, Rutkay Aziz, Bülent Korkmaz, Ersun Yanal, Beyazıt Öztürk, Cem Yılmaz, Okan Bayülgen, Hakan Şükür, Aziz Yıldırım, Tuğrul Türkeş, Erkan Mumcu, Ali Babacan, Abdülkadir Aksu, Cemil Çiçek, Edibe Sözen gibi birçok ünlüye hizmet verilmektedir.

Mönü düzenlemesi diğer restoranlarla kıyaslandığında farklılık göstermektedir. Yılı üçe ayırarak mönü düzenlemesi yapılmaktadır. İlkbahar ve yaz, yaz ve sonbahar, kış ve sonbahar olmak üzere dört ayda bir mönünün %30' u değiştirilmektedir. Yıl içerisinde mönünün %60'ı değişmektedir. Mönü değişikliği yapılırken çok, orta, az satanlar göz önünde bulundurulmaktadır.

Bahçe, çam ve ıhlamur ağaçları, gül, sarmaşık, ortanca, kardelen ve begonyayla süslüdür (Hürriyet; 03/12/2004). 500 metrekarelik bir alanı kaplayan restaurantın bahçesinin çiçek düzenlemesi mevsimlik olarak yapılıyor. Ağaçlardaki kuş yuvaları ise bahçeye renk katan diğer bir unsurdur (Hürriyet; 09/07/2004).

Aynı şekilde dekorasyonda üç, dört yılda bir değiştirilmektedir. Restoranda hem İngilizce hem de Türkçe mönü bulunmaktadır. Her şubenin mönüsü farklıdır. AVM'ler de Coffee Shop Company Budakaltı Lounge uygulanmaktadır. Merkez Budakaltı restoranın mönüsü lacivert dış kapaktan oluşan birçok yemeğin fotoğrafının bulunduğu toplamda 15 sayfadan oluşmaktadır.

Budakaltı Restaurant, Gaziosmanpaşa'da farklı bir mekanda hizmet vermektedir. Restaurantın asıl özelliği 'bahçe'sidir. Mönü kullanımı açısından diğer restaurantlardan farklılık taşımaktadır. Ayrıntılı ve görsel öğelerin bulunduğu mönü, dört ayda bir belli düzeylerde değişmektedir. Dünya mutfağının örneklerinin sunulduğu restaurantta kahve çeşitlerinin sunulması farklı bir hizmet tarzını göstermektedir.

Yavuzhan Kavasoglu, bunun gerekli olduğunu, yenilik yapmanın sürekliliği de beraberinde getirdiğini belirtmiştir.

*"Hep aynı mönüyü kullanmıyoruz. Müşteride bunu istiyor. Değişiklik istiyor. Tabaktaki yemeklerin duruşuna da önem veriyoruz. Meslek biraz şova dönüştü. Tabakları yuvarlak değil de, kare ya da cam veriyoruz. Dizaynlarını değiştiriyoruz. Yeni tasarımlarla masa dizaynını yeniliyoruz. Tuzluk, bıçak, çatal, masa örtüleri de aynı şekilde güncel olarak takip ediliyor."*

“Bir zamanlar, sıcak bir yemeğin yapıldığı mütevazı yerlerken, restoranlar, yeni nesil mimar, tasarımcı, zanaatkarların kültürel değişimleri gözledikleri yerler halinde dönüştüler. Restoranlar artık, müşterilerin ölçü, ışıklandırma, renk, form ve dokuda, heyecan verici tatlar aldıkları daimi kültür abideleri oldular” (Bingöl, 2005: 33).

Yavuzhan Bey, Ankara'da yeni kent merkezlerinde şubelerinin alışveriş merkezinde olmasının bilinçli bir tercih olduğunu belirtmiştir.

*“Son zamanlarda trend çarşılar, alışveriş merkezleri. AVM’lerinde insanlar vakitlerini geçiriyor. Her türlü ihtiyacını orada buluyor. Bir caddede bir yer açtığımızda gelen kişiler sadece o caddeden gelen geçen insanlar, müşteriler olacaktır. AVM’ ne gelenler çok fazla ve çok amaçlı insan geliyor. Sadece yemek için değil, giyim için, teknik için, oyuncak için, eğlenmek için geliyor. Dolayısıyla oraya gelen müşteri portföyü ve sayısı çok fazla. Fazla olduğundan bu bize de yansıyor. Her gün bu caddeden 1000 kişi geçiyorsa, orda bir hafta sonu 10.000 kişi geliyor. Kişi sayısı fazla olunca hareket çok oluyor. Bir de oralar yeni merkezler oluyor. Kızılay’a insan giyim almak için, Sakarya’ya gidip döner yiyordu. Ama şimdi öyle değil. Geçiş yeri oldu, dersane merkezi oldu Kızılay. Orda oturup yemek yenemiyor, lokanta üzerine rahat edemiyor insanlar, eskisi gibi değil, gürültü çok fazla. Dolayısıyla böyle yerlere, Budakaltı’na ve AVM’lerine geliyor insanlar”.*

#### 2.6.2.1: 2008 yılına ait mn

Antreler: Somon Carpaccino, Yöresel Saray Mezeleri, Halikarnas Usulü Balıkçı Tabacı, Dana Carpaccio Monzo, Peynir ve ‘Grissini’ eşitleri, Ispanaklı Peynirli Börek, Etli Yaprak Sarma, Kalamar Tava, Tavuklu Mantarlı Krep, Fırınlanmış Mozzarella, Günün Zeytinyağlısı.

Sandviç ve Wrap: Klp Sandviç, Steak Sandviç, Izgara Tavuklu Sandviç, Mexico Usulü ‘‘Wrap’’ler.

Makarna ve ‘Risotta’lar: Yöresel Ev Mantısı, Ev yapımı erişte, Ispanak Pestolu Penne, Sebzeli ve Pilili Erişte, Patlıcanlı ve Kiraz Domatesli Spagetti, Somonlu Erişte, Gnocchi al Ricotto,  Mantarlı Risotto.

Salatalar: Roka ve Füme Balık, Vejeteryan, Stragonof, Ilık Somonlu, Keçi Peynirli, Budakaltı, Bademli ve Pilili, Kupta Kaşık Salata, Kırmızı ve Yeşil.

Ana Yemekler: Fırınlanmış Körpe Piliç Bud, Taze Baharatlı Piliç Külbastı, Piliç şinitzel, Wok’da Ekşili Piliç, Dana Madalyon, Budakaltı anak Kebabı, Sezai Bey Usulü Dana Külbastı, Paşa Usulü Krepte Kebap, Fırında Torhun Otlu Norveç Somonu, Dana Antrikot.

Tatlılar: Aynalı Tartaten, Kestaneli sufle, Dondurmalı ikolata Soslu Profiterol, Balkabağı Senfonisi, Sütlaç ls, ikolatalı Sufle.

İçecek mönüsü: Sıcak içecek olarak; çay ve kahve eşitleri, alkollü içecek olarak; bira ve şarap sunulmaktadır. Rakının mn dizaynını bozduğunu düşündükleri için rakı bulunmamaktadır. Yukarıda verilen mnnn dışında sunulan diğer yemek eşitleri ise; Bademli Tavuk Ilık Salata, Roka salata, Somunlu risotto,

Halikarnas balıkçı tabağı, külbastı, melez kebabı, levrek ızgara, confit salata, Sezai Bey usulü külbastı, dondurma kızartma.

### 2.6.3: Fast Food Lokantaları:

#### 2.6.3.1: Burger King

1954 yılında James Mc Lamore ve David Edgerton tarafından kurulan ve dünyanın en büyük fast food zincirlerinden biri olan Burger King restoranı 1954 yılında Miami’de açılmıştır. Bugün 61 ülkede 11.230 Burger King restoranı bulunmaktadır. Türkiye’de 31 ilde toplam 200 Burger King Restoranı bulunmaktadır. İlk Burger King restoranı Türkiye’de 1995 yılında açılmıştır. Burger King Türkiye, Avrupa, Afrika ve Orta Doğu bölgesinde “En Hızlı Büyüyen Ülke” özel ödülüne layık görüldü. Burger King Türkiye, 1500 Burger King Franchisee arasında “En Hızlı Gelişim” ödülünün sahibi olmuştur ( [www.burgerking.com](http://www.burgerking.com)).

Ankara’da; Bahçelievler, Yenimahalle(iki adet), Yıldız(iki adet), Cema, Keçiören, Kızılay( iki adet), Oran, Esenboğa havalimanı, Etlik, Armada, Atakule, Beşevler, Bilkent, Real, Carrefour, Ümitköy, Eryaman, Söğütözü, Tandoğan, Tunalı’da bulunmaktadır.

### 2.6.3.2: McDonald's

İlk McDonald's restoranı, 1940 yılında Dick ve Mac McDonald tarafından California San Bernardino'da açılmıştır. McDonald's bugün, 100'den fazla ülkede 30.000'den fazla restoranla hizmet vermektedir. Bunların 13.000'den fazlası Amerika dışında bulunmaktadır. Her gün dünyada ortalama 52 milyon insan McDonald's restoranlarını ziyaret etmektedir. ABD'de nüfusun %98'i yılda en az bir kere McDonald'sa gitmektedir. McDonald's çalışanlarını, eğitimlerinin son aşamasında Chicago'daki Hamburger Üniversitesi'ne göndermektedir. Bu üniversite 1961 yılında kurulmuştur.

McDonald's, Türkiye'de ilk restoranını 24 Ekim 1986 tarihinde Taksim'de açmıştır. Türkiye'de 105'den fazla restoranıyla yılda 53 milyon kişiye hizmet vermektedir ([www.mcdonalds.com](http://www.mcdonalds.com)).

Grefe, tüm ülkelerin en küçük ortak yiyeceğinin hamburger olduğunu belirtmektedir (1994:8). Hızla yayılan tüketim kültüründe önemli bir tüketim göstergesidir. Daha çok gençlerin, orta ve üst sınıftan insanların uğrak yeri olan, küçük bir o kadar da rahatsız oturma yerlerine sahip alanlarda belirgin kalabalıklar gözlenmektedir.

“Hareketlilik, verimli düşünce ve gerçekleştirilecek idealler yemek yemeyi sıkıcı bir zorunluluğa dönüştürdüğünde, ona sarılır: Al-beni-ye-beni işlevselliği, geleneksel, büyük yemek masasındaki sükûnetin ve rahatlığın yerine geçmiştir”(Grefe, 1994:8).

Hamburgerin gelişmesine zemin hazırlayan, endüstrileşmedir. Hamburger'in ona getirdiği aşama, toplumun yabancılaşma derecesine bağlıdır. Fast-food gastronomların değil tüccarların buluşuydu; çünkü bu iş sırasında hesap makinesi ve rakamlar, damak zevkinden daha önemlidir. Bu hızlı restoranların idarecilerinin adı bu yüzden lokantacı değil “müdür”dür (Grefe: 1994).

McDonald's'da hiçbir müşteri tezgahın önünde üç dakikadan fazla zaman geçirmemelidir. İş 60 saniyede halledilmeli ve sipariş, ödeme ve tüketimin ardından, ideal durumda lokantaya girişinden en fazla yedi dakika sonra yeniden çıkış kapısının kolunu tutmalıdır (Grefe, 1994). Lokantalarda verilen, sunulan yemeğin belli bir seremoni eşliğinde olması, uzun oturmayı gerektirmesi, zevk içinde yenilip sohbet edilmesi gibi durumlar fastfood sektöründe görülmemektedir.

“Restoranı hem oldukça davetkar gösterip hem de insanların orada fazla oturmalarını engellemek amacıyla yeterince aydınlık ve renkli yapılmaktadır” (Grefe,1994:229). Mekan kurgusunda başarılı olan fastfood zincirleri, her geçen gün yeni pazar alanlarını araştırmakta ve buralara kendi yemek kültürlerini kar mantığıyla taşımaktadırlar.

Yer seçimi açısından Mc Donald's diğerlerine fark atmış durumdadır. Pazarın devinin şehir bölgelerini ve yol haritalarını, mekanların masraflarını, yararlarını ve altyapılarını tahlil eden bilgisayar ile ufaklıklar boy ölçüşmemektedir. Restoran alışveriş caddelerinde veya trafiğe kapalı yollarda, satış mağazalarının, okulların üniversitelerin veya otobüs duraklarının yakınıdaysa kar çantada keklik sayılmaktadır. “Pazarın menzili” , trafik yoğunluğu, nüfusun toplumsal



katmanlaşması –yani: alım gücü-, nüfus yoğunluğu, hafta sonu ve boş zaman alışkanlıkları ve tabii ki rekabet şartlarının bir araya getirilip hesaplanmasıyla ortaya çıkmaktadır (Grefe, 1994).

Hızlı servis restoranları sektöründe dünyanın lider markası olan McDonald's, 8 Mayıs 2008 tarihi itibarı ile Türkiye'de klasik McDonald's Kahvaltı Paketi'ni sunmaya başlamış bulunmaktadır. Türkiye'deki 36 restoranda sunulmaya başlanan kahvaltı ürünleri; Egg McMuffin, Sausage McMuffin, Sausage McMuffin with Egg, Big Breakfast, Hotcakes, Hash Browns, Muffin gibi özgün tatlardan oluşmaktadır.

2005 yılından itibaren Türkiye'de ki büyümesini Anadolu Grubu çatısı altına sürdüren McDonald's bugün itibarı ile Adana, Adapazarı, Afyon, Ankara, Antalya, Aydın, Bursa, Denizli, Diyarbakır, Eskişehir, İstanbul, İzmir, İzmit, Kayseri, Kocaeli, Konya, Mersin, Muğla, Samsun ve Trabzon illerinde ve bu illere bağlı çeşitli ilçelerde faaliyet göstermektedir.

Ankara'da; Bahçelievler, Çetin Emeç, Gimat, Kızılay, Köroğlu, Çayyolu, Tunalı, Armada, Cepa, Etlik'te hizmet vermektedir. McDonald's'ın dünyadaki 30.000 restoranından sadece Türkiye'deki restoranlarında ayran bulunmaktadır.

Fastfood yemeğe alternatif ya da karşıt yeme biçimleri de bulunmaktadır. Bunlardan biri, Rawfood'dur : “Bu akım Türkiye'de yeni yeni yaygınlaşmaktadır. Bu akımın takipçileri, kendilerini çok eskiye dayandırmaktadır: Pythagoras'ın sağlıklı bir beden için etrafındakilere canlı sebzeler yedirdiği söylenilir. Bu fikir ABD'de 19. yüzyılda ortaya atılmıştır” (Hürriyet,27/09/2008). Rawfood ile kastedilen, çiğ ve işlem görmemiş katkı maddeleri kullanılarak paketlenmemiş yiyecek olmasıdır.

### 2.6.3.3: Kentucky Fried Chicken

Bir başka fastfood zinciri olan Kentucky Fried Chicken'ın Arcadium, Atakule, Bahçelievler, Cema' da şubeleri bulunmaktadır. 80 ülkede 14.000'den fazla ülkede hizmet vermektedir. Türkiye'ye 1989 yılında gelerek toplam 37 restoran zinciri kurmuştur. Günde yaklaşık 7 milyon müşteriye hizmet vermektedir ([www.kfcturkiye.com](http://www.kfcturkiye.com)).

Ayrıca Ankara'da Pizza Hut, Pizza Pizza, Domino's Pizza, Pizza House, Pizza Time, PepperMill, Little King Pizza gibi markaların zincir restoranları bulunmaktadır.

Çin Mutfağı Ankara'da Bilkent, Gaziosmanpaşa'da dört adet, Panora Alışveriş Merkezinde iki adet, Tunalı, Eryaman, Yukarı Ayrancı, Çayyolu'nda bulunmaktadır. Bunun yanı sıra Japon Lokantası da Ankara'nın çeşitli semtlerinde bulunmaktadır. "Arjantin caddesinde bulunan, Türkiye'nin ilk yerli Uzakdoğu restoran zinciri olan Sushico, 'Uzakdoğu ama yakın, özel ama rahat' sloganıyla hizmet vermektedir. Ankara'nın en eski Çin restoranlarından Quick China, Çin, Japon ve Tayland mutfağından örnekler sunmaktadır. (Hürriyet, 2007).

Ankara'da bilinen en ünlü iki İtalyan lokantası Mezzaluna ve L'Angoletto'dur. Mezzaluna'nın Ankara'da iki şubesi bulunuyor. Bilkent ve İnan Caddesinde hizmet vermektedir. Mekanda sadece klasik İtalyan mutfağından örnekler sunuluyor. Aşçıbaşı İtalyan Daniel Evangelista. Mutfağın merkezinde ise pizza yer alıyor. 13 çeşit makarna, 25 çeşit de pizza var. Ricotta, parmesan, gorgonzola ve mozzarella gibi birçok İtalyan peynir çeşidi de mevcuttur.

“Restoranda renkler krem ve pastel tonlardadır. Masalar tamamen beyaz örtülerle kaplıdır ve üzerinde gerbera çiçeği bulunmaktadır. Kullanılan porselenler özel yapım Alman Schonwald markadır. Çalışanlar, otelde servis için özel eğitim almaktadır. Türkiye’de yemek sunumu en şık 10 restoran arasında yer almaktadır” (Hürriyet, 2006).

Türkçe karşılığı ‘küçük köşe’ anlamına gelen L’Angoletto, Sheraton Otel’de bulunmaktadır. Balık, makarna ve et Akdeniz’e özgü otlar ve baharatlarla yapılmaktadır. L’Angoletto’nun mutfağından Kurtuluş Erdemir, Cevat Karataş ve Murat Hayran sorumlu. En çok tercih edilen spesiyalleri ev yapımı hamur işleri, özellikle porcini mantarlı risotto, özel süt danası etleri ve tiramisu. Üç tane VIP odası da bulunuyor. Roma, Venedik ve Milano adını taşımaktadır.

“Küreselleşmenin en görünür ve son yıllarda en çok tartışılan boyutu, dünya ölçeğinde kültürel trafiğin yoğunlaşması ve hızlanması oldu. Küresel kültür endüstrisinin dünya piyasalarını istila eden ürünleri karşısında, ulus- devletlerin kendi öz varlıkları olarak tanımladıkları, çeşitli uygulamalarla koruma altına aldıkları ‘milli kültürlerini’ savunmaları, giderek zorlaştı” (Öncü& Weyland, 2007: 22).

”McDonald’s, alışılmış restoran kavramını aşan bir özelliği Türkiye’ ye getiriyor: her keseye uygun fiyatlarda, paranızın tam karşılığını veren ürünler, yiyecek ve içeceklerin benzersiz kalitesine eşlik eden hızlı, düzenli ve tertemiz bir servis, kısaca *yeni bir yemek yeme anlayışı*. McDonald’s, mükemmel bir havalandırma- ısıtma- serinletme düzeniyle donatılmış, ailenin bütün bireyleri için

ideal bir ortam. Bebeklerinizin iskemleleri hazır. Çocuklarımız, doğum günü partilerini McDonald's 'da düzenlemek için can atacak'' ( Hürriyet, 1986). Yeni yemek yeme anlayışını ülkemize getiren McDonald's, doğum günü partilerini düzenleyen çocukların, ideal ortamını aşarak yemek yemenin 'vazgeçilmez' mekanı haline gelmiştir.

Ankara'da kebabçı, makarnacı, mantıcı, kumpirci, tantunici, simitçiler yeni açılan ve belli bir kesime hitap eden yerler olmaya başlamaktadırlar. 80'lerden sonra yerel kimliklerin daha görünür olduğu bir ortam yerel yemeklerinde görünür olmasını sağlamıştır.

Uzun vaktimizi harcadığımız, hoş sohbetler ettiğimiz, yeni tatların keşfine vardığımız lokantaların yerine, kısa süreli ilişkilerin olduğu, bol kalorili sandviçlerin yendiği küçük küresel lokantaların istilasına uğramış durumdayız. Yıldız savaşlarının yerini marka savaşları almıştır.

### **BÖLÜM III: SONUÇ VE ÖNERİLER**

Cumhuriyet'in ilanıyla birlikte Ankara'da modernleşmenin etkisiyle yaşanan değişimler toplumun her alanında kendini göstermiştir. Modernleşme sürecinden izler taşıyan Ankara lokantalarının Cumhuriyetten günümüze kadar olan süre zarfı boyunca değiştiği, çeşitlendiği söylenebilir.

Cumhuriyet eliti lokantalarının sunduğu yemek ve hizmetlerin özellikleri göz önüne alındığında, Osmanlı geleneği reddedilmiştir. Halkın talep ettiği bir yapının ötesinde yaratılan bir formdur lokantalar. Belli bir sınıfa hitap eden ilk dönem lokantaları kamusalıktan uzaktır. Bu durumun günümüzde biçim değiştirdiği söylenebilir. Klasik Türk mutfağından örnekler sunan lokantalar ise halka açık ve 'tencere yemeği' yapmaktadır.

Hem elitlerin hem de lokanta sahiplerinin habitusları, toplumsal dönüşümlerle keşşerek, yaşam tarzlarının sosyal statüyle iç içe geçerek sergilendiği alanlar olmanın yanı sıra, yeni zevk ve beğenilerin oluşmasında da etkili olmuştur.

Bu bağlamda Cumhuriyet'in ilanıyla birlikte 'kurgulanmış habitus' un varlığından söz edilebilir. İlk dönem Ankara lokantalarına bakıldığında 'yerli habitus' bulunmaktadır. Tarihi Çiçek ve Boğaziçi lokantalarının menüsü bu anlamda 'yerli'dir. Zaman ve mekan açısından bir dönüşüm yaşanmıştır: hem yerli hem de Batılı unsurlar bir arada bulunmaktadır. Menü kurgusu yerlidir, mekan Batlı olarak tasarlanmıştır. Bu dönüşümün uzlaşmayla, eklemlemeyle yaşandığı belirtilebilir.

İlk işlevleri, Batıda karın doyurmak olan lokantaların, Türkiye'de kuruluş amacı farklıdır. Aşevinde karın doyuran Ankara, çağdaş dünyanın modern görüngülerinden olan lokantayı, Cumhuriyetle birlikte modernleşmenin bir sonucu olarak kabul etmiştir. Ulus semti, bu anlamda , modernleşmenin başlangıç noktası olmuştur.

Her siyasi dönem, kendi lokanta kültürünü ve merkezini yaratmıştır. Demokrat Partinin iktidara gelişiyle eş zamanlı olarak Ulus merkez olma vasfını Kızılay (Yenişehir)'a bırakmıştır. Bu dönemde köyden kente başlayan göçle birlikte yemek kültüründe değişimde başlamıştır. Köyden kente göçle gelenlerin beraberinde getirdiği habituslar, geçmiş sosyal koşullarının ürünüdür.

Liberal Anadolu Eliti lokantalarından olan; Washington, Piknik, Boğaziçi ve RV'nin menüleri incelendiğinde habitusun çeşitlendiği görülebilir. Piknik'in ve RV'nin Amerikalı aşçısı, Washington'un Karpiçte yetişmiş ve belli bir süre Amerika'da kalmış işletmecileri, Boğaziçi'nin İstanbullu işletmecisinin sahip olduğu habituslar, dönemin toplumsal koşullarıyla kesişmektedir.

Özalla başlayan yeni dönemde 'yeniye' kucak açılmıştır. Turgut Özal'ın Malatyalı olmasının etkisiyle artan bir 'kebab kültürü' yaşanmıştır. Doğunun yerel lezzetleri bir anda hiç olmadığı kadar yükselişe geçmiştir. Çiğ köfte, tantuni, kumpir, mantı, tatlı ayrı birer yemek mekanı haline gelerek 'melez habitus' u yaratmıştır.

Dünya mutfağından örnekler sunan restoranların gelmesiyle birlikte Ankara'da bir sentez oluşmuştur. Çin, İtalyan, Meksika gibi mutfaklar yeni dönemin merkezi olan Çankaya'da kümelenmiştir. Popülerleşen bu mekanlar kitle iletişim araçlarının etkisiyle daha fazla tüketiciyle buluşmaktadır. Alışveriş merkezlerinin yaygınlaşmasıyla beraber, yemek kültürü küçük alanlarda daha fazla insana hizmet vermektedir. Simit saraylarını ve Urfa sofralarını da içinde barındırmaya başlayan yemek kültürü modern yaşamın hızlı akışına alternatif yeme biçimleri oluşturmaktadır. Yaşam tarzlarına göre yeme biçimleri oluşturan insanlar lokanta kültürünü, şekillendirmektedir. Ankara'da varlığını sürdüren Türk mutfağı lokantalarının sayısının gün geçtikçe azalmasında bu etkenlerin olduğu söylenebilir.

Geçmiş, şimdi ve gelecek, habitusta kesişir ve birbirinin içine girer ( Bourdieu, 2007). Borç çorbasının Karpiç'in açılmasından bugüne kadar var olması bu durumun en belirgin örneğidir.

Lokantacılık emek yoğun bir süreç gerektirirken, fastfood sektöründe bu durum 'hızlılığa, tat duygusundan uzaklaşmaya' doğru bir yol izlemiştir. Lokantada sunulan yemekler 'yaratıcılık' la ortaya çıkmaktadır. Yaratıcılığın sonunda ortaya çıkan ise 'kültürel bir ürün' olmaktadır. Günümüzde bu ürünler, ya yok olmakta ya da ad değiştirerek menülerde yerini almaktadır.

Lokanta sosyokültürel bir olgudur. Görüşmelerde de bu durum ortaya çıkmaktadır. Daha çok orta ve süt sınıflar lokantaya gitmektedir. Lokantaların özelliği giden kişilerin yaşamlarından örnekler sunmaktadır. Örneğin; Kızılay'da bulunan tabldot lokantaları, bekar ya da yalnız yaşayanlara, öğrencilere hitap

etmektedir. Belli bir işlevi karşılamaktadır. Tabldot lokantalarının Çankaya, Gaziosmanpaşa ekseninde olmaması lokantanın mekansal bir o kadar da sınıfsal olduğunun bir göstergesidir.

AKP'nin iktidara gelmesiyle birlikte lokanta kültüründe değişimde başlamıştır. İçkisiz lokantalar tercih nedeni olmuştur. Hacı Hüsrev, Tavacı Recep Usta bunlardan bir kaçıdır. Cumhuriyetten günümüze içkili lokantaların daha çok tercih edildiği söylenebilir. Araştırmaya konu olan lokantalardan sadece Boğaziçi ve Tarihi Çiçek Lokantası'nın içki sunumu yoktur. Sunulmaması ise bilinçli bir tercihtir.

Dışarıda yemek yemek, 18.yüzyılda otel, meyhane, restoran ve kabarelerde gerçekleştirilen bir eylemdir. Bu durum Osmanlı da farklı bir seyir izlemiştir. Dışarıda yemek yemek belli bir işlevselliğe sahip değildi. Kadınların yer almadığı daha çok bekar erkeklerin ve esnafın faydalandığı lokantalardan söz edilebilir. Cumhuriyetle birlikte modern anlamda lokantalara kavuşan Ankara, kadın ve erkeği aynı mekanda ağırlamıştır. Bugün ise dışarıda yemek yemek; keyif ve zevkin biraradalığı, uzun sohbetlerin edildiği, kimi zaman kültürel bir cakaya dönüşen bir yapıda işlev görmektedir.

Piyasa ekonomisiyle anlaşılamayacak kadar kompleks olan lokantalar, kentlere ait zevk duygusu oluşturan, yaşam tarzını gösteren, kişiler arası ilişkileri yeniden üreten kültürel bir yapıdır. Toplumsal bir değer olan lokantalar geçimlik ekonomiden meta pazar ekonomisine geçişle birlikte değişime uğramıştır.



Bu bağlamda, Bourdieu' den hareketle, geçmiş sosyal koşulların ürünü ve aynı zamanda üretici bir kapasite olan habitusun varlığı ayrılaşan ve farklılaşan lokanta kültürünün günümüzde bu denli çeşitlenmesini açıklayıcı niteliktedir.

Lokantalar, modern iletişimin ve iletişim topluluklarının simgesi haline gelerek; buluşma, eğlenme ve bilgi alışverişi olarak kent yaşamında sosyal ve kültürel habitusun sergilendiği en önemli mekanlardan biri haline gelmiştir. Lokanta, bir hizmet ve kültür kurumu olarak, geçmişten günümüze dönemin ekonomik ve toplumsal gelişmelerinden izler taşımaktadır. Restoranlar sürekli dönüşümden geçmekte ve yeni gereksinimlere yanıt vermektedir. Yeni hizmetler sunmakta ve konfor artmaktadır.

Lokantaların belli bir düzeyde verildiği bu çalışma geliştirilebilir. Hangi yaş grubunun, ne kadar sıklıkla, geliriyle ilişkilendirilerek ayrıntılı bir çalışma yapılabilir. Modernleşmenin diğer şehirlerde lokantalar üzerinde nasıl bir etki yarattığı karşılaştırmalı bir çalışmayla ortaya konabilir. Cumhuriyet'in yaşam alanları ve biçimlerini belirlemek için toplu konutlar araştırmacılar için bir başlangıç noktası oluşturabilir. Bu başlangıç noktasının ilki Saraçoğlu evleridir. 1950'lerden sonra ise İsrail Evleri ve Gaziosmanpaşa'da milletvekilleri için yapılan konutlar bu başlangıç noktasının devamı niteliğindedir.

## ÖZET

Bu çalışma, Cumhuriyetten günümüze Ankara'daki lokantaların modernleşme ekseninde incelenmesi üzerine kurulmuştur. Bu amaçla gelişim ve değişim süreci üç farklı dönem altında irdelenmiştir. Dönemler, Türkiye' nin yaşadığı siyasi ve kültürel yapının el değiştirmesine göre belirlenmiştir. Cumhuriyet, Liberal Anadolu ve Neoliberal elit olarak adlandırılan dönemlerde, lokantaların nasıl bir değişimden geçtiği aktarılmıştır. Çalışmanın birinci bölümü araştırma hakkındaki genel bilgilerden oluşmaktadır. Çalışmanın ikinci bölümünde örnekleme dahil edilen lokantaların sosyolojik olarak kavramsallaştırılması üzerine kurulmuştur. Kültürel bir kurum olan lokantaların menüleri, fiziki özellikleri ve giden kişiler gibi özellikler dikkate alınarak incelenmiştir. Araştırmanın bulgularını da içeren bu bölümde lokantaların Ankara kentinde modernleşmeyle beraber ortaya çıkışı ve kent merkezinin kaymasıyla birlikte yaşadığı eşzamanlı değişim de aktarılmıştır. Üçüncü bölüm araştırmanın sonuç ve önerilerinden oluşmaktadır. Ankara'daki lokantaların Cumhuriyetten günümüze modernleşmeyle birlikte yaşadığı dönüşümler aktarılmıştır.

## **SUMMARY**

This study is based on investigating Ankara restaurants in the scope of modernization from Republic period until today. In this aim, the processes of development and change are discussed in terms of three different eras that were selected on the basis of the political and cultural changes experienced in Turkey. It is stated how restaurants had changes in the periods named as Republic, Liberal Anatolia and Neo-liberal elite. The first section of study includes general information about study. In the second section, however focuses on the social conceptualization of the restaurants in sampling. Taking into account their cultural identity, the restaurants are elaborated on such features as their menus, physical characteristics and clients. Included in the scope of the second chapter is the appearance of restaurants in the city of Ankara in line with modernization, including the concurrent changes they experience with removal of the centrum. The third section includes the result and suggestion on the changes in the restaurants of Ankara in the process of modernization from the initial year of the Republic to today.

## KAYNAKÇA

- Aksan, D. (2001). **Cumhuriyetin Çocukluk, Gençlik Yılları ve Bugün**, Ankara: Bilgi Yayınevi
- Aktüre, S. (2001). “1830’dan 1930’a Ankara’da Günlük Yaşam”, **Tarih İçinde Ankara II**, s.35-74
- Ali, F. (1995). **Filiz Hiç Üzülmesin**, İstanbul: Sel Yayıncılık
- Ankara İl Yıllığı** (1967). Ankara: Ajans- Türk Matbaacılık
- Ankara Rehberi** (1949). İstanbul: Ankara Kulübü Yayınları
- Anadol, K. (2005). **Karşı Yaka Memleket**, İstanbul: Doğan Kitap
- Anonim** (1975). **Elli Yıllık Yaşantımız**, İstanbul: Milliyet Yayınları
- Araz, N. (1998). **Mustafa Kemal'in Ankara'sı**, İstanbul: Globus Dünya Basınevi
- \_\_\_\_\_ (1999). **Mustafa Kemal'le 1000 Gün**, İstanbul: Globus Dünya Basınevi
- Arcayürek, C.(2005). **Bir Zamanlar Ankara**, Ankara: Bilgi Yayınevi
- Arzık, N. (1983). **Tek At Tek Mızrak Anılar-1**, İstanbul: Kaynak Yayınları
- \_\_\_\_\_ (1984). **Tek At Tek Mızrak Anılar-2**, İstanbul: Kaynak Yayınları
- Aslanoğlu, İ. (2001). “1930-50 Yılları Ankara’sının Eğlence Yaşamı İçinde Gazino Binaları”, **Tarih İçinde Ankara II**, Ankara: s:327-331

Atatuğ, K. (1963). **Ankara**, Ankara: Kardeş Matbaası

Atay, F.R. (1984). **Çankaya**, İstanbul: Kral Matbaası

Aydın, S.& Emiroğlu, K.& Özsoy, E.& Türkoğlu, Ö. (2005). **Küçük Asya'nın Bin Yüzü: Ankara**, Ankara: Dost Yayınevi

Bağlum, K. (1992). **Beşbin Yılda Nereden Nereye Ankara**, Ankara

Bahar, B. L. (2003). **Efsaneden Tarihe Ankara Yahudileri**, İstanbul: Pan Yayıncılık

Bali, R. N. (2007). **Tarz- ı Hayat'tan Life Style'a**, İstanbul: İletişim Yayınları

Baydar, O. (1999). **"Muasır Medeniyet" Ütopyasından "Köşe Dönme" Hayaline**, Cumhuriyet Modaları, İstanbul: Tarih Vakfı Yayınları.

Belge, M. "Türkiye'de Günlük Hayat", **Cumhuriyet Dönemi Türkiye Ansiklopedisi**, 1983 .C.3, s. 836- 860

Berkes, N. (2008). **Türkiye'de Çağdaşlaşma**, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları

**"Beş bin yıllık bir tutkudur Çin mutfağı"** (2007), Hürriyet, 10 Haziran.

Bilgen, H. (1985). "Ankara'da Günlük Yaşam 1928-38", **Mimarlık**, S.212-213, s. 17-21

Bingöl, R. (2005). **Restoran İşletmeciliği**, İstanbul: Timaş Yayınları

**"Boğaziçi"** ( 2005). Hürriyet, 6 Mayıs.

Bourdieu, P. ( 1979). **La Distinction, Critique Sociale de Jugement**, Minuit, Paris

\_\_\_\_\_ ( 1995). **Pratik Nedenler Eylem Kuramı Üzerine**, İstanbul: Kesit Yayıncılık

\_\_\_\_\_ ( 2005). “Habitus”. **Habitus: A Sense Of Place**, England: Ashgate Publishing

Bourdieu, P. & Wacquant L. ( 2007). **Düşünümsel Bir Antropoloji İçin Cevaplar**, İstanbul: İletişim Yayınları

Bonnet, E. ( 2004). **Les Critiques Gastronomiques: Quelques Caracteristiques d'une Activite experte**, Societes contemporaines, No: 53. ( erişim adresi: <http://www.caim.info/revue-societes-contemporaines-2004-1-page135.htm>)

Bozdoğan, S. (2002). **Modernizm ve Ulusun İnşası**, İstanbul: Metis Yayınları

**Budakaltı: Mevsime göre çiçek düzenlemesi** ( 2004). Hürriyet, 9 Temmuz.

**Budakaltı: Adresi aynı zamanda ismi** ( 2004). Hürriyet, 3 Aralık.

Cantek, L.F. Şenol (2003). **Yabancılar ve Yerliler Başkent Olma Sürecinde Ankara**, İstanbul: İletişim Yayınları

Çetin, H. (2003). “**Gelenek ve Değişim Arasında Kriz: Türk Modernleşmesi**, Doğu Batı, S.25, s.11-39

Edles, L.D. (2002). **Cultural Sociology in Practice**, BlackWell Publishers.

Engin, G. (2008). **Kadın Öykülerinde Ankara**, İstanbul: Sel Yayıncılık

Evren, B. (1998). **20'li Yılların Bozkır Kasabası Ankara**, İstanbul: AD Kitapçılık

Faroqhi, S. (1997). **Osmanlı Kültürü ve Gündelik Yaşam**, İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları

Fırat, N. İ. (1994). “Ankara Palas ve Restorasyonları”, **Ankara Ankara**, s. 475-485

Geray, H. (2006). **Toplumsal Araştırmalarda Nicel ve Nitel Yöntemlere Giriş**, Ankara: Siyasal Kitabevi

Gökçe, B. (2004). **Toplumsal Bilimlerde Araştırma**, Ankara: Savaş Yayınevi

Göle, N. (2004). **Mühendisler ve İdeoloji**, İstanbul: Metis Yayınları

Grefe, C. (1994). **Hamburger Çağı**, İstanbul: İletişim Yayınları

Günver, S. (1999). “ **Ankara’nın İlk Lokantaları**”, Ankara Mutfak Kültürü ve Yemekleri, s.53-60

Gürsoy, D. (1995). **Yemek ve Yemekçiliğin Evrimi**, İstanbul: Kurtiş Matbaacılık

\_\_\_\_\_ (2004). **Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz**, İstanbul: Oğlak Yayıncılık

İmge, O. (2006). **Tek Partili Dönemde Ankara**, Ankara: Dipnot Yayınları

**İşte Ankara** (1964), Ankara, Ankara Gazeteciler Cemiyeti, Kültür Yayınları, No:1

Kahraman, H. B. (1999). “Cumhuriyet, Değişim ve Değiştirmek”, **Cumhuriyet Modaları**, İstanbul: Tarih Vakfı Yayınları

Keleş, R. (1998). **Kent bilim Terimleri Sözlüğü**, Ankara: İmge Kitabevi

Kemal, M. (1983). **Türkiye’nin Kalbi Ankara**, İstanbul: Çağdaş Yayınları

Kıray, M. B.(1999), **Toplumsal Yapı Toplumsal Değişme**,İstanbul: Bağlam Yayınları

Kongar, E. (2000). **21.Yüzyılda Türkiye**, İstanbul: Remzi Kitabevi

\_\_\_\_\_ (2006), **Toplumsal Değişme Kuramları ve Türkiye Gerçeği**, İstanbul: Remzi Kitabevi

Kurşunlu, M. K. (1999).”Karpiç Lokantası”, **Ankara Mutfak Kültürü ve Yemekleri**, s.27-31

Mason, J.( 2002), **Qualitative Researching**, London: Sage Publication

Neuman, W.Lawrence (2007), **Toplumsal Araştırma Yöntemleri**, Cilt 1,İstanbul: Yayın Odası

Ortaylı, İ. (1994). “19. Yüzyılda Ankara”, **Ankara Ankara**, s. 109-119

Osmay, S. (1998). “1923’ten Bugüne Kent Merkezlerinin Dönüşümü”, **75 Yılda Değişen Kent ve Mimarlık**, s. 139-154

Öncü, A.& Weyland, P. (2005). **Mekan, Kültür, İktidar**, İstanbul: İletişim Yayınları

Özdemir, N. (2005). **Cumhuriyet Dönemi Türk Eğlence Kültürü**, Ankara: Akçağ Yayınları

**“Pişmemiş dolma bile yaptı”** (2008), Hürriyet, 27 Eylül.

Sağdıç, O. (2004). **Bir Zamanlar Ankara**, Ankara

Soysal, S. ( 1973). **Yenişehir’de Bir Öğle Vakti**, Ankara: Bilgi Yayınevi



Spang, Rebacca L.(2007). **Restoranın İcadı**, Ankara: Dost Kitabevi

Şenyapılı, T. ( 2004). **Barakadan Gecekonduya**, İstanbul: İletişim Yayınları

Şenyapılı, Ö. (2005). **Gençlik Yıllarımın ( Ve Öncesinin) Ankarasında Eğlenme-Dinlenme Mekanları, Cumhuriyet'in Ankara'sı**, Ankara: ODTÜ Yayıncılık.

Tanpınar, A.H. (2003). **Beş Şehir**, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları

Tanrıkulu, D. (1985). “Ankara’da Eğlence Yaşamı 1928-38”, **Mimarlık**, S.212-213, s.22-27

Tarhan, B. A. (2006). “Ankara, Kent ve Modernleşme”, **Sanki Viran Ankara**, s. 107-148

Tekeli, İ. (1998). “Türkiye’de Cumhuriyet Döneminde Kentsel Gelişme ve Kent Planlaması”, **75 Yılda Değişen Kent ve Mimarlık**, s.1-24

\_\_\_\_\_ (1999). “Değişenin Değiştirme Zorunluluğu Var Mı?”, **Cumhuriyet Modaları**, İstanbul: Tarih Vakfı Yayınları

**Türkçe Sözlük** (2000). Ankara: Arkadaş Yayınevi

**Türkiye'nin İlk Mcdonal's Hamburger Restoranı Taksim'de Açıldı**, (1986), Hürriyet, 24 Ekim.

Uludağ, Z. (1998). “Cumhuriyet Döneminde Rekreasyon ve Gençlik Parkı Örneği”, **75 Yılda Değişen Kent ve Mimarlık** s.65-74

Ünal, A.Z. ( 2004). “ **Sosyal Tabakalaşma Bağlamında Pierre Bourdieu'nün Kültürel Sermaye Kavramı**”, Yayınlanmamış Doktora Tezi

Ünsal, A.(1999). “Cumhuriyet'in Lokantaları”, **Cumhuriyet Modaları**, İstanbul:  
Tarih Vakfı Yayınları

Üsdiken, B. ( 1994), “*Eski Beyoğlu Lokantaları*”, Toplumsal Tarih

Yalım, İ. ( 2002). Ulus Devletin Kamusal Alanda Meşrutiyet Aracı: Toplumsal Belleğin Ulus Meydanı Üzerinden Kurgulanma Çabası, **Ankara'nın Kamusal Yüzleri**, İstanbul: İletişim Yayınları.

“**Yemek sunumu en şık 10 restoran**” (2006), Hürriyet, 10 Haziran.

Yıldırım, A&Şimşek, H. (2000), **Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri**, Ankara: Seçkin Yayıncılık

Yırtıcı, H. (2005), **Çağdaş Kapitalizmin Mekansal Örgütlenmesi**, İstanbul: İstanbul Bilgi Üniversitesi Yayınları

## İNTERNET KAYNAKLARI

“TülayGerman”(2007),<http://www.kalan.com/scripts/Dergi/Dergi.asp?t=38&yid=34>

42

‘Mel’s Süreyya’nın adını yaşıyor’ (2005)

<http://milliyet.com.tr/2005/03/31/pazar/yazkarduz.html>,

“Piknik” (2006), <http://www.ergir.com/Piknik.htm>

“Uzun Uzun Kavaklar”( 2006), [http://indeksiletisim.com/platin.asp?type\\_no=164](http://indeksiletisim.com/platin.asp?type_no=164)

“Lokantacılığımızınbabası;Baba'Karpıç(2007),

<http://www.buyukkeyif.com/readArticle.Jsp?objectID=5000000000018850>

“Körfez Lokantası” (2006), <http://mimarlarodasiankara.org/?id=134>

<http://www.burgerking.com.tr/hakkımızda.asp> (2007)

İftar yemeğinin en iyi 10 adresi :

<http://eniyion.hurriyet.com.tr/default.aspx?mekanID=1128&siraID=3500&hID=9876236&mKat=1>

<http://mcdonalds.com.tr/McDonaldsInternational.asp?mainId=0&subId=0> (2007)

<http://www.kfcturkiye.com>

[www.washingtonrestaurant.com.tr](http://www.washingtonrestaurant.com.tr)

[www.rv.com.tr](http://www.rv.com.tr)

[www.korfezlokantasi.com.tr](http://www.korfezlokantasi.com.tr)

[www.zengerpasa.com.tr](http://www.zengerpasa.com.tr)

[www.budakalti.com](http://www.budakalti.com)

KARPIÇ



ANKARA PALAS'A AİT MENÜ



## ANKARA PALAS CUMHURİYET BALO SALONU



## BOĞAZIÇI LOKANTASI





## BOĞAZIÇI LOKANTASI İÇ VE DIŞ MEKAN



## TARİHİ ÇİÇEK LOKANTASI



# PIKNIK



## 2008 YILINA AİT PİKNIK MENÜSÜ

<b><u>Salatalar</u></b>			
<i>İzgara Tulum Peynirli Salata</i>	8.00		
<i>Beşat Peynirli ve Cevizli Salata</i>	8.00		
<i>Karışık Salata</i>	7.00		
<i>Yeşil Salata</i>	7.00		
<i>Çoban Salatası</i>	7.00		
<i>Salata Üzeri İzgara Tavuk</i>	10.00		
<i>Salata Üzeri İzgara Biftek</i>	11.00		
<i>Salata Üzeri Fıstık Simit</i>	10.00		
<i>Tom Bahçkl Salata</i>	9.00		
<b><u>Piknik Övdler</u></b>			
<i>Menemen</i>	7.00		
<i>Omlet Çaptleri</i>	6.00		
<i>Sahanda Patates</i>	3.00		
<i>Sahanda Sucuklu Hamur</i>	6.00		
<i>Günün Çorbası</i>	4.00		
<i>Patates Tava</i>	4.00		
<i>Patates ve Soslu Tava</i>	7.50		
<i>Turfu</i>	8.00		
<i>(Domates soslu soslu patates tava ile)</i>			
<i>Patates Üzeri İzgara Tavuk</i>	10.00		
<i>Patates Üzeri İzgara Biftek</i>	11.00		
<i>Patates Üzeri İzgara Köfte</i>	10.00		
<i>Çöp Şiş</i>	10.00		
<i>Kuzu Şiş</i>	12.50		
<i>Tavuk Söğüş Bezelyeli Pilav ile</i>	8.50		
<i>Piknik Usulu Çiğir</i>	9.00		
<i>Şiş Köfte</i>	9.00		
<i>Lezlek veya Yayın Tava</i>	12.00		
<i>Midyeye Tava</i>	7.00		
<i>Spagetti Bolognese</i>	7.00		
<i>İzgara Böreği</i>	5.00		
<b><u>Sıcak İçecekler</u></b>			
<i>Portakal suyu</i>	4.00		
<i>Taze sıkılmış limon suyu</i>	4.00		
<i>Greyfurt suyu</i>	4.00		
<i>Soda</i>	1.50		
<i>Ayran</i>	2.00		
<i>Coca-cola</i>	2.50		
<i>Coca-cola light</i>	2.50		
<i>Fanta</i>	2.50		
<i>Sporite</i>	2.50		
<i>Cappuccino</i>	3.00		
<i>Su</i>	1.00		
<b><u>Sıcak Sandviçler</u></b>			
<i>(Bağat ekmeği veya kapak ekmeği ile)</i>			
<i>Beşat Peynirli Sandviç</i>	4.00		
<i>Kaşar Peynirli Sandviç</i>	4.00		
<i>Salatalık, Peynirli Sandviç</i>	4.50		
<i>Çoban Sarması, Peynirli Sandviç</i>	4.50		
<i>Hindli Sarması Sandviç</i>	7.00		
<i>Hindli Fıstık Sandviç</i>	7.50		
<i>Tom Bahçkl Sandviç</i>	9.50		
<i>Ketchup Sandviç</i>	9.50		
<i>Simitli Fıstık Sandviç</i>	9.00		
<b><u>Sıcak Sandviçler</u></b>			
<i>Çiğir Sandviç</i>	8.50		
<i>Tuz Çaptler</i>	1.00-6.50		
<b><u>Sandviç ekmeği içinde</u></b>			
<i>İst Döğ</i>	3.00		
<i>İst Döğ Peynirli</i>	3.50		
<i>Soslu Sandviç</i>	6.00		
<i>Kaşarlı Sandviç</i>	8.50		
<b><u>Bağat ekmeği içinde</u></b>			
<i>Tavuklu, Patatesli Sandviç</i>	7.50		
<i>Patatesli ve Peynirli Sandviç</i>	7.00		
<i>Biftekli Sandviç</i>	10.00		
<i>Biftekli ve Peynirli Sandviç</i>	11.00		
<i>Çiğir Sandviç</i>	9.00		
<i>Hindli, Peynirli Sandviç</i>	7.00		
<i>Piknik Kuru</i>	7.00		
<i>Midyeye Tava Sandviç</i>	7.00		
<b><u>Tatlılar</u></b>			
<i>Eren Kurumu</i>	5.00		
<i>Eren Sokulu</i>	4.00		
<i>Çikolatalı Krepp</i>	5.50		
<i>Haruçlu Kek</i>	6.00		
<i>Çikolatalı Kek</i>	6.00		
<i>Kestane İstik Pafting</i>	6.50		
<i>Sokulu Meyveli Mhülleli</i>	6.50		

## KÖRFEZ LOKANTASI



## RV RESTAURANT





## WASHINGTON RESTAURANT





## ZENGER PAŞA KONAĞI RESTAURANTI YEMEK SALONLARI





## BUDAKALTI RESTAURANT



## 2008 YILINA AİT BUDAKALTI RESTAURANTININ MENÜSÜ

### SALATLAR / SALADS

**001** **Swift Salata** 15,00 TL  
 Swift Salata  
 Halka, mayonez, yumurta sarısı, domates, yeşil soğan  
 (Salad with rings of hard-boiled egg, mayonnaise, tomatoes, green onions)

**002** **Avokado ve Zeytin Salatası** 15,00 TL  
 Avokado, zeytin, domates, yeşil soğan, limon suyu  
 (Avocado, olive, tomatoes, green onions, lemon juice)

**003** **Super Salata** 15,00 TL  
 Avokado, zeytin, domates, yeşil soğan, limon suyu  
 (Avocado, olive, tomatoes, green onions, lemon juice)

**004** **Soğuk Patatesli Salata** 14,00 TL  
 Soğuk patates, domates, yeşil soğan, limon suyu, mayonez  
 (Cold potato, tomatoes, green onions, lemon juice, mayonnaise)

**005** **Sezar Salatası** 14,00 TL  
 Halka, yeşil soğan, limon suyu, sezar sosu, parmesan peyniri  
 (Salad rings, green onions, lemon juice, Caesar dressing, parmesan cheese)

**006** **Rizoto Salatası** 15,00 TL  
 Rizoto, domates, yeşil soğan, limon suyu, sezar sosu  
 (Rizotto, tomatoes, green onions, lemon juice, Caesar dressing)

**007** **Sevdi Salatası** 14,00 TL  
 Sevdikleriniz için hazırlanan özel salata  
 (Special salad for your loved ones)

**008** **Yaprak Salatası** 13,00 TL  
 Halka, yeşil soğan, limon suyu, sezar sosu  
 (Salad rings, green onions, lemon juice, Caesar dressing)

**009** **Yaprak Salatası** 14,00 TL  
 Halka, yeşil soğan, limon suyu, sezar sosu, parmesan peyniri  
 (Salad rings, green onions, lemon juice, Caesar dressing, parmesan cheese)

**010** **Yaprak Salatası** 13,00 TL  
 Halka, yeşil soğan, limon suyu, sezar sosu  
 (Salad rings, green onions, lemon juice, Caesar dressing)

**011** **Sevdi Salatası** 15,00 TL  
 Sevdikleriniz için hazırlanan özel salata  
 (Special salad for your loved ones)

**012** **Sevdi Salatası** 15,00 TL  
 Sevdikleriniz için hazırlanan özel salata  
 (Special salad for your loved ones)

**013** **Sevdi Salatası** 15,00 TL  
 Sevdikleriniz için hazırlanan özel salata  
 (Special salad for your loved ones)

**014** **Sevdi Salatası** 15,00 TL  
 Sevdikleriniz için hazırlanan özel salata  
 (Special salad for your loved ones)

**015** **Sevdi Salatası** 15,00 TL  
 Sevdikleriniz için hazırlanan özel salata  
 (Special salad for your loved ones)

**016** **Sevdi Salatası** 15,00 TL  
 Sevdikleriniz için hazırlanan özel salata  
 (Special salad for your loved ones)

**017** **Sevdi Salatası** 15,00 TL  
 Sevdikleriniz için hazırlanan özel salata  
 (Special salad for your loved ones)

**018** **Sevdi Salatası** 15,00 TL  
 Sevdikleriniz için hazırlanan özel salata  
 (Special salad for your loved ones)

**019** **Sevdi Salatası** 15,00 TL  
 Sevdikleriniz için hazırlanan özel salata  
 (Special salad for your loved ones)

**020** **Sevdi Salatası** 15,00 TL  
 Sevdikleriniz için hazırlanan özel salata  
 (Special salad for your loved ones)