



Osmanlı Mutfağının Yemek, Fiyat, Mekân ve Ekonomik Bakımdan Değerlendirilmesi: İstanbul Örneği (Evaluation of Ottoman Cuisine in Terms of Food, Price, Space and Economy: Istanbul Example)

*Ayşenur AKKAYA^a , Selman BAYRAKCI^b , Ceyhan Can ÖZCAN^b 

^a Beykent University, Faculty of Fine Arts, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Istanbul/Turkey

^b Necmettin Erbakan University, Faculty of Tourism, Department of Tourism Management, Konya/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim

Tarihi:24.07.2018

Kabul Tarihi:02.09.2018

Anahtar Kelimeler

Osmanlı mutfağı

Restoran

Ekonomi

İstanbul

Öz

Araştırmanın amacı Osmanlı mutfağı konseptli restoranları yemek, fiyat, mekân bakımından değerlendirmek için müşterilerin ve işletme sahiplerinin görüşlerini almak, yemek kültürünün gelişimine ve Türkiye ekonomisine sağladığı katkıları ortaya çıkarmaktır. Bu araştırma, Osmanlı dönemine ait yemeklerin günümüz restoranlarında ne düzeyde yapıldığının ölçülmesi ve Osmanlı mutfağı konseptli restoranlarının müşterilerin ve işletme sahiplerinin gözünden değerlendirilmesi bakımından önem arz etmektedir. Araştırmada öncelikle literatür taraması yapılmış ve Osmanlı mutfağı kavramı açıklanmıştır. Ardından restoranlarda yemek, fiyat ve mekân konusu üzerinde durulmuştur. Araştırmada yöntem olarak İstanbul'daki Osmanlı mutfağı konseptli restoranlar incelenerek yarı yapılandırılmış form hazırlanmış ve nitel araştırma yöntemlerinden derinlemesine mülakat tekniği kullanılarak müşterilere ve işletme sahiplerine sorular sorulmuştur. Elde edilen bulgulara göre; Osmanlı mutfağı konseptli restoranlara giden müşteriler menülerde yer alan yemekleri yetersiz fakat lezzet ve hijyen bakımından yeterli bulmuşlardır. Bununla birlikte yemek-fiyat oranını makul bulmamışlar; fakat fiyat-mekân oranını makul bulmuşlardır. Bir diğer sonuca göre Osmanlı mutfağı konseptli restoranların, gastronomi alanında yapılan aktivitelerin, satılan yemek kitaplarının, televizyonun, yemek programlarının ve dergilerin ülke ekonomisine katkı sağladığı görülmektedir.

Keywords

Ottoman cuisine

Restaurant

Economy

İstanbul

Abstract

The aim of the research is to get the opinions of customers and business owners to evaluate the Ottoman cuisine concept restaurants in terms of food, price and space, the development of food culture and contribution to Turkey's economy is to uncover. This research is important in terms of measuring the level of Ottoman cuisine in today's restaurants and evaluating Ottoman cuisine concept restaurants in terms of customers and business owners. In the research, literature search was done firstly and the concept of Ottoman cuisine was explained. Then the focus was on food, price and space in restaurants. In the method of research, semi-structured form was prepared by analyzing Ottoman cuisine concept restaurants in Istanbul and questions were asked to customers and business owners using in-depth interview techniques from qualitative research methods. According to the findings, customers going to Ottoman cuisine concept restaurants found that the meals in the menus were inadequate but adequate in terms of taste and hygiene. However, they did not find the meal-price ratio reasonable; but they found the price-space ratio to be reasonable. At the same time it has been understood that Ottoman cuisine concept restaurants, gastronomic activities, cookbooks, television, food programs and magazines contribute to the economy.

* Sorumlu Yazar.

E-posta: aysenurakkaya@beykent.edu.tr (A. Akkaya)

Makale Künyesi: Akkaya, A., Bayrakçı, S. ve Özcan, C. C. (2018). Osmanlı Mutfağının Yemek, Fiyat, Mekân ve Ekonomik Bakımdan Değerlendirilmesi: İstanbul Örneği, Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 6(3), 60-80