

## 1888'den Günümüze Hacı Abdullah Lokantası<sup>1</sup>

Osman GÜLDEMİR

T. C. Anadolu Üniversitesi  
Eskişehir Meslek Yüksekokulu  
Aşçılık Programı  
E-posta: osmanguldemir@gmail.com

### ÖZ

Ülkelerin yemek kültürlerinin sunumunda yiyecek içecek işletmelerinin rolü büyüktür. Bunlar içerisinde lokantalar da büyük paya sahiptir. Çalışmada; misafir ağırlamada geçmiş 1888'e dayanan ve ahilik-lonca anlayışıyla ustadan çırağa devrolunarak günümüze kadar hayatını devam ettiren Hacı Abdullah Lokantası'nın işleyiş öyküsünün ortaya koyulması amaçlanmıştır. Bu doğrultuda nitel araştırma yaklaşımıyla, işletme yöneticisi ve kanaat önderiyle görüşülmüş, ilgili medya yayınları ve alanyazın ile ilişkilendirilerek metinleştirilmiştir. Gerek fiziki ortamın otantikliği ve personelin meslek icrası, gerekse misafirlerine sundukları yiyecek ve içeceklerle Hacı Abdullah Lokantası Türk mutfak kültürünü temsil eden bir işletmedir. Lokanta hakkında derinlemesine görüşmeler ve gözlemler yapılarak daha anlamlı bilgiler elde edilmesi farklı disiplinler için de faydalı olacağı düşünülmektedir.

*Anahtar sözcükler:* Kurum tarihi, lokanta, İstanbul, ahilik, esnaf lokantası, Hacı Abdullah Lokantası

### GİRİŞ

Canlılar yaşamak için içgüdüsel olarak beslenir, barınır, giyinir, dinlenir, mücadele eder ve çoğalırlar. Bu durum ilk çağlardan bu güne insanların yemek içmekle ilgili bir takım kurallar ortaya koymalarına neden olmuştur. Gittikçe damıtılarak gelişen bu kurallar, zamanla toplumların kendi kurallarına ve değerlerine uygun gelenek, görenek, töre ve törenleriyle birleşerek toplumun kendisine özgü mutfak kültürünü yaratmaktadır. Dünyanın ünlü mutfakları arasında yer alan Türk mutfağı da binlerce yıl süren gelişimi içinde mutfak mimarisi, araç gereçleri, yemek çeşitleri, pişirme yöntemleri, sofraya düzenleri, servis şekilleri, hazırlanan yiyecekleri ile kendine özgü bir mutfaktır. Bu mutfağın zenginliği ortadadır ancak bilinirliği yeterli düzeyde değildir (Halıcı 1999: 6; Güvenç 2005: 13).

---

<sup>1</sup> Bu çalışma, Anadolu Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri Komisyonunca kabul edilen 1209E152 no'lu *Türkiye Turizmi Sözlü Tarih Projesi* kapsamında desteklenmiştir.

Mutfak kültürlerinin bilinirliğinin, yiyecek ve içecek bazında, bir şekilde de ritüelleriyle tanıtımında lokantaların payı büyüktür. “*Tabldot, alakart veya özel yemek ve bu yemeklere uygun servisler ile yeme-içme ihtiyaçlarını karşılayan tesisler*” (Resmi Gazete 2005) olarak tanımlanan lokantalar insanların evleri dışında gıda tüketimi gerçekleştirdikleri mekânlardır. Bu mekânlarda yerli ve yabancı turistler yeni lezzetler keşfedebilmekte, beğenilerini ağızdan ağıza aktarabilmektedirler. İstanbul’da Hacı Abdullah, Hüsnü Tabiat, Pandeli, Kanaat gibi mekânlar Türk mutfağı geleneklerini sürdüren işletmelerin en göze çarpanlarıdır (Subaşı ve Geiger 2006: 7; Bayraktaroğlu 2009: 103; Ünsal 2010: 413). Bu lokantalardan Hacı Abdullah; Selçuklu devletindeki ahiliğin<sup>2</sup> ve devamında Osmanlı devletinde lonca teşkilatı olarak bilinen mesleki örgütün günümüz uzantısına bir örnek niteliğindedir. Mesleklerde usta çırak ilişkisinin korunması; mesleklerin süregelmesi gibi hususlarda oldukça etkili olan ahilik; günümüzde işlevini meslek odalarına ve bir nebze de dernekler ile vakıflara bırakmıştır<sup>3</sup> (Uncu 1996: 171). Yapılan işin ustadan çırağa nakledildiği; çırağın yetişip ehil olduktan sonra ustasının yerine geçmesi sistemi olan ahiliğin günümüz lokantacılığında örneklerine çok sık rastlamak pek mümkün değildir.

## AMAÇ VE ÖNEM

Çalışmada, ustadan çırağa devrolarak 1888’den günümüze hizmet veren Hacı Abdullah Lokantası’nın öyküsünün ortaya koyulması amaçlanmaktadır. Gerek olağan dışı işleyiş biçimiyle; gerekse yerli yabancı devlet adamı, sanatçı, yazar gibi ünlüleri ağırlayarak Türk mutfağının tanıtımında etkisi olması gibi nedenlerden ötürü Hacı Abdullah Lokantası’nın ele alınması önemli görülmektedir.

## YÖNTEM

Çalışmada nitel araştırma yöntemlerinden mülakat ve derleme yöntemleri kullanılmıştır. Lokanta işletmecisi ve Türk mutfağı alanında bir kanaat önderiyle bire bir görüşmeler yapılmış, bu görüşmelerin ses kaydı tutulmuştur. Ardından ses kayıtları yazıya çevrilmiştir. Ayrıca hâlihazırda bulunan TV kayıtları, gaze-

<sup>2</sup> Ahi kelimesi “olgun kişilik”, “eli açık”, “cömert”, “yardım sever”, “arkadaş” anlamlarına gelir. Terim olarak ise; Anadolu’da 13. yy.da kurulan ve belli bir süre içerisinde kurallarını işlemiş, esnaf ve sanatkârlar birliğini ifade der. Ahilik, insanları birlik, beraberlik içinde örnek insan olmaya, tertemiz bir kardeşliğe, işini, sanatının ehli olmaya, doğru ve dürüst olmaya, insanlara yardım etmeye eğiten bir sosyal dayanışma örgütü idi (Uslu 1988: 43; Halıcı 2013: 1).

<sup>3</sup> Bu kuruluşun temelleri, o kadar sağlam atılmış, kuralları zamanın ve toplumun gereklerine ve şartlarına o kadar uydurulmuş ki, bu kurallar zamanla şehir ve kasabaların belediye hizmetleri ve bu hizmetlerin denetimi için örnek alınmış narh ve nizamnameler ya da kanunnameler şeklinde resmileştirilmiştir (Yalkın 1996: 180).

te, dergi, vb materyallerden çalışmanın konusuyla ilişkili içeriği alanyazınla ilişkilendirilerek metinleştirilmiştir.

## HACI ABDULLAH LOKANTASI VE TARİHİ



Şekil 1. Hacı Abdullah Lokantasının Logosu

Hacı Abdullah Lokantasının kuruluş hikâyesini şu anki işletmecilerinden H. Abdullah KORUN şu şekilde aktarmaktadır:

“Geçmişte Osmanlı topraklarında lokantacılık anlayışı bulunmazmış, gelen yerli ve yabancı konuklar sarayda veya konaklarda ağırlandırmış. II. Abdülhamit Han, Avrupa’da lokantacılık kültürünün genişlediğini fark ederek, İstanbul’da da sık bir mekânın açılmasını emretmiş. Bu emre istinaden Karaköy rıhtımında bir lokanta açılmış ve ismi de ‘Victoria’ koyulmuş. Saray mutfağında takdir ve beğeni sahibi Abdullah Efendi’de lokantanın başına geçirilmiş. Selçuklu döneminde ahilik, Osmanlı döneminde ise lonca olarak bilinen teşkilatta yer alan ‘İşini sağlam yapmayanın pabucu dama atılır’ sözünden de anlaşıldığı şekilde işini doğru ve dürüst yapmayan kişi meslekten men edilir ve bir daha o işi yapamazlarmış<sup>4</sup>. Bu görgü ve ahlak ile yetişen Abdullah Efendi, mesleğini layığıyla icra eder ve o kadar güzel yemek yaparmış ki, değil meslekten men edilmek, kimse bu lokantaya ‘Victoria’ demezmiş, her müdavim ‘Abdullah Efendi Lokantası’ olarak dile getirmiş...”

Hacı Abdullah Lokantası’nın asırlık tarihi ‘ahilik teşkilatı’nın devamı niteliğindedir. Köklü kuruluşlar, ya babadan oğula geçerek, ya da para ile şirketler tarafından satın alınarak el değiştirirken; Hacı Abdullah Lokantası’nda sistem bu ikisi de değildir. Hacı Abdullah Lokantası’nın 1888 yılında başlayan işletmesi *ustadan çırağa devralınarak* devam etmiştir. Ülkeleri adına İstanbul’u ziyaret eden resmi ve özel heyetler, ayrıca yerli konuklar da “Abdullah Efendi”de ağırlandırmış. 1915 yılında ise “Abdullah Efendi Lokantası” tabelasında da bu ismi kul-

<sup>4</sup> Osmanlı döneminde belirlenen kurallara uymayarak, düşük kaliteli mal ve hizmet üreten esnafa çeşitli cezalar verilmiştir (Yalkın 1996: 180).

lanarak, Karaköy Rıhtımı'ndan Beyoğlu'na taşınır. İstiklal Caddesi üzerinde bulunan Rumeli Han'ın zemin katında hizmetine devam eder. Abdullah Efendi'nin vefatından sonra oğlu Hikmet Abdullah lokantayı belli bir süre işletir ama ne yazık ki onun da vefatıyla mirasçılar işi yürütemezler (Korun 1949; Hacı Abdullah, 2013).

Beyoğlu Rumeli Han'da Abdullah Efendi'nin yetiştirdiği Hacı Salih, usta çırak nöbet değişimiyle, eski adı Bursa Sokak ve Ahududu Sokak, yeni adıyla Sadri Alışık olan, Türk Sineması'nın kalbinin attığı sokakta "Hacı Salih" isminde bir lokanta açar (Korun 1949; DailyMotion, 11.10.2012; Hacı Abdullah 2013).

"Abdullah Efendi" ve "Hacı Salih" adıyla kalitesinden hiç taviz vermeden Osmanlı-Türk Mutfağı'nın bütün özelliklerini taşıyan lokanta, 1958 yılında şimdiki bulunduğu yerine, Ağa Camii yanındaki Sakızağacı Caddesi'ne taşınır. Lokantaya adını veren "Hacı Salih", ilerleyen yaşını göz önünde bulundurarak, geleneğe uyar ve yetiştirdiği çıraklarına, yani hizmetin "emekçilerine", "ustalarına" devreder. Kalite ve hizmetin onurunu, güzelliğini bugüne taşıyan "Hacı Salih" ismi, resmiyet gereği değişmek zorunda kalınır. 1983 yılında yine 1888'li yıllardaki ismine tekrar kavuşur ve "Hacı Abdullah" ismini alır (Korun 1949; Hacı Abdullah 2013).

Ustasından 1983 yılında işletmeyi devralan H. Abdullah KORUN, Rasim AKCAN, Fahri GÜNDÜZ ve Mehmet GÜLEN lokantanın şu anki sahipleridir. Hacı Abdullah Lokantası'nın şu anda bulunduğu bölge olan Beyoğlu, asırlardır farklı dil, din ve kültürlerle ev sahipliği yapmış, her daim işlek ve gözde bir bölgedir. (Korun 1949; YouTube 09.01.2012). Bugün lokantanın bulunduğu bu işlek ve gözde bölgesinde Hacı Abdullah Lokantası en pahalı lokantalardan birisidir; öğle ve akşam yemekleri için iş adamlarını/kadınlarını ve turistleri ağırlarlar. Geçmişteki şekilde, aynı tadı ve atmosferi korumayı hedeflerler. Tanıtım materyallerinde gelenekselliği vurgulayan ifadeler kullanırlar (Karaosmanoğlu 2009: 353).

### **LOKANTANIN FİZİKİ YAPISI VE ÇALIŞANLARI**

Lokanta'nın giriş kapısının sol kısmında, kapı genişliğinde ve yüksekliğinde iki ana kısımdan oluşan vitrinde çeşitli kavanozlarda rengârenk kompostolar, turlar ve mevsime göre meyveler yer almaktadır. Bu vitrinin sol üst tarafında, binaya doksan derece açıyla monte edilmiş, bu şekliyle İstiklal Caddesi ve Ağa Camii Atıf Yılmaz Caddesi'nin aşağı kısımlarından da görülen tabelası bulunmaktadır. Giriş kapısının üzerinde "*hacı Abdullah lokantası since 1888*" yazmak-

tadır. Kapının sağında ise Kültür ve Turizm Bakanlığı'nın teftişiyle verilen "2. Sınıf Lokanta" levhası; bu levhanın hemen altında ise menü yer almaktadır.



Fotoğraf 1. Giriş Kapısı ve Vitrini



Fotoğraf 2. Tabelası

Kapıda sürekli bir karşılayıcı (doorman) bulunmaktadır. Konukları karşılamaya yönelik yabancı dil bilgisi olan bu kişi, gelenlere kapıyı açmakta ve içeride hazır bulunan servis elemanlarına yönlendirmektedir. Servis elemanları da lokantanın doluluk durumuna ve konukların bulunmak istediği yer tercihinine göre konuğu yerleştirmektedir.



Fotoğraf 3. Bab-ı Hümayun Salonu

Giriş kapısından girildiğinde sağ duvarda, farklı büyüklük ve özelliklerde aydınlatmalı vitrinler bulunmaktadır. Bu vitrinlerde çeşitli ballar, turşular, reçeller, kompostolar, şuruplar ve meyveler bulunmaktadır. Sol tarafta ise 45 kişi kapasiteli "Bab-ı Hümayun Salonu" bulunmaktadır.

Bu salondan biraz ilerlendiğinde kısa koridorun solunda vestiyer, sağında duvarla asılı kurutulmuş Siirt narları ile mevsime göre çeşitli sebze ve meyveler; biraz ileride sağda ise kasa yer almaktadır.



Fotoğraf 4. Matbah-1 Amire Salonu



Fotoğraf 5. Lalezar Salonu

Koridorun akabinde sol tarafta servis mutfağı bulunmaktadır. Çeşitli zeytinyağlıların, salataların, yemeklerin ve tatlıların konuklarca da rahatlıkla görölmesi için camekânlar kullanılmaktadır. Bu alanın sağ tarafında ise 26 kişi kapasiteli “Matabah-1 Amire Salonu” yer almaktadır.



Fotoğraf 6. Kubbealti Salonu

Bu bölümün biraz ilerisinde sağ tarafta merdivenler ve hemen ilerisinde ise 70 kişi kapasiteli “Lalezar Salonu” bulunmaktadır.

Merdivenlerden yukarı çıkılınca 50 kişi kapasiteli “Kubbealti Salonu”; inince ise tuvaletler bulunmaktadır.

Lokantanın tüm salonlarında çeşitli ölçülerde kahverengi ahşap yemek masaları bulunmaktadır. Bu masaların üzerinde sarı renkli altlık ve üzerinde de pamuklu beyaz masa örtüleri bulunmaktadır. Her masada kişi kapasitesine göre servis tabağı; çorba kaşığı, ana yemek bıçağı ve ana yemek çatalı; servis peçete-



si; su bardakları; tuzluk, karabiberlik, pul biberlik ve kürdandan oluşan kuver<sup>5</sup> hazır bulunmaktadır.

Lokantanın çeşitli yerlerinde farklı özelliklerde vitrinler ve bu vitrinlerde mutfak kap kacakları ile çeşitli gıdalar yer almaktadır. Ayrıca duvarlarda da otantikliği sağlayan tablolar, minyatürler, Osmanlı Türkçesi yazılı hatlar ve fermanlar bulunmaktadır. Mekânın duvarlarında ve mobilyalarında bordo, kahverengi, altın yıldız renkleri hâkimdir ve genellikle karanfil, lale gibi çiçek motifleri dikkat çekmektedir.



Fotoğraf 7. Vitrin Örneği

Nevin HALICI lokantanın fiziki yapısına dair şu bilgiyi aktarmaktadır:

“1986 yılında ilk milletlerarası yemek kongresini gerçekleştirdik. Orada bir yemek verdik. Her yönüyle hem benim hem yabancı konuklarımızın ilgisini çekti. Turşular, konserveler ambiyansa farklı bir hava veriyordu ve yemekler mükemmeldi...”

Lokantada çalışan aşçılar işletme anlayışına ve ambiyansına uygun şekilde lale motifi şeritli beyaz aşçı ceketli, beyaz kepli, beyaz önlüklü, mutfak pantolonlu; servis elemanları ise beyaz gömlek, siyah pantolon, bordo-yıldızlı yelek ve bordo papyonlu olarak çalışmaktadırlar.

<sup>5</sup> Yemek masasına tabak, bardak, çatal, kaşık, peçete vb servis takımlarının eksiksiz yerleştirilmesi (Halıcı 2013: 186).

H. Abdullah KORUN lokantanın kurucusu Abdullah Efendi ve çırağı Hacı Salih hakkında şu bilgileri aktarmaktadır:

“Abdullah Efendi'nin memleketi Kastamonulu, İnebolu'dur. Belli bir süre saray mutfağında çalışmış, işin ehli, takdir edilen bir aşçıymış. Yanındaki insanları da aynı şekilde yetiştirmek istediği için ayda bir veya iki kez çalışanları bir araya getirir, doğru, ahlaklı çalışma doğrultusunda nasihatler verirmiş. Ayrıca gerek mesleki gerekse meslek dışı konuları görüşürlermiş. Bu şekilde ustalar çıraklarını yetiştirerek günümüze kadar süregelen bir gelenek oluşmuştur. Ardından burada küçük yaşlardan itibaren yetişmiş Hacı Salih geleneği sürdürmüştür...”

Günümüzde de bu lokanta çatısında çıraklıktan yetişen ve en az 45 yıldan beri çalışan; H. Abdullah KORUN, Rasim AKCAN, Fahri GÜNDÜZ ve Mehmet GÜLEN ustalarından aldıkları “*sahip çıkmadığın iş senin değildir*” öğüdüyle hizmetlerini devam ettirmektedir (Korun 1949).

Lokantaya çırak olarak alınan personel zamanla yetiştirilerek usta yapılmaktadır. İşletmede 30 seneden fazla süredir çalışan personel bulunmaktadır. Abdullah Efendi'den süregelen ustadan çırağa geçişin sürdürülmesi düşünülmektedir. Bu doğrultuda ustalar bildiklerinin tamamını çıraklarına aktarmakta, mesleki olarak hiçbir şeyi gizlememektedirler (Korun 1949; DailyMotion 11.08.2012).

Çalışanlar lokantaya yemeğe gelenlere “müşteri” tabirini kullanmazlar, bu hitabı kaba bularak; onlara “konuk” veya “misafir” oldukları anlayışıyla hizmet ederler. Önceki kuşaklardan aldıkları bu öğretiyi onları en iyi şekilde ağırlama gayesini sürdürürler (Korun 1949).

### LOKANTANIN SAHİP OLDUĞU BELGELER

Ticari olarak resmi kaydı "*Hacı Abdullah Lokanta ve Turizm İşletmeleri San. Tic. Ltd. Şti.*" olarak geçen işletme şu belgelere sahiptir (Hacı Abdullah 2013):

- 2. Sınıf Lokanta
- OHSAS 18001: 2007 (İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemi Standartları)
- ISO 22000: 2005 (Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi)
- ISO 9001: 2008 (Uluslararası Kalite Sistem Standartları)

*Turizm Tesislerinin Belgelendirilmesine ve Niteliklerine İlişkin Yönetmelik*'in 26. maddesine göre (Resmi Gazete 2005) lokantalar ikinci ve birinci sınıf olarak sınıflandırılırlar. İkinci sınıf lokantalar, müstakilen belgelendirilemez. Lokantaların sınıflandırılmalarında Yönetmelik'te belirlenen nitelikler kadar işletmenin dekorasyonu, hizmet standardı, yemeklerin nefaset, kalite ve sunuş özellikleri



de dikkate alınır. Türk mutfağına yönelik hizmet verilmesi halinde Türk kahvesi ve çayı geleneksel usullere uygun hazırlanarak sunulur. İkinci sınıf lokantaların yemek salonu kapasitesi en az elli kişiliktir. Salonlar mutfak ile doğrudan bağlantılı veya servis mutfağı bulunacak şekilde düzenlenir. Ancak aynı kattaki salonlar için fonksiyonel düzenleme sağlanması kaydıyla tek bir servis mutfağı veya mutfak bağlantısı yeterli görülebilir. İkinci sınıf lokantaların asgari ölçüde şu nitelikleri taşıması gerekir: tüm hacimlerin, fonksiyon ve sınıfına uygun malzeme ile tefriş ve dekore edilerek aydınlatılması; idare odası; kadın ve erkek için ayrı konuk tuvaletleri; personel için soyunma yerleri ile lavabo, duş ve tuvaleti; malzeme deposu; soğuk dolap veya içerden açılabilen soğuk saklama deposu; mutfakta kuzine, tesiste verilen yiyecek türlerine uygun hazırlık yerleri, servis takımları için kapasiteye yeterli bulaşık makinesi, salon ve servis birimleri ayrı katlarda ise servis merdiveni veya monşarj.

*OHSAS 18001 İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemi* tetkik edilebilir ve uluslararası tanınan bir tetkik serisidir ve tüm dünyada kabul görmüş, risk analizine dayalı bir yönetim sistemidir. İş kazası ve meslek hastalıklarını en aza indirmek; işçi sağlığı ve iş güvenliği ile ilgili yasal yükümlükleri yerine getirmek isteyen işyerleri için karşılanması gereken şartları içerir. Bu yönetim sistemi, zararları sonuçlanabilecek olası tehlikelerin önceden tespit edilerek bu riskleri minimize ve bertaraf edilmesi ile gerekli önlemlerin alınmasını hedeflemektedir (Ofluoğlu ve Sarıkaya 2005).

*ISO 22000:2005 - Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi HACCP* standartları gibi, gıda zincirindeki potansiyel tehlikelerin önlenmesi veya kabul edilebilir bir seviyeye indirilmesi için ön koşul programlarına ek olarak tehlike analizi yapıldıktan sonra kritik kontrol noktalarının belirlenmesini, izlenmesini, gözden geçirilmesini ve iyileştirilmesini son ürünlerdeki gıda güvenliğini sağlamayı amaçlamaktadır (Erkan vd. 2008: 97-98).

*ISO 9001: 2008 Uluslararası Kalite Sistem Standartları* ise kuruluştaki kalite anlayışının gelişimini; kârın, verimliliğin ve pazar payının artmasını, etkin bir yönetimi; maliyetin azalmasını; çalışanların tatminini; kuruluş içi iletişimde iyileşmeyi; tüm faaliyetlerde geniş izleme ve kontrolü; iadelerin azalmasını; konuk şikâyetlerinin azalması, memnuniyetin artmasını amaçlamaktadır (TSE 2012).

İşletmenin bu belgelere sahip olması kaliteyi korumayı istediklerinin, sağlık konusunda hassas olduklarının, denetime açık bir işleyişleri olduğunu göstermektedir.

## LOKANTANIN SUNDUĞU YİYECEK VE İÇECEKLER

Hacı Abdullah Lokantası geçmişten günümüze kadar menülerinde çok büyük değişiklikler yapmadan hizmet sunan bir lokantadır. Lokantanın hafızasında 1500 dolayında tarif bulunmaktadır ve bu tariflerden 150 kadarı dönüşümsel olarak mevsime de uygun şekilde konuklara sunulmaktadır (Korun 1949; YouTube 09.01.2012).

*Çorbalar:* Lokantada sunulan çorba çeşidi oldukça fazladır. Bunlardan bazıları işkembe, paça, mercimek, tutmaç, yayla çorbalarıdır.

*Ana Yemekler:* Lokantanın menüsünde daimi olarak hünkârbeğendi, kuzu keşkek, kuzu kapama, kuzu tandır, kaburga dolması, ciğer sarması, patlıcanlı kebab, elbasan tava, içli köfte, güveçler ve ızgaralar gibi yemekler ile ıspanak, semizotu, fasulye, lahanaya gibi dönemsel olarak değişen çeşitli yemekler bulunmaktadır.

*Pilavlar:* Menüde, sade pilav dışında günlük olarak değişen şehriyeli pilav, domatesli pilav, bulgur pilavı, kır pilavı gibi pilavlar yer almaktadır.

*Dolmalar ve sarmalar:* Lokantada patlıcandan, biberden, kabaktan etli dolmalar ve asma yaprağından, lahanadan etli sarmalar yapılmaktadır.

*Zeytinyağlılar:* Lokantada enginar, fasulye, börülce, barbunya, kereviz, imam-bayıldı, zeytinyağlı dolmalar, sarmalar gibi zeytinyağlı yemekler mevsime göre konuklara sunulmaktadır.

*Kompostolar<sup>6</sup> ve Konserveler<sup>7</sup>:* Lokantanın deposunda ve vitrinlerinde; enginar, kuşkonmaz, bamya konservesi gibi çeşitli konserveler; ayva, kayısı, vişne, erik, nar, hünnap<sup>8</sup>, Bağdat hurması gibi çeşitli kompostolar ile karışık komposto bulunmaktadır. Bunlar mekâna hem görsel zenginlik katmakta hem uygun zamanlarda satışa sunulmaktadır.

<sup>6</sup> Komposto: Taze meyve ve sebzelerle hazırlanan, şeker oranı hoşaftan daha fazla olan, Anadolu'nun her ilinde de benzer biçimde yapılan serinletici tatlı (Halıcı 2013: 176).

<sup>7</sup> Konserve: Uygun ısılarla işleminden geçirilerek, hava almayacak biçimde kapatılmış kaplarda uzun zaman saklanabilen yiyecek (Halıcı 2013: 176).

<sup>8</sup> Hünnapgillerden, yenilen meyvesi için özellikle Batı ve Güneydoğu Anadolu'da yetiştirilen dikenli bir ağaç, çiğde (Zizyphus jujiba); bu ağacın meyvesi (Akalin vd. 2009: 908).

*Turşular*<sup>9</sup>: Lokantada çeşitli sebze ve meyvelerden yapılmış çeşitli turşular hem görsel olarak vitrinlerde kullanılmakta, hem de konukların damak tadına sunulmaktadır. İşletme yöneticisi dış kaynaktan hazır turşu tercih etmediklerini, aksine bu turşuların tamamını kendilerinin imal ettiklerini belirtmektedir. Lokantada bulunan turşulara örnek olarak yumurta, havuç, karnabahar, domates, elma, patlıcan, karpuz, şalgam turşuları gösterilebilir.

*Salatalar*: Mevsim sebzelerinden ve önceden hazırlamış oldukları turşulardan hazırladıkları çeşitli salatalar bulunmaktadır.

*Tatlılar*: Lokantada tel kadayıf, ekmek kadayıfı, baklava, ayva tatlısı, kabak tatlısı, samsa tatlısı, haşhaş tatlısı, incir tatlısı, sütlaç, keşkül, muhallebi, aşure, helvalar gibi tatlılar sunulmaktadır.

*Şerbetler*<sup>10</sup>: Lokantada birçok meyve, kök ve baharattan şerbetler hazırlanmaktadır. Demirhindi, meyan kökü, çilek, erik, kayısı, şeftali, portakal ve nar bunlardan bazılarıdır.

Lokanta ev yemeklerini özleyenlerin sıklıkla gittiği; hünkârbeğendi, güveç, keşkek gibi yemeklerinin özellikle beğenildiği bir işletmedir. Mekâna yabancı konuklar da sıklıkla götürülür ve yabancı yemek uzmanlarınca da olumlu dönütler alındığı bilinmektedir (Halıcı 1941).

Lokantada sunulan yiyecek ve içeceklerden, işletmenin geleneksel Türk mutfağını temsil ettiği anlaşılmaktadır. Ayrıca Nevin HALICI'nın ifadesinde yer alan "... geleneksel Türk Mutfağı'nı çok iyi uygulayan bir lokanta. Kurumsallaşmış olması yemeklerinin aynı lezzette kalmasını sağlıyor; bu da kalitesini olumlu etkiliyor." bilgisi de sundukları hizmetin değişmeden devam ettiğini açıklamaktadır. Lokantanın menüsünde yer alanlar, Osmanlı dönemi yemek kitaplarındaki yemeklerle ve klasik Türk mutfağı tarifleriyle örtüşmektedir (Kâmil 1997; Halıcı 2009; Güldemir, 2010).

## SONUÇ

Çalışmada; II. Abdülhamit Han'ın açılış onayını bizzat verdiği Hacı Abdullah Lokantası'nın, 1888'den günümüze işleyiş öyküsünün ortaya koyulması amaçlanmıştır. Bu doğrultuda lokantanın şu anki yöneticisi ve bir kanaat önderiyle

<sup>9</sup> Turşu: Sebze, meyve ve bazı yiyeceklerin sirke ya da salamurada (tuzlu su) bekletilerek muhafazası (Halıcı 2013: 328).

<sup>10</sup> Şerbet: Su ve şekerle ya da su, şeker ve meyve suyu ilavesiyle yapılan içecek (Halıcı 2013: 301).

görüşmüştür. Ayrıca lokanta ile ilgili medya kayıtları da incelenerek diğer görüşme kayıtlarıyla birlikte incelenmiştir.

Mesleğe saygı, mesleğin devamı için usta çırak ilişkisinin önemi, ahilik anlayışına benzer şekilde bu lokantada baskın özelliklerdir. Bu özelliğiyle çalışanlar çırak olarak alınmakta ve yetiştirilerek ustalaştırılmaktadır. Lokanta, gerek kendi işleyiş anlayışı olarak, gerekse kanaat önderi ve medyaya yansımada "geleneksel" özelliktedir. Fiziki mekân olarak; düzenli, temiz, tarihi ve otantiklik hissi uyandıran bir düzenlemeye ve ambiyansa sahiptir. Çalışanlar; kıyafetleri, duruşları ve meslekleri icraları hususunda işletme anlayışıyla örtüşmektedir. Lokantada sunulan yiyecek ve içecekler, tamamıyla Türk mutfağını temsil etmektedir ve çeşitler dönüşümsel olarak bulundurulmaktadır. Lokanta her ne kadar geleneksel olsa da modern anlayışla kalite ve sağlık belgelerine sahiptir. Bu belgeleri edinmeleri denetime açık olduklarını ve kalitelerini sürdürmeyi amaçladıklarını göstermektedir.

## DEĞERLENDİRME

Çalışma bu şekliyle bir zemin niteliğindedir. Bunun devamı olarak; konuklar, çalışanlar, emekli olanlar, rakip işletme sahipleri gibi kişilerle daha fazla görüşme yapılması daha derin ve anlamlı açıklamaları olanaklı kılacaktır. Ayrıca lokantanın farklı bölümlerinde uzun gözlemler yapılarak, ahilik felsefesi ve modern yönetim anlayışı bakış açılarıyla değerlendirilmesi de farklı disiplinlere hizmet edecek bilgiler doğuracaktır.

## TEŞEKKÜR

Görüşmelere, lokantayla ilgili materyal kullanımına izin verdikleri ve ayırdıkları vakit için Sayın H. Abdullah KORUN'a, Nevin HALICI'ya ve Hacı Abdullah Lokantası çalışanlarına teşekkürler.

## KAYNAKÇA

- Akalın, H. Ş. Toparlı, R. Gözaydın, N. Zülfiyar, H. Argunşah, M. Demir, N. Aksu, B. T. ve Gültekin, B. (2009). *Türkçe Sözlük* (10. Baskı), Ankara: Türk Dil Kurumu.
- Bayraktaroglu, Arın. (2009). *CultureShock! A Survival Guide to Customs and Etiquette Turkey* (4. Baskı). New York: Marshall Cavendish
- DailyMotion. (11.08.2012). *tvnet*.  
[http://www.dailymotion.com/video/xsqxhr\\_tvnet\\_creation#from=embediframe](http://www.dailymotion.com/video/xsqxhr_tvnet_creation#from=embediframe), Erişim Tarihi: 15.11.2013.
- DailyMotion. (11.10.2012). *Hacı Abdullah Lokantası*.  
[http://www.dailymotion.com/video/xu9gy6\\_haci-abdullah-lokantasi\\_creation#from=embediframe](http://www.dailymotion.com/video/xu9gy6_haci-abdullah-lokantasi_creation#from=embediframe), Erişim Tarihi: 15.11.2013.

- Erkan, Nuray., Üçok Alakavuk, Didem ve Tosun, Yasemin Ş. (2008). Gıda Sanayinde Kullanılan Kalite Güvence Sistemleri, *Journal of FisheriesSciences.com*, 2 (1): 88-99.
- Güldemir, Osman. (2010). Osmanlı Yemek Yazması Kitabüt Tabbahin'in Günümüze Uyarlanması (*Basılmamış Yüksek Lisans Tezi*). Konya: Selçuk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Güvenç, Bozkurt. (2005). Yemek, Kültür ve Yemek Kültürü. İçinde E. Pekin ve A. Sümer (Editörler), *Eskimeyen Tatlar Türk Mutfak Kültürü* (ss. 13-17). İstanbul: Vehbi Koç Vakfı, Yayın No. 7.
- Hacı Abdullah. (2013). *Hacı Abdullah Tarihi*. [http://www.haciabdullah.com.tr/tr/haci\\_abdullah.aspx](http://www.haciabdullah.com.tr/tr/haci_abdullah.aspx), Erişim Tarihi: 21.12.2013.
- Halıcı, Feyzi. (2013). Osmanlı İmparatorluğu'nun Kuruluş Törenleri Toplu Yemeği, *Çağrı Kültür Sanat Folklor Dergisi*, 57 (647): 1-29.
- Halıcı, Nevin. (1999). *Siniden Tepsiyeye Klasik Türk Mutfağı*. İstanbul: Numune Matbaacılık.
- Halıcı, Nevin. (2009). *Türk Mutfağı*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Halıcı, Nevin. (2013). *Açıklamalı Yemek ve Mutfak Terimleri Sözlüğü* (1. Baskı). İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Halıcı, Nevin. (Doğum T: 1941). Doktora. Konya.
- Kâmil, Mehmet. (1997). *Melcei't-Tabbahin* (Aşçıların Sığınağı) (Hazırlayan: Cüneyt Kut). İstanbul: Duran Ofset.
- Karaosmanoğlu, Defne. (2009). Eating the past: Multiple spaces, multiple times – performing 'Ottomaness' in Istanbul, *International Journal of Cultural Studies*, 12 (4): 339-358.
- Korun, Abdullah. (Doğum T: 1949). İlkokul. Şirvan, Siirt.
- Ofluoğlu, Gökhan ve Sarıkaya, Gökmen. (2005). OHSAS 18001 İş Sağlığı ve İş Güvenliği Yönetim Sistemi, *Kamu-İş*, 8 (3).
- Resmi Gazete. (2005). *Turizm Tesislerinin Belgelendirilmesine ve Niteliklerine İlişkin Yönetmelik*. <http://www.resmigazete.gov.tr/main.aspx?home=http://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2005/06/20050621.htm&main=http://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2005/06/20050621.htm>, Erişim Tarihi: 10.11.2013.
- Subaşı, Zeynep ve Geiger, Rosina. (2006). *Cool Restaurants Istanbul*. Italy: teNeues Publishing Group.
- TSE (Türk Standartları Enstitüsü). (2012). *TS EN ISO 9001 Kalite Yönetim Sistemi*. <http://www.tse.org.tr/hizmetlerimiz/belgelendirme-hizmetleri/sistem-belgelendirme/belgelendirme-yap%C4%B1lan-y%C3%B6netim-sistemleri/ts-en-iso-9001-kalite>, Erişim Tarihi: 20.12.2013.
- Uncu, Demir Sultan. (1996). Ahilik Teşkilâtı ve Günümüz Sosyal Güvenlik Sisteminde Bağ-Kur'un Yeri ve Önemi. İçinde *I. Uluslararası Ahilik Kültürü Sempozyumu Bildirileri* (13-15 Ekim 1993) (ss. 171-175). Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları 1798.
- Uslu, Mustafa. (1988). Ahî Kelimesi Hakkında, *Türk Dünyası Tarih Dergisi*, 2 (18): 42-44.
- Ünsal, Artun. (2010). Geçmişten Günümüze İstanbul'un Lokantaları. İçinde A. E. Bilgili (Editör), *Şehir ve Kültür İstanbul* (ss. 388-423). İstanbul: Ebru Matbaacılık.
- Yalkın, Suat. (1996). Esnaf-Sanatkâr Kesiminin Tarihinde Ahiliğin Önemi. İçinde *I. Uluslararası Ahilik Kültürü Sempozyumu Bildirileri* (13-15 Ekim 1993) (ss. 177-181). Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları 1798.
- YouTube (09.01.2012). *tanitim 1*. <http://www.youtube.com/watch?v=nVfz401T9EA>, Erişim Tarihi: 02.11.2013.
- YouTube (18.02.2013). *Hacı Abdullah Lokantası Turşuları*. <http://www.youtube.com/watch?v=BiBGOAt7zPk#t=28>, Erişim Tarihi: 02.11.2013.



Adnan Menderes Üniversitesi



Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi

## III. Disiplinlerarası Turizm Araştırmaları Kongresi

04 - 05 Nisan 2014, Kuşadası, Aydın

**BİLDİRİ KİTABI**

*Editörler*

**Nazmi KOZAK**  
**Osman E. ÇOLAKOĞLU**

Ankara, Mart 2014



**DETAY YAYINLARI** : 589  
1. Baskı : Mart 2014  
**ISBN** : 978-605-5216-98-6  
Yayıncı Sertifika No : 13188  
Matbaa Sertifika No : 26649

©Copyright Nazmi Kozak

*Her hakkı saklıdır. Yazarından yazılı izin alınmaksızın bu kitabın fotokopi veya diğer yollarla kısmen veya tamamen çoğaltılması, basılması ve yayınlanması yasaktır. Aksine davranış, 5846 sayılı Fikir ve Sanat Eserleri Kanunu ve Türk Ticaret Kanunu gereğince 2 yıldan 6 yıla kadar para cezasına çevrilemeyen hapis, 10 bin TL'den 150 bin TL'ye kadar para cezaları ile fotokopi ve basım aletlerine el konulmasını gerektirir.*

Dizgi : Detay Yayıncılık  
Kapak : Detay Yayıncılık  
Baskı ve Cilt : Bizim Büro Matbaacılık ve Basımevi  
GMK Bulvarı No: 32/C Demirtepe-Ankara



**GENEL DAĞITIM ve İSTEME ADRESİ**

**DETAY ANATOLIA AKADEMİK YAYINCILIK LTD. ŞTİ.**  
Adakale Sokak No: 14/1 Kızılay/ANKARA  
Tel : (0.312) 434 09 49 • Faks: (0.312) 434 31 42  
Web: www.detayyayin.com.tr • e-posta: detayyay@gmail.com

## Sunuş

Dünya genelinde akademik çalışmaların disiplinlerarası bir içerik ve yaklaşım ile incelenmesine ilişkin uygulamalar giderek yaygınlaşmaktadır. Özü itibari ile disiplinlerarası bir alan olan turizmin çeşitli bilim dallarının kuramsal açıklamalarına referans verilmeden anlaşılması ve gelişmesi mümkün değildir.

Turizm araştırmalarının disiplinlerarası bir yaklaşım çerçevesinde incelenmesine katkıda bulunmak üzere 2010 yılından bu yana “*Disiplinlerarası Turizm Araştırmaları Kongresi*” düzenlenmektedir.

Kongrenin düzenleneceği 2014 yılı birkaç yönden özel öneme sahiptir. Bunlardan *ilki*, 2014 yılı ülkemizde turizmin akademik kurumsallaşmasının 50. yılına tekabül etmektedir. *İkinci* olarak, kongreyi düzenleyen taraflardan olan Aydın Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu (şimdiki adıyla Adnan Menderes Üniversitesi Turizm Fakültesi) 1974 yılında kurulan ve ülkemizde lisans düzeyinde sektöre yönelik eğitim-öğretim yapan ilk turizm programı olma özelliğine sahiptir. 2014 yılı Yüksekokulun 40'ıncı kuruluş yılına tekabül etmektedir. *Üçüncü* olarak da, yine kongrenin taraflarından olan Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi, 1990 yılında başladığı ve ilk yılından bu yana aralıksız sürdürdüğü yayıncılık faaliyetlerinin 25. yayın yılını 2014 yılında kutlamaktadır. Her üç yıldönümü ülkemizde turizm eğitim ve araştırmalarının gelişimini göstermesi bakımından önemlidir.

*Disiplinlerarası Turizm Araştırmaları Kongresi*, iki yılda farklı bir üniversitenin akademik ev sahipliğinde düzenlenmektedir. Bu kongrede Kongre'nin akademik ev sahibi Adnan Menderes Üniversitesi Turizm Fakültesi'dir.

Kongrenin amacına ulaşması dileğiyle, *III. Disiplinlerarası Turizm Araştırmaları Kongresi*'nin gerçekleştirilmesindeki katkılarından dolayı Öğr. Gör. Aysel YILMAZ, Öğr. Gör. Duygu YETGİN, Arş. Gör. Gözde TÜRKTARHAN, Arş. Gör. Taki Can METİN, Arş. Gör. Emrullah TÖREN teşekkür ederiz.

Nazmi KOZAK – Osman Eralp ÇOLAKOĞLU  
03 Mart 2014

## KURULLAR

### **Bilim Kurulu**

#### ARKEOLOJİ

Prof. Dr. Aslı SARAÇOĞLU, *Adnan Menderes Üniversitesi*

#### COĞRAFYA

Prof. Dr. Mehmet SOMUNCU, *Ankara Üniversitesi*

Prof. Dr. Füsün BAYKAL, *Ege Üniversitesi*

#### EĞİTİM

Prof. Dr. Asuman Seda SARACALOĞLU, *Adnan Menderes Üniversitesi*

Doç. Dr. Kerim GÜNDOĞDU, *Adnan Menderes Üniversitesi*

#### FİNANSMAN

Doç. Dr. Osman Nuri ÖZDOĞAN, *Adnan Menderes Üniversitesi*

#### GIDA MÜHENDİSLİĞİ

Prof. Dr. Cavit BİRCAN, *Adnan Menderes Üniversitesi*

#### TARİH

Prof. Dr. Arif BİLGİN, *Sakarya Üniversitesi*

Prof. Dr. Ahmet TAŞAĞIL, *Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi*

#### HALK SAĞLIĞI

Doç. Dr. Didem EVCI, *Adnan Menderes Üniversitesi*

#### İKTİSAT

Doç. Dr. Ummuhan Gökova, *Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi*

#### İLETİŞİM

Prof. Dr. Zakir AVŞAR, *Gazi Üniversitesi*

#### İSTATİSTİK

Prof. Dr. Hasan Işın DENER, *Çankaya Üniversitesi*

#### KALİTE YÖNETİMİ

Prof. Dr. Özkan TÜTÜNCÜ, *Dokuz Eylül Üniversitesi*

#### KÜLTÜRLERARASI İLETİŞİM

Prof. Dr. Asker KARTARI, *Kadir Has Üniversitesi*

#### MUHASEBE

Prof. Dr. Nilüfer Tetik, *Akdeniz Üniversitesi*

#### MÜZECİLİK

Doç. Dr. Fethiye ERBAY, *Boğaziçi Üniversitesi*

#### PAZARLAMA

Prof. Dr. Bahattin RIZAOĞLU, *Adnan Menderes Üniversitesi*

**PSİKOLOJİ**

Doç. Dr. Hacer HARLAK, *Adnan Menderes Üniversitesi*

**REKREASYON**

Prof. Dr. Gıyasettin DEMİRHAN, *Hacettepe Üniversitesi*

Doç. Dr. Fatih HAZAR, *Adnan Menderes Üniversitesi*

Yrd. Doç. Dr. Mehmet Han ERGÜVEN, *Kırklareli Üniversitesi*

**SAĞLIK KURUMLARI İŐLETMECİLİŐİ**

Prof. Dr. Mustafa BİRİNCİOĞLU, *Adnan Menderes Üniversitesi*

**ULUSLARARASI İLİŐKİLER**

Doç. Dr. Ashhan Aykaç, *Ege Üniversitesi*

**SOSYOLOJİ**

Prof. Dr. Muammer TUNA, *Muğla Üniversitesi*

**STRATEJİK YÖNETİM**

Prof. Dr. Mehmet Barca, *Yıldırım Beyazıt Üniversitesi*

**YÖNETİM VE ORGANİZASYON**

Doç. Dr. Őenol ÇAVUŐ, *Adnan Menderes Üniversitesi*

***Düzenleme Kurulu******Adnan Menderes Üniversitesi***

Prof. Dr. Bahattin RIZAOĞLU

Doç. Dr. Osman Eralp ÇOLAKOĞLU

Doç. Dr. Osman Nuri ÖZDOĞAN

Yrd. Doç. Dr. Güntekin ŐİMŐEK

Yrd. Doç. Dr. Ülker ÇOLAKOĞLU

Yrd. Doç. Dr. Zehra EGE

Yrd. Doç. Dr. Tuğrul AYYILDIZ

***Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi***

Prof. Dr. Nazmi KOZAK, *Anadolu Üniversitesi*

Prof. Dr. Metin KOZAK, *Dokuz Eylül Üniversitesi*

ÖĞr. Gör. Aysel YILMAZ, *Anadolu Üniversitesi*

ÖĞr. Gör. Duygu YETGİN, *Anadolu Üniversitesi*

Arş. Gör. Emrullah TÖREN, *Anadolu Üniversitesi*



## İçindekiler

|  |     |
|--|-----|
| <b>Kurullar</b> .....                      | iii |
| <b>Sunuş</b> .....                         | v   |
| <i>Nazmi KOZAK – Osman Eralp ÇOLAKOĞLU</i> |     |
| <b>İçindekiler</b> .....                   | vii |
| <b>Önceki Kongreler</b> .....              | xvi |

## Bildiriler

|  |    |
|--|----|
| Siyasi Partilerin Turizm Algısı: 1950-1980 Arası Türk Siyasi Parti Programları<br>ve Seçim Beyannamelerinde Turizm Olgusu.....   | 3  |
| <i>Ahmet GÜRBÜZ, Özhan DEMİRKOL, Mustafa YILDIRIM</i>  |    |
| Kentsel Tarihin Turizm Potansiyeli Bakımından Değerlendirilmesi Bağlamında<br>Çok Kültürlü Geçmiş ve Medeniyetler Arası İletişim İlişkisi: Mardin ve<br>Diyarbakır Örnekleri ..... | 12 |
| <i>A.Vedat KOÇAL</i>   |    |
| Adana İli ve İlçelerinin Turizm Açısından SWOT Analizi.....  | 23 |
| <i>Alper BOZKURT, Ahmet Fazıl ÖZSOYLU</i>  |    |
| Yöre Turizm'in Müşteri Değeri Yaratma Süreci Bağlamında Değerlendirilmesi.....   | 34 |
| <i>Arzu TURAN, Burcu KAYA</i>  |    |
| Turizm Ana Politikaları (1977 – 1981): Tarihsel Bir Bakış .....  | 47 |
| <i>Arzu TURAN</i>  |    |
| Kervansarayların Turizme Kazandırılması Mardin, Diyarbakır ve Şanlıurfa İl<br>Merkezlerindeki Hanlar Üzerine Bir Çalışma.....  | 59 |
| <i>Ayhan KARAKAŞ, Esmâ KARAKAŞ</i>   |    |
| Akademik Kişiliği ve Yayınları ile Çelik Gülersoy'un Turing'e<br>Katkılarının İncelenmesi .....  | 78 |
| <i>Aysel YILMAZ</i>  |    |
| Eskişehir Emek Otel'in Kurum Tarihi Açısından İncelenmesi .....  | 92 |
| <i>Aysel YILMAZ, Duygu YETGİN</i>  |    |



|   |     |
|---|-----|
| Kongre Deneysel Değerinin Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma .....  | 102 |
| <i>Ayşe ÇELİK</i>   |     |
| Erciyes Kayak Merkezinin Etkinlik Turizmi Bağlamında Değerlendirilmesi .....  | 113 |
| <i>Ayşe ÇELİK</i>   |     |
| Expo 2020 Aday Ülke Tanıtım Videolarının Göstergibilimsel Analizi .....   | 123 |
| <i>Ayşe Pelin İNAN, Taki Can METİN, Gözde ÖZDEMİR</i>   |     |
| Seyyahların Notlarında İlk Görüş: İstanbul Tasvirleri .....   | 138 |
| <i>Ayşegül KUTLUK, Cevdet AVCIKURT</i>  |     |
| 19. Yüzyıl Türkiye Gezi Rehberleri: John Murray Yayınları .....   | 151 |
| <i>Aytuğ ARSLAN</i>   |     |
| Turizm Enformasyon Bürolarının Kuruluş Yeri ve Görsel Etkinlikleri Üzerine<br>Bir Tartışma. Dünyanın Çeşitli Ülkelerinden ve Türkiye'den Örnekler ..... | 164 |
| <i>Barış ERDEM, Ozan ÖZOK, Şakir CENGİZÖĞLU, Muammer AKTEN</i>  |     |
| Turistik Bilgi Kaynağı Olarak Seyahatnameler:Merak Yaratma Boyutuyla<br>Bir İnceleme .....  | 191 |
| <i>Bayram ŞAHİN, Burçin SÖNMEZ, Hülya KAHVECİ</i>   |     |
| Alanya'da 1985 Öncesi Konaklama İşletmelerinin Arazi Sahipliği Bağlamında<br>İncelenmesi .....  | 200 |
| <i>Burcu KAYA</i>   |     |
| Yitirilmiş Bir Değer: Tokathyan Oteli .....   | 214 |
| <i>Çağdaş TURAN, Serap ÖZDEMİR GÜZEL, Merve BAŞ</i>   |     |
| Marmaris'te Turizmin Ortaya Çıkardığı Sosyo-Kültürel Etkilerin Sözlü Tarih<br>Yöntemiyle İncelenmesi .....  | 223 |
| <i>Çağıl Hale ÖZEL</i>  |     |
| 1960'lardan Günümüze Alanya'da Turizmin Gelişimi .....  | 235 |
| <i>Dilek ACAR GÜREL, E. Ozan AKSÖZ</i>  |     |
| Türkiye'de Turizm Eğitimi Alanında Bir Öncü: TUGEV .....  | 248 |
| <i>Dönüş ÇİÇEK, Ebru ZENCİR, Nazmi KOZAK</i>  |     |
| Eskişehir Turizm Tarihinde Öncü Bir Otel: Madam Tadia Oteli .....   | 261 |
| <i>Duygu YETGİN, Aysel YILMAZ</i>   |     |

|  |     |
|--|-----|
| Ticaret Öğretmen Okulu'ndan Gazi Üniversitesi Turizm Fakültesi'ne Geçiş Sürecinin Kurum Tarihi Açısından İncelenmesi .....                               | 273 |
| <i>Duygu YETGİN</i>  |     |
| Lisansüstü Turizm Eğitiminde Öncü Model: Hacettepe Üniversitesi Turizm İşletmeciliği Yüksek Lisans Programı .....  | 288 |
| <i>E. Ozan AKSÖZ</i>   |     |
| Bir Aile İşletmesinin İş Değerlerinin İncelenmesi: Birsen Kebap Eskişehir .....  | 300 |
| <i>E. Ozan AKSÖZ, Dilek ACAR GÜREL, Mune MOĞOL</i>   |     |
| Bodrum'da Turizmin Gelişimi (1960-2000) .....  | 312 |
| <i>Ebru ZENCİR, Dönüş ÇİÇEK</i>  |     |
| Tatlıdil Köftecisi'nin Örgüt Kültürü Bağlamında İncelenmesi.....   | 324 |
| <i>Dönüş ÇİÇEK, Ebru ZENCİR</i>  |     |
| Küçük İşletmelerde Temel Yetenek: Abdüsselam Balaban Kebap Örneği .....  | 335 |
| <i>Ebru ZENCİR, Dönüş ÇİÇEK, Hüseyin ÖNEY</i>  |     |
| OTEM Otel ve Eğitim Merkezi'nin Kurumsal Tarihi .....  | 345 |
| <i>Ece DOĞANTAN, Seher GEYİK</i>   |     |
| Aydın Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu'nun Kurumsal Tarihi .....  | 355 |
| <i>Ece DOĞANTAN</i>  |     |
| Türkiye Turing ve Otomobil Kurumu'nun Kuruluşu ve Faaliyetleri Üzerine Bir Sözlü Tarih Araştırması .....   | 368 |
| <i>Emrullah TÖREN</i>  |     |
| Antik Çağda Bir Turizm Destinasyonu: Delphoi .....   | 384 |
| <i>Ercan TUTAN, Serkan BAŞOL</i>   |     |
| İbn Battûta Seyahatnâmesi'nde Seyahat, Konaklama ve Yeme İçme Kültürü .....  | 388 |
| <i>Ercan TUTAN, Serkan BAŞOL</i>   |     |
| Üniversite Öğrencilerinin Kırsal Rekreatif Faaliyetlere Katılımını Etkileyen Faktörler Nelerdir?Çıldır Meslek Yüksekokulu Öğrencilerinin Tutumları ..... | 395 |
| <i>Erkan SAĞLIK, İlhami MORÇİN, Sine ERDOĞAN MORÇİN</i>  |     |
| Doğanın Limanlara Etkisinin Turizme Yansımaları .....  | 402 |
| <i>Fatih ADATEPE, Sinan DEMİREL, Levent EREL</i>   |     |

|   |     |
|---|-----|
| Turizmin Yeniden Yapılanması Sürecinde Turizm Girişimciliğinin Değerlendirilmesi: Amasra Örneği .....   | 410 |
| <i>Fatma ERDOĞANARAS, Nilgün GÖRER TAMER, Demet EROL</i>  |     |
| Lisans Düzeyinde Turizm Eğitimi Alan Öğrencilerin Sağlık Turizmine Bakış Açılarının ve Bilgi Yeterliliklerinin Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma ..... | 422 |
| <i>Funda CENGİZ, Emine ŞEN</i>  |     |
| Ahlaki Olmayan Davranışların Duyurulmasına (Whistleblowing) İlişkin Konaklama İşletmeleri Çalışanlarının Bakış Açıları: Bursa Örneği .....                | 435 |
| <i>Gencay SAATCI, Melis FİDANCI, Cevdet AVCIKURT</i>  |     |
| Büyük Otel'in İşletmecilik Tarihinin Ürün Farklılaştırma Bağlamında İncelenmesi .....   | 448 |
| <i>Gözde TÜRK TARHAN, Çağrı Hale ÖZEL</i>   |     |
| Tarihe Gömülmüş Bir Kurum: T. C. Turizm Bankası A. Ş. İhtisas Kütüphanesi .....   | 461 |
| <i>Gözde TÜRK TARHAN, Nazmi KOZAK</i>   |     |
| 1200-1900 Yılları Seyyahlarının Anlatımıyla İzmir ve Aydın İlleri İçin Gezi Önerisi .....   | 476 |
| <i>Gül ERBAY ASLITÜRK, Canan DİKYAR</i>   |     |
| 17. - 19. Yüzyıl Seyyahlarının Kaleminden İstanbul: Avrupa Yakası Gezi Önerisi .....  | 488 |
| <i>Gül ERBAY ASLITÜRK, Süheyla GÖKÇE</i>  |     |
| Pazaryeri ve Çevresinin Ekoturizm Açısından İrdelenmesi .....   | 502 |
| <i>Gülçin AKGÖREN, Sultan Ece ALTINOK ÇALIŞKAN</i>  |     |
| Sağlık Turizmi ve Tarihçesine Bir Bakış .....   | 509 |
| <i>Gülnur SARUHAN, E. Didem EVCI KIRAZ</i>  |     |
| Seyyahların Gözüyle Kuzeybatı Anadolu: Sosyal, Kültürel Yaşam ve Arkeolojik Kalıntılar .....  | 520 |
| <i>Güngör KARAUĞUZ</i>  |     |
| Otel Yöneticilerinin A Tipi ve B Tipi Kişilik Özelliklerinin Karar Vermelerine Etkisi .....   | 530 |
| <i>Edip ÖRÜCÜ, Hakan BOZ</i>  |     |
| Yerel Renkler: Turizm Tanıtım Filmleri Üzerine Bir İnceleme .....   | 547 |
| <i>Hakan SEZEREL, Birgül TAŞDELEN</i>   |     |
| Dünden Bugüne Nevşehir Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu .....  | 556 |
| <i>Hüseyin ÖNEY</i>   |     |

|   |     |
|---|-----|
| Seyahat İşletmelerinin Kurumsal Sosyal Sorumluluk Faaliyetleri Hangi Nitelikte Olmalı? Seyahat İşletmeciliği Bölümü Öğrencilerinin Değerlendirmeleri..... | 571 |
| <i>Sine ERDOĞAN MORÇİN, İlhami MORÇİN, Özgür ÇALKIN</i>   |     |
| Turizm Rotalarının Oluşturulmasında Coğrafi Bilgi Sistemlerinin Önemi .....   | 576 |
| <i>İsmail KERVANKIRAN, Murat ÇUHADAR</i>  |     |
| Bireylerin Kişilik Özelliklerinin Sosyal Sorumlu Davranan Turizm İşletmelerine Yönelik Niyetleri Üzerindeki Etkisi .....                                  | 590 |
| <i>M. Emin AKKILIÇ, Fatih KOÇ, Volkan ÖZBEK, İlbey VAROL</i>  |     |
| Osmanlı'da Turizme Dair... ..   | 606 |
| <i>Mahmut DEMİR, Şirvan Şen DEMİR</i>   |     |
| Sürdürülebilir Turizm Çeşidi Olarak Ekoturizm: Beyşehir ve Çevresi Ekoturizm Kaynakları Uygulaması.....   | 618 |
| <i>Mahmut TEKİN, Murad A. KASALAK, Abdullah ÖZTÜRK</i>  |     |
| Pomak Yemek Kültürünün Yaşayan İzleri: Bir Sözlü Tarih Çalışması.....   | 628 |
| <i>Melahat YILDIRIM SAÇILIK, Samet ÇEVİK</i>  |     |
| Şehrin Ruhuna Ritim Tutmuş Bir Otel: Büyük Efes Otelı .....   | 639 |
| <i>Meltem Y. KAYIKÇI</i>  |     |
| Kırsal Turizm ve El Sanatları .....   | 649 |
| <i>Mine CAN</i>   |     |
| 2634 Sayılı Turizm Teşvik Kanunu ve Hazırlandığı Dönem .....  | 657 |
| <i>Mune MOĞOL</i>   |     |
| Konaklama İşletmeleri Yöneticilerinin Otel Değerlendirme Sitelerine Yönelik Tutumları.....  | 664 |
| <i>Murat YETKİN, Engin ÜNGÜREN</i>  |     |
| UNESCO Dünya Miras Kenti Yolunda Amasra .....   | 676 |
| <i>Mustafa ARTAR, Çiğdem DEMİRCİ</i>  |     |
| Turizm Gelirleri, İhracat ve İktisadi Büyüme Arasındaki İlişkilerin Zaman Serisi Analizi .....  | 684 |
| <i>Mustafa ÖZER, Mustafa KIRCA</i>  |     |

|  |     |
|--|-----|
| Dünyada Hızla Artan Yaşlı Nüfus ve Sağlık Turizm Gereksinimi .....   | 708 |
| <i>Nuray MERCAN, Emine OYUR, Kemal DEMIRCI</i>   |     |
| İstanbul Üniversitesi İktisadi Coğrafya ve Turizm Enstitüsü ve Lisansüstü<br>Turizm Programlarının Kurumsal Tarihi ..... | 719 |
| <i>Onur ÇAKIR</i>  |     |
| Bir Kurum Tarihi Çalışması Örneği Olarak Yasin Sucukları .....   | 733 |
| <i>Osman GÜLDEMİR, Selman BAYRAKÇI</i>   |     |
| 1888'den Günümüze Hacı Abdullah Lokantası .....  | 745 |
| <i>Osman GÜLDEMİR</i>  |     |
| Eğitim Turizminde Yeni Bir Alan: Ekoköyler .....   | 758 |
| <i>Osman ZEYBEK</i>  |     |
| Yabancı Seyahatnamelerde Anadolu Şehri .....   | 772 |
| <i>Özgür YILMAZ</i>  |     |
| Kalite Yönetim Sistemi Ölçeğinin Kar Amacı Gütmeyen Konaklama<br>İşletmelerine Uyarlanması.....                          | 784 |
| <i>Özkan TÜTÜNCÜ, Yılmaz AKGÜNDÜZ, İpek AYDIN</i>  |     |
| Kaplıca Sularının Mikrobiyolojik Yönden Değerlendirilmesi .....  | 799 |
| <i>Pınar KAYNAR, Betül ARSLANTÜRK, Pınar ATAKAN ABLAY,<br/>Umut BERBEROĞLU, Yıldırım CESARETLİ, Hasan IRMAK</i>          |     |
| Kültürel Miras Kapsamında Tarihi Hamamların Yenilenerek Korunması<br>ve Turizm Amaçlı Kullanımı: Burhaniye Örneği .....  | 805 |
| <i>Sabriye ÇELİK UĞUZ, H. Sercan SAĞLAM</i>  |     |
| Turizm ve Rekreasyon Kaynaklarının Turistik Destinasyon Açısından<br>Değerlendirilmesi .....                             | 818 |
| <i>Sadık SERÇEK, Gülseren ÖZALTAŞ SERÇEK</i>   |     |
| Evlia Çelebi Seyahatnamesinde İnanç Turizmi Açısından Hac Ziyareti .....   | 829 |
| <i>Sami KARACAN, Esin KARACAN, Yüksel GÜNGÖR</i>   |     |
| Osmanlı'da Konaklama Hizmeti Veren Yapılardan Gebze Çoban Mustafa Paşa<br>Kervansarayı .....                             | 844 |
| <i>Sami KARACAN, Esin KARACAN, Yüksel GÜNGÖR</i>   |     |