



## Esnaf Lokantalarında Otantiklik: Aşçı Bacaksız Örneği (Authenticity in Tradesman Restaurants: Example of Aşçı Bacaksız)

Sabri ÇELİK<sup>a</sup> , Mustafa SANDIKCI<sup>a</sup> , \* Anıl CERİT<sup>b</sup> 

<sup>a</sup> Afyon Kocatepe University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Afyonkarahisar/Turkey

<sup>b</sup> Afyon Kocatepe University, Institute of Social Science, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Afyonkarahisar/Turkey

### Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 11.05.2020

Kabul Tarihi: 14.06.2020

### Anahtar Kelimeler

Aşçı Bacaksız

Otantiklik

Esnaf lokantası

Afyonkarahisar

### Öz

Bu çalışmada 1800lü yıllardan günümüze kadar özünü kaybetmeden, babadan oğula devrederek gelebilen, dört nesildir varlığını sürdüren, Türk mutfak kültürünün yapı taşlarından olan Esnaf Lokantaları içerisinde kendine yer bulan, Afyonkarahisar ilinde faaliyet gösteren Aşçı Bacaksız Lokantası'nı otantiklik çerçevesinde derinlemesine incelenmesi amaçlanmıştır. Amaç doğrultusunda lokantanın dördüncü nesil işletmecisi ile yarı yapılandırılmış soru formu eşliğinde görüşmeler yapılmıştır. Yapılan görüşmeler, gözlem ve literatür taraması sonucunda veriler analiz edilmiştir. Aşçı Bacaksız Lokantasında sunulan kuzu tandır kebabı, Özbek pilavı ve manda kaymaklı ekmeğin kadayıfının geçmişten bugüne aynı metot ve tekniklerle pişirilip servis edildiği görülmüştür. Bu kapsamda Aşçı Bacaksız Lokantası'nda üretilen tüm yiyecekler otantik yiyeceklerdir. Aşçı Bacaksız Lokantası, geçmişten günümüze kadar özünü bozmadan gelebilmiştir. Elde edilen verilerin ışığında ise Aşçı Bacaksız Lokantası otantik bir lokanta, restoran olduğu sonucu ortaya çıkmıştır. Bu sonuç doğrultusunda Aşçı Bacaksız Lokantası literatüre kazandırılmış ve esnaf lokantalarının sürdürülebilirliğine destek sağlandığı düşünülmektedir.

### Keywords

Aşçı Bacaksız

Authenticity

Traditional restaurant

Afyonkarahisar

### Abstract

This study aims to analyze Aşçı Bacaksız Restaurant which runs from the 1800's until present without losing its essence, keeps its entity for 4 generations by passing down to their descendants, and takes significant place in the artisan restaurant which is the building block of Turkish cuisine culture in Afyonkarahisar province within the scope of authenticity in detail. In the accordance with this purpose semi-structured interview was conducted with the 4th generation manager. The data were analyzed according to the observation, semi-structured interview, and literature review. It is observed that, Kuzu Tandır (lamb tandoor kebab), Uzbek pilaf and Kaymaklı Ekmek Kadayıfı (kadayif with cream) are cooked and served same techniques and methods as past. Therefore, all foods produced at Aşçı Bacaksız restaurant are authentic. It has remained its presence to these days without changing its essence. According to the data obtained, it is concluded that it is an authentic restaurant. In line with this result, Aşçı Bacaksız Restaurant has been included to the literature and it is emphasized that it provides support to sustainability of artisan restaurant.

### Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

\* Sorumlu Yazar

E-posta: anilcerit18@gmail.com (A. Cerit)

DOI: 10.21325/jotags.2020.608