



## Koca Ustadan Issız Adama Türkiye’de Aşçılık Mesleğinin Değişimi\*\* (The Change in Cookery Profession in Turkey: From Big Master Cooks to Cool Chefs)

\*Osman GÜLDEMİR<sup>a</sup> , Erhan AKARÇAY<sup>b</sup> 

<sup>a</sup> Anadolu University, Vocational School of Eskişehir, Cookery Department, Eskişehir/Turkey

<sup>b</sup> Anadolu University, Faculty of Letters, Department of Sociology, Eskişehir/Turkey

### Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 21.02.2020

Kabul Tarihi: 17.04.2020

### Anahtar Kelimeler

Meslekler sosyolojisi

Mesleki kuşak

Alaylı ve eğitilmiş aşçılar

Aşçılık

### Öz

Bu çalışmanın amacı Türkiye’de aşçılık mesleğinin tarihsel ve sosyolojik olarak geçirdiği değişimi ele almaktır. Meslekler sosyolojisi içerisinde değerlendirilebilecek bir perspektiften mesleğin değişen statüsü, günümüzde farklılaşan algısı araştırmanın odağında yer almaktadır. Geleneksel ve alaylı ustalar olarak tanımlanan “koca usta”lardan, okullu, eğitilmiş aşçılara bir geçiş süreci yaşanmaktadır. Bu çalışmanın verileri Mengen kökenli dokuz alaylı aşçı ile gerçekleştirilen yarı yapılandırılmış görüşmeye ve eğitilmiş, okullu olarak tanımlanan yeni nesil aşçılarla yapılan dokuz yarı yapılandırılmış görüşmeye dayanmaktadır. Alaylı aşçılar değişime ve yeni mutfak akımlarına kapalı iken, okullu aşçıların küresel ve yerel ikiliğini bir fırsata dönüştürme potansiyeli taşıması sosyolojik açıdan önemlidir. Türk mutfağına yaklaşım açısından iki kuşak aşçıları arasında belirgin bir farklılık bulunmamaktadır. Kadınların kamusal alanda aşçılık mesleğinde arka planda kalması ve bunun toplumsal cinsiyet örüntüleri ile gerekçelendirilmesi her iki kuşak aşçıları arasındaki nadir ortaklıklardan biri olarak görülmektedir. Tüm bunların dışında Türkiye’de aşçılık mesleğinin pek çok dernek, federasyon tarafından örgütlü olduğu bilinse de bu örgütlülüğün mesleğin çalışma koşullarında tatmin edici bir değişim yaratmadığı görülmektedir.

### Keywords

Sociology of professions

Professional generation

Untutored and trained chefs

Cookery

### Abstract

The purpose of this study is to examine the transformation of the cookery profession historically and sociologically in Turkey. The changing status of the profession from a perspective that can be evaluated within the sociology of professions and the differing perception of the profession are at the center of the research. There is a transition process from “big master cooks” who are defined as traditional and old-school chef, to school-educated chefs. The data of this study are based on semi-structured interviews with nine untutored chefs and nine semi-structured interviews with educated, new generation cooks. It is sociologically important that school chefs have the potential to turn their global and local dichotomy into an opportunity while untutored cooks are closed to change and new culinary trends. There is no significant difference between two generations of chefs in terms of approach to Turkish cuisine. It is seen as one of the rare partnerships between the two generations of chefs that women remain in the background of the culinary profession in the public sphere and the justification of this with gender patterns. Apart from all these, the culinary profession in Turkey are known to be organized by many associations. However, it is seen that this organization cannot create a satisfactory change in the working conditions of the profession.

### Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

\* Sorumlu Yazar

E-posta: osmanguldemir@gmail.com (O. Güldemir)

DOI: 10.21325/jotags.2020.586

\*\*Bu makale, 1-3 Aralık 2016 tarihlerinde ODTÜ’de gerçekleştirilmiş olan VIII. Ulusal Sosyoloji Kongresi’nde sunulmuş basılmamış bildirinin yeniden yazılmış şeklidir.

## GİRİŞ

Meslekler genellikle kapitalist, endüstriyel örgüt yapıları içinde ele alınır. Meslek kapitalizmin ortaya çıkışı ile ve modern toplumun çalışma anlayışı içinde anlam kazanmış bir kavramdır. Bu nedenle meslek tanımları, Eren'in (2016, s. 100) belirttiği üzere kapitalizmin meta üretim sürecinde, üretilen meta üzerinden ve üreticinin meta ile kurduğu ilişki üzerinden yapılır. Kapitalizm öncesi toplumlarda, bir diğer ifadeyle sanayi öncesi toplumda zanaatkârlık olarak kabul edilen işlerin bir kısmı, sanayi toplumunun ortaya çıkardığı yeni toplumsal koşullara uyumlu hale getirilmişken, bazıları sanayi toplumunda zanaat olarak varlığını sürdürmeyi başarmıştır. Sanayi toplumunda beceri, uzmanlık gerektiren işler ise ayrıca ele alınmakta ve profesyonel meslekler bu açıdan değerlendirilmektedir. Meslek(ler) sosyolojisinin ilk temsilcisi Chicago Okulu'nun önemli temsilcilerinden Robert Park'ın entelektüel etkisinde kalmış Everett Hughes'dür. Hughes, düşük statülü meslek olan emlak komisyoncularına odaklandığı tezinde meslek sosyolojisinin adını koymuştur (Ritzer, 1972, s. 221-222). Meslekler sosyolojisi, endüstri sosyolojisi, örgüt sosyolojisi gibi alt disiplinlerden, sınıf çalışmalarından, tabakalaşma tartışmalarından ayrı bir kategoride ele alınarak, mesleğin kendisine odaklanma, statü durumunu ortaya koyma gibi birtakım özellikler ile ayırt edilebilir. Türkiye'de meslek ve meslekler sosyolojisi ihmal edilmiş alanlardan biri olarak değerlendirilebilir.

İşçi sınıfı tartışmaları, işçinin yabancılaştırılması gibi Marksist bakış açısıyla ele alınan örnekler, işlevselci yorumla iş bölümü çerçevesinde ele alınan çalışmalar varken; işin bizatihi kendisine ya da işi yapanlara odaklanan çalışmaların görece bir biçimde az olduğu görülmektedir. Bu makalede, bir iş ya da meslek olarak aşçılığın mesleki pratiklerine odaklanılmaktadır. Aşçılığı bir zanaat (Sennett, 2009; Yenal & Kubiena, 2016, s. 64) olarak düşünmek mümkündür. Halıcı, Açıklamalı Yemek ve Mutfak Terimleri Sözlüğü'nde (2012, s. 27) aşçıyı “*yemek pişirmeyi meslek edinmiş kişi*” şeklinde tanımlarken, Tez'in (2012, s. 101) Gifts of Comus (1739) kitabından aktardığı şekliyle şöyledir: “*Modern aşçılık, bir tür kimyagerliktir. Bugünün aşçısı yiyeceklerin analizini yaparak, nasıl sindirileceğini, besleyici özelliklerini, hangi yiyeceklerle birlikte pişirileceğini keşfetmek zorundadır. Bu, tam anlamıyla bilimsel bir çalışma gerektirmektedir*”. Başka bir bakış açısına göre (Fine, 1996, s. 13) ise aşçılık ya da restoran çalışanları [farklı kademelerdeki] güzel sanatlardaki estetik (fotoğrafçı ya da iç mimar) anlayışa benzer bir biçimde ürünlerinin duyuşal niteliğine önem verirler. Yine Fine'a göre (1996, s. 13) bir yemeğin hazırlanması dört duyuyu harekete geçirir: görme, koku, dokunma ve tat. Belki de bu nedenle aşçılık mesleği günümüzde “*gastronomi ve mutfak sanatları*” ile eşdeğer görülmekte ve bu alanın içine yerleştirilmektedir. Antik Yunan'dan çok daha önce Mezopotamya'da “*mutfaktaki yaratıcılık büyük bir yetenek gerektiriyordu, bu yüzden açılık hayli talep gören, işlerini çıraklık yaparak öğrenen, uzman bir sınıf*”ken (Civitello, 2019, s. 14); Antik Yunan'da ev içinde yapılan bir zanaat olarak aşçılığın kamusal alanda bir statüsü yoktu (Sennett, 2009, s. 37). Oysa, modern toplumdaki uzmanlaşma ve iş bölümünün bir uzantısı olarak aşçılık ev içinde yalnızca kadınların yaptığı bir iş olmaktan çıkarak kamusal alanda gerçekleştirilmeye başlanan bir meslek haline gelmiştir. Günümüzde hizmet sektörünün en önemli bileşenlerinden biri olarak aşçılık hizmet, emek, işgücü tartışmaları ekseninde anlam kazanabilir. Zira, Braverman (2008, s. 330) hizmetlerin emekle ve üretimle olan ilişkisini açıklarken verdiği örnekte “*restoranda yemek yapmak, hazırlamak, toplamak, hizmet etmek, tabak çanak ve kap kacak vs. yıkamakta harcanan emek, tıpkı daha çok birçok imalat sürecinde istihdam edilen emek gibi elle tutulur bir üretimde bulunur*”.

Türk aşçılık tarihindeki tam aşçılık tanımında aşçıların “*sadece yemek pişiren kişiler değil, çeşitli sanatlardan esinlenen ve bir sanat icra eden kişiler*” olduğu ve aşçılık mesleğinde “*eğitimin önemli olduğu, ayrıca mesleğin*

*erbabi ustaların süzgecinden geçmek gerekliliği*” vurgulanmaktadır (Güldemir, 2018, s. 756). Esasen aşçılık yemek pişirme sanatı olarak tanımlansa da yalnızca Türkiye’de değil, hemen hemen tüm toplumlarda yemek pişirme, ev içinde ve ev dışında sırasıyla kadının ve erkeğin yerine getirdiği işler olarak görülmektedir. Bu nedenle ev içi pratikler söz konusu olduğunda halen kadının toplumsal rolü kapsamında değer görürken, aşçılık mesleği kamusal alanda belirgin bir biçimde erkekler tarafından yürütülmektedir.

### **Meslek ve Profesyonel Meslek**

İngilizcede *occupation* ve *profession* olmak üzere iki sözcük birbiriyle karıştırılarak, çokça birbirinin yerine kullanılan sözcükler olsa da Türkiye’de meslek, profesyonel olsun ya da olmasın tek bir sözcükle tanımlanmaktadır. Pavalko’nun “*occupation-profession continuum/meslek-uzmanlık alanı sürekliliği*” (1971, s. 15) olarak tanımladığı bu karışıklık aslında ayrıştırılabilir. Sorulması gereken temel soru da şu olmalıdır: Belirli bir iş etkinliği ne ölçüde uzmanlık alanı (*profession*) olabilir? İlk olarak, herhangi birinin yaptığı işi uzmanlık alanı olarak tanımlamak çoğunlukla daha yüksek prestij ve saygınlık ile ilişkilendirmek anlamına gelir; ikincisi uzmanlık alanında genellikle tam zamanlı bir işe göndermede bulunulur (Pavalko, 1971, s. 16). Örneğin herkes futbol oynayabilir ancak profesyonel futbolcular para karşılığında bu işi uzmanlık alanı olarak icra ederler. Herkes, özellikle kadınlar yemek pişirebilir ancak erkekler dışarıda uzmanlık alanı olarak yemek pişirdiklerinde “*aşçı*” ya da “*şef*” olarak tanımlanırlar ve karşılığında para kazanırlar.

Modern toplum ya da sanayi toplumunda mesleklerde bir profesyonelleşme süreci etkili olmuştur; bu profesyonelleşme süreci Weber’in bürokratikleşme süreci ile örtüşmektedir. Sanayi içerisinde profesyonel mesleklerin artması, sahiplik ve kontrol süreçlerinin ayrılmasındaki etmenlerden biri olarak değerlendirilebilir. Ayrıca mesleki profesyonelleşme ve tekniğin gelişmesi toplumdaki bilginin yapısında değişimlere neden olmuştur (Elliot, 1972, s. 2). Profesyonel meslekler olarak teknik bilginin değer kazandığı mühendislik, yöneticilik gibi sınıfsal olarak müphem bir yerde bulunan mesleklerde üretim araçlarının sahipliği ve kontrolü söz konusu değildir. Bilakis bunlara sahip olmadan, üretim ve yönetsel sorumluluğun arttığı görülmüştür. Dolayısıyla meslek ve uzmanlık alanı olarak ifade edilebilecek kavramlar arasındaki ince ayrıntıda hiyerarşik bir ilişki olduğu varsayılır. Profesyonel meslekte ya da uzmanlık alanında teorik bilgi, teknik bilgi gibi öne çıkan kriterler mesleğin statüsüne katkıda bulunmaktadır. Doktorluk, avukatlık, mühendislik gibi birtakım meslekler bu anlamda uzmanlık bilgisi gerektirir. Profesyonelliğin en önemli ölçütü bir meslekte modern toplumun önemli gerekliliklerinden biri olan eğitime ve bilgiye yapılan vurgudur. Bu eğitim ve bilgi de genellikle üniversite eğitimi ve akademik bilgiye karşılık gelmektedir. Böylesi mesleklerin toplumsal statüsünün yüksek olması çoğunlukla eğitim süresi ile ilişkilendirildiğinde anlam kazanır. Eğitim, sosyolojideki tabakalaşma, statü, sınıf çalışmalarında önemli bir değişkendir. Böylelikle meslekler modern toplumun önemli ölçütlerinden biri olan eğitime ve bilgiye göre tasnif edilmektedir.

Bu çalışma kapsamında görüşülen bireylerin yarısında bir zanaat olarak aşçılık ile bir meslek olarak aşçılığın farklılıkları hem meslek pratiği hem mesleği icra edenler açısından ayrımlar bulunmaktadır. Öncelikle tarihsel olarak aşçılık, pek çok el emeğine dayalı mesleklerde olduğu gibi bir zanaat olarak tanımlanmaktadır. Özellikle önceki nesiller açısından, mesleki bir okulu olmayan, genellikle “*okumayanlar*”ın, ya da “*okuyamayanların*” bir ustanın yanına verilerek, yetişerek, pişerek, ustanın “*el verme*”siyle olunan bir meslek kategorisinde yer almaktadır. Bu nedenle modern eğitimin yaygınlaşmasıyla birlikte mesleki eğitim formasyonu içerisine yerleştirilmeye çalışılan aşçılığın, çıraklık eğitimi içerisinde yer bulması buna işaret etmektedir. Halen kalfalık belgesine sahip olanlar ve beş

yıl pirim ödemesi bulunanlar gerekli prosedürleri yerine getirdikleri takdirde “*usta aşçı*” unvanı ile çalışabilmekte, devamında ise Milli Eğitim Bakanlığı’nın beyan ettiği şartları sağladıkları zaman ise “*usta öğretici*” olarak çırak ve kalfa yetiştirebilmektedir (MEB, 2008; MEB, 2018; MEB, 2019a). Günümüzde karmaşıklaşan çoklu yapısı ile aşçılık mesleği profesyonel meslek kategorisine dâhil olmak üzeredir. Zira mesleğin itibarının sanıldığından yüksek çıkması (Sunar & Kaya, 2015) – Türkiye’de 60. sırada – aşçılık mesleğinin profesyonel meslekler kategorisine girmeye başladığını göstermektedir.

Günümüzde aşçılık diğer benzer mesleklerde olduğu gibi el emeğine, becerisine bağlı olduğu kadar bilgiye de dayalı hale gelmiştir. Bu bağlamda profesyonel meslek alanlarına benzeyen biçimde teorik ve teknik bilgi, mesleğin gerektirdiği becerilerle birlikte aranan özellikler haline gelmiştir. Bunun en çarpıcı göstergesi akademik bir formasyon altında “*gastronomi ve mutfak sanatları*” bölümlerinde mesleğin aktarımının gerçekleştirilmeye başlamasıdır. Günümüz toplumsal koşullarının aşçılardan beklentisi geleneksel aşçılarda olduğu gibi yalnızca el becerisi ve lezzeti değil, beslenme bilgisi, gıda güvenliği bilgisi, farklı dünya mutfakları bilgisi, çevresel duyarlılık bilgisi gibi çeşitlendirilebilecek pek çok alanda uzmanlık gerektirecek bilgi düzeyinin var olmasıdır. Bu nedenle, Türkiye’de son 10 yılda hızlı bir şekilde meslek liselerinin ve yüksekokullarının ön lisans programlarının yanı sıra dört yıllık gastronomi ve mutfak sanatları lisans programlarının açılması bu alandaki bilginin artan önemini göstermektedir. Yükseköğretim Kurumu’nun 2019 tercih listelerinde 187 Aşçılık Programı ve bir adet Açıköğretim Aşçılık Programı kodu; 141 Gastronomi ve Mutfak Sanatları ile 15 Gastronomi bölümü kodu bulunmaktadır (YPA, 2019). Bunun dışında lise düzeyinde Mesleki ve Teknik Anadolu Meslek Liseleri neredeyse her ilde en az bir tane bulunmaktadır. Bu liselerde mutfak, yiyecek içecek hizmetleri gibi en az bir dalda aşçılık mesleği eğitimi verilen alanlar bulunmaktadır (MEB, 2019b). Ayrıca özel yatırımcıların açtıkları hobi kurslarından, profesyonel aşçılık kurslarına kadar belgeli eğitim sunan işletmeler de yaygınlaşmaktadır (Güldemir, 2018, s. 775).

Aşçılık tarihin ilk dönemlerinden bu yana var olan mesleklerden biridir. Meslekteki önemli unsurlardan biri askeri örgütlenmeye benzer bir biçimde hiyerarşik bir yapılanmanın varlığıdır. Modern gastronominin kurucusu olarak kabul edilen Auguste Escoffier mutfak hiyerarşisini büyük ziyafetlerin organizasyonu için oluşturmuştur (Mhyrvold, Young & Bilet, 2011, s. 20). Escoffier’in mutfak zinciri aşağıdan yukarıya emir komuta zincirinde askeri bir yapıya işaret eder (Civitello, 2007, s. 285). Modern gastronomideki hiyerarşik yapı, modern toplumdaki sınıflı ve katmanlı yapıyı, Max Weber’in bürokratik organizasyonlardaki şemayı akla getirir. Zira mutfaktaki organizasyon askeri yapıların rasyonel aklına ve hiyerarşik yapısına benzer. Weber (2004, s. 290) bürokrasinin özelliklerini açıklarken, görev hiyerarşisini, kademeli yetki düzeylerine ilişkin ilkelere göre, küçük görevlilerin yüksek görevlilerce denetlenmesini sağlayan, iyice belirlenmiş bir ast-üst ilişkisinden bahseder. İşte mutfakta söz konusu olan hiyerarşi ilişkisinde mutlak bir ast-üst ilişkisi ve en üst pozisyondaki şefin en alt kademedeki bulaşıkçıyı denetleyebilecek bir mekanizmanın modern mutfakta varlığı kaçınılmazdır. Ancak araştırma çerçevesindeki iki aşçı tipolojisinde geleneksel “*koca usta*” olarak tanımlanan aşçıların bu yapıdan bağımsız olarak otoriter kişilikleri mutfaktaki mutlak denetimin sağlanmasındaki önemli unsurlardan biri olduğu görülmektedir.

## Yöntem

Türkiye’de aşçılık mesleğinin tarihsel ve sosyolojik olarak geçirdiği değişimi ele alma amaçlı bu çalışmada nitel araştırma yöntemi benimseyerek mülakat tekniği kullanılmıştır. Çalışmanın verileri Tablo 1’de özellikleri yer alan 9 alaylı aşçı (A) ile gerçekleştirilen yarı-yapılandırılmış görüşmeye ve eğitilmiş, okullu olarak tanımlanan yeni nesil

aşçılarla (L) yapılan 9 yarı-yapılandırılmış görüşmeye dayanmaktadır. Böylelikle iki farklı aşçı grubunun karşılaştırılma olanağı bulunmaktadır. Birinci gruptaki alaylı aşçıların ortak özelliği Bolu Mengenli olmalarıdır. İkinci gruptaki aşçıların ortak özelliği ise Türkiye'nin ilk aşçılık meslek lisesi olarak 1985 yılında kurulan Mengen Anadolu Aşçılık Meslek Lisesi mezunlarından müteşekkil olmalarıdır. Görüşmeler Nisan 2014-Mayıs 2019 aralığında farklı tarihlerde yapılmıştır. Görüşmelerde isim belirtilmeme şartı ile aşçıların onayıyla ses kayıtları alınmış, ardından kayıtlar deşifre edilmiştir. Eldeki deşifreler araştırmacılar tarafından kodlanmış ve araştırma kapsamında elde edilen bulgular “*Bir Meslek Olarak Aşçılığın Seçimi*”, “*Mesleki Pratik Olarak Aşçılık*”, “*Bir Kültür ya da ‘Geleneğin İcadı’ Olarak Aşçılık*”, “*Mesleki İtibar*”, “*Eğitim*” ve “*Ev İçi Yemek Pişirme ve Kadına Bakış: ‘Eve İş Götürmüyorum!’*” temalarında raporlaştırılmıştır.

**Tablo 1.** Araştırmada Görüşülen Aşçıların Demografik Bilgileri

Kod	Doğum Yılı	Hizmet Süresi	Pozisyonu/Çalışma Durumu	Kod	Doğum Yılı	Hizmet Süresi	Pozisyonu/Çalışma Durumu
A-1	1949	30 yıl	Aşçıbaşı/Emekli	L-1	1974	28 yıl	Pastane Şefi/Çalışıyor
A-2	1964	44 yıl	Aşçıbaşı/Çalışıyor	L-2	1983	19 yıl	Eğitmen Şef/Çalışıyor
A-3	1940	55 yıl	Aşçıbaşı/Emekli	L-3	1977	25 yıl	VIP Catering Şefi/Çalışıyor
A-4	1951	35 yıl	Aşçıbaşı/Emekli	L-4	1976	26 yıl	Bölge Satış Müdürü-Uzman Aşçı/Çalışıyor
A-5	1943	62 yıl	İşletmeci/Çalışıyor	L-5	1977	25 yıl	Kurumsal Şef/Çalışıyor
A-6	1964	40 yıl	Aşçıbaşı-Dernek Başkanı/Çalışıyor	L-6	1979	23 yıl	Aşçıbaşı/Çalışıyor
A-7	1951	38 yıl	Aşçıbaşı/Emekli	L-7	1980	22 yıl	Aşçıbaşı/Çalışıyor
A-8	1952	48 yıl	Aşçıbaşı/Emekli	L-8	1977	25 yıl	Mutfak Koordinatörü/Çalışıyor
A-9	1966	41 yıl	Aşçıbaşı-Federasyon Başkanı/Çalışıyor	L-9	1976	26 yıl	Grup Mutfak Şefi/Çalışıyor

## Bulgular

Genel olarak bakıldığında Türkiye’de aşçıların örgütlenmesinde parçalılık olduğu görülür. Türkiye’de yüzlerce aşçı derneği, on adet aşçı federasyonu ve bir tane de konfederasyon bulunmaktadır. Aşçıların kendi mesleki birliklerini oluşturamamasında mesleki hiyerarşinin yalnızca mutfak içinde sınırlı olmadığı, mutfak dışında da var olmasından kaynaklandığı söylenebilir. Mutfak içindeki hiyerarşik yapı aşçıların sosyal güvencelerine ilişkin sorunlardan, çalışma saatlerine, ücretlere kadar geniş bir yelpazede sorunların çözülememesine neden olduğu görülmektedir. Aşçılar için en alt kademedeki bulaşıkçının, kominin aldığı ücret asgari ücret düzeyindedir. Görüşme yapılan bireylerden elde edilen verilere göre 2019 yılı rakamları itibariyle aşçıbaşı yani şeflerin / mutfak koordinatörlerinin 50.000 TL’ye kadar maaş alabildikleri tespit edilmiştir. Böylesi bir gelir dengesizliği parçalı yapının en önemli nedenlerinden biri olarak düşünülebilir. Sendikasızlık, özellikle alt kademelerde çalışan mutfak personelinin güvencesiz ve düşük ücretle çalışmasında, uzun saatler ek ücret almadan çalışmasında etkili olmaktadır. Dolayısıyla mesleki pratikler açısından bakıldığında aşçılık mesleğinde en yüksek pozisyon olan şeflik, mutfak koordinatörlüğü pratikte geniş bir mutfağın tüm iş sürecini yönetmektir; dolayısıyla yaptığı iş daha çok yönetsel kategoride yer aldığı için mutfak hiyerarşisinde daha alt kademede bulunanlarla ortaklık hissetmesi güçleşmektedir.

## Bir Meslek Olarak Aşçılığın Seçimi

Ronald M. Pavalko (1971, s. 44-51) mesleki seçimlerin belirli birtakım kriterlere göre yapılabildiğini vurgulamaktadır. Mesleki seçimler rasyonel karar alma, rastlantısal yaklaşımlar ve sosyo-kültürel parametrelerin

sınırlandırıcı olabildiği mesleki seçim kriterleri bireyin mesleki tercihlerinde etkili olabilmektedir. Bunların yanı sıra mesleki seçimlerde toplumsal sınıf arka planı, kır-kent yerleşimi, ırk ve cinsiyet gibi etmenler de belirleyici olabilmektedir (Pavalko, 1971, s. 51). Görüşülen aşçıların Aşçılık Lisesi mezunu olanların grubunda mesleki seçimlerinde her üç kriterin belirleyici olabildiği görülmektedir. Ancak sosyo-kültürel parametrelerin sınırlandırıcı etkisi birinci grup olan alaylı aşçılarda belirgin bir biçimde öne çıkmaktadır. Çoğu zaman bireyin rızası alınmadan, baba soyundan dolayı, mesleki birikim bir sonraki kuşağa aktarılmaktadır. Bu nedenle, dede, baba, dayı, amca mesleği olması çocuğun rızası alınmadan mesleğe doğal bir biçimde girişinde yeterli olabilmektedir. Çünkü aşçılığın “hayırlı ve bereketli bir meslek” olarak her yerde çalışma imkânı sunduğu düşünülmektedir (Polat, 2019, s. 91). Ancak Aşçılık Lisesi’ne kayıt yaptırırken bile çocuğun rızası olmadan babanın gidip okula kayıt yaptırdığı örnekler de bulunmaktadır. Mesleki toplumsallaşma Mengen doğumlu kişilerin aşçılık mesleğini tercih etmesindeki etmenlerden en güçlüsü olarak öne çıkmaktadır.

L-1 ustanın anlatısında büyük dedesinin saray aşçısı olması öne çıkartılmaktadır:

*“Benim büyük dedem, Osmanlı Sarayı’nda aşçılık yapmış. Benden yaklaşık yüz yaş büyük. Onun da ufak bir araştırmasını yapmışım. O da 1874 doğumluymuş. Sarayda aşçılık yapmış.”*

L-2 usta da benzer şekilde doğumu itibarıyla aşçılık mesleğiyle iç içe olduğunu dile getirmektedir:

*“Bizde dayım, dayımın oğulları, eniştelirim hepsi aşçılık yapıyorlar. Zaten şöyle bir şey var ben ilkokuldan çıktıktan sonra başka bir meslek hayatımızda yoktu, hep beyaz üniforma, beyaz kıyafetli aşçılar... Onun için severek yapıyoruz.”*

Atipik örnekler arasında L-3 usta yer almaktadır. Aşçılık lisesine kaydolacağında ailesi aşçılığı yani yemek pişirmeyi ataerkil örüntülerle birleştirdiği için “aşçılığın okunması” fikrine karşı çıkmıştır:

*“Çünkü aşçı kadındır, mutfaktaki kadındır öyle bir şey vardı ve benim hani yakın akrabalarım halalarım da amcam da teyzem de bir kısmında da tepki aldım. Balıkesir’den kalkıp Mengen’e gideceksin okulda okuyacaksın aşçı olacaksın. Aşçı olmak için okunur mu? Onlar için okumak avukat olacaksın, öğretmen olacaksın, doktor olacaksın hani okumak şeyi o hatta astsubaylık bile, askerlik bile yani tepki aldım. Tabii yıllar sonra hepsi, yanıldıklarını anladılar.”*

Alaylı ustalardan A-1 de baba mesleğini sürdürenlerden olduğunu aktarmaktadır:

*“Babamın ‘İki yoldan bir yol seç, ya benimle çalışırsın veyahut dışarıda bir meslek sahibi olmak için başka bir işe başlayacaksın’, diye başladık. Tesadüfen yani, baba mesleğinin devamı olarak başladık.”*

A-9 Usta ise “... hani eskilerin bir tabiriyle eti senin kemiği benim misali aşçılık mesleğine merhaba...” diyerek on bir yaşında çalışmaya başlıyor. Dolayısıyla alaylı ve okullu aşçıların bir bölümünde çoğunlukla baba, aile ya da akraba mesleği olduğu için pek sorgulamaksızın, mesleğin pratikleri ya da okulu içinde rasyonel seçimlere gerek kalmadan bir katılım söz konusudur.

### **Mesleki Pratik Olarak Aşçılık**

Aşçıların mesleki pratikleri ve çalışma koşulları herhangi bir mavi yakalı iş ile neredeyse aynı düzeydedir. Çalışma ortamı ve koşulları pek çok endüstriyel üretim mekânından daha uygunsuz koşullara sahiptir. Sıcaklık, nem,

iş yoğunluğu, çalışma saatleri vb. açılardan bakıldığında “ağır” işçilik gerektiren bir yapıda olduğu görülür. Çoğu zaman iş yükü diğer mavi yakalı işler ile kıyaslanamayacak kadar fazla olabilir. Aşçılık mesleği ile ilgili mesleki stres kaynakları söz konusu olduğunda aşırı iş yükü, olduğundan daha az değer verilmek, iletişim sorunları en yaygınları olarak belirlenirken, fiziksel şiddet ve şiddet içerikli tehditler de kimi durumlarda geçerli olabilmektedir (Gibbons & Gibbons, 2007, s. 36). A-1 Usta çıraklık döneminde hiç para almadan dahi çalışmış olduğunu beyan etmektedir:

*“1960-1990 yılları fiilen çalıştım. Bundan evvelki çıraklık dönemim oldu. Bir sekiz ay veya bir sene parasız çalıştım. O zaman ustalarımız bir şey yapmadıktan sonra kadroya almıyorlardı. Ne zaman bir şeyler yapmaya başladın ondan sonra kadroya alıyorlar.”*

Alaylı ustalardan A-2, mutfaklarda geçmişte fiziksel şiddete kadar durumların yaşandığını, günümüzde ise bunun akla dahi getirilemeyeceğini vurguluyor:

*“Ya şimdi eski şeylik yok yani çıraklık yok şimdi mesela eskiden biz ... burada çok dayak yedik hem bu mesleği öğrenene kadar, mesela ‘eti senin kemiği benim’ derdi babamız mesela ustaya teslim ettiğinde ama şimdi öyle bir durum yok, şimdi öyle bir durum olsa zaten söylediğin zaman çırağa ya seni dövmeye kalkar ya da işi bırakıp gider yani şimdi şeylik yok o işçilik yok şimdi hepsi saat dolsun, ay başı gelsin gideyim yani bu şeyde.”*

Aşçıların çalışma saatlerinde görece bir iyileşme görülürken, mutfak hiyerarşisine göre çalışma saatlerinin farklılaştığı söylenebilir. Şeflerin çalışma saatleri, benzer bir yönetsel çalışan gibi 8 saat ile sınırlandırılabilirken, alt kademedeki çalışanların çalışma saatleri 12-16 saat arasında değişebilmektedir. L-4 Usta durumu şu şekilde aktarmaktadır:

*“Tabi eskiye oranla olumlu yönde değişti onlar şimdi korkuyorlar eskiden 14 saat 15 saat ben hatırlıyorum en son sabah yedi de gidip dükkân açtığımı biliyorum. Çünkü dükkânın açılışı sabah sekizde kahvaltı ile başlıyor sen yedi de gidip hazırlıkta başlıyorsun. Gece 12’de çıktığı mı hatırlarım. Ama şimdi öyle değil şimdi 8 saat genelde şefler için bu değişiyor bazen hani gerçi benimki değişmiyor ama ben kendim sekiz saat yapmaya çalışıyorum olabildiğince.”*

L-5 Usta ise aşçılık mesleğinde çalışma gün ve saatlerinin tersliğini dile getirmektedir:

*“Günlük her gün 12-14-16 saat çalışacaksınız, bayramınız belli değil, yılbaşınız evde değilsiniz çoğu zaman. Tatiliniz belli değil ne zaman tatil yapacaksınız, işin durumuna göre sosyal hiçbir plan yapamıyorsunuz, ağır saatlerde çalışıyorsunuz, üzerine 40-50 santigrat derecelik sıcak atmosferde nemli, ıslak atmosferde çalışıyorsunuz, dar bir alanda çalışıyorsunuz, yaşam şartları çokta burası kadar rahat olmayan bir yerde çalışıyorsunuz.”*

A-3 Usta geçmişteki çalışma saatlerinin usta-çırak ilişkisinde tek otorite olarak ustanın çalışma saatlerinin sınırlarını belirlemede ne kadar belirleyici olduğuna ilişkin şunları ifade etmektedir:

*“Bizde zaman, saat şeysi yoktu o zaman. İşe başladın, iş biter, ondan sonra, usta müsaade ediyor musun, biz gidebilir miyiz, dediğin zaman, gidebilirsiniz, yani sabah işinize erkenden yine gelebilirsiniz. Biz böyle yetiştik.”*

Fine'in restoran çalışanları üzerine yaptığı etnografik çalışmasında (1996, s. 63) çalışma saatlerinin değişkenlik gösterdiğini belirterek, restoranlarda hangi kademede çalışırsa çalışsın aşçıların işin ne zaman başlayacağı ve biteceği konusunda beklentilerinin olduğunu, tıpkı okul zili ya da fabrikada paydos düdüğü gibi zamansal kodlara ihtiyaç duyduklarını; aksi halde hayal kırıklığı yaşadıklarını vurgulamaktadır. Mesleki pratikler açısından bir başka önemli unsur, toplumun genelinin tatil dönemlerinde, hafta sonu tatillerinde, özel günlerde çalışma zorunluluğudur. Bu durum aşçıların toplumsallaşmasında, aile ilişkilerinde ve iletişimlerinde ters yüz edici bir gerçekliktir. Bu nedenle zamansal olarak farklı bir mesleki işleyiş söz konusudur.

Musa Dağdeviren'in (2006, s. 118) "*mikro dalgalı aşçılar*" benzetmesi, Akarçay'ın (2016) vurguladığı "*standartlaşmayı ve aşçının bir zanaat olarak mesleki anlamda mekanikleşmesini ve dolayısıyla hazırladığı yemeğe yabancılaşması*"na işaret etmektedir. Günümüzde aşçılık ikili bir yapı sergilemektedir. Zanaatkâr olarak geleneksel aşçılığı sürdürenler ve standartlaşma, yabancılaşma içerisinde sıradan, mekanik bir iş olarak aşçılık yapanlar. Teknolojinin yarattığı standartlaşma aşçılık mesleğinin pratiklerine etki edebilmektedir. Mikro dalga fırın örneğinde olduğu gibi bugün endüstriyel mutfak çözümleri mesleğin, zanaat yönünü zayıflatmakta ve aşçının inisiyatif almasına engel olarak tek tipleşmesine neden olmaktadır. L-5 Usta günümüzdeki aşçıların hangi nitelikte bir aşçı olmak istedikleriyle ilişkilendiriyor bu durumu. Patates püresinin dahi birçok işletmede hazır-toz paketlerden hızlı bir şekilde hazırlanarak sunulduğunu, gerçek ürün hazırlamaktan uzak aşçıların çoğaldığını dile getiriyor.

*"...bence olaya aşçılık meslek olarak bakıyor. Bu işi ve bu mesleği yapmaya belki şöyle indirgenebilir aşçılığı nerede yapmaya ne şekil ne çeşit bir aşçılık yapma olarak bakıyor belki. Dev bir catering firmasının aşçısı mı olacak, bir beş yıldızlı otel aşçısı mı olacak ya da daha küçük yıldızlı otel aşçısı mı olacak, restoran aşçısı mı olacak diye bakıyordur sanırım."*

Benzer düşünce ile alaylı A-4 Usta her şeyi kendilerinin yaptıklarını, günümüzde ise hazır ürünlerin mesleği basitleştirdiğini vurguluyor:

*"Mesleki açıdan da şimdi çok şey hazır oluyor. Biz o zaman kendimiz ürettiyorduk. Fümeleri dahi kendimiz yapıyorduk mesela otellerde. Şimdi her şey hazır. Biraz daha basitleşti gibi geliyor bize şimdi."*

A-5 Usta da geçmişte reçellere, turşulara, konservelelere kadar her şeyi kendilerinin yaptıklarını, ayrıca mutfakta temizliğe çok önem verdiklerini aktarıyor. Nasıl namazda çok dikkatli olunur ise aşçılık mesleğinde de ahlaklı, hakkaniyetli, titiz ve düzgün olunması gerektiğini öğütlüyor. A-8 Usta ise geçmişte görsellikten öte tada çok dikkat ettiklerini şimdi ise görselliğin çok fazla ön planda olduğunu dile getiriyor:

*"... O zamanki aşçılık tat önemliydi, görsellik bu kadar yoktu. Mesela ... 1977 olabilir. Tat çok önemliydi yani bizde. Şimdi tada pek benim gördüğüm kadarıyla önem verilmiyor görsellik, burada da bütün görsellik. Ama ha geriye mi gidiyor? Geriye gitmiyor..."*

Aşçılığın mesleki pratiklerinde endüstriyel gelişmelerin etkisinin olduğu görülmektedir. Bu bağlamda mesleğin tüm pratiklerinin baştan sona zanaat benzeri bir emek süreci ile yapıldığı zamanlardan artık pek çok sürecin endüstriyel çözümlerle, teknolojik olanaklarla teknisyen benzeri bir emek süreci ile yapıldığı bir iş-emek yapısına büründüğü ortaya çıkmaktadır. Aşçılık pratiği geçmişten günümüzde bu anlamda değişim göstermiştir.



## Bir Kültür ya da “Geleneğin İcadı” Olarak Aşçılık

Mengen “aşçılar diyarı” olarak bilinmektedir. Bunun önemli nedenlerinden biri Eric J. Hobsbawm’ın (1995) geleneğin icadı kavramsallaştırmasıyla açıklanabilecek Osmanlı Saray mutfağının aşçıları yetiştiren memleket olma özelliğidir. Arif Bilgin’in (1998, s. 46) çalışmasında ortaya koyduğu üzere Osmanlı saray mutfağında Bolulu aşçıların 1826’dan itibaren Nevşehirli aşçıların görevden alınmasıyla birlikte etkinlikleri ve şöhretleri artarak devam etmiştir. Dolayısıyla geleneğin icadı Mengenli aşçıların ortak bir tarih geçmişine, farklı anlatılarla hayali de olsa sahip çıkmasına imkân vermektedir. A-4 Usta Mengenli aşçının geçmişte iyi bir aşçı olarak algılandığını, patronların öncelikli olarak tercih ettiklerini söylüyor. L-6 Usta büyüklerinden dinlediği anlatıyı şu şekilde aktarmaktadır:

*“Zamanında saraya aşçı lazım oluyor, yörelerden aşçılar geliyor, her yöreden o zaman tabi orda tadımın başı var orda artık yemekler yapılıyor bizim oradaki aşçıda mıhlama tarzı bir şey yapıyor sonrasında beğeniliyor. Beğenildikten sonra oranın sarayın aşçısı olarak devam ediyor. O da artık yaşlandıkça kendi köyünden aşçı götürüyor falan derken bu yöreden aşçı yetişmeye başlıyor. Çeşitli işte padişahın oğullarının yanına derken sistem bu şekilde gelişmeye başlıyor. Benim öğrendiğim bu. Baya uzun Fatih Sultan Mehmet zamanına doğru gidiyorum.”*

A-6 Usta da benzer bir efsane dile getirerek geleneği inşa etmektedir:

*“Toprak. Öncelikle toprak. Şimdi çok yere gireceğim, Osmanlı saray mutfağına, Fatih Sultan Mehmet’e... Fatih Sultan Mehmet’in aşhanesinde çalışan Bulaşıkçı Yakup Ağa, o zamanlar soy isim yok. Yakup Ağa’nın ustası, Yakup Ağa ama sadece bulaşık yıkamıyor, aynı zamanda aşçı yamaklığı yapıyor. Yamaklık var o zaman. Ustasının gözüne giriyor. Ustası Yakup Ağa’yı aşhane, mutfak değil o zaman, aşçı yardımcısı olarak, yamak olarak yanına alıyor. Tabi ki ustalar belli bir süreden sonra bu işlerden emekli oluyorlar. Ustası rahatsız oluyor, emekli oluyor. Ve soruyor padişahın yaveri, şef kimi yapalım ustam, diyor. Yakup Ağa, diyor. Ondan önce de iki yardımcısı var, Yakup Ağa da genç bir nesil. Yakup Ağa diyor. Çağırıyorlar Yakup Ağa’yı giyindiriyorlar, mutfağa indiriyorlar, yeni şefiniz Yakup Ağa. Tabii iki aşçı yardımcısı bozuluyor. Onların da beklentisi vardı çünkü. Ama bu bir atama meselesi. Aşçılık oradan günümüze, 550 yılın üzerinde bu gelenek ama. Toprak dedim ya, 550 yılın üzerinde bir gelenek. Yakup Ağa’dan Mengen’e. Yakup Ağa ne yapıyor? Mengen’e geliyor, başka bir padişahın evine, yaverinin evine, subayın evine aşçı dağıtıyor. Mengen’e geliyor, Ahmet Abi’nin oğlunu alıyor aşçı olarak yetiştiriyor, başka birinin evine aşçı olarak veriyor. Ve bu nesilden nesle yayılarak, baba mesleği olarak günümüze geliyor. 550 yılın üzerinde bir gelenek.”*

L-4 Usta ise konu hakkında bilinçli bir okuma, araştırma yapmış olmalı ki daha makul bilgiler aktarmakta:

*“Saray mutfağının belli bir bölümü bildiğim kadarıyla O dönemde Nevşehir galiba sonrasında Mengenliler aşçılığa gitmeye başlıyor. Sonra onlar kendi akrabalarını dediğim gibi hani biz meslek olarak da bunu kabullendim için o onun akrabası o onun akrabası diye diye sarayda çoğalmışlar ve gün olmuş işte sarayın en büyük aşçıları Mengenli olmuş. Ve sonrasında oteller başladığı zaman da işte onlar oraya geçmişler ve yine kendi akrabalarını getirerek böyle gelenek haline devam etmiş. Ama dediğim gibi o dönemlerde aşçılığın meslek olarak Kabul edilmediği dönemler o zamanlarda bile biz bunu kabullendiğimiz için hala devam ediyor diye düşünüyorum.”*

L-4 ustanın belirttiği gibi gerçeklikte meslek olarak aşçılığın benimsenmesi Mengencililer tarafından sağlanmış olabilir. Bu durumda ise aşçılığın meslek olarak kabul görmediği dönemde meslek olarak benimsenmiş olması Mengencililerin “aşçılar diyarı” olarak geleneğin icadında etkili olmuştur. Ayrıca hemşehrilik ve akrabalık örüntüleri ile aşçılığın kuşaklar boyu babadan oğula geçen bir meslek olarak aktarılmasında önemli bir faktördür. A-7 Usta “Bizim bütün sülalemiz aşçıdır. Yani babam, dedelerim aşçı bana kadar. Benden sonra yalnız bir kardeşimin oğlu var o aşçı oldu...” sözleriyle konu olan aktarımı dile getirmektedir. Öyle ki bir dönem belli işletmelerde yalnız Mengencililer hemşehrilerin, akrabaların mutfak kadrosunda yer alması işletmelerle pazarlık gücünün kazanılmasında ön plana çıkmıştır. L-5 Usta mesleğin kültürleşmesine vurgulamakta:

*“Burada bir kültür haline gelmiş aşçılık. Gerçekten kültür haline gelmiş, yani iki kişi bir araya geldiğinde iki kişi zaten aşçıysa konuşacağı şey aşçılık yemek üzerine konuşuyor.”*

L-2 usta ise Mengencililer aşçıların saraya uzanan hikâyesini başka bir anlatı ile ortaya koymaktadır:

*“Şimdi bu imparatorluk dönemlerinde, burası geçiş bölgesiymiş. Bu bölgeyi yol olarak kullanıyorlarmış. Bu bölge de konaklanıldığı zaman av hayvanlarından, padişahlara, orda savaşa gidip gelenler askeri ekibe yemekler yapılmış ve çıkan yemekler çok beğenilmiş. Sonra saraya davet ediliyor, sarayda yemekler yapılıyor. Sonra bölüm bölüm herkesin hoşuna gitmeye başlıyor tabii yaptıkları yemekler bizim bu yörenin insanların. Bölüm bölüm saray mutfaklarına yerleşmeye başlıyorlar. Sonrasında tabii işte o amcasının oğlunu çağırıyor, o dayısının oğlunu çağırıyor derken baya bir büyüyor o nüfus. Aşçılık mesleği de Mengen’de bu şekilde gelişiyor.”*

A-3 Usta mesleki serüvenini aktarırken Mengen vurgusunu da dile getiriyor:

*“Ben ilk başta Yıldız Teknik Okulu’nda oranın aşçıbaşısı amcamdı, onun yanında çıraklığa başladım. Sonrası Bebek Belediye Gazinosu, Bebek Oteli’nde, Hisar Oteli’nde, ... Usta’yla, Mengencilidir kendisi, beraber olduk. Sonra 68’den sonra Anadolu Kulübü’nde yine ... Usta’yla beraber olduk. Hepsi Mengencililer. Yani 76’ya kadar... Mengen işte dediğim gibi dedelerimizden, saray mutfaklarından kalma isim yapmış. Bu da ta bugünlerimize kadar taşındı, taşınıyor daha, Mengencililer aşçılar olarak. Böyle gelişti Mengen’de aşçılık. Atadan, gelenekten miras. Allah razı olsun, ekmeklerini yedik, yiyoruz da hala. Kendimiz de özveriyle çalıştık, bizden sonrakiler de bizi anımsıyorlar şu anda. Mengen’de aşçılığı gerçekten mesleğini seven insanlar yapıyor.”*

A-4 Usta da baba mesleği olarak aşçılığa başladığını ve o vakit başka bir imkânı olmadığını aktarıyor. İlkokul sonrasında, 14 yaşında İstanbul’da abisinin yanına çalışmaya gittiğini söylüyor. A-8 Usta ise “... Mengencililer itaatkardır, kalbi temizdir yani atmaz, kırmaz, çalmaz ben bunları görmedim. Ben 60 tane adamla aşağı yukarı 22-23 sene çalıştım...” sözleriyle Mengencililer aşçıların genel özelliklerini özetliyor. A-9 Usta ise Mengen’e bağlılığını şu sözlerle dile getiriyor:

*“...gel git yani festivalin gelmesi heyecanla beklerdik. Şimdi Türkiye’ni dört bir tarafından bir sürü ekip geliyor işte 2004 yılında Ankara’da biz arkadaşlarımızla dernek çoğalınca işe Mengen’de yapılan etkinlikler filan biz de olsun ama yani Mengencililer... Ya eskiden dernek kurmak Mengen’e ihanet gibi filan gelirdi, Mengen’in dışında dernek olmasın filan derdik.”*

Gerek alaylı gerekse eğitilmiş aşçıların sözlü aktarımlar aracılığı ile kuşaktan kuşağa kayıtlarda olmamasına karşın (Bilgin, 1998) Fatih Sultan Mehmet dönemine kadar, saray mutfağına kadar geri giden bir geçmişle bağ kurulduğu görülüyor. Hobsbawm'ın "icat edilmiş gelenek" kavramı "inşa edilmiş ve formel düzlemde kurumsallaşmış gelenekleri olduğu kadar, kolayca izi sürülemeyecek bir şekilde kısa ve belirlenebilir bir zaman diliminde -belki de birkaç yılda- ortaya çıkmış olan ve büyük bir hızla yerleşmiş 'gelenekleri' de kapsamaktadır" (Hobsbawm, 2013, s. 2). Mengenli aşçıların geçmişten bu yana, saray mutfağından günümüzde mutfaklardaki mesleki egemenliğini 'kolayca izi sürülemeyecek' bir şekilde, kuşaktan kuşağa anlatısal biçimde aktarılmış, belli ölçüde inşa edilmiş, 'icat edilmiş gelenek' olarak tanımlamak mümkündür. Tıpkı Hobsbawm'ın (2013, s. 2) icat edilmiş gelenek kavramını açıklarken kullandığı 'alenen' ya da 'zımmen' kabul görmüş, 'ritüel ya da sembolik bir özellik sergileyen', 'geçmişle doğal bir süreklilik anıştırır şekilde tekrarlara dayanarak belli değerler ve davranış normlarını aşılama çalışan bir pratikler kümesi anlamında' aşçılığın Mengen'le özdeşleşmesi alaylı ve eğitilmiş aşçıların anlatılarında izlenebilmektedir.

### Mesleki İtibar

Türkiye'de özellikle son yıllarda aşçılık mesleğinin toplumsal statüsünde medyanın da etkisiyle önemli değişimler gözlenmektedir. Uluslararası ünlü şeflerin lokanta zincirlerinin açılması, uluslararası sermayenin, hatta yurt içindeki büyük sermayenin restoran işletmeciliğinde büyük yatırımlar yapması, yemek odaklı televizyon programlarının artması, ünlü şeflerin doğrudan yemek programlarının popülaritesinin yükselmesi, yemek kanallarının açılması gibi bir dizi gelişme aşçılığın mesleki itibarının ve toplumsal statüsünün artmasında önemli rol oynamıştır. L-4 Usta mesleki itibarın günümüzde arttığını anlatıyor:

*"...eskiden aşçılar otele arka kapıdan girerlerdi şimdi ön kapıdan da gidiyorlar ya da bir yerlerde toplantılarda bir saygınlık görüyorsun..."*

L-7 Usta da benzer şekilde geçmişten günümüze aşçılık mesleğinin itibarının yükselişini dile getiriyor:

*"Eskiden aşçıbaşı mutfaktan çıkmazdı. Yani sosyal değildik, değillerdi. Bizim jenerasyon döneminde sosyallik ortaya çıktı ki görüyorsunuz yani. Şu artık yani artık televizyon kanallarına, adamlar programlar yapıyor, restoranlar geziyor yani. Ana kartel kanallarda çıkıyor şimdi de. Eskiden öyle değildi ofis, mutfakta otururdun yemeğini yapardın, giderdin. İşte kimse görmezdi seni. Yani masaya gideyim de bir görüşeyim falan değil. Şimdi mesela ben, vaktim varsa müsait varsa, gidiyorum misafirle oturuyorum, bir şeyler içiyorum, muhabbet ediyorum. Yani bu şans yakaladık. Önceden yoktu. Nerde canım aşçıbaşı dışarı çıkacak, müşterinin masasına oturacak, muhabbet edecek filan yani."*

Alaylı Usta A-2 mesleki itibarının doğru işler yapmakla, sahtekârlıktan uzak durmakla mümkün olacağını anlatıyor:

*"Yanlış zaten yapamayız. Yanlış mümkün olduğu kadar yapmamaya çalışıyoruz yani. Sahtekârlık yaptığımız zaman zaten bizim işimiz mesleğimiz zaten anlamı kalmaz."*

A-6 Usta mesleki itibarın yıldan yıla zayıfladığını, seviyenin düştüğünü dile getiriyor:

*“Bu şu da olabilir, tabi ki tüm sektördeki aşçı arkadaşlarımız, bayanlar da var içlerinde, herkes ama herkes, ‘ben şef olayım, şef olayım, şef olayım’... Tabi ki şef olacaksınız. Şef kolay olunmuyor. Ama bu neden kaynaklanıyor biliyor musunuz? Bu son dört yılda ayyuka çıktı. Şef olmak gerçekten size çok para kazandıracaksa şef olun. Ama şef olmak için olmayın. Mesleğinizle ön planda şef olun. Bu son dört yılda meslek biraz daha dibe vurmaya başladı. Çünkü işte bir iki lira fazla para alayım, ama mesleği de dibe vurdurup iki üç liraya mutfak şefliği yapan arkadaşlarımız bizim mesleğimizi ne yazık ki dibe vurdurmaya başladı bu son dört beş yılda çok ciddi ayyuka çıktı...”*

Mesleki itibarın alaylı ve eğitilmiş şefler arasında farklı algılandığı ortaya çıkmaktadır. Bu anlamda usta olmakla şef olmak arasında bir farklılığın altı çizilmektedir. Zira şeflikte yönetsel becerilerin öne çıkması söz konusudur. Ustalıkta ise ‘ustalık’ bilgisinin değeri şeflikle kıyaslanamaz durumdadır. Şefliğin günümüzdeki yorumu ‘ustalık’ bilgisinden ziyade yönetsel becerilerin öne çıkmasıdır. Bu bağlamda aşçılık mesleğinin mesleki pratiklerinde bir değişime kanıt oluşturur ve zanaatkârlıktan teknisyenliğe bir başka deyişle mutfak işinden ofis işine odaklanmayı gerektiren bir pratiğe dönüştürdüğünü göstermektedir.

## **Eğitim**

Aşçılık Lisesi mezunlarının büyük bir bölümü 15-16 yaşında zorunlu olarak katıldıkları stajlarla mesleki kariyerlerine başlamaktadır. Aşçılık kariyerine başladıktan sonra üniversite sınavlarına girip, ön lisans, lisans eğitimi almak yerine profesyonel yaşamı tercih etmektedirler. Şeflik hedefi olan tüm mezunlar büyük oranda lise sonrası eğitime devam etmemektedir. Bunun yanı sıra beslenme öğretmenliği, aşçılık ön lisansları, yakın dönemde ise gastronomi ve mutfak sanatları okuma eğiliminin güçlendiği görülmektedir. Ayrıca yiyecek içecek sektöründe girişimcilik örnekleri (ithal gıda ürünleri tedarik işletmeleri, gıda işletmeleri) bulunmaktadır.

L-8 Usta lisedeki mesleki eğitiminin sektörde işine yaradığını fakat “*istendik davranış değişikliği*” şeklindeki gerçek eğitimin sektörde oluştuğunu dile getirmektedir. Alaylı usta A-2 çocukluktan ustalığa sürecini sıkı bir eğitim olarak nitelendirmekte ve bu şekilde adam olduğunu vurgulamakta:

*“O zaman ustalarımıza çok kızıyorduk yani şey olarak çok baskı altında şey yaptık, mesela babamızdan yüz bulamazdık, ustadan yüz bulamazdık bu işi mecbur öğreneceksin derdi yani ya öğreneceksin ya adam olacaksın ya çoban olacaksın derdi babamız onun için adam olmaya şey yaptık gayret gösterdik tabi ve bu şekilde çok sıkı bir eğitimden geçerek bugünlere geldik yani.”*

Ayrıca yine A-2 Usta mesleğin detaylarını ve inceliklerini güçlüklerle edindiğini, günümüzde yanına gelen stajyerlerin çok şanslı olduklarını beyan etmektedir.

*“...çünkü biz çok çektiğimiz için onlara biz mesela hep uzaktan öğrenirdik bize kimse göstermezdi ustalar bütün kafa işleri yaptırıp püf noktalarını göstermezdi... Kırmadan gösteriyoruz ve öğrenmeye çalışıyorlar ama eski elemanlar öğrenmek istemiyorlar adamların zihniyeti biraz bozuk diyor ki: - sen bana bunu öğretirsen benim üzerime kalır bu bana yaptırtırsın hep diyor, biz böyle öğrenmek için can atardık ustadan bir şey öğrenelim diye yani o şekilde... Yok, yani her şeyi böyle şeyle öğrendik yani böyle zorluklarla öğrendik bu mesleği, bize hiç yani şu an ki gibi şey yapan yoktu yani ustalarımızdan, işte her şeyi öğretmezlerdi yani git daha sen derdi daha çocuksun daha çok şey yaparsın önünde yıllar var derdi, hep böyle geride tutarlardı yani bizi işte onu böyle şey yapardık yani. Mesela bir tatlı yaptı,*

*mesela yumurta kıracak kaç tane yumurta kırdı göstermezdi, biz onu işte ustanın işi bitti mi onu şey yapardık. Mesela şurayı temizle derdi temizledin mi, o tatlıya kaç tane yumurta kırmış mesela onu birleştirirdik ondan bir şey kapardık yani ne kadar un koymuş ne kadar şey yapmış böyle öyle öyle öğrendik. Şimdikiler hiç kaçıyorlar.”*

A-4 Usta geçmişte mutfaktaki büyüklerini gördüğü vakit esas duruşa geçtiklerini, çok disiplinli bir ortamda yetiştiklerini, şu an ise öyle olmadığını, okullu aşçılardaki disiplin algısının çok farklı olduğunu dile getirmektedir. A-5 Usta ise mutfaktaki hayatını eğitim benzetmesiyle anlatmaktadır:

*“...Mengen doğumluyum, Mengen’de büyüdüm, Mengen’de okudum. Bizim zamanımızda okul falan yoktu. Usta çırak ilişkisiyle bir eğitim ve öğretimde lise eğitim ve öğretimi vardı. Yani aile, usta ne kadar öğretmense o kadar iyi seni alaylı olarak... Öğrenci olarak göreve başladım. Bunun adı aşçı yardımcısı...”*

A-6 Usta şu anki eğitime saygısı olduğunu ancak geçmişteki alaylılık sayesinde meslekte bir kalite olduğunu dile getiriyor:

*“Keşke o alaylılık dönemi devam etse, eğitime sonsuz saygım var, keşke o alaylılık dönemi devam etse... Neden bunu söylüyorum? Çünkü bizim mesleğimiz o zaman çok yüksek kalitedeydi. Bu tabii eğitim illa eğitim olarak nitelendirmeyelim, eğitimi çok kaliteli ustalarımız da var. Ama işte biraz pervasızlıktan dolayı, ön plana çıkıp, ben şef olayım, diye, bu konuda çok fazla yorum yapmak istemiyorum, burası bizi üzüyor çünkü.”*

A-9 Usta okul mezunu olmamasına rağmen çeşitli kurslara devam ettiğini belirtmekte ve özellikle 80’li yıllarda İngilizce kursuna gittiğini ve hayatında çok faydasını gördüğünü aktarmakta:

*“Bilmeden hani kimse bizi teşvik etmeden bir İngilizce kursuna gitmemizin ilerleyen meslek hayatımızda biz mesleğimizde iyi bir yere gelelim diye asla öyle bir düşüncede gitmedik ama kursa gittik farkında olmadan çok iyi bir şey yapmış olduğumuzu ilerleyen yıllarda fark ettik.”*

L-5 ve L-8 Ustalar da benzer şekilde yabancı dil eğitiminin aşçılık mesleğinde önemli olduğunun altını çizmektedirler.

### **Ev İçi Yemek Pişirme ve Kadına Bakış: “Eve İş Götürmüyorum!”**

Mutfak kadının ev içindeki görünmez emeğinin en temel mekânlarından biridir. Paradoksal bir biçimde yemek yapmak dünyanın en sıradan, en basit, en küçümsenen ama öte yandan en gerekli işlerinden biridir (De Certau, Giard & Mayol, 2009, s. 189). Kadın çoğu zaman mutfak alanında kendi iktidar alanını belirler (Akgökçe, 2006; Yavuz, 2009). Gerek tarihsel olarak (Akgökçe, 2006), gerekse günümüzde farklı toplumsal sınıftan kadınların (Yavuz, 2009) bireysel olarak sınırlarını çizdiği, belki de tek bir alanda erkeğe karşı iktidarını gösterebildiği bir alan olarak mutfak önemlidir. Kadının ev içi emeklerinden biri olan mutfak işleri çoğunlukla ücretlendirilmez, değersizdir ve sıradan, günlük rutin kadın işlerinden biri olarak kabul edilmektedir. Keysan’a göre (2013, s. 20) “kadın-mutfak özdeşliği, kadını maharetli olduğuna inandırıldığı tek alana, ev ve mutfağa” hapsetmektedir. Ancak, kamusal alanda, dışarıda yemek yenilen çoğu mekânda ev-içinde kadın işi, emeği olarak görülen yemek pişirme, statüsü yüksek aşçılık olarak erkekler tarafından yapılmaktadır.

Meslek içerisinde aşçıların, şeflerin ev içi emek olarak yemek pişirmeye ilişkin görüşleri geleneksel ataerkil örüntüleri pekiştirmektedir. Özel alanda yemek pişirmek çocuklarla eğlenceli, oyun biçiminde bir boş zaman aktivitesi ya da özel misafir geldiğinde gösterilecek bir “performans” olarak görülmektedir. L-5 Usta evde sadece özel ortamlarda yemek yaptığını bildiriyor:

*“Evde eğer misafir özel yemek bir şey varsa ben girerim. Onun dışında eşim yapıyor. Günlük yemeği eşim yapar, bazen bende yaparım ama genelde odur.”*

Ayrıca L-5 Usta kadının aile yaşantısındaki rolüne de vurgu yapıyor:

*“...fiziki olarak baktığımızda bir bayanla erkeğin kaldırma gücü illaki aynı değil; bana kalırsa artı Türkiye’de hala bayan aileyi kurduktan sonra evi çekip çeviren kişi rolünü oynadığından dolayı bide bu işi bu şekilde yapmak...”*

L-8 Usta’da benzer şekilde evde yemek yapma sıklığının az olduğunu bildiriyor:

*“Evde hiç hayatta yemek yapmam. Ya klasiktir ama yalanda söyleyemicem hiç yapmam demek yalan oluyor tabi. O kadar değil. Daha çok misafir ve arkadaşlarım şef arkadaşlarım geldiğinde eşime yardımcı olmak manasında elbette ki girer yaparım. Normalde yapmam.”*

L-9 Usta ise evde yemek yapmayı rekreatif bir faaliyet olarak nitelendiriyor:

*“kızımın kaldığımda beraber mutfaka girdiğimizde çok rahat yemek yapabiliyoruz sonra hadi öyle evde yemek yapayım diye bir hevesim yok. Öyle diyeyim. Ama kızım beni teşvik ederse onunla ikimiz mutfakta çok güzel eğleniyoruz.”*

Öte yandan toplumsal cinsiyet çerçevesinde kadın-erkek toplumsallaşmasının bir uzantısı olarak kadının/annenin doğal aşçı olduğu vurgusu da yapılabilmektedir. Dahası tam da meslek olarak kamusal alanda icra edilen bir pratik olarak aşçılıkla ev içi emek arasındaki ayrım L-8 Ustanın söyleminden de anlaşılmaktadır:

*“Aslında bizim bütün annelerimiz aşçı. Şöyle söylemeli yemek yapmasını bilmezsen ev kadını olamazsın. Bu şekilde daha bunun ayrıntıları da var tabiki ama. Genel bir kanı buydu. O yüzden kızlar daha büyürken yemekleri yapmayı öğrenirler annelerinden babalarından. Şimdi tabi bu şekilde olmuyor artık. İnternette Google amca var basıyorsunuz ordan. Veya telefon ediyorsunuz size eve yemeğiniz geliyor. Şöyle nasıl anlatacağım bilemiyorum ama yani bu bir meslek, bu bir iş, ben bütün gün bunu yaptıktan sonra eve gelip bunu yapmak istemem. Şahsen ben yapmak istemem.”*

Günümüzde kadınlar geçmişe kıyasla daha çok profesyonel mutfaklarda görünür durumdadır. Aşçılık, gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinde okuyan öğrenci sayılarında kadın öğrencilerin başı çektiği aşikârdır. Ancak profesyonel iş yaşamına bakıldığında kadınların konumlarının benzer biçimde olmadığı görülür. Profesyonel bir meslek alanında erkekler ustalıklı kadınların ev içi alanda ücretsiz, yeterince takdir görmeyen bir emek olarak mutfak işiyle aralarına mesafe koydukları bir gerçektir (Harris & Giuffre, 2015, s. 190). Ancak yine de Harris & Giuffre’nin Moskin’den aktardığı (2015, s. 190) “pembe getto” tanımlamasında olduğu gibi, kadınlar pastacılık ve salata istasyonlarındaki görevleri ile sınırlandırılmaktadır. Sonuç itibarıyla profesyonel şefler mesleğin erkeklere kazandırdığı avantajları, toplumsal statüyü kadınlarla paylaşmaktan henüz kaçınılmaktadırlar.

## Sonuç ve Öneriler

Sonuç itibariyle Türkiye’de aşçılık mesleki açıdan itibar kazanmaktadır. Sunar & Kaya’nın araştırmasında 60. sırada yer alan aşçılığın itibarını karşılaştırma imkânından yoksun olsak bile Türkiye’de son yıllarda medyadaki temsiller aşçılığın şef pozisyonu ile yükseldiğini hissettirmektedir. Koca ustadan yani çıraklıktan yetişen, temsil olarak belleğimizde yer edinen Necdet Tosun’lar, Ümit Usta’lar; günümüzdeki eğitilmiş olan ve Biscolata reklamlarından, Issız Adam’lara şeklinde imaj oluşturanlarla yer yer benzerliklerin olduğu ama yüksek oranda farklılaştıkları söylenebilir.

Her iki grup aşçı kadının özel alanda, erkeğin ise kamusal alanda mutfakta olması gerektiğini düşünmektedir. Türkiye’de yeme içme mekânlarının sayısında yaşanan hızlı artış aşçılık mesleğine duyulan ihtiyacı ortaya koymakla birlikte aşçıların ortalama ücretlerinin hiyerarşik ölçek içerisinde (alt sınır ile üst sınır) muazzam farklılığa sahip olması önemli bir sorun olarak düşünülmelidir. Zira çalışma koşullarının ağırlığı, uzun saatler çalışma zorunluluğu mesleğin popüler algıda yer alan mutfak sanatı imajının aksinde bir görünüm ortaya çıkarmaktadır. Emek-yoğun bir iş olarak tanımlanabilecek aşçılığın “*gastronomi ve mutfak sanatları*” olarak popüler kullanıma sahip olması mesleğin çelişkili konumunu ve statüsünü de göstermektedir.

Meslekler sosyolojisi içerisinde değerlendirilebilecek bir perspektiften mesleğin değişen statüsü, günümüzde farklılaşan algısı bu çalışmanın odağında yer almaktadır. Aşçılık mesleği mesleki itibar bakımından son dönemde yukarı doğru bir eğilim göstermektedir. Bu eğilimde gastronomi ve aşçılık eğitiminin üniversitelerde ve özel kurumlarda yaygınlaşması, yemek medyasının katkısıyla mesleğin popüler hale gelmesinin katkısı yadsınmaz. Geleneksel ve alaylı ustalar olarak tanımlanan “*koca usta*”lardan, okullu, eğitilmiş aşçılara bir geçiş süreci yaşanmaktadır.

Araştırma kapsamında elde edilen bulgular “*Bir Meslek Olarak Aşçılığın Seçimi*”, “*Mesleki Pratik Olarak Aşçılık*”, “*Bir Kültür ya da ‘Geleniğin İcadı’ Olarak Aşçılık*”, “*Mesleki İtibar*”, “*Eğitim*” ve “*Ev İçi Yemek Pişirme ve Kadına Bakış: ‘Eve İş Götürmüyorum!’*” temalarında değerlendirilmiştir. Eğitilmiş ve alaylı aşçıların, bilinçli veya bilinçsiz bir şekilde mesleği seçmiş olsalar da tamamının mesleklerinden memnun oldukları anlaşılmaktadır. Mesleğin icrası esnasında özellikle geçmişte fiziksel ve psikolojik şiddete varana kadar sıkıntılar yaşadıklarını; genel olarak çalışma şartlarının diğer sektörlere nazaran ters olduğunu dile getirmektedirler. Ayrıca özellikle geçmişte turşulara, soslara kadar birçok ürünü kendilerinin hazırladıklarını, günümüzde ise “*mikrodalga aşçılık*” tabiriyle hazır ürünleri kullanan aşçılar haline dönüşüldüğünü vurgulamaktalar. Görüşülen aşçılar büyük kısmının atalarında ve akrabalarında da aşçılar bulunmakta, haliyle geleneğin sürdürüldüğü anlaşılmaktadır. Lise mezunu aşçılar, aşçılığının mesleki itibarının geçmişten günümüze arttığını ve aksine alaylı aşçıların ise azaldığına dair aktarımları bulunmaktadır. Bu tezatlık, görüşme yapılan aşçıların, meseleye farklı perspektiflerden bakmalarından doğmaktadır. Eğitilmiş ve alaylı aşçıların tamamı gerçek sektör içerisinde bu mesleğin edinildiğini özellikle vurgulamaktadır. Benzer şekilde aşçıların tamamı “*eve iş götürmüyorum*” sözü ile özetlenebilecek şekilde aile yaşantılarında sadece özel durumlarda veya rekreatif bir faaliyet olarak yemek yaptıklarını/yapabildiklerini dile getirmektedirler.

Aşçılık eğitmenleri ile işletme çalışanları çalışmada yer alan beyan, mukayese ve değerlendirmelerden faydalanabilirler. Eğitmenler materyal içeriklerine makaleden alıntılar yapabilirler. Aşçılar ve şef adayları ise kariyer planlarında öz bir rehber olarak değerlendirebilirler. Devam eden süreçlerde daha fazla sayıda, farklı eğitim düzeyleri ile farklı yaş gruplarıyla mülakatlar ile odak grup görüşmeleri yapılarak mesleğin değişimi derinlemesine ortaya

koyulabilir. Ayrıca bu görüşme kayıtları ve toplanan fotoğraf, ödül, kupür gibi dokümanlar ile bir Türk aşçılık külliyesi ve müzesi oluşturulabilir.

## KAYNAKÇA

- Akarçay, E. (2016). Aşçıların dünyası: daha lezzetli (mi?) daha organik (mi?) daha kârlı (mı?). *Toplum ve Bilim*, 138-139, 169-179.
- Akarçay, E. (2018). Zanaatkâr goca ustadan “executive chef”e: Türkiye’de aşçılık mesleğinin değişen yapısı üzerine bazı düşünceler. *Yemek ve Kültür*, 53, 117-121.
- Akgökçe, N. (2006). Bir kadın alanı olarak mutfak: şaşaalı sofraların ardındaki emek. *Yemek ve Kültür*, 6, 127-141.
- Bilgin, A. (1998). Bolu’lu aşçıların Osmanlı saray mutfağına girişleri. *Bolu’da halk kültürü ve Köroğlu uluslararası sempozyumu, Abant İzzet Baysal Üniversitesi yayınları* (ss. 43-55). Bolu, Türkiye.
- Braverman, H. (2008). *Emek ve tekeller sermaye* (Çeviri: Çiğdem Çidamlı). İstanbul: Kalkedon Yayınları.
- Civitello, L. (2007). *Cuisine and culture – A history of food and people*. New Jersey: Wiley.
- Civitello, L. (2019). *Mutfak ve kültür: İnsanın beslenme tarihi* (Çeviri: Z. Nilüfer Nahya & Saim Örnek). Ankara: Bilim ve Sanat Yayınları.
- De Certau, M., Giard, L., & Mayol, P. (2009). *Gündelik hayatın keşfi II* (Çeviri: Çağrı Eroğlu & Erkan Ataçay). Ankara: Dost Kitabevi Yayınları.
- Dağdeviren, M. (2006). Aşçılık. *Yemek ve Kültür*, 5, 114-120.
- Elliot, P. (1972). *The sociology of professions*. London: The Macmillan Press.
- Eren, O. (2016). Türkiye’de çalışma ve meslek sahibi olma algısı-Şiir/edebiyat alanı örneği. *Sosyoloji Dergisi*, 36(1), 99-123.
- Fine, G. A. (1996). *Kitchens: The culture of restaurant work*. Berkeley: University of California Press.
- Gibbons, R. M., & Gibbons, C. (2007). Occupational stress in the chef position. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 19(1), 32-42.
- Güldemir, O. (2018). Türk aşçılık tarihi. İçinde Nazmi Kozak (Editör), *Dünden bugüne Türkiye’de turizm kurumlar, kuruluşlar, turizm bölgeleri ve meslekler* (ss. 755-780). İstanbul: Yıkılmazlar Basın Yayın.
- Halıcı, N. (2012). *Açıklamalı yemek ve mutfak terimleri sözlüğü*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Harris, D., & Giuffre, P. (2015). *Taking the heat: Women chefs and gender inequality in the professional kitchen*. New Brunswick: Rutgers University Press.
- Hobsbawm, E. J. (1995). *1780’den günümüze milletler ve milliyetçilik* (Çeviren: Osman Akınhay). İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- Hobsbawm, E. J. (2013). Giriş: gelenekleri İcat etmek. İçinde Eric Hobsbawm & Terence Ranger (Derleyenler), *Gelenek’in icadı* (Çeviren: Mehmet Murat Şahin). İstanbul: Agora Kitaplığı.



- Keysan, A. Ö. (2013). Mutfak: annemin odası. *Amargi: Feminist Dergi*, 27, 19-20.
- MEB (Millî Eğitim Bakanlığı Meslekî ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü). (2019b). *Alan: Yiyecek içecek hizmetleri/dal: Aşçılık*. Alındığı uzantı: <http://mtegm.meb.gov.tr/TR/okullar.asp?PAGE=Liste>
- MEB (T.C. Millî Eğitim Bakanlığı Kastamonu / İnebolu - Mesleki Eğitim Merkezi). (2018). *Kalfalık ve ustalık belge başvuruları için gerekli evraklar*. Alındığı uzantı: [http://inebolumesem.meb.k12.tr/icerikler/kalfalik-ve-ustalik-belge-basvurulari-icin-gerekli-evraklar\\_4809168.html](http://inebolumesem.meb.k12.tr/icerikler/kalfalik-ve-ustalik-belge-basvurulari-icin-gerekli-evraklar_4809168.html)
- MEB (T.C. Millî Eğitim Bakanlığı Mardin/Savur-Halk Eğitim Merkezi). (2019a). *2019-2020 Usta öğretici başvurusu için gerekli belgeler*. Alındığı uzantı: [http://savurhem.meb.k12.tr/icerikler/2018-2019-usta-ogretici-basvurusu-icin-gerekli-belgeler\\_5424123.html](http://savurhem.meb.k12.tr/icerikler/2018-2019-usta-ogretici-basvurusu-icin-gerekli-belgeler_5424123.html)
- MEB (T.C. Millî Eğitim Bakanlığı, Çıraklık ve Yaygın Eğitim Genel Müdürlüğü). (2008). *Yiyecek içecek hizmetleri, aşçı, modüler programı (yeterliğe dayalı)*. Ankara: MEB.
- Mhyrvold, N., Young, C., & Bilet, M. (2011). *Modernist cuisine: The art of science of cooking, vol. 1: History and fundamentals*. Bellevue: The Cooking Lab.
- Pavalko, R. M. (1971). *Sociology of occupations and professions*. Illinois: F. E. Peacock Publishers Inc.
- Polat, R. (2019). Babadan oğula uzanan lokantacılık. *Yemek ve Kültür*, 55, 88-95.
- Ritzer, G. (1972). *Man and his work: Conflict and change*. New York: Appleton Century Crofts.
- Sennett, R. (2009). *Zanaatkâr*. İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- Sunar, L., & Kaya, Y. (2015). *Türkiye mesleki itibar skalası, Türkiye sosyoekonomik statü endeksi geliştirme projesi*. Ankara: TÜBİTAK Araştırma Raporu.
- Sunar, L., & Kaya, Y. (2016). Türkiye’de değişen sosyo-ekonomik yapı içerisinde değişen meslekler. İçinde Lütfi Sunar (Editör), *Türkiye’de toplumsal tabakalaşma ve eşitsizlik*. İstanbul: Matbu.
- Tez, Z. (2012). *Lezzetin tarihi geçmişten bugüne yiyecek, içecek ve keyif vericiler*. İstanbul: Hayykitap.
- Weber, M. (2004). *Sosyoloji yazıları* (Çeviren: Taha Parla). İstanbul: İletişim Yayınları.
- Yavuz, Ş. (2009). Mutfak ve kadınlar: Mutfak kadınlara ne ifade eder?. İçinde Nurçay Türkoğlu & Sevilay Toprak Alayoğlu (Derleyen), *Karaelmas 2009 medya ve kültür*. İstanbul: Urban Kitap.
- Yenal, Z., & Kubiena, M. (2016). Culinary work at the crossroads in Istanbul. *Gastronomica: The Journal of Critical Food Studies*, 16(1), 63-78.
- YPA. (2019). *Yükseköğretim program atlası*. Alındığı uzantı: <https://yokatlas.yok.gov.tr/>

## The Change in Cookery Profession: From Big Master Cooks to Cool Chefs

**Osman GÜLDEMİR**

Anadolu University, Vocational School of Eskisehir, Eskişehir/Turkey

**Erhan AKARÇAY**

Anadolu University, Faculty of Letters, Eskişehir/Turkey

### Extensive Summary

Professions are generally handled within capitalist, industrial organizational structures. Occupation is a concept that has gained meaning with the emergence of capitalism and in the working sense of modern society. While cook is defined as “*the person whose profession is cooking*”, in the definition of full cookery in the history of Turkish cooking “*not only the people who cook, but those who are inspired by various arts and perform an art*” and for the cookery profession “*education is important, besides the necessity of passing the filter of masters of the profession*” is emphasized. Cookery is one of the professions that has existed since the early periods of history. One of the important elements in the profession is the existence of a hierarchical structure similar to military organization.

### Methodology

In this study, it is aimed that to examine the historical and sociological change of the cooking profession in Turkey. Interview technique was used by adopting qualitative research method. The data of the study are based on semi-structured interviews with nine big master cooks (A) and nine semi-structured interviews with new generation cooks (L) who are defined as educated. Thus, it is possible to compare two different groups of cooks. The common feature of the big master cooks in the first group is that they are from Bolu, Mengen. The common feature of cooks in the second group as Turkey's first cookery school founded in 1985 is that they are graduated from Mengen Anatolian Culinary Vocational High School. Interviews were held on different dates between April 2014 and May 2019. Sound records were taken with the approval of the cooks, provided that no name was specified during the interviews, and then the records were transcribed. The transcripts are coded by the researchers and the findings obtained within the scope of the research are reported in the themes “*Choosing Cooking as a Profession*”, “*Cooking as a Professional Practice*”, “*Cooking as a Culture or 'Invention of Tradition'*”, “*Professional Reputation*”, “*Education*” and “*Home Inside Cooking and Glance at Women*”.

### Findings

In some of the big master cooks and educated cooks, since it is a family or relative profession, there is a participation without question. It is seen that industrial developments have an impact on the professional practices of cooking. In this context, it turns out that when all the practices of the profession are done with a craft-like labour process from the beginning, it turns out that many processes now have a work-labour structure with industrial solutions, technological facilities and a technician-like labour process. Since the past, it has been possible to define the professional domination of the chefs from the palace kitchen as a “invented tradition”, which has been narrated from generation to generation in a way that cannot be easily traced. It turns out that professional reputation is perceived differently among taunted and trained chefs. In this sense, a difference between being a master and being a chef is underlined. Because managerial skills come to the fore in chief. In mastery, the value of ‘mastery’ knowledge

is incomparable with chiefship. In this context, it creates evidence of a change in the professional practices of the culinary profession and shows that it has turned into a practice that requires focusing from craftsmanship to technician, in other words, from kitchen work to office work. Some of the participants state that their vocational education in high school works in the sector, but the real education in the form of “*desired behaviour change*” occurs in the sector. One of the big master cooks characterizes the process of childhood to mastery as a strict education and emphasizes that he is a man in this way. In general, the participants underline that foreign language education is important in the cooking profession. It can be emphasized that the woman / mother is a natural cook as an extension of gender-gender socialization within the framework of gender. It is understood from the expressions of the participants that the distinction between cooking, which is practiced in the public domain as a profession, and domestic labour.

### **Conclusion and Recommendations**

Both groups think that women should be in the kitchen in the private area and men in the public area. The rapid increase in the number of food and beverage establishments in Turkey demonstrate the need for the cookery profession. However, it should be considered as an important problem that the average wages of the cooks have an enormous difference in the hierarchical scale (lower limit and upper limit). Because the difficulty of working conditions, the necessity to work long hours reveals a view opposite to the popular image of the cookery. The fact that cookery, which can be defined as a labour-intensive job, has popular use as “gastronomy and culinary arts” also shows the contradictory position and status of the profession. It is understood that educated and big master cooks are all satisfied with their profession, even though they have chosen the profession consciously or unconsciously. They experienced difficulties during the performance of the profession, especially in the past until they reached physical and psychological violence; in general, they state that their working conditions are opposite compared to other sectors. They also emphasize that they have prepared many products, especially pickles and sauces, in the past, and today, they are transformed into cooks who use ready-made products with the term “microwave cooking”. The majority of the cooks interviewed also have cooks in their ancestors and relatives, and it is understood that the tradition continues. High school graduate cooks report that their professional reputation has increased from past to present and on the contrary, big master cooks reports that has decreased. This contrast arises from the fact that the cooks interviewed look at the issue from different perspectives. All of the educated and big master cooks especially emphasize that this profession has been acquired in the real sector. All of the participants state that they can cook / do their meals only in special situations or as a recreational activity in their family life, as summarized with the words “*I do not take work home*”. Cookery instructors and businesses can benefit from this study to optimize their plans and operations. The change of the profession can be revealed in depth by conducting interviews with more, different education levels and different age groups by focus group interviews. In addition, a Turkish cookery collection and museum can be created with these interview records and documents such as photographs, awards and clippings.