

Profesyonel Mutfaklarda Kullanılan Dil, Yabancı Terimler ve Türkçe Kullanımı Üzerine Nitel Bir Araştırma

Salih ÇAKICI

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilimdalı
salihcak96@gmail.com
<https://orcid.org/0000-0002-5861-6831>

Emre MOUMİN

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilimdalı
moumin.emre@gmail.com
<https://orcid.org/0000-0003-3569-640X>

Arş. Gör. Olcay MERCAN

İstanbul Ayyansaray Üniversitesi
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü
mercanolcay@yandex.com
<https://orcid.org/0000-0002-2984-3082>

Dr. Öğr. Üyesi Serdar SÜNNETÇİOĞLU

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Turizm Fakültesi
serdarsunnetcioglu@comu.edu.tr
<https://orcid.org/0000-0003-0244-5874>

DOI: <https://doi.org/10.37847/tdad.780048>

Makale Gönderim Tarihi: 17.08.2020

Makale Türü: Araştırma Makalesi

Makale Kabul Tarihi: 22.09.2020

Özet

Yemek insanın en temel ihtiyaçlarından biridir ve sürekli bir tüketim ihtiyacı yaratmaktadır. Yemekte kullanılan ürünlerin ilk aşamasından son aşamasına kadar, üretimi, tüketimi, kültürü, tarihi gibi konuları kendisine konu alan gastronomi, hayatımızın içinde önemli bir yer edinmektedir. Küreselleşen toplumlarda oluşan değişikliklerden birçok farklı alan etkilenmekle beraber gastronomi de en çok etkilenen alanlardan birisidir. İnsanlığın gelişimi ile beraber küreselleşen dünyada mutfak kültürü ve mutfağın içindeki birçok şey de değişimlere ve etkileşimlere uğramıştır. Bu değişimlerden birisi de mutfak içerisinde kullanılan dil ve iletişim olmuştur. Kültürlerin birbirleriyle yaptıkları alışverişlerde yeni yemekler, gıda ürünleri, araç gereçler gibi birçok ürün bizim mutfağımızda da yer almaya başlamıştır. Bu yer alan ürünler ile birlikte bazı yeni kelime, isim, terim gibi sözcükler de dilimizde yer etmeye başlamıştır. Bazı kelimelerin Türkçe karşılıklarının olmaması veya bir durumu daha net anlatmak için orijinal diliyle seslendirmek zamanla dilimize yerleşerek mutfak içerisinde farklı ve karışık bir dil yapısını meydana getirmiştir. Bu çalışmada mutfaklarda kullanılan bu gibi yabancı terim ve kelimelerin belirlenerek kullanım nedenleri, kullanılmasının ne denli gerekli olduğu ve gastronomi ve dil arasındaki zamanla oluşan ve karmaşıklık yaratabileceği düşünülen ilişkiyi incelemek amaçlanmıştır. Çalışma araştırma yöntemlerinden nitel araştırma yöntemi kullanılarak yapılmıştır ve alanında uzman kişiler belirlenerek görüşme yolu ile veriler toplanmıştır. Görüşülen kişilerden elde edilen bilgiler ile mutfakta kullanılan yabancı kelime ve terimlerin neler olduğu, neden ve hangi amaçlarla kullanıldığı saptanmıştır.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, Dil, Mutfak terimleri, Yabancı Kelimeler

A Qualitative Research On The Use Of Language, Foreign Terms And Turkish Used In Professional Kitchen

Abstract

Food is one of the basic needs of human beings and creates a constant need for consumption. The production, consumption, culture and history of the products used in food from the first stage to the last stage is the subject of gastronomy and takes an important place in people's life. Although

many different areas are affected by the changes in globalizing societies, gastronomy is one of the most affected areas. With the development of humanity, many elements in the culinary culture and kitchen have also under gone changes and interactions in the globalizing world. One of these changes was the language and communication used in the kitchen. Many products, such as new dishes, food products, and tools, have started to take place in our kitchen as well. Along with these products, some words, names, and terms have also started to appear in our language. Some words have no Turkish equivalents, or vocalizing a situation with its original language to explain a situation more clearly over time has created a different and mixed language structure with in the kitchen. In this study, it has been aimed to determine the foreign terms and words used in kitchens and the reasons for their use, how necessary they are to be used, and the relationship between gastronomy and language, which is thought to cause complexity. The study was carried out using qualitative research method, which is one of the research methods, and the experts were determined and the data were collected through interview. With the information obtained from the interviewees, it is found that what the foreign words and terms used in the kitchen are, why and for what purposes are used.

Keywords: Gastronomy, Language, Kitchen Terms, Foreign Words

GİRİŞ

Yemek insanın en önemli ve temel ihtiyaçlarından birisidir. Maslow'un ihtiyaçlar piramidine bakıldığında yemek, piramidin zeminindeki fiziksel ihtiyaçların içerisinde görülmektedir (Şeker, 2014). Gastronomi, kültür ve yemek arasındaki ilişkiyi bilimsel bir şekilde inceleyen bir disiplindir. Hijyen şartı olan ancak sağlığa uygunluk şartı olmadan, yenilebilen tüm maddelerin azami damak ve göz zevkini sağlayarak sofraya getirme sürecinin tamamı gastronominin konusudur (Hatipoğlu ve Batman, 2014: 65).

Bugün bütün dünya küresel bir gastronomik terminoloji kullanmakta olup, batı dünyasının özellikle Fransız gastronomi tarihi, gelişimi ve büyümesinin bu konuda önemli etkileri olmuştur. Batı kaynaklı gastronomi eserlerinin M.Ö. 4.YY'a kadar dayandığı bilinmektedir, buna karşılık ilk basılı Türk yemek kitabı olan Melceüt-Tabbahin Mehmet Kamil tarafından 1844 yılında bastırılmıştır. Bu bağlamda Türk yemek kitabı eserlerinin çok daha geç basılmış olması gastronomi özelinde Batı ve Arap dünyası etkileşimini arttırmış olup günümüze kadar gelmiş terimler Türk gastronomi terminolojisinde yer edinmiştir. İlk gastronomi temellerinin Fransa da atılmasıyla birlikte, diğer uluslararası mutfaklar arasında popülerliği oldukça yükselmiştir. Bu durum sonucunda mutfaklarda kullanılan gastronomi terimlerinin büyük çoğunluğunu oluşturmaktadır. Geçmişten günümüze kadar kullanılan mutfak terimlerinin yazılı olarak temelinin atılmasında büyük bir etkisi olan "Larousse Gastronomique" ansiklopedisi bunun örneklerinden biridir. Toplumların karşılıklı bağlantıları sonucunda kültürel etkileşim oluşmuştur. Kültürel etkileşimde en fazla dil üzerinde kendisini göstermektedir (Efe, 2019: 112).

Geçmişten buyana ülkeler arasında yapılan savaşlar, fetihler, anlaşmalar ve göçler mutfakların birbirlerini etkilemesine neden olduğu görülmektedir. Bununla birlikte Dil, toplum ve mutfaklar arası etkileşim sonucunda plaza dili dediğimiz kavramı ortaya çıkartmıştır. Bu kavram yabancı ve Türkçe kelimelerin bir arada kullanılması olarak tanımlanmaktadır (Efe, 2019). Sosyal çevre, medya ve popülerlik gibi nedenlerden dolayı kullanıldığı düşünülmektedir. Ayrıca plaza dili günlük hayatta ve iş yaşamında oldukça sık kullanılmaktadır. Özellikle bu durum gastronomide yabancı mutfakların popülerliği ve etkileşimi bu terimlerin kullanılmasına neden olduğu düşünülmektedir. Dolayısıyla gastronomide ve endüstriyel mutfaklarda yabancı mutfak terimlerinin kullanılmasının oldukça yaygınlaştığı görülmektedir. Bu çalışmanın amacı mutfakta kullanılan bu yabancı kelimelerin belirlenerek, birlikte kullanılma sebeplerini ortaya çıkartmak ve bu durumun düzeltilmesi için öneriler sunmaktır.

KAVRAMSAL ÇERÇEVE VE LİTERATÜR TARAMASI

Konuyla ilgili yapılan literatür taraması sonucu gastronomi ve dil kavramları üzerine yapılan çalışmalar incelenmiş ve bu kavramlar açıklanmıştır. Öncelikle olarak gastronomi terimi üzerinde durulmuş ve kavramın ortaya çıkışı, gelişimi ve dil ile ilişkisi ortaya konulmuştur.

Gastronomi ve Dil İlişkisi

Gastronomi “iyi yemek yeme sanatı” güzel ve lezzetli yemek anlamlarını içerisinde barındıran bir terimdir. Gastronomi terimi, Yunanca “gaster” (mide) ve “nomas” (yasa) sözcüklerinden meydana gelmiştir. Gastronomi teriminin ilk defa 1801 yılında Joseph Berchoux’un “Gastronomi ya da Tarladan Sofraya İnsan” kitabıyla Fransız diline yerleşmiştir. Gastronomi kelimesinin 1835 yılında popüler hale gelerek Fransız akademi sözlüğünde; “iyi yemek yeme sanatı” olarak belirtildiği ayrıca o zamanlardaki gastronomların iyi yeme ve içme sanatçısı olarak algılandığı belirtilmektedir (Sünnetçioğlu ve Özkök,2017: 587). Gastronomiyle ilgili alan yazı çalışmalarına bakıldığı zaman farklı tanımlamalar dikkat çekmektedir. Hegarty (2005) göre gastronomi bir süreç olarak yiyeceklerin üretimden tüketime kadar tüm süreçleri kapsayarak zevk almak olarak ifade etmektedir. Santich (2004) göre gastronomi kısaca bir ülke ya da bölgedeki yiyecek, içecek ve özel lezzetlerin nerede ne zaman nasıl yeneceğine rehberlik etmesi olarak tanımlanmaktadır. Tüm bu tanımlar ışığında günümüz gastronomi temelleri atılmıştır.

Geçmişlerin kültürünü anlamak o döneme ait resim, heykel, mimari eserler ve yazılı metinler gibi somut değerlerin incelenmesi ile daha rahat anlaşılabilir. (Albustanlıoğlu ve Güleç, 2020). Özellikle yazılı eserler bizden önceki nesillerin yemek kültürünü anlamak için en önemli kaynaklardır (Serçeoğlu, 2014). Tüm bu yazılı eserlerin günümüze aktarılmasında ve kullanılmasında dil oldukça önemlidir. Dil insanlar arası iletişimin doğrudan aracıdır. Kullandığı araç gereç, insanın istek, duygu ve düşünceleriyle yaşam biçimi olan kültürünün zenginliklerini yansıtan sözcükler ve dil kalıplarıdır (Tosun,2005: 137). Küreselleşmeyle birlikte dilde oluşan olumsuzluklar etkisini göstermiştir. Efe (2019) yapmış olduğu çalışmada dilin kültürler arası etkileşiminin öneminden bahsetmiş ve Türkçenin küreselleşmeyle birlikte yabancı kelimelerle birlikte kullanılarak oluşan plaza dilinin düzeltilmesine yönelik öneriler sunmuştur. Çalışmadan çıkan sonuçla plaza dilinin Türkçeyi bozarak yetişen yeni nesil üzerinde Türkçenin kullanımına yönelik olumsuzluklar oluşturduğu sonucu görülmektedir. Mahiroğulları (2005) yapmış olduğu çalışmada küreselleşmenin kültürel değerler üzerine etkisini incelemiş ve bu çalışmada dilde meydana gelen değişimlere değinilmiştir. Milli dilimizin önemini belirtmiş ve oluşabilecek tahribatlara karşı dikkatli olmamız gerektiğini belirtmiştir.

Tosun (2005) yapmış olduğu çalışmada Türkçenin zamanla diğer dillerden almış olduğu kelimeleri belirtmiş ve yabancı kelimelerin Türkçeye dahil olmasından sonra dildeki yozlaşmadan bahsetmiştir. Türkçe kelimelerin yerine kullanılan yabancı iş terimleri, yabancı işyeri isimleri olmak üzere üretimden tüketime kadar yabancı isimlendirmeler tercih edilmektedir. Rapor bulgularında dünyada İngilizcenin artık evrensel bir dil olarak kabul edilmesiyle birlikte Türkçe kelimelerin karşılığını İngilizce kelimelerin aldığı sonucuna varılmıştır. Aynı zamanda iş hayatında kullanılan dilin zamanla Türkçe kavramlar yerine İngilizce kavramlar yer almakta olduğu görülmektedir. Bir diğer bulgu ise iş hayatında kullanılmakta olan Türkçe unvanların yerine yabancılarının kullanıldığı görülmektedir. Tüm bu çalışmalar ışığında yabancılaşma profesyonel mutfaklarda da görülmektedir. Profesyonel mutfak, tempolu bir çalışma ortamıdır ve sürekli iletişim halinde olunması gerekmektedir. Çalışılan yerin yerel dili veya uluslararası çalışanların olduğu bir mutfakta ortak dil olarak İngilizce konuşulmaktadır. Mutfak içerisinde konuşulan dil ile beraber mutfağın kendisine ait bazı terimler ve jargonlar da vardır. Pişirme çeşitleri, doğrama çeşitleri, mutfak araç gereçleri, çalışanların rütbeleri gibi birçok konuda yabancı terimler kullanılmaktadır. Bu terimlerin çoğu Fransızca ve İngilizcedir (Sutton ve Hernandez, 2007, Mac Conlomaire, 2010). Bu terimler zamanla ülkemizdeki profesyonel mutfaklarda da konuşulan dil içerisinde yer edinmiştir. Mutfak personel kademeleri executivechef, souschef, chef de partie, demi chef de partie, commie de cuisine, aidecuisiner,

apprentis, aboyeur, steward şeklinde sıralanmaktadır (Kültür ve turizm bakanlığı, 2012). Doğrama şekillerinde ise brunoas, paisan, battonet, julien, vichy gibi kavramlar mutfaklarda kullanılmaktadır (Cumhur, 2019). Duvarcı (2019) yaptığı yemek kavramları sözlüğü çalışmasında dilimize dışarıdan giren vichy, parissien, blanch gibi kavramlar yerine sırasıyla Türkçe karşılıkları halka, yarım halka, haşlama kavramlarını kullanmıştır.

YÖNTEM

Bu çalışmada nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Olgu ya da olayların veri toplama teknikleri (gözlem, görüşme, doküman analizi ve mecazlar) yardımıyla toplanarak, araştırmanın doğal, gerçekçi ve derinlemesine ele alarak izlenen bir araştırma süreci olarak tanımlanmaktadır (Yıldırım ve Şimşek, 2018: 41). Nitel araştırma yöntemi nicel araştırma yöntemine kıyasla konunun daha derinlemesine incelenmesini sağlamaktadır (Büyüköztürk, Çakmak, Akgün, Karadeniz ve Demirel, 2014: 234).

Araştırmanın evreni Türkiye’de bulunan restoran ve otellerin mutfakları oluşturmaktadır. Araştırma örnekleme ise bu yiyecek içecek işletmelerinde hizmet veren şeflerden oluşmaktadır. Şeflerin seçiminde profesyonel mutfaklarda çalışmış veya çalışıyor olmalarına ve çalışmalarını pozisyon olarak üst seviyelerde yapmış olmalarına dikkat edilmiştir. Araştırmada amaçlı örnekleme yöntemlerinden maksimum çeşitlilik ve kartopu örnekleme yöntemi kullanılmıştır. Amaçlı örnekleme sınırlı kaynakların etkili kullanılması açısından bilgi olarak zengin olayların bulunması ve seçilmesi için kullanılan bir tekniktir (Yağar ve Dökme, 2018: 4). Maksimum çeşitlilik örnekleme araştırma genelleme yapmaktan ziyade çeşitlilik gösteren durumların ayrıntılı olarak incelenmesi ve araştırma sorununu farklı boyutlarda ele almayı sunmaktadır (Yıldırım ve Şimşek, 2018: 119).

Araştırma da nitel araştırma veri toplama tekniklerinden görüşme tekniği kullanılmıştır. Görüşme, görüşmeci ile konuyla ilgili yapılandırılmış, yarı yapılandırılmış ya da kendi içinde yapılandırılmış soru formları yardımıyla karşılıklı, birebir yapılan veri toplama tekniği olarak tanımlanabilir. Araştırmada yarı yapılandırılmış görüşme soru formu kullanılmıştır. Yarı yapılandırılmış görüşme formu diğer formlara göre daha esnek ve araştırmanın akışına bağlı olarak görüşmeyle ilgili farklı soruların sorulmasına olanak tanımaktadır (Türnüklü, 2000: 546). Görüşme sorularının hazırlanmasında alan yazında plaza dili ve profesyonel mutfak konuları üzerine gerçekleştirilen çalışmalar incelenerek ilgili çalışmalarda önem verilen hususlar dikkate alınarak hazırlanmıştır. Hazırlanan görüşme soruları uzman akademisyenlerden görüş alınarak hazırlanmıştır. Görüşme formu 2 kişilik denek gurubuna verilerek yanıtlamaları istenmiştir. Yanıtlayanlara sorulardan ve şıklardan ne anladıkları sorulmuş, sorularda düzeltilmesi gereken noktalar tespit edilmiş ve gerekli düzenlemeler gerçekleştirilmiştir. Araştırmada görüşme formu demografik sorular ve 20 görüşme sorusundan oluşmaktadır.

Araştırma verileri 20.05.2020 – 27.05.2020 tarihleri arasında sosyal medya platformu üzerinden görüşme ve görüşme formu aracılığıyla toplanılmıştır. Görüşmeye başlamadan önce katılımcılar çalışmanın amacı ve kapsamıyla ilgili kısaca bilgilendirilmiştir. Görüşme formunun birinci bölümünde kişisel bilgiler, ikinci bölümünde ise araştırma ile ilgili sorular bulunmaktadır. Görüşmeler, görüşmecilere ulaşmada kolaylık ve ekonomik avantajlarından dolayı online platform ve online görüşme formu üzerinden gerçekleştirilmiştir. Görüşmeler görüşülen kişilerin onayı ile ses kayıt cihazları yardımıyla kayıt altına alınmıştır. Nitel bir araştırmada verileri analiz etmede kolay ve basite indirgeme açısından betimsel analiz ve içerik analizi olmak üzere iki yaklaşım izlenmektedir (Strauss ve Corbin, 1990; akt, Yıldırım ve Şimşek, 2018: 239). Bu araştırmada elde edilen verilere içerik analizi uygulanmıştır. İçerik analizi “Belirli kurallara dayalı kodlamalarla bir metnin bazı sözcüklerinin daha küçük içerik kategorileri özetlediği sistematik, yinelenbilir bir teknik olarak” tanımlanmaktadır (Büyüköztürk vd. 2014: 240). Bu doğrultuda, araştırmada gerçekleştirilen görüşmeler sonucunda elde edilen ham veriler ses kayıtları ile birlikte incelenerek doğrulanmıştır. Devamında ise sistematik bir şekilde kodlama yapılmıştır. Kodlama sürecinde görüşme sonunda elde edilen veriler birer sözcüğe ve sözcük

öbeklerine dönüştürülmüştür. Araştırmada profesyonel şefler ile yapılan görüşmeler sırasında kaydedilen sesler incelenmiş ve verilen cevaplar tablo haline getirilerek görüşme dökümü oluşturulmuştur. Görüşmelerin formu oluşturulduktan sonra görüşme soruları için verilen tüm cevaplar doğrultusunda seçenekler sıralanarak, görüşme kodlama anahtarı hazırlanmıştır.

Genel olarak nitel bir araştırmada güvenilebilirlik, inandırıcılık, aktarılabilirlik ve onaylanabilirlik gibi kriterler araştırmaya güven duyulabilirliği sağlayan ve niteliğini artıran ölçütler olarak görülmektedir (Arastaman vd., 2018: 50). Nitel araştırmada geçerliliğin sağlanmasında verilerin toplanması, işlenmesi ve aktarılmasında tarafsızlık oldukça önemlidir. Araştırma sonuçlarının inandırıcılığı, araştırmanın geçerlik ve güvenilirlik açısından önemli bir ölçüt olarak söylenilebilir (Başkale, 2016: 23). Maxwell (1992), yaptığı çalışmada geçerlik kavramını betimsel gerçeklik, kuramsal gerçeklik, yorumlayıcı geçerlik, genellenebilir geçerlik ve değerlendirmeci geçerlik olmak üzere 5 boyutta sınıflandırmıştır (Maxwell, 1992'den aktaran Yıldırım, 2010). Tüm bunlar doğrultusunda araştırmanın geçerlik ve güvenilirliği artırmada görüşme soruları konuyla ilgili literatür taraması yapıldıktan sonra uzman akademisyenlerinde görüşüyle hazırlanmıştır.

Araştırmada veri toplama sırasında görüşmecinin cevap verirken dürüst olması açısından görüşmeler uzun tutulmuştur. Görüşme esnasında görüşmeciye karşı önyargılı tutum davranışlardan kaçınılmıştır. Elde edilen verilerin geçerlik ve güvenilirliği bakımından, görüşme sırasında veriler kişilerin izinleriyle kayıt altına alınmıştır. Araştırmanın aktarıla bilirliği açısından araştırma sonuçları ayrıntılı bir şekilde betimlenmiştir. Araştırma sonuçlarının katılımcılara sunulurken elde edilen bilgilerin yanlış yorumlanmaması ve doğruluğu bakımından katılımcı onaylanması sağlanmıştır. Bu açıdan araştırma niteliğinin artırılması bakımından veri ve araştırmacı çeşitlenmesi tekniği kullanılmıştır. Araştırma sonuçları ve planı nitel araştırma yöntemi konusunda uzmanlaşmış akademisyenler yardımıyla çeşitli boyutlarıyla incelenmiştir. Araştırmada Covid-19 pandemisinin yarattığı sağlık tehditleri sebebiyle gözlem veri toplama tekniğinin kullanılmaması bir sınırlılık olarak düşünülmektedir.

BULGULAR

Araştırma verilerine göre katılımcıların demografik özellikleri Tablo 1 de verilmiştir. Tabloya göre katılımcıların %67'si erkek %33 ise kadınlardan oluşmaktadır. Bu durum katılımcıların çoğunluğunun erkek şeflerden oluştuğunu göstermektedir. Aşağıda verilen grafikte ise katılımcıların %59'u lise, %23'ü Ön lisans, %10'u lise ve %9'u yüksek lisans eğitim derecesine sahiptir. Bu açıdan katılımcıların hepsi belirli bir eğitim seviyesine sahiptir. En düşük eğitim seviyesi Lise iken en büyük eğitim seviyesi Yüksek lisans olarak görülmektedir. Katılımcıların yaş aralıkları açısından dağılımlarında '21 – 25' (%40), '26 – 30' (%35) ve '31 – 42' (%25) yaş arası grupların ağırlığı göze çarpmaktadır. Bu açıdan en genç katılımcı 21 yaşında, en yaşlı katılımcı ise 42 yaşında olduğu görülmektedir.

Tablo 1. Demografik Özellikler

Katılımcı	Yaş	Cinsiyet	Eğitim	Tecrübe	Pozisyon
Şef1	35	Erkek	Yüksek lisans	20 yıl üstü	Baş şef
Şef2	24	Erkek	Lisans	5-10 yıl	Yardımcı şef
Şef3	23	Erkek	Lisans	5-10 yıl	Kısım şef
Şef4	30	Kadın	Lisans	5-10 yıl	Kısım şef
Şef5	21	Kadın	Ön lisans	1-5 yıl	Kısım şef
Şef6	33	Erkek	Lise	5-10 yıl	Izgara şef
Şef7	26	Erkek	Ön lisans	1-5 yıl	Aşçı yamağı

Şef8	33	Erkek	Lise	20 yıl üstü	Kısım şefi
Şef9	23	Erkek	Ön lisans	1-5 yıl	Aşçı yamağı
Şef10	24	Erkek	Lisans	5-10 yıl	Kısım şefi
Şef11	21	Erkek	Lisans	5-10 yıl	Yardımcı şef
Şef12	27	Erkek	Lisans	10-15 yıl	Baş şef
Şef13	31	Erkek	Lisans	5-10 yıl	Aşçı yamağı
Şef14	24	Erkek	Lisans	1-5 yıl	Yardımcı şef
Şef15	23	Kadın	Lisans	1-5 yıl	Yardımcı şef
Şef16	27	Erkek	Lisans	10-15 yıl	Baş şef
Şef17	28	Kadın	Lisans	10-15 yıl	Şef
Şef18	42	Erkek	Lisans	15-20 yıl	Yardımcı Baş şef
Şef19	26	Erkek	Lisans	5-10 yıl	Kısım şefi
Şef20	27	Erkek	Yüksek lisans	5-10 yıl	Kısım şefi

Katılımcıların sektör tecrübelerine bakıldığı zaman 5 kişi (%25) 1-5 yıl deneyim, 9 kişi (%45) 5-10 yıl deneyim, 3 kişi (%15) 10-15 yıl deneyim, 1 kişi (%5) 15-20 yıl deneyim ve son olarak 2 kişi (%10) 20 yıl ve üstü deneyime sahip olduğu görülmektedir. Bu açıdan yüksek deneyime sahip olan şeflerin az olduğu görülmektedir. Sektördeki deneyim süresi şeflerin bilgi ve becerilerini de yansıttığını söyleyebiliriz. Katılımcıların pozisyonlarına bakıldığı zaman 7 kişi kısım şefi, 2 kişi şef, 4 kişi yardımcı şef, 2 kişi aşçı, 1 kişi ızgara şefi, 1 kişi yardımcı baş şef ve son olarak aşçıbaşı oluşmaktadır. Katılımcılara sektör de çalıştıkları alanlar sorulmuştur. 20 kişi (%100) restoran, 17 kişi (%85) otel, 7 kişi (%35) catering, 4 kişi (%20) özel aşçılık kursları, 2 kişi (%10) gastronomi ve aşçılık bölümünde çalıştıklarını belirtmiştir. Bu açıdan şeflerin hepsi belirli bir zaman restoran deneyimi tecrübesine sahiptir. Büyük çoğunluğu aynı zamanda otel de çalıştığını belirtmiştir. Katılımcılara yabancı dil bilgileri sorulmuştur. Katılımcıların tamamının İngilizce bildiği görülmektedir. Katılımcıların sadece 3 tanesi Almanca ve 2 kişi Rusça bilmektedir. Son olarak katılımcılardan 1 kişi lehçe bilmektedir. Bu açıdan İngilizce evrensel bir dil olması sebebiyle tüm şefler tarafından bilindiği, öğrenildiği ve gerekli olduğu görülmektedir. Sonuç olarak katılımcıların %15'inin birden fazla dil bildiğini söylenebilir.

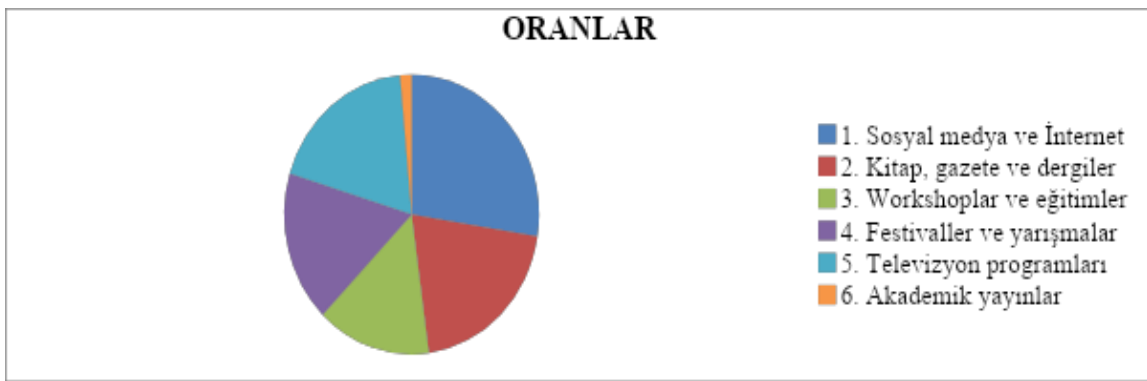
Tablo 2. Mutfak Çalışanlarına Göre Gastronomi

Gelecek vaat eden bilim dalı	4	BİLİM DALI
Lezzet ve sanat içeren bilim dalı	3	
İyi yeme ve içme bilimi	3	
İyi ve güzel yemek bilimi	3	
İlim	1	
Sınırsız ve kendini yenileyen bir bilim	2	
Boyacı ile ressam	1	SANAT DALI
Eşsiz bir sanat	1	
Mutfak sanatı	2	

Şeflerin gastronomiye bakış açıları incelendiği zaman 2 ana tema oluşturulmuştur. Bunlar yukarıdaki tabloda Bilim dalı ve Sanat dalı olarak görülmektedir. Verilen cevaplar “gelecek vaat eden bilim dalı, iyi yeme ve içme bilimi, iyi ve güzel yemek bilimi, ilim dalı, sınırsız ve kendini

yenileyen bir bilim” şeklinde kodlanarak Bilim dalı teması altında toplanmıştır. Diğer taraftan ikinci ana tema olan Sanat dalı ya ait alt kategoriler “Boyacı ile ressam, eşsiz bir sanat, mutfak sanatı” şeklinde oluşmaktadır. Sonuç olarak iki ana tema olarak Bilim dalı ve Sanat dalı şeklinde oluşmaktadır. Görüşmenin devamında şeflere **Türkiye’de halkın gastronomiye bakış açısı hakkında neler düşünüyorsunuz?** Sorusu yöneltilmiştir. Şefler sırasıyla (Şef1, Şef12, Şef17)yeme içme, yemek yapma, (Şef2, Şef4, Şef5, Şef6, Şef9, Şef11, Şef14) zamanla bilinirliğinin artması, bilgi düzeyindeki farklılıklar, (Şef3, Şef4, Şef7, Şef8, Şef15) değerinin bilinmemesi (Şef10) gastronomiyi desteklenmesi, yenilik peşinde olmaları ve (Şef13, Şef14, Şef16, Şef18, Şef19, Şef20) aşinalığın oluşması şeklinde ifade etmişlerdir. Bu açıdan şefler halkın çoğunluğunun gastronomi konusunda zamanla bilgilerinin arttığını ve zamanla aşına olduklarını düşünmektedirler. Aynı zamanda değerinin bilinmemesi da kayda değer bir ifade olarak görülebilir.

Görsel 1. Mutfak Çalışanlarının Sektördeki Takip Ettiği Mecralar



Görsel 1’de görüldüğü üzere şeflerin gastronomi alanında takip ettiği araç sosyal medya ve araçlar (19 kişi) olduğu görülmektedir. Sırasıyla kitap, gazete ve dergiler (14kişi), televizyon programları (13kişi), festivaller ve yarışmalar (12kişi), Workshoplara ve eğitimler (10kişi) ve son olarak akademik yayınlar (1kişi) olduğu görülmektedir. Bu açıdan şeflerin en az takip ettiği araç akademik yayınlar olduğu görülmektedir. Bu açıdan bunun eksikliğini giderme ve akademik çalışmaları daha ön planda tutarak ilgi düzeyi artırılabilir.

Tablo3. Katılımcıların Türk şefler Hakkında Düşünceleri

Katılımcılar	Açıklama
Şef1	<i>Gelişmiş bir vizyona sahip ve yabancı dil bilgisi, araştırma, geliştirme ve okuma alışkanlıkları artıyor.</i>
Şef2	<i>Yenilik ve gelişimle alakası olmayan şeflerimizde var başarılı, yenilikçi şeflerimiz de var.</i>
Şef4	<i>Alaylı ve okullu olarak kısıma ayırıyorlar. Ünlü olan şeflerimizde var, egoist olan şeflerimizde</i>
Şef9	<i>Çok yetenekli ve başarılı şeflere sahibiz</i>
Şef11	<i>Yüksek ego, yeniye yer açmama, ayrımcılık, cinsiyet farklılığı yüzünden yaşanan ayrımcılık</i>
Şef15	<i>Şeflerimiz kendi alanlarında oldukça başarılı isimler dünyada kendilerini tanıtmış şeflerimiz de var</i>
Şef17	<i>İnovatif olmayan geleneksele bağlı kalarak başarı elde edeceğini düşünen bir şeflere sahibiz</i>

Şef19	<i>Gerçekten vizyon sahibi şeflerimiz var, geleceği parlak olanlar da var. Ve son birkaç yılda görüyoruz ki gastronomi eğitimi veya herhangi bir mutfak eğitimi almış şefler farklılıklar yaratmaya başladılar</i>
Şef20	<i>Oldukça başarılı şeflere sahibiz. Ama biraz daha kültürel değerlerimizi bozmadan ilerlemeliyiz.</i>

Şeflerin Türk şefler hakkında düşünceleri yukarıdaki tabloda verilmiştir. Katılımcıların ifadeleri içerik analizi uygulanarak belirli kodlar ve temalar oluşturulmuştur. Bu doğrultu da kodlar ve temalar oluşturulmuştur.

Şeflerin Türk şefler hakkındaki fikirleri iki ana tema altında toplanmıştır. Bunlar olumlu özellikler ve olumsuz özellikler olarak belirlenmiştir. Olumlu özellikler; gelişime açık, vizyon sahibi, başarılı, yetenekli, yenilikçi, bilinçli, geleneksel ve sürekli bilgi düzeylerini artıran şeflerden oluşmaktadır. Olumsuz özellikler; başarısız, eğitim eksikliği, dışa dönük, egolu ve inovatif olmayan şeklinde kodlanmıştır.

Tablo 4. Türk Şefler Hakkında Düşünceler

Türk şefler

Olumlu özellikler

- Gelişmiş vizyon (3)
- Artan bilgi eğitim düzeyi (2)
- Başarılı (4)
- Yenilikçi (3)
- Yetenekli(3)
- Geleneksel(2)
- Bilinçli (2)
- Vizyon sahibi(3)
- Gelişime açık(2)

Olumsuz özellikler

- Başarısız (4)
 - Eğitim eksikliği (3)
 - Dışa dönük (2)
 - Egolu şefler (6)
 - İnovatif olmayan (4)
 - Ayrımcı (3)
-

Katılımcılara devamında Türk mutfağı ve Türkiye'deki gelişimi üzerine **Türk mutfağı ve Türkiye'deki mutfak sektörü hakkında neler düşünüyorsunuz?** Sorusu yöneltilmiştir. Şef1 *"Türk mutfağı kıymeti bilinmeyen, standartlaştırılmamış, yazılmamış ve gün geçtikçe unutulmuş ve kaybolan bir mutfak"* şeklinde ifade etmiştir. Mutfak sektörünü ise *"Sektörde yabancılaşma devam ediyor. Kendi mutfağımızı günün koşulları ve trendleri göz önünde bulundurarak revize ederek menülere koymalı bunu desteklemeli ve teşvik etmeliyiz"* şeklinde ifade etmiştir. Şef2 ise *"Türk mutfağı zengin, kökleri derine inen (büyük bir tarihe sahip), çok kültürlü bir mutfak ancak mutfak sektörü ülkemiz gibi gelişmekte olan bir sektör eksikleri çok, fakat eğitilmiş çalışanları ile birlikte gelişime açık olduğunu düşünüyorum."* Şeklinde ifade etmiştir. Bu açıdan sektörün gelişmesinde eğitilmiş şeflerin öneminin büyük olduğu söylenilebilir. Şef3 ise *"Maalesef*

giderek daha da azalıyor kalifiye usta azlığı ve bu yönde yetişen ustalar yerini İtalyan mutfağına bırakıyor yabancılaşma.” Bu doğrultuda şef3 mutfaktaki şeflerin yabancı mutfaklara yöneldiğini ve mutfaklardaki bilgi ve donanımına sahip şeflerin sayısının azalmasına değinmiştir. Şef4, Şef8 ve Şef9 Türk mutfağının zengin bir mutfak olduğunu ve sektörde niteliksiz aşçılar olduğunu dile getirmiştir. Aynı zamanda sektörde çalışanların yabancı ve ucuz iş gücüne gidilme sorununu dile getirmiştir. Şef5, Şef6 ve Şef7 Türk mutfağın diğer mutfaklar arasında eşsiz bir yere sahip olduğundan bahsetmiştir. Şef7 ayrıca Türk mutfağının tanıtılma ve bozulma sorununu da eklemiştir. Şef10 ise Türk mutfağı ile ilgili düşüncesini “Türkiye mutfağı şu anda hak ettiği yerde değil” şeklinde ifade etmiştir. Şef 11 Türk şeflerin yüksek egoya sahip olduklarını ve mutfak içerisinde ayrımcılık yaptıklarını dile getirmiştir. Şef12, Şef16 ve Şef17 Türk mutfağının köklü bir mutfak tarihine sahip olduğuna değinmiştir. Şef13 ve Şef14 Türk mutfağının zengin ve lezzetli bir damak lezzetine sahip olduğunu aynı zamanda sentez bir mutfak olduğunu dile getirmiştir. Sektörünün yaşadığı sorunları ise sektörün yetersiz olduğu ve iyi bir genç aşçı neslin gelmesi gerektiğini dile getirmişlerdir. Şef 18 ve Şef 20 ise Türk mutfağı sektöründe kalifiye eleman eksikliğine sahip olduğu aynı zamanda geçmişten günümüze ulaşan kaynakların eksikliğini ve sektör zayıflığını dile getirmiştir. Bu açıdan Türk mutfağı oldukça zengin ve köklü sentez bir mutfaktır. Bu bakımdan her kesime hitap eden lezzetli bir damak lezzetine sahip mutfaktır. Mutfağın sektördeki gelişiminde kaynak ve kalifiye eleman yetersizliği, alaylı ve eğitilmiş sorunu aynı zamanda mutfağın sürdürülmesi, korunması ve tanınırlığını artırmaya yönelik yaşadığı sorunlar görülmektedir.

Araştırmaya katılan şeflere **Profesyonel mutfak ortamını biraz anlatabilir misiniz?** sorusu yöneltilmiştir. Şef1 “işlerin belli bir düzen, disiplin ve akış içerisinde tamamlandığı yerlerdir. Uzmanlık alanlarına ve ihtiyaçlara göre bölümlerden ve çalışanlardan oluşur. Konseptte göre üretim yapar.” Şef2 ise “Emir komuta zincirine uyulduğunda ve herkes görevini eksiksiz yaptığında her şeyin sorunsuz işlediğini söyleyebilirim fakat zincirden bir tanesi aksarsa bütün operasyon kötü sonuç verebilir ve misafir memnuniyeti karşılanamayabilir” ifadeleriyle mutfak ortamını açıklamıştır, Şef 3 ise “Hata payı olabildiğince minimum (minimum hata), gıda güvenliği maksimum (maksimum hijyen). Hiyerarşi üst düzey.” Bu bağlamda Şef1, Şef2, Şef3, Şef6, Şef8, Şef9 ve Şef15 mutfak ortamında hissedilen ve uygulanan hiyerarşik bir düzen olduğunu, belirli bir disiplin ve uzmanlık seviyesinin varlığından bahsetmektedirler.

Şef4, Şef10, Şef19, Şef20 ifadeleriyle mutfak ortamının zorluğundan, yorucu ve yüksek stres seviyesinden bahsetmişler fakat yine de mutfakta bulunmaktan dolayı mutluluklarını vurgulamışlardır. Şef4 “Eğlenceli, agresif, yorucu ama çalışmaktan en mutlu olduğum yer.” Şef10 “Konumuz insanlar ve hizmet sektörü olduğu için memnuniyet zoru da mutfağı gergin bir hale getiriyor ama ben şahsım adına seviyorum baskı altında çalışmayı” şeklinde açıklamıştır. Şef5 ise “Prof. Mutfak ortamında herkesin işini aşkla ve kesinle severek yapması gerektiğini düşünüyorum. Mesleği sanki zorla seçmiş gibi her gün geldiği mutfağı yaptığı yemeğe bile lanet eden insanlar olmamalı mesela mutfakta. Çünkü bunlardan bir tane bile olması diğer ekip arkadaşlarını olumsuz etkiliyor.” Şef12 “Fazlasıyla yorucu ve stresli. Ancak mesleki aşkımlar her şeyi bir kenara bırakıyor” Şef17 “Fazlasıyla yorucu ve stresli. Ancak mesleki aşkımlar her şeyi bir kenara bırakıyor” ifadeleriyle üç şefte stresli ve yorucu bir ortamdan bahsetmiş fakat meslek aşkının daha ağır bastığından bahsetmişlerdir. Şef11 “Yüksek ses, ekipman gürültüsü, stres, dert, sıkıntı, eksiklik ve imkan sorunları” olarak ifade etmiş stresli ve gürültülü bir ortam olduğunu vurgulayarak mutfak ortamının negatif yönlerinden bahsetmiştir. Şef13 ve Şef14 ekip çalışmasının öneminden bahsetmişlerdir. Şef13 “Birey değil ekip olarak çalışmanın ekipteki her bir bireyin özverili çalışmasıyla oluşan ekip olarak çalışma ortamı” sözüyle ekip çalışmasının öneminden bahsetmiştir. Şef18 “Sert bir ortamdır, küfür ve hakaretin artık normalleştiği, stresin çok yoğun olduğu hem mutluluğun hem de üzüntünün bir arada yaşandığı yerdir. Şeflerin gençliğini ve insanlığını bıraktığı orada başka birisine dönüştüğü yerdir mutfak.” olarak mutfak ortamını yüksek stres, argo konuşma ve şeflerin dönüşümünden bahsetmiştir.

Görsel 2. Şeflerin Mutfak Ortamı Hakkındaki Cevaplarına Göre Sıkça Bahsedilen Kelimeler



Katılımcı şeflere Mutfaktaki iletişim ortamı ve kullanılan dil hakkında ne düşünüyorsunuz? sorusu yöneltilmiştir. Şeflerin genel olarak mutfak ortamında yetersiz iletişimin olduğunu, argo konuşma yoğun bir şekilde kullanıldığını, genellikle İngilizce ve Fransızca dillerinden oluşturulmuş yozlaşmış bir mutfak dilinin varlığından bahsetmişlerdir. Şef1 “Okullu yetişen genç nesil sayesinde iletişim ortamı giderek gelişmekte, ancak yetersiz personel ve kalifiye eleman sıkıntılarının fazla olması kaynaklı yaşanan sıkıntılarda bariz” ifadesiyle mutfak dilinin eğitilmiş ve kalifiye kişilerle geliştiğini belirtmiştir. Şef3, Şef6, Şef15 profesyonel mutfaklarda uluslararası bir mutfak dilinden bahsetmişlerdir. Mutfak dilinin literatürün Fransızca ve İngilizce olmasından ötürü bu iki yabancı dil üzerine yoğunlaştığını söylemişlerdir. Şef 3 “Türkçe İngilizce karışık kullanılıyor” diyerek uluslararası mutfak dilinden söz etmektedir.

Şef4, Şef5, Şef7, Şef9 ve Şef19 mutfak ortamında erkeklerin çokluğu sebebiyle argo konuşmanın ve kaba bir dilin olduğunu belirtmişlerdir. Şef4 “Mutfakta çalışan oranı daha çok erkek ağırlıklı olduğu için argo konuşma ağırlıklı ve bu kadınlar için hiç hoş bir ortam değil. Ama kadınların mutfaka girme oranı arttıkça bununda değişeceğini düşünüyorum. Bizim mutfagımız da öyle” ifadesiyle kadınların profesyonel mutfaklarda daha fazla rol almalarının bu durumu tersine çevirdiği ve gelecekte daha çok etkileyeceğinin düşünmektedir. Şef5 “Mutfaklarda genelde erkek çoğunlukta olduğu için küfür vs. Çok oluyor bu açıdan ortamı biraz kötü etkiliyor.” Şef14 “Daha sakin olunmalı. İletişim de geliştirilmeli. Sadece anı kurtarmak değil geleceği de düşünmek” gibi benzer cümlelerle Şef5 ve Şef14 mutfak ortamında kullanılan dilin bozukluğundan ve kötülüğünden bahsederken geliştirilmesi gerektiğini aktarmaktadırlar. Şef12 ve Şef17 bir mutfak jargonundan bahsetmiş ve bu mutfak dilinin sadece profesyonel mutfak ortamında çalışan kişilerin anlayabileceğini belirtmişlerdir. Şef17 “Dışarıdan bakınca yabancı bir dil olarak algılanabilir. Mutfak jargonu tamamen mutfak çalışanların anlayabileceği muazzam bir jargondur” bu ifadelerle mutfak dilinin farklılığından bahsetmektedir. Şef18 ise “Çok bilimsel değildir. Yozlaşmış ve plazalaşmış bir dil kullanılmaktadır” ifadesiyle bozulmuş bir mutfak dilinin varlığından bahsetmektedir.

Katılımcı şeflere Mutfakta yabancı kelime ve kavramların kullanımını nasıl karşılıyorsunuz? sorusu yöneltilerek bu konuda düşünceleri ve tutumları ortaya çıkarılmaya çalışılmıştır. Bu soruda şeflerin çoğunluğu (Şef1, Şef3, Şef4, Şef5, Şef6, Şef8, Şef9, Şef10, Şef11, Şef12, Şef14, Şef15, Şef16, Şef19, Şef20) ortak görüş belirtmişlerdir ve mutfak dilinin evrensel dil olduğunu ve uluslararası mutfak dilinin kullanılmasını normal karşılamış, olumlu yönde fikir beyan etmişlerdir. Şef4 “Her ülkenin ayrı bir mutfacı olmasına rağmen mutfak kavramı ortak bir alan. Tıpkı ortak dilin İngilizce olması gibi. Yabancı terimler her ne kadar çalışırken zorlarsa da başka ülkelerde çalışmak gibi hedef varsa eğer gerekli olduğunu düşünüyorum”. Şef5 “Bilmediğimiz kelimeler kullanılmış olabilir belki ama kullanan kişiye ne anlama geldiğini sorarak her gün yeni kelimeler öğrenebiliriz bu açıdan faydalı olabilir”. Şef1 “Aşırı uygun, çoğu kelimenin ülkemizde karşılığı yok ben buna mutfak dili diyorum ve kullanımın mantıklı olduğunu düşünüyorum. Şef6 “Mutfakta yabancı kelimeler kullanılmalı. Çünkü yerine kullanılan Türkçe anlamlar tam karşılığını yansıtmaya bilir” görüşlerini bildirmişlerdir. Şef14 “Bazı şeylerin

özellikle profesyonel mutfaklarda, uluslararası tabirlerle ifade edilmesini uygun buluyorum. Her kelimeye Türkçe karşılık bulmak zor olabiliyor. Ayrıca standartlaştırmada da çok önemli. Örneğin küçük kesilmesi istenen bir malzeme "küçük kes" gibi bir komutla söylenirse boyut göreceli olacağından, her çalışanın "mince" kelimesinin karşılığını bilmesini yeğlerim" mutfak dilinin evrensel ve uluslararası literatüre uygun olması gerektiğini söylemiştir.

Olumlu görüş veren şeflerin aksine bazı şefler (Şef2, Şef7, Şef13) yabancı kelime kullanımına sıcak bakmadıklarını belirtmişlerdir. Bu yabancı kaynaklı literatür yerine alternatif uygun Türkçe kelimelerin belirlenmesi gerekliliğini dile getirmişlerdir, arıca kullanılan yabancı dilin anlaşılması zor bir dil olduğunu ve daha az yabancı kelime kullanılması gerektiğiyle ilgili görüş bildirmişlerdir. Şef2 "Mutfakta kullanılan birçok terim yabancı kökenlidir hatta büyük çoğunluğu Fransızcadır ancak bu kelimelerin çoğunun yerine kullanılacak (alternatif Türkçe kelimeler de vardır. Ama çoğu şef ısrarla yabancı kelime kullanır ve altında çalışan personelden de aynı beklentidedir. Ben bunu doğru olduğunu düşünmüyorum (doğru bulmuyorum) örneğin; Chef de Partie demek yerine Kısım Şefi demek neden bu kadar zor olsun ki" Şef 13 "Mutfağa ilk kez giren biri için anlaşılması zor olabilir bunun için yabancı kelimelerin daha az kullanılması gerek". Şef18 ise "çok uygun bulmuyorum fakat hızlı ve sesli bir ortamda işleri kolaylaştırıyor" ifadesiyle yabancı kelime kullanımına olumlu yönde bakmadığı fakat işleyiş açısından yararlı olduğunu belirterek hem olumlu hem olumsuz fikir beyanında bulunmuştur.

Şeflere **Mutfakta hangi alanlarda ya da işlemlerde daha fazla yabancı terim ve kelimeler kullanılmaktadır?** (örneğin; doğrama teknikleri, pişirme teknikleri, araç-gereçler vs.) sorusu yöneltilmiştir. Aşağıdaki tabloda yirmi şefin verdiği cevaplar yer almaktadır.

Tablo 5. Yabancı Kelimelerin Kullanıldığı Alanlar

Katılımcılar	Açıklama
Şef1	Yurtdışı menşei işletmelerde yabancı şeflerin ağırlıklı çalıştığı yerler
Şef2	Doğrama usulleri ve pişirme teknikleri
Şef3	Doğrama teknikleri pastacılık bölümü
Şef4	Doğrama teknikleri, sipariş isimleri, pişirme teknikleri
Şef5	Unvanlar, pişirme teknikleri, araç gereçler
Şef6	Crempatiserie, pannacotta, cremcaramel
Şef7	Mice an place, ben marie, blanching, roasted
Şef8	Doğrama teknikleri, Pişirme teknikleri
Şef9	Menüler, soslar, yemek isimleri
Şef10	Pastane ürünleri, menüler, soslar, yemek isimleri
Şef11	Pozisyonlar
Şef12	Pişirme teknikleri, doğrama teknikleri
Şef13	Pişirme teknikleri, doğrama teknikleri, soslar
Şef14	Pişirme teknikleri, doğrama teknikleri, soslar
Şef15	Doğrama, pişirmede, servis stillerinde
Şef16	Pişirme teknikleri
Şef17	Pişirme teknikleri ve soslar,
Şef18	Doğrama ve pastacılık
Şef19	Pişirme teknikleri ve ekipmanda
Şef20	Doğrama teknikleri, pişirme teknikleri, araç gereçler, teknikler, rütbelere

Tablo 5'te şeflerin mutfakta hangi alanlarda ya da işlemlerde yabancı terimleri kullandıklarını gösteren cevaplar bulunmaktadır. Tabloda görüldüğü gibi şeflerin büyük bir çoğunluğunun 'pişirme yöntemleri', 'doğrama teknikleri', 'pastacılıkta', 'soslarda', 'menülerde', 'yemek isimlerinde' ve 'pozisyon isimlerinde' yabancı kaynaklı kelimeleri kullandıkları görülmektedir.

Araştırmaya katılan on şef ‘doğrama teknikleri’, on iki şef ‘pişirme teknikleri’, dört şef ‘pastacılık’, dört şef ‘soslar’, iki şef ‘ekipman’ ve bir şef ise yurtdışı merkezli yabancı şeflerin çalıştığı işletmeler cevabını vermiştir. Şeflerin verdikleri cevaplara göre yabancı kelimelerin kullanıldığı yedi ana alan belirlenmiştir. Yabancı kaynaklı kelimelerin kullanımının özellikle bu bölümlerde spesifik olarak yoğun olması bir tercih veya rastgele gerçekleşmiş bir durum değildir. Özellikle Fransız mutfağının ve Fransız şeflerin dünyaca ünlü ve tanınır olmaları, ilk gastronomi sözlüğünün Fransa’dan çıkmış olması ve bilimsel anlamda gastronomi tanımını ve gastronomide kullanılan tekniklerin, yöntemlerin yanı sıra mutfak hiyerarşisinde kullanılan ekipman ve rütbe isimlerinin Fransızlar tarafından literatüre kazandırılmış olması önemli ölçüde mutfak dilini etkilemiştir. Profesyonel mutfaklarda kullanılan evrensel mutfak dilinin oluşmasında Fransız gastronomik kimliğin önemli katkıları olduğu söylenebilir.

Katılımcılara **Kullandığınız ve kullanıldığını gördüğünüz yabancı terim ve kelimelere örnek verebilir misiniz?** sorusu yöneltilmiştir. Şeflerin vermiş olduğu cevaplar aşağıdaki tabloda gösterilmiştir.

Tablo 6. Katılımcılara Göre Mutfakta Kullanılan Yabancı Kelimelere Örnekler

Katılımcılar	Açıklama
Şef1	Doğrama usulleri ve pişirme teknikleri
Şef2	Sous-vide, boille, saute
Şef3	Fry, sousvide, boille, roasting, gril, baking, saute
Şef4	Chopped, slice, bormanye, roux, sauce, demi glace, benmari
Şef5	Scallop,prawns in garlic,scampi, brunoise ,mirepoix
Şef6	Chef de partie, deepfry, Brunoise, demi chef, cassorole
Şef7	Crempatisserie
Şef8	Mice an place, ben marie, blanching, roasted
Şef9	Blanch etmek
Şef10	Saute etmek, roll etmek, cut etmek, chop etmek, slice yapmak
Şef11	Yeschef, mice en place
Şef12	Brunoise, Finechop, Chafingdish, Sous, Pozisyonlar, Garnish
Şef13	Yeschef, more, Chop, cut, fine, done
Şef14	Demi-glace sos, chimichuri sos, zest, yeschef, suvi, julyen
Şef15	Blastchiller, slicer
Şef16	Batonet, Thompson, plate, russian service, roll
Şef17	Demi-glace sos, chimichuri sos, zest, yeschef, suvi, julyen
Şef18	Sote etmek, blend etmek, julyendoğrama, vichydoğrama, aldante, cost, fond, deglase, fond
Şef19	Pasta cooker, sotelemek,mirepoix
Şef20	Chop etmek, caserol, saucepan, salamander, grill, sousvide, rosemary, pepper, paste, pate, scallop, yeschef, zest, blend etmek, mix etmek

Görsel 3. Katılımcıların Yanıtlarına Göre Mutfakta En Çok Kullanılan Yabancı Kelimeler



Şeflere **Sizce yabancı kelimelerin ve terimlerin kullanılma sebepleri nelerdir?** sorusu yöneltilmiştir. Şeflerin büyük bir kısmı (Şef1, Şef3, Şef4, Şef13, Şef14, Şef15, Şef16, Şef17) evrensel mutfak dilinin varlığından dolayı yabancı terimlerin kullanmanın oldukça yaygın olduğu yönünde görüş bildirmişlerdir. Şef20 “*Türkçe karşılıklarının olmaması, havalı gelmesi, daha anlaşılır ve kolay olması*”, Şef18 “*kolaylık ve hız*”, Şef10 “*Daha çok Avrupa bizden batıda olan ülkelerin yemekleri piştiği için ve de kendimizi geliştirmek için yurt dışına çıkıyoruz. Uzunca bir süre bu terim ve kelimeleri kullanıyoruz ağızımıza yer ediyor*” şeklinde görüş bildirirken bunun aksini düşünen şeflerin çokluğu da görülmüştür. Şef7 “*Her alanda olduğu gibi kendini farklı gösterip bilmiş havası takınmak*”, Şef8 “*Her alanda olduğu gibi kendini farklı gösterip bilmiş havası takınmak. Aynı zamanda yenilikçi olmak*” şeklinde ifade etmişlerdir. Katılımcıların bir kısmı evrensel mutfak dilinden bahsederken, bir diğer kısmı ise gösteriş ve özentisi sebebiyle yabancı terimlerin kullanımının yoğun olduğunu belirtmişlerdir. Kolaylık sağlama, bir kısım şef alışkanlık, anlaşılır olması gibi görüş bildirmişlerdir. Şeflerin verdikleri cevaplar incelendiğinde gastronomi kavramlarının Türkçe olarak düzenlenmesi gerekliliği önemi ortaya çıkmaktadır.

Şeflere “**Kullanılan yabancı kelimelerin yerine Türkçe kelimelerin kullanımı konusuna yaklaşımınız nedir?**” ve “**Mutfakta daha fazla Türkçe kelime kullanılması için neler yapılabilir?**” soruları yöneltilmiştir. Şeflerin büyük bir kısmı (Şef1, Şef2, Şef5, Şef6, Şef7, Şef8, Şef9, Şef10, Şef11, Şef13, Şef15, Şef18) profesyonel mutfaklarda Türkçe terimlerin kullanımının artması gerektiği ile ilgili fikirlerini belirtmişlerdir. Araştırmaya katılan 12 şef mutfakta Türkçe terimlerin kullanılmasını gerektiğini ve bu kelimelerin literatüre kazandırılması gerektiğini söylemişlerdir. Şef1 “*Genel anlamda kabul edilen kelimeler kullanılabilir ya da değiştirilebilir ancak bunun için standart bir çalışmanın yapılması ve kabul edilmesi önemlidir*”, şeklinde Türkçe terim kullanımını desteklemiştir. Şef2 ise “*Türkçe kelimelerin kullanımını destekliyorum ve doğru buluyorum fakat bazı spesifik kelimelerin yerine Türkçesi olsa bile aynı anlamı karşılayamayan ve hataya yol açabilecek kelimelerin kullanılması sorun yaratabilir bunlar zaten artık evrensel kelimelerdir dünyanın neresine gidilirse gidilsin onun adı demi glace sostur*.” şeklinde ifade ederek Türkçe terim kullanımına olumlu görüş belirtmiştir fakat bu evrensel terimlerin Türkçeleştirilmesi sonucunda oluşabilecek sorunsaldan bahsetmiştir. Olumlu yönde fikir belirten şeflerin aksine, şeflerin bir kısmı (Şef12, Şef14, Şef17, Şef19, Şef20) terimlerin Türkçeleştirilmesine olumsuz bakmaktadırlar. Şef19 “*Alışkanlıklardan ve kalıplaşmış bazı şeylerden vazgeçmek kolay olmuyor, aynen devam diyorum*” şeklinde ifade etmiştir. Olumsuz görüş belirten şeflerin genel kaygısı Türkçeleştirilen terimlerin anlaşılmasında sıkıntıların olacağı, işlevsel olmayacağı, alışkanlıkların kolay kolay değiştirilemeyeceğini belirtmişlerdir.

Katılımcı şeflerin Türkçe kelimelerin kullanılmasını için yapılabilecekler konusunda ortak görüşte oldukları görülmüştür. Şefler genel olarak ortak bir mutfak dilinin oluşturulması, gastronomi sözlüğünün literatüre kazandırılması ve en önemli etkenin eğitim olacağını söylemişlerdir.

Şef1 “Ortak mutfak dili çalışması yapılmalı ve herkes tarafından da kabul görmeli” Şef18 “eğitim birimlerinde bu şekilde öğretilmeli ve işbaşı eğitimlerle desteklenmelidir.” Şef3 “Gastronomi sözlüğü oluşturulabilir” şeklinde ifade etmişlerdir.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Gastronominin konusu olan yemek içerisinde yiyecek, içecek, gıda ürünleri, araç gereçler, pişirme yöntemler vb. birçok kavramı barındırmaktadır. Bu kavramların toplumlar için çeşitlenmesi o toplumların kültürünün ta kendisidir. Kültürlerin küreselleşme ile etkileşimi ve değişimi geçmişten günümüze her zaman gerçekleşmiştir ve gelecekte de gerçekleşmesi kaçınılmazdır. Yemeğin yapıldığı yer olan mutfak, kendisine ait bir dile ve kültüre sahiptir. Mutfaktaki iletişim bulunduğu konuma ve içerisindeki çalışan personele göre değişiklik gösterir. Ancak bakıldığı zaman çeşitli markalar, doğrama şekillerinin evrensel isimleri, pişirme yöntemlerinin ve bazı tekniklerin evrensel isimleri birçok kavram ve kelime dünya üzerinde aynı şekilde kullanılmaktadır. Bu yabancı kelimelerin birçoğunun farklı dillerde karşılıkları olmasına rağmen evrensel isimleri tercih edilmektedir. Bu çalışmanın konusu da kullanılan bu yabancı kelimeleri belirleyerek, Türkçe karşılıklarının olup olmadığı, neden kullanıldığı ve kullanılmasının gerekliliği araştırılmıştır. Çalışma 21-42 yaş aralığında mutfakta çalışan ve çoğunluğunun lisans mezunu olduğu 20 kişilik bir çalışma grubu ile gerçekleşmiştir. Bulgulara bakıldığı zaman mutfakta kullanılan birçok yabancı kelime olduğu ve bu kelimelerin bazılarının gereksiz bazılarının ise Türkçe karşılığı olmadığı veya bu şekilde daha açıklayıcı olduğu için gerekli olduğu görülmüştür. Gereksiz olanların kullanılma sebeplerinin ise kişiler tarafından daha havalı ve gösterişli bulunması, kişilerin birbirlerine karşı ego gösterişleri yapması, bilmişlik taslamak gibi olduğu görülmüştür.

Gastronominin gün geçtikçe popülerleşmesi ve önem kazanması, günümüzde etkileşimlerin eskiye göre çok daha kolay olması ve insanların sınır ötesi kaynaklara çok rahat ulaşması ile küreselleşme ile gelen değişimlerden çok rahat etkilenmesi anlamına gelmektedir. Küreselleşme ile gerçekleşen bu değişimlerin toplumlar için çoğu zaman olumlu katkıları olduğu görülmüştür. Mutfakta öğrenilen yeni yemekler ve teknikler o mutfakların kendilerine yeni şeyler katarak gelişmelerini sağlamaktadır. Ancak öğrenilen yeni şeyler ile aynı zamanda kendi toplumunda halihazırda var olan kelimelerin ve kavramların yerine yenilerini kullanmak kendi kültürel değerlerinin kaybolmasına neden olabileceği düşünülmektedir. Bu konu hakkında plazada çalışan insanlar açısından yapılmış çalışmalar ve sonuçlarına çalışma içerisinde bahsedilmiştir ve insanların plazalarda kendi aralarında kullandıkları dillerin gittikçe karmaşıklığından ve anlaşılmasının zorluğundan bahsedilmiştir (Efe, 2019). Aynı sonuçların ilerleyen dönemlerde mutfak içerisinde de gerçekleşeceği düşünülmektedir. Çalışmanın konusu ve amacı bu doğrultuda gerçekleşmiş ve bu gereksiz kelimeleri bularak farkındalık yaratılmasına yardımcı olmaya çalışılmıştır. Bu konu hakkında yapılabilecek ve önüne geçilebilecek çalışmaların ve faaliyetlerin yerel yönetimler tarafından uygulamalara geçirilebileceği gerekli görülmektedir. Gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerine “mutfak terminolojisi” adı altında müfredat dersi eklenerek, mutfakta kullanılan dil ve kelimeleri öğretmek farkındalık yaratılmaya çalışılabilir. Mutfak çalışanlarına çeşitli eğitimler ve seminerler vererek, bilinçlendirme çalışmaları yapılabilir. Bu çalışmaların temel amacı kültürün korunması ve küreselleşme ile gerçekleşen değişimlerin en az kayıpla geçirilmesidir. Bu konu hakkında daha fazla çalışmanın yapılmasının önemli olduğu düşünülmektedir. Bu çalışma ile de diğer çalışmalara kaynak yaratılmış ve bir farkındalık yaratılmış olduğu düşünülmektedir. İlerleyen çalışmalarda küreselleşme ile gerçekleşen değişimlerin dil ve iletişim üzerindeki olumsuz etkileri konu olarak alınabilir.

Şeflerin büyük bir çoğunluğunun ‘pişirme yöntemleri’, ‘doğrama teknikleri’, ‘pastacılıkta’, ‘soslarda’, ‘menülerde’, ‘yemek isimlerinde’ ve ‘pozisyon isimlerinde’ yabancı kaynaklı kelimeleri kullandıkları görülmektedir. Bunun sebepleri olarak ise Türkçe karşılıklarının olmaması, evrensel mutfak dili, gösteriş ve özentî, kolaylık sağlama, alışkanlık gibi sebeplerden bahsetmişlerdir. Buradan hareketle yalnızca gerçekten Türkçe karşılıkları bulunmayan kavramlar haricinde değiştirilmesi, Türkçeleştirilmesinin önünde geçerli bir sebep yer almadığı

düşünülmektedir. Kolaycılığın ve özentinin ortadan kaldırılması ile arzulanan durumun gerçekleştirilebileceği düşünülmektedir.

Çalışmada şeflerin bazılarının mutfakta yabancı dil kullanma sorununun eğitim ile giderilebileceğinden bahsedilmiştir. Bu kapsamda gastronomi bölümlerinde uygulama derslerinde öğretim elemanlarının bu konuda hassas davranmaları teşvik edilebilir, dilimize yerleşmiş olanların haricinde (örn; sotelemek, jülyen gibi) yabancı kelimeler yerine bunların Türkçelerinin kullanımı sağlanabileceği düşünülmektedir. Ayrıca tüm eğitim kurumlarına bu amaç doğrultusunda hazırlanmış bir rehber, sözlük ya da poster dağıtılabilir ve farkındalık yaratılabilir. Bu değişimin ise ancak kapsamlı bir şekilde tüm eğitim kurumlarının ve işletmelerinin gönüllü olarak katılımı ile etkili olacağı ve bu şekilde dilimiz içerisinde gereksiz ve fazladan yabancı terim kullanılmasının önüne geçilebileceği düşünülmektedir.

Çalışma içerisinde bazı sınırlılıklar belirlenmiştir. Çalışmanın yapıldığı dönemde dünya genelinde yayılmış olan Covid-19 salgın hastalığı nedeniyle, sokağa çıkma yasaklarının ve karantinaların olması sonucu görüşmelerin tamamı uzaktan yapılmıştır. Çalışmanın konusu mutfakta kullanılan yabancı kelimeler ve terimler olduğundan dolayı çalışma sadece mutfakta çalışan ve belirli bir tecrübeye sahip kişiler ile yapılmıştır. Bu kişilerin de mutfakta rütbe olarak daha yüksek kişiler olmasına önem verilmiştir. Bu amaçtan yola çıkarak çalışma içerisinde kartopu örnekleme yöntemine gidilmiştir ve bu şekilde veri toplanmıştır. Dünya genelinde mutfak çalışanlarının ağırlıklı olarak erkek olmasından dolayı, bazı kadın mutfak personelleri ile de görüşülmeye özen gösterilmiştir. İlerleyen çalışmalarda benzer bir çalışmanın, mutfak içerisinde katılımcı gözlem yöntemi ile yapılmasının verimli olacağı düşünülmektedir. Bu şekilde kişilerin söylemlerinin yanında iş ortamını gözlemleyerek de iletişim ortamı ve kullanılan dil hakkında fikir elde edilmesi sağlanabilir. Ayrıca bu çalışma ile literatürde konu ile ilgili çalışma eksikliği olduğu görülmüş ve bu anlamda bir katkı sağladığı düşünülmektedir. Ancak daha büyük örneklemlerde nicel çalışmalar ile de desteklenmesi ve konuya farklı açılardan bakılması gerektiği düşünülmektedir.

KAYNAKÇA

- Albustanlıoğlu, T., Güleç, H. (2020). Roma İmparatorluk Dönemi Sikkelerinde Yer Alan Gastronomik Unsurlar, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8 (1), 432-466.
- Arastaman, G., Fidan, Ö. İ. ve Fidan, T. (2018). Nitel Araştırmada Geçerlilik ve Güvenirlik: Kuramsal Bir İnceleme. *YYÜ Eğitim Fakültesi Dergisi*, 15(1), 37-75.
- Başkale, H. (2016). Nitel Araştırmada Geçerlik, Güvenirlik ve Örneklem Büyüklüğünün Belirlenmesi. *Dokuz Eylül Üniversitesi Hemşirelik Fakültesi Elektronik Dergisi*, 9(1), 23-28.
- Büyüköztürk, Ş., Çakmak, E. K., Akgün, Ö. E., Karadeniz, Ş., Demirel, F. (2014). *Bilimsel araştırma Yöntemleri*, Ankara: Pegem Akademi Yayın.
- Cumhur, Ö. (2019). Ön İşlem Uygulamalarının Meyve ve Sebze Ürünlerinin Kalite Parametreleri Üzerine Etkileri, Uludağ Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.
- Duvarcı, A. (2019), Yemek kavramları sözlükçesi. 6. Uluslararası Bilimsel Araştırmalar Kongresi, 31-48.
- Efe, K. (2019), Beyaz Yakalılar Dünyasının Dili: Plaza Türkçesi, *ZFWT*, 11(3),103-126.
- Hatipoğlu, A., Batman, O. (2014), Osmanlı Saray Mutfağı'na Ait Gastronomik Unsurların Günümüz Türk Mutfağı ile Kıyaslanması. *Journal of Travel and Hospitality Management*, 11 (2), 62-74.
- Hegarty, J. A. (2005), Developing "subjectfields" in CulinaryArts, Science, and Gastronomy, *Journal of Culinary Science&Technology*, 4 (1), 5-13.
- Kültür ve Turizm Bakanlığı (2012). Yiyecek Üretimi, Ankara:T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları
- Mac ConIomaire, M. (2011). Culinary Voices: Perspectives From Dublin Restaurants, *Oral History*, Spring, 65-78.

- Mahiroğulları, A. (2005). Küreselleşmenin kültürel değerler üzerine etkisi, *Sosyal Siyaset Konferansları Dergisi*, 50, 1275 – 1288.
- Santich, B. (2004). The Study of Gastronomy And its Relevance to Hospitality Education and Training, *International Journal of Hospitality Management*, 23, 15-24.
- Serçeoğlu, N. (2014), Yöre Halkının Mutfak Kültürünü Tanıma Durumunun Tespit Edilmesi: Erzurum İli Örneği, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2 (4), 36-46.
- Sutton, D., Hernandez, M. (2007). Voices in the kitchen: Cooking Tools as Inalienable Possessions, *Oral History*, Autumn, 67-76.
- Sünnetçioğlu, S. Özkök, F. (2017) İyi, Güzel, Özgün Yemeğin Peşindeki Yolculuk: Gastronomi. *Journal of Awareness*, 2(3), 585-596.
- Şeker, S. E. (2014). Dijitalleşme, YBS Ansiklopedi, 1(1), 6-8.
- Tosun, C. (2005). Dil Zenginliği, Yozlaşma ve Türkçe, *Journal of Language and Linguistic Studies*, 1(2), 136-154.
- Türnüklü, A. (2000). Eğitim Bilim Araştırmalarında Etkin Olarak Kullanılabilecek Nitel Bir Araştırma Tekniği: Görüşme. *Kuram ve Uygulamada Eğitim Yönetimi*, 6 (24), 543-559.
- Yağar, F., Dökme, S. (2018). Niteliksel Araştırmaların Planlanması: Araştırma Soruları, Örneklem Seçimi, Geçerlilik ve Güvenirlik, *Gazi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 3(3), 1-9.
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2018). Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri, Ankara: Seçkin Yayınevi.
- Yıldırım, K. (2010). Raising the Quality in Qualitative Research, *Elementary Education Online*, 9(1), 79-92.