

**PLATON'UN BAKIŞ AÇISINA GÖRE YAPICI/DÜZENLEYİCİ MESLEK OLARAK
AŐCILIK**

Uğur KESKİN^{ID}

ÖZET

Kadim bir meslek olan aŐcılığa yönelik bakış açısı, Platon'un yaşadığı dönemden günümüze kadar büyük bir değişim göstermiştir. Bu makalede, içinde yer aldığı toplumun genel bakış açısından da bağımsız olarak Platon'un aŐcılık mesleğine dair görüşleri ele alınmıştır. Mikroanalitik bir çalışma olması nedeniyle, söz konusu kapsam dışındaki anlatım ve değerlendirmeler, başka çalışmalara bırakılmıştır. Makale, Platon'a ait bütün birincil kaynak eserlerin içerik incelemesi üzerinden kuramsal tartışmalara yer verecek şekilde tasarlanmıştır. Türkçe ve İngilizce literatürde benzer türden bir çalışmaya rastlanılmayan bir inceleme olarak kaleme alınan bu makalede, idealizmin kurucusu "Platon" ile "aŐcılık" olgusu birbirleriyle ilişkilendirilmiştir. Bu sayede, "aralarında anlamlı bir ilişki kurulabilecek herhangi iki olguyu birbirine bağlayan unsurları ortaya çıkarma çabası" olarak genel kabul gören bilimsel çalışma mantığına sadık kalınmaya çalışılmıştır. Felsefi eserlerin, içinde bulunduğu dönemin yaşamsal gerçekliklerini olduğu gibi ortaya koydukları varsayılarak ve sistematik anlatımlar aracılığıyla, Platon'un eserlerinde değindiği mesleki uygulamalara dönük gerçekliklerin belirlenebileceği önermesinde bulunularak tüm dengelimi bir anlayış benimsenmiştir.

Anahtar Kelimeler: *Düzenleyici Meslek, AŐcılık, Platon.*

**COOKERY AS A CONSTRUCTIVE/REGULATORY OCCUPATION ACCORDING TO
PLATO'S POINT OF VIEW**

ABSTRACT

The perspective of cookery, which is an ancient profession, has brought many comprehensive changes from the periods of Plato to the present. In this article, Plato's views on the culinary profession were discussed independently from the general perspective of the society. As it is a microanalytic study, the narratives and evaluations other than the mentioned scope are left to other studies. The article is designed to include theoretical debates over the content review of all the primary source works of Plato. In this article, which is not found similar type of study in Turkish and English literature, the founder of idealism "Platon" and "cookery" phenomenon has been associated with each other. In this way, it has been tried to be adhered to the generally accepted scientific work logic as an "an attempt to elicit

Geliő Tarihi: 21.03.2019

Kabul Tarihi: 19.04.2019

* Doç. Dr., Anadolu Üniversitesi, İŐletme Fakültesi, ugurkeskin@anadolu.edu.tr.

elements that connect any two phenomena between them". Assuming that the philosophical works reveal the realities of their time as they are, and by means of systematic explanations, a realistic approach has been adopted by suggesting that the realities for the professional practices mentioned in Plato's works can be determined.

Keywords: *Constructive Occupation, Cookery, Plato.*

1. GİRİŞ

Platon'a (2018a: 338-339) göre Tanrı, bütün nesnelere gerçek yaratıcısıdır. Bu nedenle de nesnelere aslına ve özüne ilişkin bilgi yalnız Tanrı'dadır. Platon, meslek sahibi insanları, nesnelere ikinci derece düzenleyicisi (yapıcısı, inşacı, işçisi) konumunda görmektedir. Buna karşılık Platon, ressamlık, şairlik ve tragedya yazarlığı gibi meslekleri ise nesnenin aslının üç derece uzağını çizen ya da betimleyen benzetmeciler olarak ifade etmektedir. Platon (2018a: 341); yasa koyuculuk, yöneticilik, hekimlik ve beden eğitmenliği gibi istisnalar dışındaki işleri, diğerlerinden değer olarak daha aşağıda görerek onları "düzenleyici" ve "benzetmeci" kavramlarıyla nitelendirmektedir. Platon'un diğerlerinden hariç tuttuğu söz konusu istisnai mesleklere bakıldığında, bunların çoğunlukla ünlü ailelere mensup bireyler (Bkz. Platon, 2010: 29) tarafından yürütülmekte olduğu görülmektedir. Diğer meslek dallarına ise hem içinde bulunduğu toplum hem de Platon ikinci veya üçüncü dereceden meslek veya uğraşlar olarak bakmaktadır.

Platon, *İon* adlı eserinde, şiire dayalı eğitim anlayışından uzaklaşarak daha bilimsel bir yaklaşımın öncelenmesi gerektiği fikrini ortaya atmakta (Platon, 2017a: 49-56), *Sokrates'in Savunması* adlı eserinde bu düşüncesini daha da ileriye götürmekte (Platon, 2019: 37), *Devlet* adlı eserinde ise şair ve tragedya yazarlarının sansürlenerek ideal devletten atılmaları gerektiği görüşüne kadar varmaktadır (Platon, 2018a: 349). Sanatın önemini vurgulayan görüşlere karşıt bir düşünceyi savunan Platon, somut bir faydaya dönük ürün ortaya koymadığını ileri sürdüğü resim ve şiir gibi uğraşları, meslek olarak en zayıf halka olarak görmekte ve bu uğraşların ideal devletten uzaklaştırılması durumunda herhangi bir kaybın olmayacağı, aksine toplumun bundan fayda sağlayacağı görüşünü savunmaktadır. Bu görüşünün bir gereği olarak ise benzetmeci mesleklerin sansürlenmesi hatta ideal devletten atılması gerekliliğine hükmetmektedir. Buna karşılık, her ne kadar köle insanlar tarafından yapılması kanıksanmış olsa da Platon, düzenleyici mesleklerin, toplumsal yaşamdaki vazgeçilmezliğine ilişkin tam bir farkındalığa sahip bulunmaktadır. Benzetmeci mesleklere bakış açısıyla kıyaslandığında Platon, düzenleyici mesleklere daha ılımlı bir yaklaşım sergilemektedir. Zira düzenleyici meslekler, işbölümü ve uzmanlaşmanın bir gereği ve sınıflar arasındaki karşılıklı bağımlılık ilişkisinin zorunlu bir sonucu olarak ortaya çıkmaktadır. Söz konusu gereklilik ve zorunluluklar, sınıf ayrımına ilişkin asimetriyi ortadan kaldıramamakla birlikte, en azından Platon ve onun gibi soylu sınıftan gelenlerin gözünde az da olsa bu

mesleklere belirli bir meşruiyet kazandırmaktadır. Aşağıdaki aktarma, Platon'un (2013b: 47) kol gücüne ve el işçiliğine dayalı mesleklere bakış açısını ortaya koyması bakımından belirgin bir nitelik taşımaktadır: “İnsanlar toprağı işleyerek bir sanat öğrenmiş olmazlar. Bunlar doğal şeylerdir, Tanrı vergisidir. Yine evlerin düzenlenmesi, inşaat, ev eşyalarının yapılması, kalıpcılık, dokumacılık ve alet yapılması için de aynı durum geçerlidir. Tüm bu işler yararlı olmalarına karşın erdem açısından bir değer taşımazlar”.

Platon'un eserlerinde genel olarak dikkat çeken husus, hiyerarşik bir düzen anlayışını her türlü yapılmaya yansıtmasıdır. Toplumda üst (yöneticiler), orta (askerler) ve alt (zanaatkârlar) sınıf şeklinde beliren hiyerarşi (Platon, 2018b: 27-33), insanların mayasına Tanrı tarafından katılan altın, gümüş ve tunç/demir ayrımından kaynaklanmaktadır (Platon, 2018b: 111). Söz konusu hiyerarşi, tekil birey için de söz konusu olmaktadır. Zira Platon'a (2013a: 43; 2018b: 43) göre, insan ruhu yönetmek, bedeni ise emirleri dinlemek ve yönetilmek için yaratılmıştır. Söz konusu anlayışa sahip Platon, hiyerarşik yaklaşımını mesleklere de yansıtmakta ve bazı meslekleri üst, diğer bazıları ise alt bir düzeyde görmektedir. Her mesleğin biricik ve kutsal olması ve hakça yaklaşımlarla ne derece bağdaştığı tartışmasından bağımsız olarak Platon, en azından hiyerarşik düşünce sistemi bakımından tutarlı bir görüntü sergilemekte ve her konuda olduğu gibi, meslekler konusunda da kendi bakış açısı doğrultusundaki bir kategorileştirmeye başvurmaktadır.

Platon'un (2018a: 26), mesleki işleyiş anlamında esasa ilişkin herhangi bir tereddüdü bulunmamakta ve bu hususta şunları ifade etmektedir: “Çobanlık sanatı, güttüğü koyunlara en büyük iyiliği nasıl yapacağını düşünür, başka tasası da yoktur çünkü çobanlık, özünden bir şey kaybetmedikçe, sanatının gereklerini kusursuz ve yetesiye sağlamaktır”. Platon'un asıl karşı çıktığı husus, meslekten olmayan bireylerin, kendi uzmanlık alanlarının dışındaki konularda görüş ileri sürerek insanları yanlış yönlendirmeleridir. Söz konusu genel anlayış, aşçılık mesleği kapsamında özelleştirildiğinde, Platon'un bu mesleğe ilişkin görüşlerini daha da belirginleştirmektedir. Platon'a (2016c: 154) göre aşçılar, yiyecek ve içecek konusunda neyin sağlığa uygun, neyin sağlığa uygun olmadığı ve beden bakımı konularında kendilerini yetkin görmektedirler. Oysa uzmanlık gerektiren bu alanlarda asıl söz sahibi olanlar aşçılar değil, hekimler ve (idman/antrenman) bilgisine sahip beden eğitmenleridir. Platon, bu yaklaşımından da anlaşılacağı üzere, bir meslek erbabının sahip bulunması gereken ideal nitelikleri, kendi bakış açısı doğrultusundaki sınırlarla ortaya koymakta ve söz konusu çerçevenin dışına çıkılan durumları tasvip etmemektedir.

Aşçılığın sanatsal yönü üzerine vurgu yapan çok sayıda çalışma bulunmaktadır. Ayrıca bölgesel, ulusal yada uluslararası ölçekte yemek tarifleri üzerine odaklanan çalışmalar da literatürde önemli bir yer teşkil etmektedir. Aşçılığı doğrudan ilgilendirmesi bakımından yiyeceklerin besleyicilik, hijyen ve biyokimyasal özelliklerinin yanı sıra aşçılığın modern endüstriyel yönlerini ele alan çok sayıda çalışma

bulunmaktadır. Söz konusu çeşitlilik içinde aşçılığın tarihi gelişim süreci içinde ele alındığı çalışmaların sayısının azlığı dikkat çekmektedir. Platon'un eserlerine odaklanmış olması göz önünde bulundurulduğunda, hâlihazırda yayınlanmış bulunan diğer çalışmaların, bu makaleye kıyasla çok daha genel kaldıkları görülebilmektedir (Bkz, Wilkins ve Hill, 2006; Pilcher, 2006; This ve Gagnaire, 2010; Flandrin ve Montari). Platon'un eserlerinde aşçılık mesleğine değinen çalışmalar incelendiğinde ise dönemin önde gelen sofistlerinin, retorik anlamda başvurdukları anlatımlarda başvurdukları bir metafor olarak aşçılık mesleği üzerinde durulmakta olduğu (Duman, 2014; Uzun, 2015) ya da esasa ilişkin olmayan değinmeler (mention) şeklinde aşçılık konusuna yer verilmekte olduğu anlaşılmaktadır (Bal, 2017; Tatlı, 2018).

2. ÇALIŞMANIN AMACI, YÖNTEMİ VE SINIRLILIKLARI

Bu makalenin amacı, Platon'un bakış açısı doğrultusunda aşçılık mesleğini ele almaktır. Platon, aşçılık mesleğini bir meslek olmaktan çok, bir gelenek olarak kabul etmektedir. Şayet Platon aşçılık mesleğini çok etraflı bir şekilde ele almayı amaçlasaydı, bunu gerçekleştirebilecek bir düşünsel derinliğe sahip bir filozof olarak, kendisini böyle bir amaca ulaştıracak doğrudan anlatımları ortaya koyabileceği şüphe götürmezdir. Dolayısıyla Platon'un aşçılık mesleğine ilişkin olan ve çeşitli eserlerinde dağınık bir şekilde dile getirdiği düşüncelerinin, bütüncül olarak bir araya getirilmesi gereği ortaya çıkmaktadır. Bu makale de söz konusu gereklilikten hareketle kaleme alınmıştır. Makalede içerik incelemesi yöntemine başvurulmuş olup, Platon'a ait bütün birincil kaynak eserler çalışmaya konu edilmiştir. Ayrıca, ilgili literatürün eleştirel kaynak incelemesi de yapılarak, bütün bu incelemeler üzerinden düşünsel/kuramsal tartışma metodu benimsenmiştir. Makalede, Platon'un eserlerinin, içinde yer aldığı toplumun ve yaşadığı dönemin yaşamsal gerçekliklerini yansıtmada konusunda yeterli olduğu temel varsayımında bulunulmuştur. Bu varsayımdan hareketle yapılan sistemli anlatım ve izahlar aracılığıyla, Platon'un eserlerde açıkladığı mesleki uygulamalara dönük gerçekliklerin belirlenebileceği önermesinde bulunularak aksiyomatik tümdengelimli bir anlayış benimsenmiştir.

Bir filozofun eserini değerlendirmenin ilk koşulu, onu doğru anlamaktan geçmektedir. Bu da onu belirli bir konudaki görüşünün, eserinin bütünüyle bağlantısını görmekle olabilmektedir (Kuçuradi, 2013: 1). Platon, otuzaya yakın eseri günümüze ulaşmış bulunan üretken bir düşünürdür. Hekimlik, beden eğitmenliği ve aşçılık mesleklerine değinmediği eseri yok denecek kadar azdır. Buna karşılık, Platon bazı eserlerinde bu mesleklerden, sadece Sokratik akıl yürütme şeklinde gerçekleşen anlatımları kapsamında başvurduğu birer analogi olarak faydalanmaktadır. Örneğin *Euthyphron* (Bkz. Platon, 2016d: 61) ve *Theages* (Bkz. Platon, 2016e: 70-74) adlı eserlerinde Platon, birbirleri ile yakın bir ilişki içinde değerlendirdiği üç mesleğe (aşçılık, hekimlik, beden eğitmenliği) ilişkin herhangi bir değerlendirmede bulunmamakta, eserlerin yalnızca belirli bölümlerinde, Sokratik akıl yürütme anlatımlarında mesleklerin hizmet etmiş oldukları fayda ya da üretimle sonuçlanan uğraşlarına

değınmektedir. *Philebos* (Bkz. Platon, 2013c) ve *Büyük Hippias* (Bkz. Platon, 2016e) adlı eserlerde ise dolaylı veya dolaysız da olsa, bu makalede ele alınan konu özelinde herhangi görüşün ileri sürülmediğı görülmektedir.

Platon, eserlerinde ifade etmek istediklerini çoğunlukla hocası Sokrates aracılığıyla aktarmaktadır. Dolayısıyla bu makalede Sokrates'in ağzından aktarılan hususların ne derece Platon'un kendi gerçek fikri, ne derece hocasının fikri olduğunu belirleyebilmek, her Platonik çalışmada olduğu gibi bu çalışmada olanaksız görünmektedir. Dolayısıyla Platon'un eseri olan çok sayıdaki kaynaktan yapılan aktarmaları her defasında Sokrates'e atfetmek, anlatım akışını bozacağı için doğrudan doğruya Platon üzerinden ifade edilme yoluna gidilmiştir.

3. DÜŞÜNSEL VE TEORİK ARKAPLAN

Milattan önce sekizinci yüzyılda ortaya çıktığı düşünülen Eski Yunan alfabesi ile yazılmış eserler sayesinde koloniler şeklinde yayılan Yunan kültürüne ilişkin bilgiler edinilebilmektedir. Günümüze kadar yapılan çalışmalar ve yürütülen arkeolojik kazılar sayesinde Yunan kültürü hakkındaki bilgilere ulaşılmıştır. Bu bilgiler içinde elbette mutfak kültürü ile ilgili olanlar da bulunmaktadır (Uhri, 2017: 86). İnsanlık tarihinde "altın çağ" söylenceleriyle ifade edilen dönemlerde emeğin kutsal kabul edildiğı ve çalışmanın olumlu karşılandığı anlaşılmaktadır. Milattan önce yedinci yüzyılda yaşamış olan Hesiodos (2010: 54), çalışmanın söz konusu olumlu yönlerini ön plana çıkarmaktadır. Buna karşılık, tarihin ilerleyen zaman dilimlerinde, dünya genelindeki pek çok kültür ve toplulukta çalışma eylemi küçümsenmeye ve bütünüyle kölelere mahsus bir yaşam biçimi olarak görülmeye başlamıştır. Tarihin daha önceki dönemlerde de var olmuş bulunan kölelik, sistem olarak koşullara uyarlanarak yaygınlaştırılmış ve daha güçlü bir müessese hâline getirilmiştir. Hindistan'da kastlaşma, Çin'de çalışmanın alt toplum kesimlerine özgü aşağılayıcı bir yaşam biçimi olarak görülmesi, Antik Yunan'daki demokrasi anlayışının köleleri dışlayıcı bir biçimde gelişmesi, söz konusu farklılaşmayı ortaya koyan örnekler olarak belirginlik kazanmıştır (Keskin, 2016: 2-3). Platon'un yaşadığı dönemi de içine alan ve köleliğin doğal bir kurum olarak algılandığı tarihin bu devirlerinde; çalışma eylemini (dolayısıyla da açıcılık gibi fiilen çalışmayı gerekli kılan bütün çalışma eylemlerini) sıradan bir uğraşı olarak görmek, yaygın bir anlayış haline gelmiştir.

Eğer bilim, "Yan yana koymak ve ilişki kurmak" şeklinde tanımlanacak olursa, bu makalede yan yana konulan unsurların "Platon" ve "açıcılık mesleğı" olduğunu ifade etmek gerekmektedir. Çok sayıdaki eseri günümüze ulaşan Platon'un salt açıcılık mesleğini ele almaya dönük bir eseri bulunmamakla birlikte, bütün eserleri incelendiğinde açıcılık mesleğini çeşitli yönlerini ele aldığı bir çerçeveye ulaşabilmek mümkün olmaktadır. Açıcılık veya gastronomi alanına yönelik doğrudan bir

tarihsel çalışma olmayan bu makalede, Platon'un eserlerine yönelik anlatım ve değerlendirmelerde bulunulmuştur.

Her türlü konuda görüş ortaya koyabilme olanağı sağlayan geniş bir perspektif olarak felsefe, Platon'a çok farklı alanlara ilişkin bakış açıları geliştirebilmesine olanak sağlamıştır. Etik, yönetim, retorik gibi çeşitli alanlarda nc fikirler ortaya koyan Platon, kendine özgü bir mesleki ereve çizme bakımından aşcılık alanına ilişkin görüşlerini de ortaya koymaktan geri durmamıştır. Aşcılık mesleğinin ağdaş anlamdaki kavramsal erevesi aşağıdaki alt başlıkta, Platon'un aşcılık mesleğine yönelik görüşleri ise bir sonraki ana başlıkta ele alınmıştır.

3.1. Aşcılık Mesleğinin Kavramsal erevesi

Türk Dil Kurumu Türkçe Sözlük'te (2011: 173) aşcı, "yemek pişirmeyi meslek edinen kimse" olarak tanımlanmaktadır. Aşcılık, beceri, özveri ve planlı çalışmayı gerekli kılan bir meslektir. Aşcılık mesleğinin gereklilikleri olan zen ve ilgi, son yıllarda çok daha ön plana çıkmış bulunmaktadır. Bunun sonucu olarak da nitelikli çalışan ihtiyacı, aşcılık mesleğine ilk adım atıldığı anlardan itibaren önemli bir konu haline gelmiştir (Kurnaz, Akyurt Kurnaz ve Kılıç, 2014: 42).

Özellikle son yıllarda ev dışında yemek yemeyi tercih eden bireylerin sayısı giderek artmaktadır. Tatil veya benzeri nedenlerle yapılan seyahatler sürecinde insanlar dışarıda yemek yemeye yönelmektedirler. Hatta bütün öğünlerini dışarıda yiyenlerin sayısı hiç de azımsanmayacak boyuta ulaşmış bulunmaktadır. Dolayısıyla, beslenme hizmeti veren işletmelerde çalışan aşcılarının, mesleki bilgi düzeyi bakımından kendini yetiştirmiş ve donanımlı olmaları beklenmektedir (ekal, 2007: 65).

Günümüzde mutfak profesyonelleri; alanında uzman aşcılarının yanı sıra endüstriyel mutfak ekipmanı üreten firmalar, sektöre ürün sağlayan tedarikçiler gibi paydaşları da içine almaktadır (Kurnaz, Babür ve Akyurt Kurnaz, 2018: 506). Bu yönüyle bakıldığında aşcılık mesleğini, ilişkili diğer paydaşlardan izole olarak düşünmek olası görünmemektedir. Karmaşık gibi görünen ve modern çağın kaynaklık ettiği, i içe geçmiş çalışma biçimleri, aşcılık mesleğinin özgünlüğünü ortadan kaldırmamıştır. Tam aksine, makineleşme ve otomasyona gidildiği ölçüde hizmet sektörünün ve insan emeği ürünlerin değeri çok daha ön plana çıkmaya başlamaktadır.

Aşcılık mesleğinin kapsamı, geçmiş dönemlere kıyasla oldukça farklı bir noktaya gelmiş bulunmaktadır. Günümüzde aşcılar, özellikle kurumsallaşmış organizasyonlarda diyetisyenler ile yakın bir işbirliği içinde çalışmaktadırlar. Görece büyük organizasyonlarda aşcılar, haftalık veya mümkün olduğu ölçüde aylık yemek listesi oluşturmakta, oluşturulan listenin kalite, maliyet, besin değeri gibi hususlarını göz önünde bulundurmaktadırlar. retilmesi öngörülen yemek listesindeki ihtiyaçlar doğrultusundaki istek-destek çevriminin işletilebilmesi için gerekli evrakların düzenlenerek kurumsal

satın alma birimi ile gerekli işbirliği ve koordinasyon sağlamaktadırlar. Yiyecek ve içecek malzemelerini tüketime hazır hazır hale getirerek yemeğin pişirilmesi ve dağıtım sürecini etkinlikle yürütmekte, mutfakta malzemelerin temizlik ve idamesini sağlamaktadırlar.

Aşçıların içinde buldukları çalışma ortamı ve koşulları ise şu şekilde tanımlanmaktadır (Mesleki Yeterlilik Kurumu, 2010: 9): “Yiyecek üretimi yapılan özel ve kamuya ait konaklama işletmelerinin, lokanta, gemi, tren ve yatların mutfaklarında görev yapar. Servis, Oda Servisi, Ambar, Satın Alma, Teknik Servis, Çamaşırhane, İnsan Kaynakları gibi bölümlerle işbirliği içinde ve uzun süre ayakta çalışır. Mesleğin icrası esnasında iş sağlığı ve güvenliği önlemlerini gerektiren kaza ve yaralanma riskleri bulunmaktadır. Tatil günlerinde çalışma, vardiya usulü ve fazla çalışma söz konusu olabilir.”

4. ANALİZ: PLATONA GÖRE AŞÇILIK MESLEĞİ

4.1. Platon’un Bakış Açısıyla Çağdaş Anlayış Arasındaki Farklılıklar

Platon’un bakış açısına yönelik değerlendirmeler yapılırken, yaşadığı yüzyıl ve içinde yer aldığı toplum yapısının dikkatten kaçırılmaması gerekmektedir. Tarih yanılığına (anakronizm) düşmemek için, konuya günümüzün çağdaş değer yargıları çerçevesinde yaklaşmamak gerekmektedir. Günümüz dünyasının yaşamsal ve mesleki gerçeklikleri göz önünde bulundurulduğunda Platon’un işbölümü, uzmanlaşma ve meslekler arasındaki çizgiler arasında belirgin farklar bulunmaktadır. Platon’un yaklaşımını daha iyi anlayabilmek için öncelikle aşçılık mesleğinin nerede başlayıp nerede bittiğine dair görüşlerine yer vermek gerekmektedir. Platon (2016a: 77), aşçıların işini şu şekilde özetlemektedir: “Hayvanı kesmek, deriyi yüzmek, eti kesmek ve onu pişirmek”. Burada sıralanan dört işlevden ilk ikisinin, günümüz mesleki ayrımları dikkate alındığında, aşçılar tarafından yapılmamakta olduğu görülebilmektedir. Günümüz aşçıları, büyük bir çoğunlukla Platon’un sıralamış olduğu “hayvanı kesmek, deriyi yüzmek” gibi mutfak öncesi çalışmalardan muaf bulunmaktadır.

Çağdaş anlamdaki aşçılık mesleği ile Platon’un anlayışı arasındaki temel ayrışma noktalarından bir diğeri, hekimlik mesleğine ilişkin yaklaşımında belirginlik kazanmaktadır. Platon’a göre (2017b: 24-25), hekimlik mesleğinde hastalanmadan yemek yemenin tadına varabilmeyi sağlamak önemli bir iştir. Platon (2017b: 24), hekimlik mesleğini “Ayrı şeyleri sevgiyle kaynaştırıp uyuşturmak” olarak betimlemektedir. Platon’un yaşadığı dönemlerde eczacılık ile hekimlik birbirinden ayrılmadığı için ayrı şeylerin kaynaştırıp uyumlaştırmaktan, sağlık açısından faydalı bileşimlerin elde edilmesini kastetmektedir. Benzer türden betimleme, izah veya tanımlamalar, çağdaş aşçılık mesleği için birebir yapılmaktadır (Bkz. Sipahi, Ekinci ve Yılmaz, 2017: 384). Günümüzde aşçılığın, bir uyum sanatı olduğu hususunda büyük bir görüş birliği bulunmaktadır. Geçmiş dönemlerde aşçılık mesleğinin icra ediliş biçimi ile günümüz uygulamaları arasındaki farklılıkları belirlemeye odaklanmanın, tarih yanılığına

neden olacağı gerçeğinden hareketle Platon'un eserleri değerlendirildiğinde, onun görüşlerini değerli kılan hususun, çağdaş değerlerle bağdaşıp bağdaşmamasından bağımsız olarak, aşçılık mesleğine ilişkin veri sağlayan ve erişilebilecek en eski yazılı kaynaklar arasında yer almasından ileri gelmekte olduğu görülebilmektedir. Dolayısıyla, Platon'un kendi bakış açısı ile günümüzün çağdaş anlayışı arasındaki farklılıklar hususunda, temel düzeydeki bir anlatımın ötesine geçmemek gerekliliği kendiliğinden ortaya çıkmaktadır.

Platon'un yeme içme konusundaki genel görüşü, dolaylı da olsa aşçılık mesleğini ilgilendirmektedir. Ölçülülük hususunda ne denli duyarlı olduğuna aşağıdaki anlatımlarda da değinilen Platon, her konuda olduğu gibi yeme içme konusunda da ölçülü olunması gerektiğini vurgulamaktadır. Yaşadığı dönemde özellikle İtalya ve Sicilya'da yaygın olarak görülen yeme içme konusundaki aşırılıkları ağır bir üslupla eleştiren Platon'a (2015c: 59) göre, "eğer bir ülkede halk, mallarını çılgıncasına kullanıyorsa, tüm çabasını aşk eğlencelerine ve yiyip içmeye yöneltiyorsa, ne kadar iyi kanunlar olursa olsun, ülke doğru yola gelemez". Yeme içme konusundaki aşırılıkların, ülkelerin varoluşsal boyuttaki bir beka sorunu haline gelebileceğini belirten Platon (2015c: 69), anlatımlarını şu şekilde sürdürmektedir: "Böylesi bir insan sadece kendisine yiyecek içecek bulabilmek için köleler edinir... uygunsuz zevklerini karşılayabilmek için... vahşi hayvan gibi etrafına saldırır. Yaptığı şeylerdeki dinsizliği ve kötülükleri görmeyen bir kördür. Dinsizliği hem bu dünyada hem de yer altı dünyasında acılarla dolu yüz kızartıcı yolculuğunda hep beraberinde taşır". Bu ifadeleriyle Platon, yiyecek ve içeceklerin tüketiminde yapılacak aşırılık ve israfın dünya ve ahirette hoş karşılanamayacak, hatta yüz kızartıcı bir davranış olduğunu dile getirmekte, hem yiyecekleri tüketen bireylerin hem de yiyecekleri hazırlayan aşçıların ölçülü bir davranış içinde bulunmaları gerekliliğini vurgulamaktadır.

4.2. İşbölümü ve Uzmanlaşma Bağlamında Aşçılık ile Diğer Meslekler Arasındaki Ayrımlara İlişkin Platon'un Yaklaşımı

Platon'a (1994: 319-320) göre, hemen hemen hiçbir insan yapısı, iki uğraşı ya da iki mesleği hakkınca yapmak için yeterli değildir. Bu nedenle, herkesin bir tek meslek edinerek geçimini bundan sağlaması gerekmektedir. Bu görüşüyle Platon, hem toplumsal işbölümünü hem de her bir bireyin kendi uzmanlık alanına yoğunlaşması gerekliliğini vurgulamaktadır. Platon'a göre, "meslekten olmak" söz konusu olduğunda asil olmak veya diğer kişisel özelliklerin herhangi bir kıymeti kalmamaktadır. Platon (2001a: 21) bu husustaki görüşünü şu sözlerle ifade etmektedir: "Meslekten olmayan bir kimse, işler üzerinde fikir yürütmeye kalkıştı mı zengin de olsa, güzel de olsa, asil de olsa onu kimse dinlemez, herkes alaya alır, gürlütü eder".

Köleliğin doğal karşılandığı Antik Yunan toplumunda bedensel faaliyetlere dayalı işler, en aşağı uğraşlar olarak görülmekte ve bu tür işler ancak ve ancak alt sınıf insan olarak kabul edilen kölelere

yaptırılmaktaydı (Platon, 2016b: 73). Aşçılık, fiilen çalışmayı gerektiren bir iş olduğu için, bu meslek, toplumun alt sınıfı olarak kabul edilen bireyleri tarafından yürütülmekteydi. Bütün bu faktörlerin bir bileşimi olarak Platon, aşçıların; sağlıklı yaşam, yiyecek ve diyetlerin bilgisine sahip oldukları kabul edilen hekimler ve beden eğitmenlerinden adeta rol çalma çabasına giriştikleri kanaatine ulaşmaktadır.

Homeros'tan “bir hekim, tek başına birçok insana bedeldir” sözünü aktaran Platon (2017b: 59), hekimlerin sahip olduğu uzmanlık bilgisine olan itimadını şu sözlerle ifade etmektedir (Platon, 2015b: 40): “Bir hekimin kullandığı ilaçların rengi ve kokusu değiştiği, dış görüntüsü farklılaştığı zaman ilacın da farklılaştığını zannederiz. Ancak hekimler bu tür değişikliklere önem vermeksizin yararlı olacağına inandıkları ilacı verirler çünkü bunların aynı etkiyi sağlayacağını bilirler”. Platon (2013b: 36; 42) ayrıca insan vücuduna besinleri en iyi şekilde dağıtan, vücut için neyin yararlı olduğunu bilen, beden gelişmesini ve daha sağlam olmasını sağlayan yiyecek ve antrenmanı bilen kişiler olarak beden eğitmenliği mesleğinin önemini ön plana çıkarmaktadır. İnsan yaşamının ilk ihtiyaçlarına yönelik en gerekli ve önde gelen bilgileri sağlayan (Platon, 2013b: 46) bu iki mesleğin özel bir ayrıcalığa sahip bulunduğunu vurgulayan Platon, bu mesleki alana gölge düşürebileceğini düşündüğü her türlü anlayışa şiddetle karşı çıkmaktadır. Platon, bunun aksi söylemleri, söz konusu mesleklerin izzetine dönük bir saldırı gibi algılamaktadır. Zira kapsamlı bir eğitim ve çalışma sonucunda hekim olunabildiği için, bu mesleği yapanlar, aynı zamanda bilge birer kişi olarak görülmektedirler (Platon, 2017c: 85-95).

Platon (2018d: 57); meslek erbabı bireylerin, kendi işlerinde nelerden korkulacağını ya da nelere güvenileceğini bildiklerini ifade etmektedir. Platon'un (2019: 72-74) *Kriton* adlı eserinde, işinin uzmanı olan kişilerin talimatları doğrultusunda davranmak, çalışmak, yemek ve içmek gerektiğini vurgulamakta, başkalarının övgü ya da yergilerini değil, hekim ve idman hocaları olan antrenörlerin fikirlerinin dikkate alınması gerektiğini ifade etmektedir. Bu konuda uzman görüşlerine itaat etmeyip, işinin uzmanı olmayanların tavsiyelerini dinleyen insanların sağlığının bozulacağını ileri sürmektedir. Aralarında bazı ortak yönler bulunmasına karşılık, Platon (2018a: 99-100), hekimlik ve beden eğitmenliği mesleklerini birbirinden ayrı olarak değerlendirilmesi gerekliliğini vurgulamaktadır. Bu iki uzmanlık alanının birbiriyle karıştırılması durumunda ortaya çıkacak mahzurları şu örnekle açıklamaktadır: “Herodikos, bir beden eğitmeniymiş. Hastalanınca da, beden eğitmenliğiyle hekimliği karıştırmak istemiş. Bundan ilk zarar gören kendi olmuş... kendini iyileştirmek gelmemiş elinden”.

Platon'un aşçılık mesleğine ilişkin olarak benimsemiş olduğu anlayış; bu mesleğin sınırlarını belirleyerek, hekimlik ve beden eğitmenliği mesleklerinin alanına geçmemesine yönelik temel bir ahlaki yaklaşıma dayanmaktadır. Sahip olunması gereken başlıca ahlaki erdemler arasında gösterdiği “ölçülülük” de Platon'un (2001b: 55; 2011: 53-54; 2013a: 51-52; 2013c: 113-114; 2014: 63; 2018c: 65-66; 2018d: 61) bu anlayışını desteklemektedir. Zira Platon, aşçıları, yiyeceklerin beden için yararlı olup olmadığına yönelik hüküm ve cevaz verme konusunda yetkin ya da ehil görmemektedir. Aşçıların söz

konusu yetersizlikleri ortadayken insanlara, özellikle de hasta olanlara, bir hekim edasıyla yaklaşarak, tüketmeleri ya da kaçınmaları gereken yiyeceklerin hangileri olduğunu dikte ettirmeye çalışmaları, Platon tarafından hiç de ölçülü bir davranış olarak karşılanmamaktadır.

Platon (2015a); kazanmaya, ayırt etmeye ve üretime dönük meslekler olmak üzere üç tür meslek/sanat tür tanımlamaktadır. Bu üç türün her biri kendi içinde değerlendirildiğinde, aşçılık mesleğinin üretime dönük bir meslek olarak ele alınabileceğini düşünmek olası görünmektedir. Oysa Platon, aşçılığı bir meslek olmaktan ziyade, bir gelenek olarak kabul etmektedir. Platon'a (2016c: 68-69) göre, gerçek mesleklerin amaçları, beden ve ruhun iyi durumunu muhafaza etmek veya sağlığına kavuşturmak iken, aşçılık gibi uğraşları tam anlamıyla bir meslek olarak ele almak bile oldukça zordur zira aşçılık bir meslek olmaktan ziyade bir çeşit gelenektir. Platon (2016c: 130) bu konuda ayrıca şu ifadeleri kullanmaktadır:

Yemek pişirmenin bir sanat olmadığını, bir görenek olduğunu, tıbbın ise bir sanat olduğunu söylemişim. Çünkü tıp, önce hastaların doğasını inceler, yaptığı şeyleri neden ve nasıl yaptığını bilir ve bunların nedenlerini gösterebilir. Aşçılık ise sadece zevkle ilgilenir. Amacına yönelik olarak doğru zevkin nedenini ve doğasını aramaz. Bu anlamda herhangi bir beceri göstermeden ilerler ve hiçbir şey bilmeden yalnızca görenek ve günlük işleri yaparak zevk yetiştirir.

Aşçılığa bakış açısı yönüyle Platon'u, kendine özgü kılan asıl çıkış noktası tam da burada belirginleşmektedir. Zira Platon (1994: 57), bir geleneği tartışma konusu yapanların doğru davranmadıklarını ifade etmektedir. Örnek olarak ise herhangi bir yiyecek veya içeceği iyi besin diye övdüğü zaman; bu besinin etkisini, nasıl elde edildiğini, ne şekilde, kimin için ve nelerle üretildiğini, hangi durumda hangi insanlara verileceğini bilmeden yapılan değerlendirmeleri anlamsız bulmaktadır. *Yasalar* adlı kitabında Platon, tanıklıklarla ve övgücülerle yola çıkarak yiyeceklerin tüketilmesine yönelik hüküm veren (başta aşçılar olmak üzere) kişileri sert bir üslupla eleştirmektedir. Günümüzde diyetisyenler tarafından yapılan yiyecek ve içeceklerin tüketimine yönelik öneri ve kısıtlamaların, Platon'un yaşadığı dönemde hekimler tarafından yapılmakta olduğu görülmektedir (Platon, 2010: 38-39). Yiyecek ve içecek tüketimi konusunda hekim tavsiyelerinin dışına çıkılmaması gerektiği, Platon (2001a: 14-15) tarafından şu sözlerle ifade edilmektedir: "Bedenin beslenmesi için lazım gıdayı satan tüccarların mallarını övmelerine kapılmamalı. Bunların kendileri bile, bize getirdikleri ışığın sağlığa faydalı veya zararlı olduğunu bilmezler, alıcı da hekim veya beden eğitmeni (idman öğretmeni) değilse onlardan fazla bir şey bilmez."

Aşağıdaki aktarım, Antik Yunan döneminde hizmetçi konumundaki köleler tarafından yürütülmekte olan aşçılık mesleğine, Platon'un bakış açısını net bir şekilde ortaya koyması açısından oldukça dikkat çekicidir. Sokrates ile Kallikles arasında geçen bu diyalog, hem aşçılık mesleğine ilişkin

görüşlerin hem de diğer mesleklerle olan ayrımların belirginleştirilmesi bakımından açıklayıcı bir niteliğe sahip bulunmaktadır (Platon, 2016c: 154-155):

Sokrates: Hizmetçilerin tüm işleri, isteklerimizi yerine getirmektir; onlar, hangilerinin kötü olduğunu bilmezler, vatandaşları doyurup şişmanlatan, bundan dolayı beğeni toplayan, ancak aynı zamanda hastalıklara yol açan hizmetçileri örnek olarak gösteriyorsun. Bu insanlar bilgisizliklerinden dolayı, şişmanlamalarına, hastalıklardan zayıf düşmelerine neden olanları suçlamazlar. Sağlıklarını düşünmeden yaptıkları aşırılıklar daha sonraları hastalık haline dönüştüğünde orada bulunan ve kendilerine öğüt veren insanlara nerdeyse tüm suçu yüklerler... Bu durum, beden konusunda ekmekçi Thearion, Sicilya yemekleri üzerine yazan Mithaikos, şarapçı Sarambos'u örnek göstermeye benzer. Birisinin ekmek, diğerlerinin şarap ve yemek vererek bedene çok iyi baktıklarını ispatlamalarına benziyor.

Yukarıdaki aktarımda, bilgisizlik sonucunda insanların şişmanladıkları, bunun da çeşitli hastalıklara kapı araladığı vurgulanmaktadır. Bilgisizliğin kaynaklık ettiğini ileri sürdüğü ve yukarıdaki aktarımda bahsetmediği bir diğer olumsuzluğa Platon, *Sofist* adlı eserinde değinmektedir. Platon'a (2015a: 55) göre bazı bilgisizlik türlerine "çirkinlik" denilmesi gerekmektedir. Bedendeki iki sıkıntıya karşı yapılması gerekenler belirlenmiş bulunmaktadır. Çirkinliğe karşı antrenman, hastalığa karşı hekimlik çare getirebilmektedir.

Platon'un bazı görüşleri, çağdaş anlamdaki mesleki saygınlık ve mesleğin izzeti/kutsallığı bakımından pek de kulağa hoş gelmemektedir. Kaldı ki benzer bir durum, Platon'un içinde bulunduğu toplum açısından da benzer bir nitelik ortaya koymaktadır. "İnsanların hoşlarına gitmeye çalışmıyorum, en hoşu değil en iyiyi arıyorum" ifadeleriyle başlayan anlatımlar, şu şekilde sürdürölmektedir (Platon, 2016c: 159-160):

Jürinin çocuklardan oluştuğu bir mahkemede aşçı tarafından suçlanan hekime benzerim. Böylesine jürinin önünde hekim şu şekilde suçlansa: "Çocuklar! şu gördüğünüz adam size büyük kötölükler yaptı. Benim gibi çok sayıda güzel ve hoş yemekle sizleri doyuracağına, açlık ve susuzlukla canınızı sıktı ve sizi zayıflattı" ...Hekim bu durum karşısında ne der? Böylesi bir tuzağa düşen hekim ne diyebilir? Doğruyu söyler: "Çocuklar! Bunları sizin sağlığınız için yapıyorum", derse jüri nasıl bir güröltüyle kendisini karşılar?

Aşçıların, mesleklerinin sınırlarını zorlayarak beslenme önerilerinde bulunmalarına ciddi eleştiriler getiren Platon, açlılık mesleğinden olmayıp, söz konusu mesleki alanın esasına (özüne, katı çekirdeğine) ilişkin görüş bildirenlerin karşısına da aynı ciddiyetle dikilmekte ve şunları ifade etmektedir (Platon, 2016b: 130): "Hazırlanmakta olan bir yemeğe katılacak ve daha önce açlılık eğitimi

almamış birisinin, yemeklerden alınan lezzeti yargılamak konusunda aşçıdan daha az yetkili olduğu açıktır”.

4.3. Platon Okumalarında Dikkat Edilmesi Gereken Genel Hususlar ve Aşçılığa İlişkin Özel Hususlar

Platon okumalarına ilişkin genel anlamda dikkat edilmesi gereken hususları şentuna ve Babür (1994: 7) şu şekilde ifade etmektedir:

Platon’u anlama çabaları çoğu kez tek yanlı, eksik kalmıştır. Bir türlü kaçınılamayan bu eksikliğin en önde gelen nedenlerinden biri, şu özelliğin gözden kaçırılmış olmasıdır: Sistematik felsefenin başına yerleştirilen Platon, yaşamı boyunca “sistematik” (Platon’u öyle görenlerin anladığı anlamda) kalmamış, daha doğrusu “sistematik” olmamayı tercih etmiştir. Hocası Sokrates’ten aldığı yorulmak bilmeyen sorgulama yöntemi ile kendi düşüncelerini de yaşamının çeşitli dönemlerinde yeniden sınamış, bunda bir sakınca görmemiştir.

Bu makaledeki genel anlatımlardan farklı olarak Platon, *Devlet Adamı* adlı eserinde, bambaşka bir görüş ileri sürmektedir. Meslekleri yedi farklı kategori altında ele alan Platon, yedinci meslek kategorisi içinde ele aldığı aşçılık mesleğini önceki anlayışının aksine; beden eğitmenliği ve hekimlik meslekleri ile aynı kategori altında değerlendirmektedir. Platon, Sokrates’in yanı sıra Pisagor’un öğretilerinden de etkilenmiş olması nedeniyle, ele aldığı konuları çoğunlukla dörtlü kategorilere ayırmaktadır. Meslekler arasında yapmış olduğu ayrımlara bakıldığında ise bu makalenin “Giriş” bölümünde üçlü, *Devlet Adamı* adlı eserinde ise yedili bir kategorileştirmeye gitmiş olması, Platon okumalarındaki güçlüğu açıkça ortaya koymaktadır. Aşağıdaki aktarımlar, Platon (2001b: 63) okumalarında yüzde yüzlük bir sistematiiklik aramanın doğru olmayacağı gerçeğini pekiştirmektedir:

Yiyeceğe, bedenimize karışarak bölümlerinin etkisi ile bedenin bölümlerini beslemek gücünde olan bütün şeylere gelince, bunlara yedinci bir tür kurarak adına besleyicimiz demek gerekmez mi?... Bunların hepsini devlet sanatına yüklemekten ziyade çiftçilik, avcılık, beden terbiyesi, hekimlik, aşçılık sırasına koymakla daha iyi iş görmüş oluruz.

Platon’un (2010: 85-87) *Alkibiades I* adlı eseri ise bambaşka bir dünyaya kapı aralayarak, belki de bu makalede ortaya konulan görüşleri tümüyle farklı bir boyuta taşımaktadır. Platon, Delphoi’deki tapınakta yazan “Ne olduğunu bil” yazısının, insanın kendisini, yani ruhunu bilmesi gerekliliğini vurguladığını ileri sürmektedir. O halde vücudun gereksinimlerine ilişkin şeyleri bilen kişi, kendisine ait bir şey biliyordur, kendisini değil. Bu mantıktan hareketle hekim ve beden eğitmenleri, de kendilerinin ne olduğunu bilmemektedirler. Yine aynı mantıktan hareketle eğer bilge olmak, kendinin ne olduğunu bilmekse, insanlardan hiçbiri meslekleri açısından bilge değildirler. Bütün

meslekler/sanatlar, sıradan mesleklerdir ve değerli/bilge bir insana yakışmayacağı için bilge olmak isteyen insanların, kendi ruhlarına özen göstermeleri ve onunla ilgilenmeleri gerekmektedir. Bu anlatımında Platon, Sokratik akıl yürütme aracılığıyla, mesleki bilgi konusunu çok farklı bir felsefi zemine çekmektedir. Mesleki uzmanlık bilgisine her fırsatta vurgu yapmış (Bkz. Platon, 2010: 57) düşünürün bu yaklaşımını, doğrudan doğruya mesleki bilgiyi hor görmeye veya fikirleri arasındaki çelişkiye yönelik olarak algılamamak gerekmektedir. Tam aksine, Platon bu yaklaşımıyla belki de felsefe ve bilgelik zaviyesinden bakıldığında mesleki ayrımlar arasındaki sınır veya hiyerarşinin tümüyle ortadan kalkarak hükümsüz hale geldiğini göstermeye çalışmaktadır.

5. SONUÇ VE TARTIşMA

Sistematiik felsefe söz konusu olduğunda akla gelen filozofların başında Platon gelmektedir. Platon'a yönelik bu algı, tartışmaya açık yönler barındırmaktadır. Zira bu makaledeki anlatımlardan da anlaşılabilceği üzere, Platon'un açıcılık mesleğine dair görüşleri bakımından belirli bir bağlam oluşturmanın önünde çeşitli güçlükler bulunmaktadır. Platon, birçok konuda olduğu gibi açıcılık mesleği özelinde de mutlak anlamda sistematiik bir anlatım sergilemek yerine, zaman zaman kendini tekrarlayan, tamamlayan ya da revize eden türden bir görüşler ileri sürmüştür. Bütün bu güçlüklerle karşın bu makalede, Platon'un eserlerinden mümkün olan en yüksek düzeyde faydalanılmaya özen gösterilerek açıcılık özelindeki görüşleri ortaya konulmaya çalışılmıştır.

Platon; Sokrates'in, tüm zamanını gençlere uygun düşen antrenmanların yapıldığı yerlerde geçirdiğini ifade etmektedir (Platon, 2018d: 37). Bu özelliği nedeniyle Sokrates'in, beden eğitmenlerinin bilgi ve deneyimlerini yakından gözlemlene olanağı bulabildiği sonucunu çıkarmak mümkün olabilmektedir. Antik Yunan döneminde beden eğitimini, hekim ve eğitmenlerin birlikte verdikleri bilinmektedir. Bu birliktelikte hekim, her bir gencin hangi spora yöneleceğine karar vererek buna uygun diyeti hazırlamakta, olası sakatlanmalarda da tedaviyi üstlenmekteydi. Beden eğitmeni ise antrenman programlarını hazırlayarak gerekli eğitimleri vermekteydi. Bu durum; Platon'un, yiyeceklerin vücuda sağlayacağı yarar ve zararlar konusundaki bilgileri bakımından hekim ve beden eğitmenlerini, aşıcılara üstün tutmasının ve bunu sıklıkla vurgulamasının (Bkz. Platon, 2018d: 42) arkasında yatan nedeninin, Sokrates'in antrenman yapılan yerlerdeki teşrikimesaisinden kaynaklanmış olabileceği kanaatini güçlendirmektedir.

Platon (2015a: 38-42), mesleklerin tanımına ulaşabilmek için işe en temelden başlamaktadır. Meslekleri öncelikle kazanma amacına yönelik ve üretici meslek olarak ikiye ayırmaktadır. Kazanma amacına yönelik meslekleri; takas yoluyla ve yakalamaya dönük meslekler olarak tekrar ikiye ayırmaktadır. Yakalamaya dönük meslekleri ise savaşma ve avlanma olarak bölümlenmektedir. Son çözümlenmede balıkçılık mesleğini, avlanmaya dönük mesleklerden biri olarak ele almaktadır. Platon'a

(2015a: 53) göre bu yöntem, tüm meslekleri incelemekte, aralarındaki benzer ve benzer olmayan noktaları ortaya çıkarmaktadır. Bu nedenle de bütün mesleklere eşit değer vermektedir. Benzerlikleri incelediğinde, birini diğesinde daha gülünç bulmamaktadır. Örneğin komutanlık sanatının, av sanatını, bit öldürme sanatından daha iyi tanıttığını iddia etmemektedir. Öte yandan, tekil bir meslek olarak balıkçılık tanımına ulaşabilmek için böylesine ayrıntılı anlatımlara başvuran Platon, aynı titizliği aşçılık için göstermemektedir çünkü daha önce de ifade edildiği üzere aşçılığı meslek olarak değil, gelenek olarak kabul etmektedir.

Her ne kadar Platon, aşçılığı, bir meslek olarak görmese de, Antik Yunan toplumundaki vazgeçilmez niteliklerinden (çalışma yaşamının içinde bulunmadığı için iş yapmayı bilmeyen soylu kesimin iaşesini sağlama rolünü üstlenmelerinden) dolayı onları ideal devletten uzaklaştırmak gibi bir fikri gündeme getirmemiştir. Yapıcı/düzenleyici rolünden ötürü, bu mesleğin yaşamsal rolünü görmezden gelmemiştir. Şiir, tragedya ve resim sanatı gibi benzetmeci uğraşılara ise “olmasa da olur” anlayışıyla yaklaştığı için bu türden uğraşılardan ideal devletten dışlanmasında herhangi bir sakınca görmemiştir. Platon’un dönemiyle kıyaslandığında mutfak profesyonelliği çok farklı bir konuma gelmiş bulunmaktadır. Bu durum, Platon’un eserlerinden hem evrensel hem de aşçılık mesleği özelinde birtakım kazanımların elde edilemeyeceği anlamı taşımamaktadır. Miandji’nin (2018: 95) şu sözleri, bu görüşü destekleyen nitelikler taşımaktadır: “Olgulara dikkatlice bakın; tüm çağlardan örnekler göreceksiniz, genellikle ilkçağdan”. Bu makalenin amaç, kapsam ve yazım hacmi kısıtlarından dolayı Platon’un görüşlerini yansıtan meslek etiği ya da çalışma şartları gibi konular üzerinde durulmamıştır. Nispeten farklı bakış açılarıyla yaklaşmayı gerektiren bu konulara ilişkin verilere ulaşmayı mümkün kılacak verileri barındıran Platon’un eserleri, gelecekte yapılacak olan çalışmalara davet niteliği taşımaktadır.

KAYNAKLAR

Bal, M. (2017) “Platon’un Symposion’unda Eros Ya da Sokrates’in Bildiği Tek Şey Olan Aşk Üzerine”, *Düşünme Dergisi*, 11: 47-63.

Çekal, N. (2007) “Aşçıların Beslenme (Besin Öğeleri) Bilgi Düzeyleri Üzerine Bir Araştırma”, *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 18(1): 64-74.

Duman, M.A. (2014) “Gorgias’ın Altın Heykeli Yahut Platon Külliyyatındaki Kudretli ve Zengin Erdem Öğreticisi “Gorgias” Üzerine”, *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 2 (7): 128-144.

Flandrin, Jean-Louis ve Montari Massimo (2013) “Food A Culinary History from Antiquity to the Present”, Columbia University Press: New York.

Hesiodos, (2010) “İşler ve Günler”, Çev. Furkan Akderin, İstanbul: Sosyal Yayınlar.

- Keskin, U. (2016) “Çalışma Yaşamına Bakış Açıların Tarihsel Süreçteki Değişimi ve Yönetimcilik (Managerializm) Anlayışının Yükselişi”, İşletme Araştırmaları Dergisi, 8(3): 1-18.
- Kuçuradi, İ. (2013) “Barışın Felsefesi 200. Ölüml Yıldıönümünde Kant”, Ankara: Türkiye Felsefe Kurumu Yayınları.
- Kurnaz, A., Akyurt Kurnaz, H. ve Kılıç, B. (2014) “Önlisans Düzeyinde Eğitim Alan Aşçılık Programı Öğrencilerinin Mesleki Tutumlarının Belirlenmesi”, Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 32: 41-61.
- Kurnaz, A., Babür, T. E. ve Akyurt Kurnaz, H. (2018) “Gastronomi Eğitiminde Bir Sosyal Sorumluluk Projesi Örneği: Mengen Ulusal Aşçılık Kampı”, Uluslararası Toplum Araştırmaları Dergisi, 8(Gençlik Araştırmaları Özel Sayısı): 504-520.
- Miandji, N. (2018) “Süzme Felsefe”, Ankara: Bilgi Yayınevi.
- Mesleki Yeterlilik Kurumu (2010) Ulusal Meslek Standardı, Aşçı Seviye 4 Referans Kodu / 10UMS0110- 4 Resmi Gazete Tarih-Sayı / 29.12.2010 – 27800 (2. Mükerrer), Ankara.
- Pilcher, J.M. (2006) “Food in World History”, Routledge: NY, USA
- Platon, (1994) “Yasalar” (I.-XII. Kitaplar), Çev. Candan şentuna ve Saffet Babür, İstanbul: Kabalcı Yayınevi.
- Platon, (2001a) “Protagoras”, Çev. Nurettin şazi Kösemihal, İstanbul: Sosyal Yayınlar.
- Platon, (2001b) “Devlet Adamı”, Çev. Behice Boran ve Mehmet Karasan, İstanbul: Sosyal Yayınlar.
- Platon, (2010) “Alkibiades I-II”, Çev. Furkan Akderin, İstanbul: Say Yayınları.
- Platon, (2011) “Meneksenos”, Çev. Furkan Akderin, İstanbul: Say Yayınları.
- Platon, (2013a) “Hipparkhos-Kleitophon-Rakipler”, Çev. Furkan Akderin, İstanbul: Say Yayınları.
- Platon, (2013b) “Minos-Epinomis”, Çev. Furkan Akderin, İstanbul: Say Yayınları.
- Platon, (2013c) “Philebos”, Çev. Furkan Akderin, İstanbul: Say Yayınları.
- Platon, (2014) “Kritias-Kharmides”, Çev. Furkan Akderin, İstanbul: Say Yayınları.
- Platon, (2015a) “Sofist”, Çev. Furkan Akderin, İstanbul: Say Yayınları.
- Platon, (2015b) “Kratylos”, Çev. Furkan Akderin, İstanbul: Say Yayınları.
- Platon, (2015c) “Mektuplar”, Çev. Furkan Akderin, İstanbul: Say Yayınları.
- Platon, (2016a) “Euthydemos-Parmenides”, Çev. Furkan Akderin, İstanbul: Say Yayınları.
- Platon, (2016b) “Theaitetos”, Çev. Birdal Akar, Ankara: BilgeSu Yayıncılık.

- Platon, (2016c) “Gorgias”, Çev. Furkan Akderin, İstanbul: Say Yayınları.
- Platon, (2016d) “Euthyphron”, Çev. Furkan Akderin, İstanbul: Say Yayınları.
- Platon, (2016e) “Büyük Hippias-Theages”, Çev. Furkan Akderin, İstanbul: Say Yayınları.
- Platon, (2017a) “İon”, Çev. Furkan Akderin, İstanbul: Say Yayınları.
- Platon, (2017b) “Şölen-Dostluk”, Çev. Sabahattin Eyüboğlu ve Azra Erhat, İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.
- Platon, (2017c) “Phaidros”, Çev. Furkan Akderin, İstanbul: Say Yayınları.
- Platon, (2018a) “Devlet”, Çev. Sabahattin Eyüboğlu ve M.Ali Cimcoz, İstanbul: Türkiye İş Bankası Yayınları.
- Platon, (2018b) “Timaios”, Çev. Furkan Akderin, İstanbul: Say Yayınları.
- Platon, (2018c) “Menon”, Çev. Furkan Akderin, İstanbul: Say Yayınları.
- Platon, (2018d) “Lakhes”, Çev. Furkan Akderin, İstanbul: Say Yayınları.
- Platon, (2019) “Sokrates’in Savunması”, Çev. Ari Çokona, İstanbul: Türkiye İş Bankası Yayınları.
- Sipahi, S., Ekinci, S. ve Yılmaz, H. (2017) “Gastronominin Sanatsal Kimliğinin Estetik Üzerinden İncelenmesi”, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(3): 381-396.
- Şentuna Candan ve Babür Saffet (1994) *Yasalar (I.-XII. Kitaplar) (Platon) Önsöz (Sayfa 7-8)*, İstanbul: Kabalcı Yayınevi.
- Tatlı F.B. (2018) “Antika Yunan Düşüncesindeki Temel Karşıtlıkların Eril Karakteri Platon”, *Felsefe ve Sosyal Bilimler Dergisi*, 25: 289-306.
- Hhis, H. ve Gagnaire, P. (2010) “Cooking the Quintssential Art”, University of California Press: California.
- Türk Dil Kurumu Türkçe Sözlük (2011) Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Uhri, A. (2017) “Eski Yunan, Roma, Mısır ve Uzak Doğu Mutfakları”, *Gastronomi Tarihi* (Ed. Hakan Yılmaz ve Dündar Arıkan), Anadolu Üniversitesi Yayınları, Eskişehir.
- Uzun, E. (2015) “Platon’da Retorik’in Peşinde Bir Gorgias Okuması”, *Hukuk Kuramı*, 2(2): 7-20.
- Wilkins, J.M. ve Hill, S. (2006) *Food in THE Ancient World*: Blackwell Publishing MA, USA.