

CUMHURİYET DÖNEMİ GASTRONOMİ EĞİTİMİNİN GELİŞİMİ VE TÜRK MUTFAĞINA ETKİSİ



Eliso ŞİRİN YILDIRIM* - Dila Deniz AĞZIPAK**

Özet

Cumhuriyet kazanımlarının temelini oluşturan eğitim, her alanda gerçekleştirilen devrimlerin uygulanmasında ve içselleştirilmesinde en önemli rolü oynamıştır. Cumhuriyet' in eğitim politikaları yalnızca devlet kademesinde gerçekleşen devrimleri değil, yurttaşların çağdaşlaşmaya yönelik dönüşümünü sağlamakta da etkili olmuştur. Türkiye Cumhuriyeti'ne duyulan aidiyetin temelini aileye dayandıran, aile içerisinde kadının rolünü merkeze çeken bir anlayış ile hareket edilmiştir.

Cumhuriyet' in ilk yıllarında ev içi eğitim kapsamında değerlendirilen mutfak eğitimleri, öncelikle bu bağlamda kızlara verilmiştir. Turizm kavramının ülkeye girişi ile kapsamı genişletilerek kızlara ve erkeklere açık eğitim kurumları ortaya çıkmaya başlamıştır. Gastronomi, multidisipliner yapısı sayesinde zaman içerisinde ana bilim dalı olarak değerlendirilerek, aşçılık ile ön lisans düzeyine taşınırken, 2003 yılında ilk gastronomi lisans bölümü açılmıştır.

Türk mutfak kültürünün korunması ve geliştirilmesi bakımından önemli olan gastronomi eğitiminin, batı etkisinden arındırılmış hali ile Türk mutfak kültürü ortaya çıkarılmalı, kayıt altına alınmalı ve dünya çapında tanıtılması gerekmektedir. Cumhuriyetin 100. yılında lisans düzeyinde Gastronomi eğitiminin 20. yılını geride bırakırken, öncelenmesi gereken en önemli konunun müfredat, bilinç, vizyon gibi temeller ile güçlendirilmesi gerekliliği görülmüştür.

Bu kapsamda gastronomi eğitimi veren akademisyenler ile yapılan görüşmeler ve literatürün taranması neticesinde, Türk mutfak kültürünün müfredatlarda daha geniş yer bulması gerektiği ve akademik çalışmalar ile desteklenen yeniliklerin hayata geçirilmesi gereği tespit edilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Türk Mutfağı, Türk Sofra Kültürü, Gastronomi Eğitimi, Türk Eğitim Tarihi.

* İstanbul Ayvansaray Üniversitesi, elisosirin@gmail.com.

** İstanbul Ayvansaray Üniversitesi, diladeniza@gmail.com

THE DEVELOPMENT OF REPUBLIC PERIOD GASTRONOMY EDUCATION AND ITS IMPACT ON TURKISH CUISINE

Abstract

Education, which formed the basis of the achievements of the Republic, played the most important role in the implementation and internalization of the revolutions realized in every field. The education policies of the Republic were effective not only in the revolutions that took place at the state level, but also in the transformation of the citizens towards modernization. It has acted with an understanding that bases the sense of belonging to the Republic of Turkey on the family and puts the role of women in the family to the center.

In the first years of the Republic, kitchen trainings, which were considered within the scope of domestic education, were primarily given to girls in this context. With the introduction of the concept of tourism into the country, its scope has been expanded and educational institutions open to girls and boys have begun to emerge. Thanks to its multidisciplinary structure, gastronomy was evaluated as a major in time and moved to associate degree with cookery, and in 2003 the first gastronomy undergraduate department was opened.

Gastronomy education, which is important for the preservation and development of Turkish culinary culture, should reveal the purest state of Turkish culinary culture, with its purified form of western influence, and it should be recorded and promoted worldwide. In the 100th anniversary of the Republic, while leaving behind the 20th year of Gastronomy education at the undergraduate level, it has been seen that the most important issue to be prioritized should be strengthened with fundamentals such as curriculum, awareness, and vision.

In this context, because of interviews with academicians who provide gastronomy education and scanning the literature, it has been determined that Turkish culinary culture should have a wider place in curricula and that innovations supported by academic studies should be implemented.

Keywords: Turkish Cuisine, Turkish Table Culture, Gastronomy Education, Turkish Education History.

GİRİŞ

Türkiye Cumhuriyeti'ni muasır medeniyetler seviyesine ulaştırma hedefi ile yola çıkan Mustafa Kemal Atatürk, gerçekleştirdiği çağdaşlaşma hareketleri ve devrimler ile kalıcılığı sağlamayı hedeflemiştir.

Cumhuriyet devrimlerinin kalıcılığının yolu ise sahip olunan mirasın korunması, zenginleştirilmesi ve aktarılması olarak belirlenmiştir. Aktarımın doğru biçimde ilerlemesi için ise eğitim alanında yapılan devrimler oldukça önemli yer tutmuştur. Bunun yanında gerçekleştirilen sosyokültürel değişimler ve modernleşmenin desteklenmesi eğitim sistemi ile gerçekleşecektir.

Geç Osmanlı döneminde o günün şartları ile uyumlu olarak kızların eğitimi, modernleşme çabası olarak görülmüştür. Bu bağlamda Kız Sanayi Mektepleri açılmıştır.¹ Cumhuriyetin ilanı sonrası kurulan Kız Enstitüleri ise eğitime kız çocuklarını ve kadınları dahil edebilmenin bir yolu olarak ortaya çıkmıştır. Özellikle devrimlerin neferliği yapmaları için kadınların eğitimi birer yurttaş olabilmesi önemli görülmüştür. Kadın; çocuk yetiştiren, aileyi idare eden konumda yer alması bakımından gelecek nesillere aynı bilincin aktarılmasında en önemli aracı olarak görülmüştür.

Osmanlı İmparatorluğu'nun son döneminde verilmeye başlanan eğitimler ile temeli atılmış olan gastronomi odaklı eğitimler, Türkiye Cumhuriyeti'nin kurulması ile genişletilmiştir. Kız ve Köy Enstitülerinin ardından ilk kez 1961 yılında Ankara Otelcilik okulu (Ortaöğretim düzeyinde), 1985 yılında Bolu Mengen Aşçılık okulu (Lise düzeyinde) ve 1997 yılında Bolu Abant İzzet Baysal Üniversite' sinde açılan ön lisans düzeyindeki aşçılık eğitimleri ile ilerleme kaydetmiş ve Türk mutfağı uygulayıcılarının daha nitelikli kişiler olması sağlanmıştır.² Lisans düzeyindeki eğitimin başlangıcı ise 2003 yılı itibariyle Yeditepe Üniversitesi'nde gerçekleşmiş, mutfağı merkeze alan multidisipliner bir özellik kazanmış biçimi ile eğitim verilmeye başlamıştır. Sonrasında Yüksek lisans ve Doktora eğitimlerinin verilmeye başlanması ile Gastronomi eğitiminin akademik yönden gelişim süreci hızlanmıştır.

¹ Esra Özkan Koç, *Cumhuriyetin İlk Yıllarında Trabzon Kız Enstitüsü ve Faaliyetleri*, CTAD, (2022), C 18, S 36 s. 1101-1139.

² Arzu Toker, "Türkiye'de Bir İlk: Ankara Otelcilik Okulu" (1961-1974). N. Kozak içinde, **Dünden Bugüne Türkiye'de Turizm Kurumlar, Kuruluşlar, Turizm Bölgeleri ve Meslekler**, İstanbul: Yıkılmazlar Basın YayınPromosyon ve Kağıt San. Tic. Ltd. Şti. (2018). s. 565.

Türk Mutfak Kültürü çok parçalı yapıdan oluşmakta ve uzun bir geçmişe dayanmaktadır. Orta Asya’ da göçebe yaşam süren Türkler, Anadolu Selçuklu Devleti ile bereketli topraklarda devletler kurmuş, tarım ve hayvancılık toplumu olmanın etkisi ile mutfak kültürünü geliştirmiştir. Komşu devletler, göçler, istilalar ve savaşlar neticesinde çeşitli etnik kökenden insanlar Anadolu’nun bereketli topraklarında birlikte yaşamıştır. Bu yaşantı içerisinde yapılan evlilikler, yürütülen komşuluk ilişkileri, din çeşitliliği doğrudan mutfak kültürüne katkı sağlamış, geliştirmiş ve dönüştürmüştür.

Türk Mutfak Kültüründen söz edildiğinde akla gelen ilk yemeklerden olan, kebablar, zeytinyağlılar, hamur işleri, şerbetli tatlılar vb. zamanla mutfığa uyum sağlamış, farklı inanışlardan ve coğrafyalardan gelerek mutfakta yer edinmiştir.³ Bu durum tüm dünya mutfakları için geçerli bir olgudur. Mutfığa etki eden faktörlerin çeşitliliği, mutfakta oluşan çeşitliliği açıklamak bakımından yol göstericidir. Coğrafya, inanışlar, gelenekler ve yaşam biçimleri bu faktörlerden en önemlileridir.

Türk Mutfak kültürünün oluşumunun en interaktif olduğu dönem Osmanlı İmparatorluğu Dönemidir. En önemli sebebi ise toprakların geniş coğrafyalara yayılması, bu coğrafyalarda yaşayan farklı kültürlerin Osmanlı tebaası altında birleşmesi ve evlilik yolu ile kurulan ilişkilere. Ancak geç Osmanlı döneminde, çağdaşlarının modernleşme hareketlerine uyum sağlamak isteyen Osmanlı Devleti başka alanlarda olduğu gibi mutfak alanında da bütünlük içerisinde olmayan batı etkisini yansıtmıştır. Bu dönemde ve erken Cumhuriyet döneminde yazılan yemek kitapları, sarayda pişen yemekler ve Tanzimat dönemi ile başlayan ev içi eğitimlerde verilen yemek derslerinde, varlıklı ailelerin toplantılarında ve evlerinde alafrağ ve alaturka mutfak kültürleri iç içe uygulanmıştır. Zaten yazılı kaynak bakımından son derece zayıf olan yemek kayıtları, kayıplara uğratarak asıl reçetelere ulaşmayı zorlaştırmıştır.

İstanbul’ a oranla daha uzun süre mutfak kimliğini koruyabilen Anadolu’nun yemek kültürü ise kayıt altına alınma konusunda eksik kaldığından 1980 sonrası dönemde iletişimin güçlenmesi ile İstanbul mutfığı ile aynı kaderi paylaşmıştır.⁴ Kız enstitüleri, açılıklar ve otelcilik okulları, lisans bölümleri açıldığında ise yine bütünlüklü bir müfredat

³ Murat Bardakçı, *Atatürk’ ün Mutfığı*, İstanbul: Turkuvaz Haberleşme ve Yayın A.Ş. (2022). s. 328.

⁴ Özge Samancı, “Osmanlı ve Cumhuriyet Dönemlerinde Yemek Kitapları.” *Turizm Araştırmaları Dergisi*, (2020). C 31, S 2, s. 205-210.

oluşturulmamıştır. Bu okullar içerik bakımından fazlaca irdelenmemiştir. Bu okulların kademelerinin yükseltilmesi, alanının genişletilmesi zaman içerisinde gerçekleştirilmiş ancak Türk Mutfağına etkileri bakımından ele alınmamıştır. Alınmışsa bile etkili olarak yaygınlaşmamıştır.

Kız enstitülerinde verilen uygulamalı dersler genel hatları ile biçki-dikiş- nakış, ev ekonomisi, alışveriş ve yemek pişirme gibi alanlardaydı. Ev ekonomisi ve yemek pişirme dersleri modern anlamda gastronomi eğitiminin temellerini oluşturmaya en yakın eğitimlerdir. Osmanlının son döneminde yetişen yemek öğretmenleri, Cumhuriyetin ilk kız enstitülerinde, eğitim vermeye başlamıştır.⁵

Ankara Otelcilik Okulu 1961 yılında eğitime başladığında yalnızca erkek öğrenci kabul etmiştir. İlk mezunlarını verdikten sonra ise çıkarılan bir yasa ile kız öğrencileri de kabul etmeye başlamıştır. Böylelikle, mutfak eğitimini kız ve erkek öğrenciler birlikte almaya başlamıştır. Henüz turizmin bir ekonomi olmadığı dönemde açılan bu okullar, ileride açılacak olan lise, ön lisans ve lisans eğitimlerinin zeminini hazırlamıştır.

Turizm sektörünü oluşturmaya dönük yatırımların yapılmaya başlandığı dönemde bu okullar da turizm için birer yatırım olarak değerlendirilmiştir. 1980 sonrası ivme kazanan turizm faaliyetleri ile yetişmiş kadrolar iş hayatına katılmaya başlamıştır. Yemek kültürünün turizm sektörüne kazandırdığı özelliğin fark edilmesi ise 1985 yılında öğrencilerin talepleri doğrultusunda, Bolu Mengen Aşçılık lisesinin eğitime başlamasını sağlamıştır.

Turizm sektörünün gelişiminin hızlandığı 90' lı yıllar ise talep gören aşçılık okullarının bir üst seviyeye taşınması ile sonuçlanmıştır. Turizm Bakanlığına bağlı turizm eğitim merkezi müdürlükleri ile Turizm Aşçılık Eğitim Merkezi Müdürlüğünün Kurulması 1992 yılda kararname ile gerçekleşmiştir.⁶ Sonrasında ise 1997 yılında Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesinde 2 yıllık eğitim veren Aşçılık ön lisans bölümü açılmıştır. Bu gelişme ile yükseköğretim derecesine ulaşan yemek eğitimi ilgi görmeye ve turizm sektöründeki ağırlığını arttırmaya başlamıştır.

90'ların yükselen değeri olan turizm sektörü yemek eğitimini de yine bir

⁵ Seher Esen, & Osman Akandere, "Köy Enstitülerinde Kız Öğrenciler (Alınma Süreçleri, Eğitimleri ve Meslek Hayatları)." *Çağdaş Türkiye Tarihi Araştırmaları Dergisi*, (2021) C 21, S 43, s. 807-847.

⁶ **Devlet Arşivleri**. (1992). Turizm Bakanlığına bağlı turizm eğitim merkezi müdürlükleri ile Turizm Aşçılık Eğitim Merkezi Müdürlüğünün Kurulması. 92/3541 Sayılı Karar. Ankara, Çankaya, Türkiye.

üst seviyeye taşıyarak, 2003 yılında bu kez bir vakıf üniversitesinde 4 yıllık eğitim veren Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünü faaliyete geçirmiştir. Yemek eğitiminin fakülte düzeyinde verilmeye başlanması mutfak eğitimine bakış açısını değiştirmek için atılan en büyük adımlardandır. Yemek eğitimi, yalnızca usta-çırak yöntemi ile erkeklerin çalıştığı veya yaygın eğitim kapsamında kızların eğitildiği bir alan olmaktan tamamen çıkmıştır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları lisans düzeyinde eğitim vermeye başladığında, üstlenmesi gereken misyonun alanı genişlemiştir. Gelineen noktada, mutfağın turizmin bir parçası değil, yepyeni bir turizm olayı olduğu görülmüştür.

Yaygın mutfak eğitimleri ve aşçılık eğitimlerinden farklı olarak daha kapsamlı bir içeriğe sahip olan gastronomi eğitimi, bu eğitimi verebilecek yetkinlikte akademisyenler yetiştirmek amacı ile lisans üstü eğitimlere de başlamıştır. Ancak, gastronominin yeni bir bölüm olması sebebi ile akademik kadrolar farklı bölümlerden gelen eğitimcilerden oluşmuştur.

Türkiye Cumhuriyeti Devleti'nin konumlandığı coğrafyanın doğal güzellikler ve tarih bakımından son derece zengin olması sebebi ile turizm, gündeme geldiği ilk günden itibaren rağbet gören bir alan olmuştur.⁷ Gastronomi ve Mutfak Sanatları lisans bölümünün açılması ile turizmin bağımsız bir alanı olarak “Gastronomi Turizmi” ortaya çıkmış ve ilgi görmüştür. Gördüğü ilgiye karşın, asıl içeriği eğitimciler ve öğrenciler tarafından kavranamamıştır. Lisans düzeyi eğitimin başlamasının üzerinden geçen 20 yılın sonunda, vizyonunu genişletmeye fırsat bulunamadan, yalnızca ilgi gördüğü için hızla sayısı artan ancak aslında olması gereken içeriğe sahip bir bölüm görünümündedir.

Geç Osmanlı Döneminden Cumhuriyetin Kuruluşuna Mutfak Eğitimi (1808-1923)

Tanzimat döneminden Cumhuriyet'in ilk yıllarına kadar hızla devam eden batılılaşma ve modernleşme süreci içerisinde özellikle kadınların eğitimine özen gösterildiği görülmektedir. Birçok alanda olduğu gibi gastronomi ve yemek pişirme alanında da dersler verilmiş, bir standart belirlenmeye çalışılmıştır. O dönemin aydınları toplumdaki yozlaşmanın toplumun önemli kesimini oluşturan kadınların eğitimine önem vererek düzeleceğini öne sürmüşlerdir. Özellikle kadınların eğitimine önem verilen

⁷ Tuğba Tüylüoğlu, “Türkiye’de Turizm Eğitiminin Niteliği.” Ankara: T.C. Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Halkla İlişkiler ve Tanıtım Anabilim Dalı. (2003).

Tanzimat Döneminde birbirinde farklı fikir akımları tek bir noktada buluşmuştur. Bu dönemde Modernleşmenin yolunun kadının eğitiminden geçtiği gerçeğine yönelik çalışmalar yapılmıştır. Bu eğitim kadının çalışma hayatına katılması ile doğrudan ilgili olmamıştır. Aksine Batının modernleşme sürecine katılmak için yapılması uygun görülen bir planlama olarak görülmüştür. İdare-i Beytiye olarak bilinen bu eğitim kadının birçok konuda eğitim almanın yanı sıra ailesine ve çocuklarına maksimum faydayı sağlayabilmek, onlara sahip olmaları gereken terbiyeyi vermek adına bir program hazırlanmıştır. Ev işlerinin nasıl yapılacağı, temizlik, yemek yapmak, çamaşır yıkamak, ütü yapmak, çocuk bakımı, ev ekonomisi, biçki, dikiş, nakış, örgü, dokuma, çiçek bakımı gibi pek çok farklı konu kadınlara bilimsel tekniklerle öğretilmek istendi.⁸ Bu okulların en bilineni ve kapsamlı eğitim vereni ise 1865 yılında eğitime başlayan “Kız Sanayi Mektepleri” adı ile açılmaya başlanan okullardır. Okul öğrencileri kız çocuklarından ve yetişkin kadınlardan oluşmaktadır. Bu okullarda, ev idaresi, yemek pişirme, sofraya hazırlama, temizlik, biç dikiş, müzik gibi geniş bir müfredat dahilinde dersler gösteriliyordu. Eğitimler, sarayda cariyelerin ve konaklarda varlıklı ailelerin kızlarının aldığı yaygın eğitim kapsamında değerlendirilebilecek bir özellik taşımaktadır. Alt sınıf Müslüman kızlara eğitim vermesi amacı ile açılan Kız Sanayi Mektepleri (KSM), kapsamlı yapısı bakımından, Genç Cumhuriyet’ in ilk okullarından olan Kız Enstitülerine temel oluşturacaktır. Ayrıca; Anadolu’nun birçok şehrinde bulunan kız okullarında *idare-i beytiye* ve bazı mesleki eğitimlere Cumhuriyet dönemine kadar devam edilmiştir. Dönemin ders kitaplarından biri sayılan Necib Asım tarafından yazılan “*Ev Kızı*” kitabında kadının vazifesinin çarşı pazarda gördüğü şeyleri rastgele almaması, ne yemek yapacağını bilerek hesaplayarak alması gerektiğini söylemektedir. Yemek pişirmek hünerdir, sofraya kurmak da bir marifettir diyerek yemek yapmanın ve sofraya kurmanın püf noktalarını anlatmaktadır.⁹ 1910 yılında yazılan *Ameli Fenn-i Tedris* kitabında Sabri Cemil, Belçika mekteplerinin on bir maddelik idare-i beytiye programının içeriğinde aşçılığa dair, *malumat-ı umumiye* dersinin olduğunu ve bu programın bizde de olması gerektiğini savunmuştur.¹⁰ Sübyan ve rüştiyelerin birleştirilerek

⁸ Demir, M. (2017). “Tanzimat’ tan Cumhuriyet’ in İlk Yıllarına Türkiye’ de Ev Kadınlarının Eğitimi: İdare-i Beytiye.” *Tarih Kültür ve Sanat Araştırmaları E- Dergisi*, (2017). s. 108-120.

⁹ Amine Dilan Çağlayan, “Meşrutiyet Döneminde Kızlar İçin Yazılan Ahlak Kitaplarının Eğitim Açısından İncelenmesi.” *İstanbul: T.C. İstanbul Sabahattin Zaim Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü*. (2022).

¹⁰ Hamza Altın, “II. Meşrutiyet Devri Pedagoglarından Sabri Cemil Ve Ameli Fenn-İ Tedris’i.” *Turkish Studies*,(2003), C 8, S 2, s. 19-35.

altı yıllık ibtidaiye eğitimine dönüştürüldüğü 1913 tarihli *Mekâtib-i İbtidaiye Kanun-ı Muvakkati*'nde müfredat programında erkekler için asker talimi, kızlar için ise idâre-i beytiye ve dikiş işleri belirlenmiştir. Daha sonra yayımlanan altı yıllık ibtidaiye mekteplerine ait bir ders programında da kız mekteplerinde idâre-i beytiye dersi ile aşçılık dersleri yer almaktadır.¹¹

1916-1917 yılında yayımlanan *Mekâtib-i İbtidaiye Altı Dershane ve Muallimli İnas Mekteplerine Mahsus Tevzi-i Ders Cedveli*'nde ise aşçılık dersi yer almaktadır. Tabâhat-ı Nazarî (teorik aşçılık) son iki yılda haftada bir saat ve Tabâhat-i Amelî (uygulamalı aşçılık) ise son iki yılda haftada üç saat olarak okutulmaktadır.¹²

Kız Sanayi Mektepleri ve diğer eğitim kurumları, açılışlarından bir süre sonra en başta gördüğü kadar ilgi görmemiştir ancak Cumhuriyetin ilan edildiği 1923 yılına kadar eğitim vermeye devam etmiştir.

Cumhuriyetin İlanından Çok Partili Döneme Geçişe Kadar Olan Sürede Aşçılık Eğitimi (1928-1950)

Cumhuriyet' in ilan edildiği 1923 yılından itibaren, Mustafa Kemal' in tasarladığı Cumhuriyet rejimine resmi olarak geçilmiştir. Cumhuriyet'i destekleyecek olan devrimler ve bu devrimlerin tamamlayıcısı olarak görülen çağdaşlaşma hareketleri uygulanmaya başlanmıştır. Cumhuriyetin ilanı sonrası 1928 yılında Harf İnkılabı ile Latin alfabesine geçiş, eğitim alanına katılımı yaygınlaştırmıştır. Yine aynı yıl açılan Kız Enstitüleri, modernleşme çalışmalarını kadınların eğitimi üzerinden gerçekleştirme aracı olan Kız Sanayi mekteplerini temel alan bir yapıya sahiptir.¹³ Kız enstitülerinde eğitim veren öğretmenler Osmanlı Kız Sanayi mekteplerinde yetişmiştir. Bu bağlantısının etkisi ile alafranga ve alaturka yemek kültürü ayrımı netleştirilememiş ve bu iki yemek kültürü birlikte öğretilmiştir.

Kız enstitülerinde verilen, bîçki dikiş, sofrâ düzeni, yemek tarifleri, alışveriş teknikleri, çocuk bakımı, ev ekonomisi gibi ev içinde kadının rolünü güçlendirmeye yönelik dersler müfredatta yer almıştır.

¹¹ Fatma Tunç Yaşar, “Geç Dönem Osmanlı Kız Mekteplerinde Fennî Ev İdaresi Eğitimi: Müfredat ve Ders Kitapları.” *Türkiyat Mecmuası*, (2019), C 29, S 2, s. 591-620.

¹² Erdal Aslan, Osmanlı'nın “Mekâtib-i İbtidaiye”sinden Türkiye Cumhuriyeti'nin “İlk Mektepler”ine Geçişte Tarih Programlarında Değişim. Ankara Üniversitesi Türk İnkılap Tarihi Enstitüsü *Atatürk Yolu Dergisi* (2011), S 48, s. 749-777.

¹³ Turgut İleri, “Cumhuriyet Dönemi Eğitim Politikaları Bağlamında Kız Enstitüleri' nin Türk Modernleşmesindeki Yeri ve Önemi.” *Atatürk Yolu Dergisi*, (2019), C 16, S 65, s. 193-226.

CUMHURİYET DÖNEMİ GASTRONOMİ EĞİTİMİNİN GELİŞİMİ VE TÜRK MUTFAĞINA ETKİSİ

Kız enstitüleri ile Kız sanayi mekteplerinin ortak kuruluş amacı modernleşmeye katkı sağlamak adına kadınların eğitimine önem vermektir. Ancak bu ortaklık içerisinde ciddi bir fark bulunmaktadır. Osmanlı zamanında açılan okullar devlet kontrolünde ve kadına özgürlük alanı vermekten uzak bir yapı ile seçkinler ve alt sınıfları ayıran özellikler barındırmaktadır. Kız enstitüleri ise kadına eşit yurttaş statüsünü kazandırmak, gelecek nesillerin eğitimini aileden başlayarak kurgulamak ve Cumhuriyet devrimlerinin kalıcılığını bu yol ile sağlamak adına atılan en önemli adımlardan biridir. Kız Enstitüleri yalnızca pratik eğitim vermek için değil aynı zamanda milli ideolojiyi kadınlar aracılığı ile yerleştirmek ve yaygınlaştırmak için kullanılmıştır.¹⁴

Kız enstitüleri ilk etapta dört ilde açılmıştır. Sonrasında sayıları artırılmış ve 1940 yılına kadar 32 ilde 35 okul ile eğitim vermeye devam etmiştir. 1938-1939 yıllarında dönüşüm süreci başlayan Kız Enstitüleri, Olgunlaşma Enstitüsü ve Teknik Liseler olarak ayrılmaya başlamıştır.¹⁵ Dönüştüğü tarihten sonra yaklaşık olarak otuz yıl boyunca isimleri farklılaşsa bile Kız Enstitüleri gelişerek ve değişerek eğitim vermeye devam etmiştir. Bu eğitim modeli 2023 yılına gelindiğinde, belediyelerin yaşam boyu öğrenme merkezleri, meslek edindirme kursları vb. yaygın eğitim modeli olarak devam etmektedir.

1925 yılında ilk kez kadınların aldıkları eğitimler ile ekonomik hayata katılması fikri ortaya çıkarken, yapılan çalışmalar sonrasında 1927 yılında kurulan *İsmet Paşa Kız Enstitüsü* ile öğretmen yetiştiren bir okul modeli oluşmuştur. Kız enstitülerinin amaç ve faaliyetleri detaylı biçimde gazete yazılarında da yer almıştır.¹⁶ Ayrıca müfredata eklenen böcekçilik, arıcılık, sütçülük gibi tarım temelli derslerde ekonomik kazanç sağlanabilecek eğitimlerdir. Sonrasında açılmaya başlanan kız ve erkek sanat okulları (Ortaöğretim) kadınların ev içi eğitimin ötesine geçmesinin yolunu açmıştır.¹⁷

¹⁴ Elif Erkin Akşit, *Kızların Sessizliği: Kız Enstitülerinin Uzun Tarihi*. İstanbul: İletişim Yayınları. (2005), s. 225.

¹⁵ Mine Demir, “Erken Cumhuriyet Döneminde Mesleki ve Teknik Okulların Sergi Düzenleme Geleneği: 1938 Yılı Kız Enstitüleri ve Sanat Okulları Sergi Örneği.” *Tarih ve Günce* (2020), S 7, s. 169-196.

¹⁶ *Hakimiyeti Milliye Gazetesi*. (1930, 01 24). “Müstakbel Türk Kadınlığına Hitap Eden Bir Müesseseye: İsmet pş. Kız Enstitüsü.” Gazete Yazısı. İstanbul, Türkiye: Hakimiyeti Milliye.

¹⁷ Aynur Soydan, “Kadın Kimliğinin Oluşması Çerçevesinde Mesleki Teknik Eğitim (Cumhuriyet İdeolojisinin Kuruluş Sürecinde Kız Enstitüleri-1923-1940-).” *Conference of the International Association for Feminist Economics* İstanbul: Boğaziçi Üniversitesi. (2000), s. 269-287.

Cumhuriyet Halk Partisi'nin 1938 yılı programında yer verdiği “Kadınların iş hayatına kazandırılması” fikri 2. Dünya Savaşının etkisi ile çalışma alanlarının artmasına bağlı olarak hızlı gelişmiştir. Ortaöğretim düzeyinde verilecek olan 5 yıllık eğitimde hem ev içi eğitim hem de iş hayatına katılmaya yönelik mesleki eğitimler verilecektir.¹⁸

II. Dünya Savaşı sonrası Türkiye Cumhuriyeti Devleti, üretim ve turizm alanlarında gelişmek ve savaşlar ile çökmüş olan ekonomiyi ayağa kaldırmak istiyordu. Topyekûn bir ayağa kalkış için her yurttaşın çalışması ve üretmesi gerekiyordu. Turizm sektörü için gelişmesi gereken yemek sektörü aynı zamanda kadınların iş hayatına katılması sonrası artacak olan dışarıda yeme kavramının ihtiyaçlarını da karşılayacak biçimde şekillenecektir. Bu gelişmeler daha kitlesel biçimi ile Sanayi devrimi sebebi ile yaşanmış süreçlerdir. Gastronomi eğitiminin temeline bakıldığında Avrupa’ya göre çok geç bir dönemde, başlamıştır.¹⁹ Yemek eğitiminin ev içi eğitim kapsamında yaygın eğitim kurumları aracılığı ile yalnızca kadınlara verilmiş olması, Avrupa tarihindeki Gastronomi eğitiminin kapsamı ile aynı değildir. İngiltere’de 1760 yılında başlayan ve ardından tüm Avrupa ve Amerika’ya uzanan Sanayi Devrimi, bu ülkelerin toplumsal dinamiklerinde değişimlere sebep olmuştur. Kadınların ilk kez toplu biçimde çalışma hayatına dahil olmasıyla birlikte evdeki rolleri sekteye uğramış, hazır yemek, restoran gibi kavramlar güçlenmiştir. Gastronomi eğitiminin 19 yy. başlarında Avrupa’da başlamasının da yolunu açmıştır.²⁰ Osmanlı Devleti, kadınların modernleşme sürecini ev içi eğitimlerin verilmesi üzerinden değerlendirmiştir. Bu kapsamda kadınlara, yalnızca ailesi için yemek pişirme ve mutfak dersleri vermiştir.

Cumhuriyetin ilanı sonrası I. Dünya Savaşının kayıplarının giderilmesi, II. Dünya Savaşının dolaylı etkilerinin atlatılması konuları ön planda olduğundan, eğitim önemsenmiş ancak bu eğitimin çeşitlenmesi zaman almıştır.

Osmanlı İmparatorluğu ve erken Cumhuriyet dönemlerinde yemek öğrenimi usta-çırak ilişkisinin ötesine taşınmamıştır. Ancak çok partili döneme geçiş ve sıcak savaşların bitmesi ile dış dünya iletişimi kuvvetlenen

¹⁸ **Son Posta Gazetesi.** (1938, 05 22). Kız Enstitüleri ve Sanat Okulları Sergisi Açıldı(Gazete Haberi. İzmir,

¹⁹ Burhan Sevim, & Onur Görkem, “Gastronomi eğitiminde Geç mi Kalındı Acele mi Ediliyor?” **Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi,** (2016), C 15, S 58, s. 977-988

²⁰ Sinem Akman, ve Kübra Erbil, “Modern Yaşamın Sanayi Devrimi İle Birlikte Mutfakta Kadına Etkileri.” **Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi,** (2018), C 6, S 86, s. 284-292.

genç Cumhuriyet, ekonomik kalkınma çerçevesinde turizm kavramı ile tanışmış ve en önemli ayaklarından biri olan gastronomi eğitimini daha üst düzeylerde örgün öğretim kapsamında değerlendirmiştir.

Gastronomi Eğitiminin Yakın Tarihi ve Örgün Öğretime Taşınması (1950-2023)

1950 yılı öncesine kadar alınan eğitimler yemek sektöründe iş sahibi olabilmek amacı ile yapılmamıştır. Restorancılık sektörü henüz bilinen anlamında oluşmamıştır. Turizm ise bir seçenek değildir. 2. Dünya savaşı sonrası Dünyanın içerisinde bulunduğu durum, savaşa girmemesine rağmen Türkiye Cumhuriyeti'ni de dolaylı olarak etkilemiştir. Ekonomik koşullar birçok önemli problemin ötelenmesine sebep olmuştur. Çok partili döneme geçildiğinde, Adnan Menderes' in Amerika ile olan ilişkileri, Dünya ile etkileşime geçilmesi sonucunu doğurmuştur. Turizm faaliyetlerinin henüz bilinmediği dönemlerde Ankara Turizm Otelcilik Okulu, Amerika' dan gelen uzmanlarca tavsiye edilmiş ve yine Amerika tarafından maddi anlamda teşvik edilmiştir. Okulun çalıştırılması yetkisi ise Milli Eğitim Bakanlığına bağlı olmak koşulu ile 1962 yılında çıkan kararname ile İngiliz Lilian Baker ve Alman Palo Berndt'e verilmiştir.²¹ Bu okulda verilen yemek dersleri ise gastronominin turizm içerisinde yeri olduğunu göstermektedir. Bu gelişme sonrasında yemek pişirmek artık eğitime konu olabilecek nitelikte görülmüştür.

Cumhuriyetin ilanı ile kurulan kız enstitüleri örgün eğitim kapsamında değerlendirilebilecek kurumlar değildir. Çok partili döneme geçiş ile kurulan uluslararası ilişkiler neticesinde 1950 yılından sonra gündeme gelen "Turizm kavramı "gastronomi eğitiminin örgün eğitim olarak verilmeye başlamasını sağlamıştır. Marshall yardımları kapsamında Türkiye Cumhuriyeti'ne ayrılan bütçenin bir kısmı, henüz turizmin bilinmediği bir dönemde otelcilik okulu açmak konusuna ayrılmıştır. Yapılan hazırlıklar sürerken, bu okulları yönetecek olan kişiler, başarılı öğretmenler arasından sınavlar ile seçilmiş ve Amerika' ya gönderilmiştir. 1961 yılında ilk öğrencilerini kabul eden Ankara Otelcilik okulu ortaöğretim düzeyinde eğitim vermekteydi. Okulda temizlik, servis, yemek pişirme, mutfak ekipmanlarını kullanabilme gibi kapsamlı eğitimler verilmekteydi. İlk döneminde yalnızca erkek öğrenci kabul eden okul, 1965 yılında kız öğrencileri de kabul etmeye başlamıştır.

²¹ Devlet Arşivleri. (1962). "İngiliz Lilian Baker ile Alman Palo Berndt'in Ankara Otelcilik Okulu uzmanlığında çalıştırılmaları." 6. Kararname. Ankara, Çankaya, Türkiye.

Gastronomi biliminin tanınmasından önce yemek pişirmek, zorunlu seyahatlerde ziyaret edilen az sayıda yemek yeme yeri ve ev mutfakları ile sınırlıdır. Eğitimlerin yaygınlaşması ve turizmin tanınmaya başlaması ile yalnızca karın doyurmak için yemek yenmediği anlaşılacaktır. Ayrıca yemek yemenin bir bütün halinde, güçlü görsel, güvenli ve temiz üretim, lezzet, standart, ritüel gibi birçok alanı kapsamı gerektiği görülecektir. Turizme katılan misafirler yalnızca acıktıkları için değil, Türk kültürünü deneyimlemek için yemek yemeyi tercih edecektir.

Bugün halen eğitim veren saygın kurumlar arasında bulunan Bolu Mengen Aşçılık okulunun açılışı ise 1985 yılıdır. Lise düzeyinde direkt olarak aşçılık okulu olarak eğitimi veren ilk kurumdur. Bu okul, turizme uygun doğal koşulların bulunduğu Türkiye Cumhuriyeti'nde nitelikli personel yetiştirmenin adımlarından biri olarak görülmektedir.²² Gastronomi eğitimi, adı bu olmasa dahi, farklı adlar ve disiplinler altında Cumhuriyet tarihi boyunca verilmiştir. Tüm bu eğitimlerin bütünleşik biçimde verilmesi ise 2003 yılında kurulan ilk lisans bölümü ile Yeditepe üniversitesinde gerçekleşmiştir.²³

Gastronomi eğitiminin perspektifi okuldan okula değişmekte ancak ortaklaşan noktalarda bulunmaktadır. Yemek tarihi, temel pişim teknikleri, işletme dersleri, Dünya mutfağı en temel ortak derslerdendir. Ancak Türk mutfağı, Türk mutfak kültürü, Anadolu'nun mutfak kültürü gibi dersler her okulda detaylı biçimde gösterilmemektedir. Bu eksikliğin eski alışkanlıklardan kaynaklandığı düşünülebilir. Ayrıca Fransızların domine ettiği bir dizi mutfak kuralı ve temel yemek reçetesinin tüm dünyada kabul görmesi de bu eksikliğin başlıca sebeplerdendir.

Gastronomi eğitimi, bütünleşik yapısını teorik olarak anlatabilmektedir. Bu teorinin pratiğe yansıtılması ise henüz tam olarak gerçekleşmiş değildir. Dünya tarihine paralel olarak Türk mutfak tarihinin de yazılı çok az kaynak bulunsa dahi farklı bilim dallarından faydalanılarak ortaya çıkartılması gerekmektedir.

Gastronomi eğitimi içerik ve nitelik bakımından Kız ve Köy enstitülerinde atılmıştır ancak multidisipliner yapısı tam manası ile eğitim

²² Gökhan Yılmaz, "Türkiye' de Ortaöğretim ve Yükseköğretim Düzeyindeki Gastronomi Eğitiminin Değerlendirilmesi." *Turizm Akademik Dergisi*, (2019),C 6, S 1, s. 229-248.

²³ Aymankuy, Y., & Demirbulat, Ö. Türkiye'de Lisans Düzeyindeki Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Programlarının Durum Analizi. *Gastronomi Üzerine Araştırmalar*. Balıkesir: Detay Yayıncılık.(2017). s. 223-236.

içeriğine yansıtılamamıştır. Bazı okullarda ilgili disiplinlerin bir bölümü gösterilirken, bir başka okulda farklı disiplinler ile ilişkisi önemsenmiştir.

Verilen eğitimlerin mutfak ile bağı öğrencilere doğru ve eksiksiz biçimde yansıtılmalıdır. Bu eğitimi almış olan bir öğrenci aldığı tüm dersleri işini yaparken kullanabilmelidir.

Gastronomi Eğitiminin Türk Mutfak Kültürlerine Etkileri

Türk mutfağı kavramı, Orta Asya’ da konar göçer yaşam süren Türklere kadar dayanmaktadır. Anadolu topraklarında devlet kurduktan sonra yerleşik yaşamın getirilerinden olan mutfak kültürü oluşmaya başlamıştır. Birden fazla devletin kurulması, Osmanlı İmparatorluğunun sınırları genişletmesi, çok kültürlü ve inatlı insanların aynı topraklarda yaşaması sonucu Türk mutfak kültürü oluşmuştur. Cumhuriyetin ilanı ile tüm bu zenginlik okullar aracılığıyla İstanbul dışına taşınmış, tüm Anadolu mutfağının tanınmasını sağlamıştır.²⁴ Tüm bu mirasın geliştirilmesi, korunması ve geleceğe taşınmasını Cumhuriyet temin etmiştir.

Gastronomi eğitimini açıcılık eğitiminden ayıran en önemli özellik yalnızca yemek pişirmeye yönelik olmamasıdır. Gastronomi eğitimi, merkezinde yemek olan ancak sanat, tarih, ekonomi, sağlık gibi alanları da kapsayan özelliklerdedir. Yemeği yalnızca pişirmekle ilgilenmez, yemek kültürünü ve tarihini de bir bütün olarak ele alır.²⁵

Gastronomi eğitimi mutfak kültürünün korunması, yaşatılması ve tanıtılması için kullanılacak en doğru alanlardan biridir. Bu aşamalar yalnızca yemeğin iyi pişirilmesi ile değil tarihinin öğrenilmesi, kültürde edindiği yerin tespit edilmesi ve en doğru hali ile kayıtlara geçirilmesini gerektirir.

Cumhuriyet tarihinin başında itibaren yapılan en büyük yanlışlık Batı etkisinin Türk mutfak kültürüne adapte edilmeden dahil edilmesidir.²⁶ Ayrıca her kademedeki gastronomi eğitimi veren okulların müfredatları incelendiğinde görülmüştür ki, Türk mutfağı merkezde yer almamaktadır. Mutfak uygulamaları dersleri içerisinde veya diğer mutfaklar gibi eşit

²⁴ Nevin Halıcı, (2009). **Türk Mutfağı**. Konya: Oğlak Yayınları. (2009) s. 248.

²⁵ Meral Üzülmüş, Gastronomi ve Eğitim. Ozan Güler , Gürkan Akdağ, & Anıl Kale içinde, **Disiplinlerarası Bakış Açısıyla Gastronomi Kavramlar, Araştırmalar ve Çalışma Önerileri**. Ankara: Detay Yayıncılık. (2021) s. 506.

²⁶ Ayten Sezer Arıç, “Türkiye’ de Kız Enstitüleri: Gelenekten Geleceğe.” Hacettepe Üniversitesi **Türkiyat Araştırmaları Dergisi**(2014), S 20, s. 193-215.

AKTS' ye sahip bir ders olarak bulunmaktadır. Erken Cumhuriyet dönemindekinden farklı sebeplerle olsa dahi halen Dünya mutfağı kavramı Türk Mutfağı eğitiminin önünde tutulmaktadır.YÖK (Yüksek Öğretim Kurumu) 2022 verilerine göre Gastronomi ve Mutfak Sanatları lisans eğitimi için var olan kontenjan, 43 ü devlet ve 27 si vakıf üniversitelerinde olmak üzere, 4568 kişidir. Bu sayının 2854 ü devlet, 1650 si vakıf, 59' u KKTC (Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti) ve 5' i yurtdışındaki YÖK'e bağlı üniversitelerde bulunmaktadır.²⁷ Bölümün lisans derecesinin açılış tarihi göz önüne alındığında 20 yıl içerisinde 70 üniversitede bölümün açılması, nitelik bakımından yetersizliklerin olmasını tek başına ortaya koymak için yeterlidir.

Gastronomi öğreniminin teorik ve uygulamaya dayalı olduğu göz önüne alındığında, uygulama yapılacak alanların, ekipmanın ve yetkin akademisyenlerin gerekliliği önceliklidir. Bölüm bu yıl itibari ile 5. kez mezun vermiştir. Yani mezun olduktan hemen sonra akademik kariyere yönelmiş olan bir öğrenci, hiç ara vermeden devam etse dahi 2023 yılına geldiğinde Profesör unvanını henüz alabilecek yetkinlikte olacaktır. Ancak akademiye var olmanın güçlükleri, bölümün aşçılığın devamı olan mutfak uygulamalarına dayalı eğitim verdiği algısı ve bu algının müfredatlar ve akademisyenler tarafından pekiştirildiği ortamda gastronomi bölümünden mezun akademisyenlerin yetkinlik dereceleri yeterli seviyeye ulaşamamıştır.

Devlet üniversitelerinin 3/1'inde “*Türk Mutfağı*” adı altında teorik ve uygulama dersi bulunmamaktadır. Diğer 3/1'inde ise Türk Mutfağı dersi 4 AKTS yükü ile 1 dönem gösterilmektedir. Kalan kısmında ise Türk mutfağı dersi iki dönemde toplam 8 AKTS ile yer bulduğu görülmektedir. Çok az sayıda üniversite ise Türk mutfak kültürü adı altında teorik dersi müfredatına almış durumda. Vakıf üniversitelerine de bakıldığında durumun benzer olduğu görülmektedir. Ayrıca bu dersler ortalama 5. yarıyılıda yani 3. Sınıfta gösterilmektedir. Genel itibariyle temel derslerin ilk 2 yarı yıla koyulduğu bilirse bu durumda Türk Mutfağı derslerinin temel nitelikte erilmesi gereken dersler olarak değerlendirilmediği görülmektedir. İçerik problemleri ise ayrıca araştırılması gereken bir konudur.²⁸

²⁷ YÖK. “Yök Meslek Atlası.” yok.gov.tr: https://yokatlas.yok.gov.tr/meslek-lisans.php?b=19024#cmeslek_4 Erişim Tarihi: 2023. (2022)

²⁸ Göksel Kemal Girgin, & Özkan Demir, (2023). “Türkiye’deki Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Eğitime Genel Bir Bakış.” *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, (2023), C 6, S 1, s. 266-275.

CUMHURİYET DÖNEMİ GASTRONOMİ EĞİTİMİNİN GELİŞİMİ VE
TÜRK MUTFAĞINA ETKİSİ

Tüm bu istatistikler göz önüne alındığında gastronomi bölümünün Türk Mutfağına etkileri yüz yıllık dönemde tespit edilen sebeplerden ötürü sınırlı veya yetersiz kalmıştır. Bu yetersizlik ise Türk mutfağının geleceğine etki edecek derecede önemlidir. Cumhuriyetin yüz yılında yapılmayanların ve yanlış yapılanların konuşulmaya başlanması, önüne geçmek için yapılması gerekenlerin ivedilikle hayata geçirilmesi elzendir. Bir kültürün kaybedilmesi kadar deforme edilmesi de aynı derecede kötü sonuçlar doğuracaktır.

SONUÇ

Türk mutfak kültürünün yazılı kaynaklar bakımından yetersizliği, gastronomi eğitiminin akademik yönünün önemini öne çıkartmıştır. Alana katkı sağlayacak tarih araştırmaları, reçetelerin aslına uygun biçimde uygulanması, yetiştirilen uluslararası düzeyde öğrencilerin Türk mutfak kültürünü ailelerinden başlayarak evrensel boyutlara taşınmaları amaçlanmalıdır.

Bu çerçevede Türk mutfağı, yüz yıllık Cumhuriyet tarihi boyunca, köylerde daha uzun süre bozulmadan yaşatılabilmiş ancak şehirlerde aynı durum söz konusu olamamıştır. Kayıt altına alma ve eğitim yolu ile Türk yemek kültürünün korunmasına ise gereken önem verilmemiştir. Bu alanda yapılan çalışmalar müstakil yapıdadır ve eğitim sistemine yansıtılamamıştır. Yapılması gereken en önemli atılım ise, Türk mutfağının gastronomi eğitiminin en önemli bileşeni olarak değerlendirilerek alanında uzman, araştıran, geliştiren eğitimcilerin Türk Mutfak Kültürünü önceleyen yaklaşımlarını öğrencilere aktarmalarıdır.

Gastronomi disiplini ile doğrudan ilişkisi bilinen; sosyoloji, psikoloji, gıda bilimi, beslenme, hijyen ve sanitasyon, turizm, ekonomi, sanat konuları bölümü olan her okulda gösterilmelidir. Bu disiplinler ile alakalı ayrımlar yüksel lisans ve doktora düzeyinde yapılmalı, temel eğitim lisans düzeyinde muhakkak verilmelidir.

Gastronomi eğitimi alan bir bireyin ilk seçenek olarak mutfaklarda çalışma düşüncesinin değiştirilmesi gerekmektedir.²⁹ Mutfak uygulamaları alanında çalışmak üzere insan yetiştiren aşçılık bölümleri ve yaygın eğitim kurumları ile gastronomi ve mutfak sanatları bölümünün farkları vurgulanmalıdır. Türk mutfak kültürünün uygulanması haricinde, bir bütün olarak araştırılması, anlaşılması ve anlatılması önemlidir. Gastronomi bölümüne başlayan bir öğrenci, misyonları içerisinde Türk mutfak kültürünün gelişimine katkı sağlaması gerektiğini anlamalıdır.

Bölümde eğitim alan bireyler bu misyonu benimsemek adına, gastronominin çok disiplinli yapısından yararlanabilecektir. Coğrafya, sosyoloji, tarih, antropoloji gibi disiplinlerin toplamından oluşturulacak bir mutfak kültürü yaratma süreci, kalıcı, anlaşılır ve derinlikli sonuçlar verecektir.

²⁹ Hüseyin Öney, “Gastronomi Eğitimi Üzerine Bir Değerlendirme.” *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*(2016), S 35, s. 193-203.

CUMHURİYET DÖNEMİ GASTRONOMİ EĞİTİMİNİN GELİŞİMİ VE
TÜRK MUTFAĞINA ETKİSİ

Gastronomi alanında çalışan akademisyenler ile yapılan yazılı mülakatlar çerçevesinde ortaya çıkan sonuçlar ise şöyledir;

- Gastronomi eğitiminin, çağdaşlaşma, bilimsellik, modernleşme, kültür, toplumsal birlik, yurttaşlık bilinci, yönlerinden Cumhuriyet değerleri ile örtüştüğüne dikkat çekilmiştir.
- Gastronomi eğitiminin ikinci yüzyılda görünümünün, Türk mutfak kültürünün özünün araştırılarak, çok yönlü biçimde değerlendirilmeli ve alanında uzmanlaşmış akademisyenler ile eğitim verilmesi gerektiğini saptamıştır.
- Gastronomi eğitiminde, Kız Enstitülerinin temellerin atılmasında katkısı olduğu, örgün öğretimin temellerinin atıldığı ve açılan diğer okullar için öğretmen yetiştirerek eğitim alanına katkı sağladığı söylenmiştir.
- Gastronomi eğitiminin, literatüre katkı sunan, yalnızca uygulamada değil bir kültür olarak Türk mutfağının araştırılması ile bütün halinde ülkeye, ardından Dünya'ya anlatılmasının önemini belirtmişlerdir. Ayrıca bilimsellik açısından standardize edilmeli, uluslararası bağlantılara sahip bir bölüm haline gelmesi ile Türk mutfağının anlaşılmasının sağlanması gerektiği belirtilmiştir.
- Gastronomi eğitimi ile Türk mutfağının özgün yapısının korunmasının yolu olarak tarih araştırmalarının önceliğinin gerekliliği ortaya koyulmuştur. Ayrıca müfredatlar da Türk mutfağının özgün biçimde öğretilmesine yönelik çalışmalar yapılması ve sözlü tarih araştırmaları ile kayıt tutulması gerekliliğine dikkat çekilmiştir.
- Gastronomi eğitimi konusunda, bilimsel temelli ancak öz değerleri koruyarak

Cumhuriyet değerleri arasında yer alan bilim ile gelişme yolunun seçilmesi gerektiği söylenmiştir.

- Ayrıca, batı temelli eğitimlerin halihazırda bulunan gastronomi bölümlerine hakim olduğu ve bu durumun değiştirilmesinin öncelik olduğu belirtilmiştir.

Bunun için yapılması gerekenler ise, eğitim müfredatlarının yeni bir bakış açısı ile oluşturulmasıdır. Gastronomi eğitiminin amaç ve hedeflerinin ortak paydada buluşturulması, tüm bu yapılacakların lise düzeyinden itibaren, devam niteliğinde doktora seviyesine kadar planlanması gerekmektedir. Bu planlama neticesinde, gastronomi bölümünde ders

verecek olan akademisyenlerin yine gastronomi bölümünden mezun olmuş kişilerden oluşturulması faydalı olacaktır.³⁰

Gastronomi eğitiminin hem bilim hem de sanat kısımlarının Cumhuriyet değerleri ile örtüşen modern nitelikte, etik değerler çerçevesine oturtulması gerekmektedir. Etik değerlerin tanımlanmasında gıda güvenliği topraktan, çatala kadar olan süreci kapsamalıdır. Bu sürecin güvencesi ise bilimsel yöntemlerin prensip olarak belirlenmesi gerekmektedir.

Son yıllarda sayıları yetmişi bulan gastronomi bölümü ayrıca aşçılık bölümleri, sürekli eğitim merkezleri ve özel eğitim sertifika programları, Türk Mutfak kültürünün özünü korumak ve tanıtmak bağlamından giderek uzaklaşmakta ve tam aksine Türk mutfağının özünü yitirmesine sebep olmaktadır. Yaygın eğitim kurumlarının da dahil edildiği Türk mutfak kültürü temel eğitimlerinin uzman kadrolarca oluşturularak öğrencilere gösterilmesi gerekmektedir. Gastronomi bölümünün gereken düzeye getirilmesine kadar geçen sürede yeni ve niteliksiz bölümlerin açılmasına izin verilmemelidir. Uygulama dersleri için ekipman, malzeme ve mutfak alanlarının yeterliliği belirli standartlara bağlanmalıdır. Devlet üniversitelerinde bu standartlar devlet tarafından karşılanmalıdır. Eğitim bakımından ise Türk mutfak kültürü vb. temel nitelikte önemli dersleri bu bölümlerden yetişmiş akademisyenlerin vermesi sağlanmalıdır. Gastronomi bölümünün yeni olması bu konuda bir engel oluşturmamalıdır. Turizm ve Gıda bilimi arasında bulunduğu düşünülen gastronomi bölümü, esasen her ikisini de kapsayan bir özelliكتedir. Kapsadığı alanların uzmanı akademisyenlerin yanında, gastronomiye giriş, Türk mutfak kültürü, yöresel yemekler, Anadolu mutfağı vb. belirleyici dersleri Gastronomi bölümünden mezun akademisyenlerin vermesi sağlanmalıdır.

Cumhuriyetin bir asırlık birikiminin ikinci asır için değerlendirilmesi ve öz değerlere dönerek oluşturulacak olan stratejiler için yol gösterici olması gerekmektedir.

³⁰ Barış Demirci, Gizem Sultan Sarıkaya, & Ersan Erol, “Türkiye’de Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitiminin Değerlendirilmesi.” *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, (2020), C 4, S 4, s. 3311-3324.

KAYNAKÇA

Akman, S., & Erbil, K. (2018). Modern Yaşamın Sanayi Devrimi İle Birlikte Mutfakta Kadına Etkileri, **Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi**, C 6, S 86, s. 284-292.

Akşit, E. (2005), **Kızların Sessizliği: Kız Enstitülerinin Uzun Tarihi**. İstanbul: İletişim Yayınları.

Altın, H. (2013), **II. Meşrutiyet Devri Pedagoglarından Sabri Cemil Ve Amelî Fenn-İ Tedris'i**. **Turkish Studies**, C 8, S 2, s.19-35.

Arıç, A. (2014), **Türkiye' de Kız Enstitüleri: Gelenekten Geleceğe. Hacettepe Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi**, S 20, s.193-215.

Aslan, E. (2011), Osmanlı'nın "Mekاتب-i ibdidaie"sinden Türkiye Cumhuriyeti'nin "İlk Mektepler"ine Geçişte Tarih Programlarında Değişim, **Ankara Üniversitesi Türk İnkılâp Tarihi Enstitüsü Atatürk Yolu Dergisi**, S 48, s.749-777.

Aymankuy, Y., & Demirbulat, Ö. (2017). **Türkiye'de Lisans Düzeyindeki Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Programlarının Durum Analizi. Gastronomi Üzerine Araştırmalar**, s. 223-236. Balıkesir: Detay Yayıncılık.

Bardakçı, M. (2022). **Atatürk' ün Mutfağı**, İstanbul: Turkuvaz Haberleşme ve Yayın A.Ş.

Çağlayan, A, (2022, Mayıs). **Meşrutiyet Döneminde Kızlar İçin Yazılan Ahlak Kitaplarının Eğitim Açısından İncelenmesi**, Yüksek Lisans Tezi. İstanbul: T.C. İstanbul Sabahattin Zaim Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü.

Demir, M, (2017). Tanzimat' tan Cumhuriyet' in İlk Yıllarına Türkiye' de Ev Kadınlarının Eğitimi: İdare-i Beytiye. **Tarih Kültür ve Sanat Araştırmaları E- Dergisi**, C 4, S 1, s. 108-120.

Demir, M, (2020). Erken Cumhuriyet Döneminde Mesleki ve Teknik Okulların Sergi Düzenleme Geleneği: 1938 Yılı Kız Enstitüleri ve Sanat Okulları Sergi Örneği. **Tarih ve Günce**, S 7, s. 169-196.

Demirci, B., Sarıkaya, G., & Erol, E. (2020). Türkiye' de Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitiminin Değerlendirilmesi. **Türk Turizm Araştırmaları Dergisi**, C 4, S 4, s. 3311-3324.

Devlet Arşivleri, (1962). İngiliz Lilian Baker ile Alman Palo Berndt'in Ankara Otelcilik Okulu uzmanlığında çalıştırılmaları. 6. Kararname. Ankara, Çankaya, Türkiye.

Devlet Arşivleri, (1992). Turizm Bakanlığına bağlı turizm eğitim merkezi müdürlükleri ile Turizm Aşçılık Eğitim Merkezi Müdürlüğünün Kurulması. 92/3541 Sayılı Karar. Ankara, Çankaya, Türkiye.

Esen, S., & Akandere, O. (2021). **Çağdaş Türkiye Taarihi Araştırmaları Dergisi**, C 21, S 43, s. 807-847.

Girgin, G. K., & Demir, Ö. (2023). Türkiye'deki Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Eğitimine Genel Bir Bakış. **Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel**, C 6, S 1, s. 266-275.

Hakimiyeti Milliyet Gazetesi. (1930, 01 24). Müstakbel Türk Kadınlığına Hitap Eden Bir Müesses: İsmet pş. Kız Enstitüsü. Gazete Yazısı. İstanbul, Türkiye: Hakimiyeti Milliye.

Halıcı, N. (2009), **Türk Mutfağı, Konya**: Oğalak Yayınları.

İleri, T. (2019), "Cumhuriyet Dönemi Eğitim Politikaları Bağlamında Kız Enstitüleri' nin Türk Modernleşmesindeki Yeri ve Önemi", **Atatürk Yolu Dergisi**, C 16, S 65, s. 193-226.

Koç, E. (2022), Cumhuriyetin İlk Yıllarında Trabzon Kız Enstitüsü ve Faaliyetleri, **CTAD**, C 18, S 36, s. 1101-1139.

Öney, H. (2016), "Gastronomi Eğitimi Üzerine Bir Değerlendirme", **Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi**, S 35, s. 193-203.

Samancı, Ö. (2020), "Osmanlı ve Cumhuriyet Dönemlerinde Yemek Kitapları", **Turizm Araştırmaları Dergisi**, C 31, S 2, s. 205-210.

Sevim, B., & Görkem, O. (2016). "Gastronomi eğitiminde Geç mi Kalındı Acele mi Ediliyor?" ,**Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi**, C 15 S 58, s. 977-988.

Son Posta Gazetesi, (1938, 05 22). Kız Enstitüleri ve Sağat Okulları Sergisi Açıldı. Gazete Haberi. İzmir, Türkiye: Son Posta.

Soydan, A. (2000), Kadın Kimliğinin Oluşması Çerçevesinde Mesleki Teknik Eğitim (Cumhuriyet İdeolojisinin Kuruluş Sürecinde Kız Enstitüleri-1923-1940-). **Conference of the International Association for Feminist Economics**, s. 269-287. İstanbul: Boğaziçi Üniversitesi.

CUMHURİYET DÖNEMİ GASTRONOMİ EĞİTİMİNİN GELİŞİMİ VE
TÜRK MUTFAĞINA ETKİSİ

TBMM. (1925, 11 01), Atatürk'ün Türkiye Büyük Millet Meclisinin II. Dönem 3. Yasama Yılına Açış Konuşması. Ankara, Çankaya, Türkiye.

Toker, A. (2018), **Türkiye’de Bir İlk: Ankara Otelcilik Okulu (1961-1974), N. Kozak içinde, Dünden Bugüne Türkiye’de Turizm Kurumlar, Kuruluşlar, Turizm Bölgeleri ve Meslekler**, C 10, s. 565. İstanbul: Yıkılmazlar Basın Yayın Promosyon ve Kağıt San. Tic. Ltd. Şti.

Tüylüoğlu, T. (2003), **Türkiye’ de Turizm Eğitiminin Niteliği**. Yüksek Lisans Tezi. Ankara: T.C. Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Halkla İlişkiler ve Tanıtım Anabilim Dalı.

Üzülmez, M. (2021), **Gastronomi ve Eğitim. O. Güler, G. Akdağ, & A. Kale içinde, Disiplinlerarası Bakış Açısıyla Gastronomi Kavramlar, Araştırmalar ve Çalışma Önerileri**, Ankara: Detay Yayıncılık.

Yaşar, F. (2019). **Geç Dönem Osmanlı Kız Mekteplerinde Fennî Ev İdaresi Eğitimi: Müfredat ve Ders Kitapları**, *Türkiyat Mecmuası*, C 29 S 2, s. 591-620.

Yılmaz, G. (2019). "Türkiye' de Ortaöğretim ve yükseköğretim Düzeyindeki Gastronomi Eğitiminin Değerlendirilmesi", **Turizm Akademik Dergisi**, C 6 S 1, s. 229-248.

YÖK. (2022). Yök Meslek Atlası. Ağustos 2023 tarihinde yok.gov.tr: https://yokatlas.yok.gov.tr/meslek-lisans.php?b=19024#cmeslek_4 adresinden alındı.