



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

*Osman GÜLDEMİR^a , Erhan AKARÇAY^b 

^a Anadolu University, Vocational School of Eskişehir, Cookery Department, Eskişehir/Turkey

^b Anadolu University, Faculty of Letters, Department of Sociology, Eskişehir/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 21.02.2020

Kabul Tarihi: 17.04.2020

Anahtar Kelimeler

Meslekler sosyolojisi

Mesleki kuşak

Alaylı ve eğitilmiş aşçılar

Aşçılık

Öz

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

Keywords

Sociology of professions

Professional generation

Untutored and trained chefs

Cookery

Abstract

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

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar

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

DOI: 10.21325/jotags.2020.586

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