



## RAPOR ÖZETİ TÜRK YEMEK SANATI VE TÜRK MUTFAK SANATLARI

'Gastronomi' kelimesi Türk mutfağına musallat edilmiştir. Bu kelimeyi ortadan bölmek suretiyle söz konusu kelimenin ardına aklınıza gelebilecek her kelime koyulmaktadır.

Bu kelime (GASTRO-GASTRONOMİ) hangi şekilde olursa olsun bizler Türk mutfağının tanıtımını veya reklamını kendi dilimizde Yunanca kökenli bir kelime ile asla yapamayız.

Gastronomi kelimesi yerine "Yemek Sanatı"- "Mutfak Sanatları" terimleri kullanılmalıdır. Bu konuda asla taviz verilmemelidir.

İngilizce olarak da uluslararası alanda "Turkish Culinary Arts" demek yüksek faya vardır. Bu anlamda da Türkçe karşılık olarak kesinlikle, Türk mutfak sanatları (Türk yemek sanatları) ifadeleri kullanılmalıdır.

Söz konusu kelimenin sonuna şehir ismi ekleyip 'Gastro' kelimesi ile yeni şehir isimleri türetilmemelidir. Bizim Gazi, Şanlı, Kahraman isimli şehirlerimizin bu unvanları yerine 'Gastro' kelimesi asla konulamaz. Bu isimlerle düzenlenen etkinliklerde yerli yabancı herkese 'Gastro' ile başlayan şehir adı ile tanıtım kesinlikle yapılamaz.

### **Konuyla ilgili yanlış ve olumsuz örnekler;**

Gastro-Antep / Gastro-Antalya / Gastro-Maraş / Gastro-sekreter / Gastro-spiker / Gastro-anlatıcı / Gastro-sunucu / Gastro-yorumcu / Gastro-eleştirmen / Gastro-analizci / Gastro-showman / Gastro-diplomat / Gastro-yazar / Gastro-haberci / Gastro-mühendis / Gastro-asistan / Gastro-organizatör / Gastro-pathy / Gastro-pat / Gastrolog / Gastro-arkeolog / Gastro-tarihçi / Gastro-intestinal / Gastro-doktor /

'Gastro' kök olarak mide-göbek-bağırsak gibi anlamlara gelmektedir. Yukarıdaki ifadelerin başına bu anlamları koyarak duruma bakmamız herkes tarafından aydınlatıcı olacaktır.

Dilimize mutfak sanatları alanında sözde yerleşmiş olan ve bu duruma karşı olarak hiç bir çaba göstermediğimiz 'Gastronomi' kelimesi Gastrologia - Gastronomia kelimesinden gelen Yunanca kökenli bir kelimedir. Fransızca'da ise Gastronomie olan kelime, İngilizce de Gastrology'dir. 19. yüzyıldan sonra ise İngilizcede "Gastronomy" olarak bilinir.

Akademik anlamda gelecekte Türk mutfağı adına oluşturacağımız tarihsel verilere dayalı Türk mutfak yazınlarımızın (literatürümüzün) selameti için bu konu büyük önem arz etmektedir.

Başkaca önemli birçok konuda Türk mutfağının elini güçlendirmek için bu kelimeyi mutfak sanatlarımızın sözlüğünden çıkartmak suretiyle söküp atmalıyız. Bizden sonra gelecek olanlara tamamen kadim değerlerimize göre eserler bırakabilmek anlamında da bu konuların önemi Türk mutfak sanatlarını yüceltmek isteyen her birimiz için hayattır.

Bu konularda beraberce kamu spotları oluşturmalıyız. Bunu bir kampanya ve seferberlik olarak ilan ederek camiamıza anlatmalıyız. 19 Ekim 2020 tarihinde olduğu gibi bu konuda Türk mutfağı için başlattığımız süresiz bir seferberlik Türk mutfağı diyen herkes tarafından desteklenmelidir.

Bu çerçevede bu çalışmalar sloganlarla herkese anlatmalıdır. Hep birlikte el ele vererek; Türk mutfağının istikbali için Türk mutfak sanatları diyorum ve ülke mutfağıma sahip çıkıyorum demeliyiz.

Her anlamda aynı amaca hizmet edecek şekilde bu konuyla ilgili kampanyalar düzenleyerek toplumumuzda bilinçlendirme çalışmalarını birlik olarak yapmalıyız. Bu konularda çalışmalar yapmaya tüm insanları teşvik etmeliyiz.

Tamamen Türk mutfağının fayda ve yararını gözeterek oluşturduğumuz tezler için tüm Dünya çapında elimizi güçlendirecek tarzda adımlar atmalıyız.

Dünya Türk mutfağı akademisi olarak bu konularda var olan politikalarımızın üzerine başka politikalar geliştirmemiz ve bunları hem yurt içinde hem de küresel anlamda uygulamalıyız.

'Gastro' veya 'Gastronomi' kelimesiyle ilgili bizde olduğu gibi böylesi abartı bir düşünce Amerika genelinde ya da Dünya mutfak sanatları tarihinde asla olmamıştır. Bu yüzden Dünyayı takip ederek bazı çalışmaları Türk mutfağına zarar vermeyecek şekilde yapmalıyız.

**Bizlere bahsettiğimiz konularda hem yurt içinde hem de küresel anlamda ve dahi her alanda fayda sağlayacak olan etkinlik isimlerine örnekler;**

- "Malatya Mutfak Sanatları Şenlikleri" (Malatya Culinary Arts Festivities)
- "Malatya Yöresel Yemek Sanatları Etkinlikleri" (Malatya Local Culinary Arts Events)
- "Malatya Geleneksel Yemek Sanatları Etkinlikleri" (Malatya Traditional Culinary Arts Events)
- "Malatya'nın Yöresel lezzetleri" (Local Tastes of Malatya)
- "Malatya Yöresel Yemek Bayramı" (Malatya Local Food Festival) gibi...

Bu örneklerdeki terimleri kullanarak yapılacak organizasyonlar Türk mutfağına ve kültürüne hem yurt içinde hem de yurt dışında büyük katkı sağlar.

Etimolojisi Yunanca olan bir kelimeyi neredeyse her yerde ilgili ilgisiz kullanarak yapılmaya çalışılanları asla mazur görmemeliyiz. Uluslararası alanda Türk mutfağını kendi dilinde yabancı kelimelerin ve terimlerin gölgesinde bırakarak oluşturulmak istenenleri kabul edebilmemiz asla mümkün değildir.

Yunanca kökenli olan bu kelime mümkün olduğunca farklı dillerde bile olsa bizim Dünya Türk mutfağı akademisi olarak oluşturduğumuz Türk mutfak sanatları literatürümüzde kesinlikle yer almayacaktır.

Türkiye'de tanınmış bazı şeflerle oluşturulan birtakım toplantılarda burada ifade ettiğimiz konularda ağırlığını koyabilecek tarzda meslektaşlarımız olmalıdır. Buralarda böylesi meslektaşlarımızın olmaması bizim sektörümüzde çok önemli bir eksikliklerdir. Yıllarca yerini dolduramadığımız Türk mutfağımızın efsaneleri arasında olan duayen usta şeflerimizin eksikliğini hala çekmekteyiz. Bu konularda Türk mutfağının çıkarlarını kişisel çıkarlarından önde tutan şeflerimizin sayılarının her anlamda artmalıdır. Bizim gibi düşünen gerçek manada çok değerli şeflerimizin önlerinin her anlamda açılması gerekmektedir.

İlgili toplantılarda haklı olduğumuz bu ve benzeri konuları cesaretle dile getirebilecek şeflerimiz olmalıdır. Türkiye’de Türk mutfağı konulu düzenlenen panellerde veya etkinliklerde bu şeflerimizden buralarda fikirlerini belirtirlerken Türk mutfağı için kadim kültürümüze bakarak belirtmiş olduğumuz konularda kesin ve net ifadeler kullanmaları gerekmektedir. Buralarda bulunan şefler başkalarının etkisi aldın da kalmak yerine veya tepki çekeceklerini düşünerek var olan şöhretlerinden, işlerinden olacaklarını düşünmek yerine, bazı konularda kişisel menfaatlerinden daha çok Türk mutfağı lehine olarak kesin ve net tavırları sergilemelidirler.

Eğer Türk mutfağımız için bazı konularda bir toplum bilinci uyandıracak isek buna en başta en zor gibi gözükken ancak en basiti olan yerden başlamalıyız. Buda her şeyden önce kullandığımız yabancı kökenli, yunanca kökenli terimleri Türk mutfak sanatları kültürümüzden kesip atmakla, söküp çıkartmakla olur.

‘Gastronomi’- ‘Gastro’ olarak kesilip ardına her türlü eklentilerin gerçekleştirildiği bu kelime maalesef resmî olarak desteklenen bazı etkinliklerde veya okullarımızda verilen bazı derslerde zaman zaman kullanılmaktadır. Yerine göre sektörümüzde ön plana çıkartılmış ve gelecek nesillere özentilik aşıl原因an kişiler tarafından da kullanılmaktadır. Bu kişilere veya tüzel kişiliklere hiç olmaz ise resmi elden bu terimlerin Türkçe karşılığını kullanmaları şartıyla bazı etkinlik izinleri verilmelidir.

Yunanca kökenli bu kelimeleri kullanmada ısrarcı olanlara ise yapmak isteyecekleri etkinliklerde bazı şartlar aranarak izinler verilmelidir. Aksinde ısrarcı olanlar, bu Yunanca kökenli yabancı kelimeyi Türk mutfak kültürüne yerleştirenler, söz konusu kullanımları özendirenler saygıdeğer bürokratlarımızca destek görmemelidir.

Bu konuda değerli bürokrasimiz Kültür ve Turizm eski bakanı Sayın Numan Kurtulmuş beyin de demeçlerini göz ardı etmemelidirler.

Buradaki tüm konular resmi okullarımızdaki eğitim müfredatında da gelecek nesillerimizi bilinçlendirmek adına yer almalıdır. Resmi okullarımızdaki eğitim müfredatları burada yer verilen konulara ilgili olarak Türk mutfağının ve gelecekte Türk mutfağını temsil edecek genç nesillerimizin yararına olacak şekilde düzenlenmelidir.

Bu konulardaki gerekli tüm adımları Türk mutfağı için, gelecek nesillerimiz için atmaya başta tüm saygıdeğer bürokrasimiz, sonrada bu konularda elinden gelen katkıları sağlayabilecek herkes davet edilmelidir. Hep birlikte bu değinmiş olduğumuz konularda çalışmamız, kampanyalar başlatarak sorumluluklar yüklenmemiz Türk mutfağı ve onun istikbali için en öncelikli zorunluluğumuzdur.

Bu rapor söz konusu alanlarda yazılmış olan 9 sayfalık makalenin özetidir. Burada yer alan bütün konular; uluslararası alanda uzun yıllar içerisinde elde edilmiş olan bilgi, birikim, tecrübe, gözlem ve analizler ışığında değerlendirilmiştir. Bu değerlendirmeler yapılırken sadece Türk mutfağının yararı gözetilmiştir. Uzun yıllar içerisinde sadece Türk mutfağının menfaatleri doğrultusunda oluşturulmuş olan bu çalışma Dünya Türk Mutfağı Akademisi önderliğinde kamuoyuna sunulmak için hazırlanmıştır.

## Dünya Türk Mutfağı Akademisi Lideri

Tolgahan Gülyiyen



**Yasal Uyarı:** Eser sahibinin izni olmaksızın sitemiz üzerindeki tüm içeriklerin tamamının veya bir kısmının kötü niyetli kişilerce herhangi bir şekilde çıkar elde etme amaçlı olarak kullanımı uluslararası yasalar çerçevesinde suç teşkil etmektedir. Sitemizde yer alan tüm içeriklerin ve projelerin yasal telif hakları ilgili kanunlar çerçevesinde kurumumuza aittir. Yasalar çerçevesinde yüz kızartıcı suçlar arasında bulunan fikir ve sanat eseri hırsızlığı gibi konularda suç teşkil edecek bir eylemde bulunmadan önce lütfen bu konular ile ilgili olarak [yasal uyarılar](#) kısmını ve bulunduğunuz ülkelerde geçerli olan ilgili konudaki uluslararası yasaları titizlikle okuyunuz.