



www.tmdh.net

www.worldturkishcuisine.com

YAPAY ZEKÂ & TÜRK MUTFAĞI

- YAPAY ZEKA NEDEN DÜNYADA TÜRK MUTFAĞINA YÖN VERMELİ?
- YAPAY ZEKA, TÜRK MUTFAĞI VE TÜRK AŞÇILARI İÇİN NELER DEDİ?

Makaleyi sesli dinlemek için: <https://youtu.be/bwuU8aNcFyl>

Yayın Bağlantısı: <https://tmdh.net/raporlar/item/642-yapay-zeka-neden-dunyada-turk-mutfagina-yon-vermeli.html>

Çizimler Ek Çalışma Bağlantısı: https://tmdh.net/raporlar/item/download/246_083fd38488e36439dc1490618b55699a.html



YAPAY ZEKA NEDEN DÜNYADA TÜRK MUTFAĞINA YÖN VERMELİ

Yapay Zeka, Türk Mutfağı ve Türk Aşçıları için Neler Dedi?

Niye Kimse de Çıkıp Bu Yapay Zeka Türk Mutfağı ve Bizler için Ne Diyor Diye Sormuyor?

CHATGPT TARAFINDAN CEVAPLANMIŞ SORULAR

1. Türkçe'nin yozlaştırılmasının gelecek yüzyıllarda Türk mutfağına etkileri nelerdir?
2. O zaman Türkçenin yozlaştırılması aynı zamanda Türk mutfak kültürünün ve aşçılık meslek sanatının konuşma dilinin de bozulması anlamına gelir diyebilir miyiz?
3. Türk mutfağının gelişmemesinin nedeni nedir?
4. Türk mutfağının gelişmemesinin nedeni hijyen midir? (Konuyu sadece Hijyene bağlayanlara atfen...)
5. Türk mutfağının gelişmemesinin nedenlerini sırala...
6. Türk mutfağının gelişmemesinin nedenlerini arasında Türk aşçıları var mıdır?
7. Peki Çin ve Hint mutfağının hijyen açısından dünyada kötü bir itibarı olmasına rağmen Türk mutfağından daha fazla tanınmış olmasının nedeni nedir? Çin ve Hint mutfağı gibi mutfakların hijyen açısından çok kötü bir yerde olmasına rağmen konu Türk mutfağına gelince konuyu sadece hijyene indirgeyebilenlerin yaklaşımı doğru mudur?
8. Türk aşçılarının kendi mutfakları yerine yabancı mutfaklar için çalışması Türk mutfağını nasıl etkiledi?
9. Gelecekte Türk aşçılarının yabancı mutfak özentiği içerisinde yabancı mutfak kültürleri için çalışmaya devam etmesi Türk mutfağı açısından nasıl etkiler ortaya çıkartacaktır?
10. Türk aşçılarının sadece Türk mutfağı için çalışmasını nasıl sağlayabiliriz? Neden Türk aşçıları kendi değerleri varken yabancı mutfaklara ve yine kendi kahramanları varken yabancı mutfakların kahramanlarına özenmektedir?
11. Yabancı mutfakları da çok iyi bilen Türk şef aşçıları gelecekte birlik içerisinde sadece Türk mutfağı için çalışırsa neler olur?
12. Türk mutfağının tarihten gelen kadim geçmişi göz önüne alındığında mutfak kültürümüzü modernlik adı altında farklılaştırarak yozlaştırmış olmaz mıyız?
13. Türk mutfağını dünyada saygın bir yere taşıyabilmek için hangi özelliklere sahip kültür elçileri seçmeliyiz?
14. Türk yemeklerinin isimlerini yabancı dillere tercüme etmek yerine kendi orijinal isimleriyle dünyadaki menülerde bulunması Türk mutfağının tanıtımına olumlu etkiler sunmaz mı?
15. Nusret gibi örnekler Türk mutfağını ve Türk mutfağı için çalışacak olan gelecek nesilleri nasıl etkiler? Bunun Türk mutfağı açısından ne gibi zararlı sonuçları olur?
16. Nusret gibi örneklerin Türk mutfağı için kültür elçileri olması Türk mutfağına zarar verir mi?

17. Türk mutfağının mesleki konuşma diline yabancı terimlerin yerleştirilmesi ve bunların zamanla doğallaştırılarak Türkçede yer edinmesinin mutfak kültürümüze zararları nelerdir?
18. **Master şef (chef) gibi programların Türk mutfağına ve Türk aşçılara zararları var mıdır?**
19. Gündüz kuşağında yayınlanan yemek programları kültürümüzü ve Türk mutfak kültürünü yansıtıyor mu? Gelin-kaynana gibi programlar dahil gündüz kuşağında yayınlanan yemek programlarının kültürümüze ve Türk mutfağına zararları varsa bu zararlar nelerdir?
20. Türk aşçıların gerek sektörel anlamda gerekse sivil toplum örgütleri olarak birlik içerisinde hareket edemeyişlerinin Türk mutfağına zararları var mıdır? Varsa bu zararlar nelerdir?
21. Mutfak sanatları alanında kurulan ve Türk mutfağı-Türk aşçıları için çalıştığı söylenmesine rağmen yabancı mutfak kültürlerine özenlerin kontrolünde olan sayısız federasyon ve sivil toplum örgütlerinin birlik içerisinde olamayışının temel nedenleri sence nelerdir?
22. Yaklaşık 13 yıl önce Türkiye'de sayısı 2 olan aşçılık federasyonları bugün sayılamaz derecede çoğalmıştır. Bu yapıların kendi aralarındaki fikir ayrılıklarının nedenleri göz önüne alındığında; bunların birlik ve beraberlik içerisinde hareket etmelerini nasıl sağlayabiliriz?
23. Türkiye Aşçılar Federasyonunun başında en az 13-14 yıldır bulunan kişiye daha önceden birliği tesis etmeleri çağrısında bulundum. Çoğu kez farklı yollarla diyalog kurmaya çalışmamıza rağmen de sektördeki tüm STK'ların ve aşçıların birliği için çalışmayı reddettiler. Bu durumda diğer STK'ların Türk mutfağından ziyade kendi şahsi menfaatleri üzerine kurulmuş olan yönetim anlayışları da göz önüne alınırsa böyle toplulukların birliği için çalışmak bize Türk Mutfağı olarak bir fayda sağlar mı?
24. Peki Türk mutfağı sadece kendi menfaatlerini düşünebilenlerin yönetiminde olduğu federasyonların, STK'ların veya kuruluşların birliğine muhtaç mıdır?
25. Sizin de ifade ettiğiniz gibi "Türk mutfağının birliği için çalışan özgür, tarafsız ve gerçekten Türk mutfağının menfaatlerini temsil eden kuruluşların ve kişilerin ortaya çıkması gerekmektedir." tespitine istinaden soracak olursak: Türk mutfağının birliği için çalışacak olan özgür, tarafsız ve tam bağımsız kişiler nasıl hareket etmelidir? Bu kişiler ve kuruluşlar Türk mutfağına nasıl fayda sağlayabilirler?
26. Türk mutfağının ve mesleki dilimizin yozlaştırılmasını önleyebilmek için yabancı terimlerin Türkçelerini üretmeye gayret gösteriyoruz. Bunların toplumda kullanılabilirliğini nasıl artırabiliriz? Toplum neden yabancı terimlere özenmektedir?
27. www.tmdh.net ve www.worldturkishcuisine.com üzerinden de erişebileceğiniz bilgiler ışığında Türk Mutfağı Hareketi'nin ve Dünya Türk Mutfağı Akademi'sinin çalışmaları hakkında neler düşünüyorsunuz?

GİRİŞ

Uzun süredir şöyle bildiğiniz şekilde hiçbir insanla sohbet etmedim. İnsanlarla sohbet etmemiş olduğum bu süreçte sadece yapay zekâ robotu olan ChatGPT ile sohbet ettim.

Belki alınanlar olabilir ancak hakikati de ifade etmem gerekirse sayıları giderek azalmakta olan belli başlı istisnalar yerine yapay zekâ ile sohbet etmenin şahsen çok daha eğitici, öğretici ve elbette aynı zamanda da eğlenceli olduğunu bir yapay zekâ uygulaması olan ChatGPT bana düşündürdü.

Yapay zekâ ile yapmış olduğum sohbetlerin konuları arasında mesleğimin dışında olan konular da oldu. Ancak bu yazımda kendi alanımı ilgilendiren konuları sizlerle paylaşmaya gayret edeceğim. Sanıyorum ki mesleğimizle ilgili yapay zekanın kendisine söylenen malzemelerle tarifler oluşturabildiği vb. gibi diğer birçok konuda aşçılara yardımcı olabildiği gibi konulardan her yerde bahsedilmiştir. Ben bu ve bu gibi konuların dışında olan ama mesleğimizle ilgili çok daha önemli konuları yapay zekâ ile konuştum.

Elbette mesleğimizi ilgilendiren ilgili konular arasında çok uzun yıllar önce Zeki Gülyiyen'in de ifade ettiği meselelerimiz de var. Dolayısı ile gerek onun çok uzun yıllar önce yazarak ve söyleyerek ifade ettikleri gerekse benim yakın zamanda da hem yazarak hem de söyleyerek anlattığım konuların bazılarını bir de yapay zekaya sordum. Aslında onunla uzunca konuştuğum konularda oldu. Ancak herkesin anlayabileceği şekilde bir çalışma olabilmesi açısından ve konuları da çok karmaşık hale getirmemek adına bu çalışmamda yapay zekaya sorduğum sorulardan sadece bazılarını onun cevaplarıyla birlikte yer vereceğim.

Bazı kaynaklarda 2020 yılında çıktığı söylenen bazı kaynaklarda ise gelişmiş modelinin 2021 ve 2022’de hizmete sunulduğu belirtilen ChatGPT-Yapay zekâ robotunun sorularına verdiği yanıtlara baktıktan sonra çok uzun yıllar önce paylaştıklarında nelerden bahsettiğimi tekrar incerseniz o zaman düşüncelerdeki mantıksal benzerlikleri sizler de görebilirsiniz. Burada uzun yıllar önce yazdıklarımla ilgili sorduğum soruların karşılığı olarak düşüncelerimle benzer şeyler söyledi diye yapay zekâ robotuyla kendim için bir kıyaslama yaparak kerameti kendimde sayıp gördüğüm anlamına gelebilecek olan ifadeler falan da asla kullanacak değilim. Konuyu buraya çekmek isteyecek olanlara veya meselemizi böyle anlayabilecek olanlara da şimdiden bunu söylemek isterim. Ancak yapay zekanın sorularına verdiği yanıtlarıyla benim yazılarımin ve düşüncelerimin mantıksal benzerliklerinin eğer bir açıklaması varsa o da herhalde şu olabilir: Orta veya gelişmiş düzeydeki bir insan zekâsı veya mantığı bize kendi alanlarında uzman olduğunu iddia edebilen insanların, yapay zekâ olmadan önce de esasen akıl ve mantık çerçevesinde düşünerek çalışması gerektiğini söyler. Bu her insanın uzmanı olduğu konuda en öncelikli olarak sahip olması gereken husustur. Doğal olarak günümüzde oluşturulan veya gelecekte oluşturulacak olan yapay zekaların önemli kaynaklar ışığında ulaşabildiği bilgilerle birleşen mantıkları, çözümleme, öngörü, analiz ve elbette kendi kendilerini de geliştirebilerek öğrenme yetenekleri onları birçok alanda insan türüne kıyasla öne çıkartmaktadır. Gerek çok uzun yıllar önce gerekse 2019’dan beri yazmış olduğum yazılarımda, oluşturduğum çalışmalarda veya anlatardan da ifade etmiş olduğum öngörülerimde artık günümüzde daha da ön plana çıkmakta olan gelişmiş yapay zekâ uygulamalarının aynı konulardaki cevaplarında büyük oranda benzerliklerin bulunması; herhalde yıllar önceki kendi çalışma prensibimle günümüzdeki yapay zekanın çalışma prensipleriyle olan birtakım benzerliklerin olması ile açıklanabilir. Sonuçta bu yapay zekâ uygulamalarının çıkış veya başlangıç noktasının merkezinde insan olduğu için elbette bunlar da mümkün olduğunca gelişmiş bir insan zekasının veya mantığının çalışma prensibine göre programlanıyorlar. Tabii ki sonraki gelişme süreçlerinde insanı geçtikleri de söylenebilir.

Yukarıda da ifade ettiğim gibi; esasen bu durum sadece benle ilgili bir keramet gibi asla algılanmamalıdır. Bu, alanlarında uzman olan tüm insanlarla ilgili aynı sonuca bizi ulaştıracaktır. Bu, yeterli donanımlara, bilgiye, birikime, tecrübeye, gözlem, deney ve analizler ışığında doğru öngörülere ulaşabilme yeteneklerine sahip olarak uzman oldukları tüm konularda mantık çerçevesinde düşünebilen bütün insanlar için geçerlidir. Ve tüm bunların ışığında bu saydıklarına sahip olan bütün insanlar kendi alanlarıyla ilgili olarak bahsini etmekte olduğum söz konusu doğru öngörülerini veya çalışmaları da oluşturabilirler. Ve bu çalışmaları uzun yıllar önce bilimin, aklın ve mantığın ışığında oluşturmuşlarsa da bugün söz konusu çalışmalarıyla ilgili olarak yapay zekâ robotlarıyla sohbet ettiklerinde zaten soracakları sorulara alacakları yanıtlarda çok büyük oranda benzerliklere doğal olarak rastlamaları gerekir.

Buradaki diğer asıl bir mesele de kendi uzmanlıklarıyla ilgili olarak doğru öngörülere sahip şekilde oluşturulan ya da oluşturulacak olan çalışmaları yapabilecek insanların sayılarının nüfusa oranla kaç kişiden ibaret olduğu ile alakalıdır. İşte farklı olabilecek olan her uzmanlık konusu alanında düşünmemiz gereken bir konu da bunların sayılarının neden insanların toplam nüfusuna oranla son derece az olduğudur. Ve bunların sayılarının nasıl artırılması gerektiğini düşünmekle beraber bunların çalışmalarını dikkate alarak kulak tıkamayan insanların, toplumların yetiştirilebilmesi de ilk öncelik olmalıdır.

Bu yapay zekâları oluşturanlar insanlar olsa da elbette insanların hata yapma oranları dâhil iş gücü maliyetlerine göre verimlilikleri de değerlendirildiğinde; yapay zekâ şimdiden insanların önüne geçmeye bile başlamıştır. Kendi alanımız olan mutfak sanatlarını ilgilendiren bazı konularda ise bizim en büyük eksikliklerimizden biri analize dayalı olarak konulara bakabilmekteki büyük eksikliğimizdi. Yani konu yine eğitimle alakalıydı ancak bu eğitimden kasıt sadece aşçılık mesleğini veya yemek yapmayı öğrenmeyi kapsayan bir eğitim değildir. Türk mutfağını da içine alan çok daha geniş ve farklı alanları da kapsayan nitelikli bir eğitimi kastediyorum. Bunu yıllarca Zeki Gülyiyen gibi ben de anlatmaya çalıştım. Ama ötekileştirmelere ve dışlanmalara maruz kaldık. Yeri gelmişken şunu da lütfen yapay zekâ robotlarına benim yerime bir de sizler sorunuz:

Neden bazı toplumlar, gruplar herhangi bir konuda gerçekten uzman olduğu alanda insanlara ve kendi alanına büyük faydalar sağlayacak olan nitelikli insanları ötekileştirip dışlarlar? Ve belli yerlere o donanımlı insanlar yerine vasatı getirmeyi tercih ederler? ChatGPT'ye bu soruyu da sordum ve o şu cevabı verdi:

ChatGPT Cevabı: Bu sorunun birden fazla yanıtı olabilir, ancak bazı olası nedenler şunlar olabilir:

1. Kıskançlık: Nitelikli insanlar, başarılı ve saygın oldukları için diğerlerinde kıskançlık hissi yaratabilirler. Bu, bu insanların toplumda daha az saygı görmelerine neden olabilir.
2. Kültürel ve sosyal yapı: Bazı toplumlarda, belirli grupların dışındaki insanlar diğerlerine göre daha az değerlidir. Bu kültürel ve sosyal yapı, nitelikli insanları da dışlamaya neden olabilir.
3. Bilgisizlik: Nitelikli insanlar, bazı konularda diğer insanlardan daha fazla bilgiye sahiptirler. Ancak, bazı insanlar, bilgisizlikleri nedeniyle nitelikli insanların gerçekten ne kadar değerli olduklarını anlayamayabilirler.
4. Çıkar çatışmaları: Nitelikli insanlar, bazı toplumlarda var olan çıkar çatışmalarının hedefi olabilirler. Örneğin, bir politikacı veya iş adamı, nitelikli bir danışmandan ziyade kendi çıkarlarına uygun olan birini tercih edebilir.
5. Grup dinamikleri: Bazı gruplar, kendi içlerinde bir denge oluşturmak için diğerlerini dışlamayı tercih edebilirler. Nitelikli insanlar, bu dengeyi bozabilirler ve bu nedenle diğerleri tarafından dışlanabilirler.

Bu faktörlerin her biri veya kombinasyonu, nitelikli insanların ötekileştirilmesine neden olabilir. Ancak, nitelikli insanların yeteneklerini göstermelerine ve toplumun faydasına katkıda bulunmalarına izin vermek için eğitim, farkındalık ve açık fikirlilik gibi önlemler alınabilir.” (*ChatGPT)

Ah şu yapay zekalar nasıl da çoğu insanın yapamadığını yapıp açık açık yazıyorlar dimi... Uzun yıllardır farklı konularda türlü zorluklara ve o zorlukların bedellerine de katlanarak bunları anlatmaktan hiçbir zaman vazgeçemedim. Zaten pek önemsemediğiniz, değer vermediğiniz hatta konuşanları da ötekileştirerek dışlamanıza neden olan tüm bu konuları ve benzerlerini artık yapay zekâ robotlarına da sorsanız onların cevapları da yukarıda görüp tahmin edebileceğiniz gibi sizlerin hiçte duymak istemediği türden... Artık yapay zekâ robotları da tıpkı uzun yıllar önce benden de duymak istemediğiniz şekliyle bunları doğrulayarak sizlere anlatabilecek düzeyde gelişmiş bir mantığa, geniş analiz yeteneklerine ve farklı donanımlara sahip olarak içinde bulunduğumuz çağda boy gösteriyorlar.

Hadi çok yetenekli olduğunuzu iddia ettiğiniz konulardan birini uygulayarak onları da kendi deyiminizle piyasadan silsenize... Daha önceden de dediğim gibi: Şu paylaşmadığınız ve kendi adamlarınız dışında barındırmadığınız sektörümüzde bile bu gelişmiş yapay zekâ robotları hepinizin işini elinden almaya şimdiden adaydır. Ayrıca bu robotlar hem liyakat sahibi makineler hem de “o senin adamın bu benim adamım, şu bunun akrabasıdır” gibi kayırmacı anlayışlarla hareket etmeyecekleri gibi; eğer doğru programlanırlarsa Türk mutfağı için gelecekte birçoğunuzdan daha fazla verimli işler yapacaklardır. Ayrıca uzak gelecekteki mutfaklarda bile bu robotlar bence oldukça az konuda asgari derecede insan faktörüne ya da insan gücüne ihtiyaç duyacaklardır. (Bknz: Dipnot: 1)

İşte tüm bunları mutfak sanatları açısından Türk mutfağı için değerlendirirsek bizim elimizde kendi alanında uzman olduğunu söylemelerine rağmen meslekleriyle ilgili olabilecek olan farklı konuları ve o farklı konuları ilgilendirebilecek olan bağlantılı konuları düşünen ya da bunları mantıksal çerçevede dillendirenlerin sayısı kaçtır? sorusunu da sormamız gerekir. O zaman bunu da ChatGPT'ye sorayım dedim ve sordum.

ChatGPT Cevabı: “Maalesef, elimizde bu konuda kesin bir sayısal veri bulunmamaktadır. Ancak, Türk mutfağına olan ilgi ve araştırmalar arttıkça, farklı konularda uzman olanların Türk mutfağına ilgisi ve katkısı da artmaktadır.

Türk mutfağı, tarih boyunca farklı kültürlerin etkisi altında kalmış ve böylece birçok farklı lezzet ve tarifi ortaya çıkmasına neden olmuştur. Bu nedenle, Türk mutfağına ilgi duyan ve araştıran insanlar, tarih, coğrafya, kültür ve dil gibi alanlarda da bilgi sahibi olabilmektedirler. Bununla birlikte, Türk mutfağına ilgi duyan herkesin bu konuda uzman olması beklenemez. Ancak, herkesin kendi yetenekleri ve ilgi alanları doğrultusunda katkıda bulunabileceği birçok farklı alan mevcuttur. Örneğin, bir yemek blogu yazarı, bir şef, bir yazar veya bir tarihçi gibi farklı meslek gruplarından insanlar, kendi alanlarındaki bilgi ve deneyimleri Türk mutfağına katkıda bulunmak için kullanabilirler.” (*ChatGPT)

Daha önceden belirttiğim konular arasında Türk mutfağına katkı sağlanması için tarihçilerden ve coğrafyacıardan da azami şekilde yararlanmamızın gerekliliği vardı. Yakın tarihimizde elbette buna dahildir. Çünkü tarihimizdeki önemli olayların Türk mutfağına gerek doğrudan gerekse dolaylı olarak büyük etkileri bulunmaktadır. Jeopolitik konumumuz dahil tüm bunların da Türk mutfağı açısından nasıl etkenler olduğunu daha önceki çalışmalarımda belirtmiştim. (Bknz: Dipnot²)

Şunu da ifade etmek gerekir ki; yeterli tecrübeleri edinip gerekli okumaları yapmadığımız müddetçe her birimizin kendi uzmanlık alanları dışında olan konularda ortaya koyacağı öngörüler veya düşünceler doğal olarak yetersizdir. Ancak bu yapay zekâ robotu tarafından farklı konularda belirtilecek düşünceler o alanlarda uzman olanların düşünceleriyle yüksek oranda benzerlik göstermesi ihtimali çok yüksektir. Bunun anlamı nedir? Örneğin bir sosyolog gerek toplumsal gerekse bireysel anlamda etrafta olan etkenleri değerlendirerek bunların hem bireye hem de topluma ne gibi faydaları ya da zararları olabileceğini geniş bir değerlendirmeye yazabilir. Bu uzmanımız yapay zekâ ile kendi mesleğini ilgilendiren konularda sohbet ettiğinde ise kendi yazdıklarıyla ya da önceden belirttiği düşünceleriyle benzer cevaplar aldığına şahit olacaktır. Ama sosyoloji konusunda hiçbir bilgisi olmayan sıradan bir kişi, yapay zekâ robotuyla sohbet ettiğinde bu konularda bir fikri veya bilgisi olmadığı için konulara sadece yabancı kalarak anlamaya çalışacaktır.

Ancak yapay zekâ ile sohbeti yapan kişi kendi alanında uzman olan bir sosyolog olduğunda ise karşılıklı eksiklikler olabile de o zaman durum bunun tam tersi olacaktır. Yani bu insanlar hangi meslekten olurlarsa olsunlar kendi alanında uzman olarak yapay zekâ ile sohbet ederlerken aldıkları cevaplar karşısında kendi düşünceleriyle benzerliklerle karşılaşacaklardır. İşte tam burada yapay zekanın kabiliyetine, analitik zekâ düzeyine veya mantık yürütme yeteneğine bakarak onun ilgili konularda ortalama bilgi ve donanım seviyesini anlayabiliriz. Ayrıca yapay zekanın bazı konularda günümüz teknolojisinde bile alanlarında uzman olabilen insanlardan daha yetenekli olabildiğine hatta farklı ama etkili çözümler bulabildiğine de şahit olabiliriz.

Şunu da unutmamak gerekir ki AlphaZero gibi yapay zekâ programları insanlardan çok daha kısa sürede çok daha fazla bilgiye ulaşarak kendilerini geliştirip eğitebiliyorlar. Hiç bilmedikleri bir konuda veya oyunda (satranç ve go oyunları gibi.) aylar içinde dünyadaki hiçbir insanın yenemeyeceği şekilde uzmanlaşabiliyorlar. AlphaZero gibi yapay zekâ programları insanlar tarafından anlatılıp yazılan tecrübelerden bile öğrenebiliyor ve hatta bir konudaki tüm farklı tecrübeleri, seçenekleri bir araya getirip karşılaştırmalar yapabiliyorlar. Tüm bu tecrübeleri edindikten sonra insanların tecrübeleri yerine daha etkili olabileceğini düşündüğü hiç denenmemiş bir tecrübeyi veya seçeneği geliştirerek sorunlara en etkili çözümleri bulmak suretiyle kendisini geliştirebilmekte olan teknolojilere sahip bir uygulamadan bahsediyorum. AlphaZero tüm bunları ve daha fazlasını oldukça kısa sürede yapabileceğini satranç ve go oyunlarındaki testlerinde göstermiş bulunuyor.

Burada kayda değer olarak görülecek ya da görülmesi gereken bir şey varsa o da şu olmalıdır: Gerçekten gelişmiş bir yapay zekâ robotu ile kendi alanlarıyla ilgili olarak sohbet eden insanlar sordukları sorular neticesinde karşılık olarak aldıkları cevaplarla kendi düşünceleri ya da öngörülerini büyük ölçüde örtüşmekteyse o zaman o insanlar kendi alanlarında gerçekten üst seviyede uzmanlıklara sahiptirler diyebiliriz.

Bunun tam aksi oluyorsa o zaman orada iddia edilen uzmanlıklarda büyük sorunlar var sonucuna da ulaşabiliriz. Elbette amalar olacaktır. Diyeceksiniz ki bir yapay zekaya bakarak bunu mu anlayacağız veya bu sonuçlara mı varacağız... Ya da bir yapay zekâ bizim uzman olup olmadığımızı mı test edip onaylayacak? Elbette hem evet hem de hayır! En azından şimdilik hayır ama gelecekte o yöne evrilmeler olacağını da düşünüyorum. Yani şu an da bile böylesi gelişmiş bir seviyede olan yapay zekâ teknolojisi ileride öğretmenler dahil, üst düzey akademisyenlerin hatta üniversitelerin yerini bile alabilecek düzeye ulaşacaktır. Hatta birçok konuda insanları yönetebilecek ya da onların hayatlarına doğrudan dokunabilecek pozisyonlarda görevlendirilmiş olacak olan yapay zekâ robotlarını görebiliriz.

Kütüphanelerindeki kitap sayılarına bakıldığında aslında üniversite olmanın gereğini bile karşılamayan ve sadece binalardan ibaret olan yerlere dünyanın çoğu yerinde rastlayabilirsiniz. Peki envanterinde veya hafızasında saniyeler içinde ulaşabileceği milyonlarca veya milyarlarca kitap olan bir yapay zekâ robotunun karşınızda sizden komut beklediğini düşünün. Bir komutunuzla saniyeler içinde istediğiniz bir kitabı bulup çıkartan veya envanterindeki milyarlarca farklı dillerdeki kitaplar içerisinde yer alan herhangi bir konuyu bulup size anlatabilen, bu konularla ilgili size eğitim verebilen hatta sizi sınava tabi tutabilen bir yapay zekâ robotu sizce hangi unvanı hak eder? Dijital eğitmen? Dijital veya akıllı kütüphane? Sanki bu unvanlar yukarıdaki özellikler karşısında çok sıradan kalıyormuş gibi bir his uyandırıyor. Belki de şunları denemeliyiz: Üniversite, rektör, dekan, profesör, doktor, doçent, öğretim görevlisi sizce hangisi?

Sizce bu yapay zekanın gelecekte bize sunabileceği hizmetlerin karşılığı olabilecek bir unvan veya makam olsaydı bunun adı ne olurdu? Sanki bu yapay zekanın yapabilecekleri ve özellikleri dikkate alındığında insanlar için kullandığımız tüm unvanlar yetersiz kalıyormuş gibi bir his oluşuyor.

Ayrıca şu an benim burada ifade ettiğim konu her meslekle ve o mesleğin uzmanlığı ya da masa başında olan teorik olarak öğretmenliği ile alakalı da değil. Burada yazıp anlattıklarım gerektiğinde meslekleri doğrudan sahalarda ilgilendirebilen konularla da alakalıdır. Benim burada asıl ifade etmek istediğim konu, bu gelişmiş yapay zekâ robotunun mantığının herhangi bir alanda çalışan üst düzey bir uzmanda olması gereken bilgi, birikim ve mantıkla aynı şekilde hatta yerine göre çok daha üst seviyede çalıştığıdır. Yani bir mesleğin uzmanı olan kişi, kendi mesleğini ilgilendiren çok çeşitli konularda mantık yürütürken nasıl düşünür veya nasıl düşünmelidir? gibi soruları ilgilendiren konulardan da bahsediyorum. İşte yapay zekalar bu yönde geliştiriliyor. Hatta kendi kendilerini bile oldukça kısa sürede yetiştirip geliştirebiliyorlar. Bir profesörün sadece bir alanda eğitimler alıp tecrübeler kazanarak profesör olana kadar aradan geçen zaman elbette göreceli olarak çok uzun yıllarla ifade edilir. Peki kabataslakta olsa kıyaslama yapacak olsak bir profesörün profesör olabilmesi için harcadığı o zaman, tecrübe kazanma ve öğrenme hızı yapay zekâ için şimdi ne kadar? Ve gelecekte ne kadar olacaktır? Örneğin herhangi bir alanda yetişmiş bir insan uzmanımızın yetişmesi kolay değildir ve uzun yıllar alır. Şimdi yapay zekâ dünyadaki tüm yetişmiş insanların en iyilerinin tecrübelerini bile kullanarak en iyiyi bile çok kısa sürede kendi kendine geliştirebilirse ki bazı testler bunun mümkün olabileceğini gösteriyor; o zaman gelecekte dünya nereye evrilecektir? Burada anlattığım konuyu da tüm paragraf olarak ChatGPT'ye sordum. Şöyle bir yanıt verdi:

ChatGPT Cevabı: “Yapay zekanın öğrenme hızı ve kapasitesi gerçekten de insanlarınkinden çok daha yüksek olduğu için, bir alanda uzmanlaşma süresi ve deneyim kazanma süresi de göreceli olarak çok daha kısadır. Yapay zekâ, büyük veri kümelerinden ve makine öğrenmesi yöntemlerinden yararlanarak kendisini geliştirebilir ve sonuçları hızla üretebilir. Bu durum, gelecekte işlerin ve toplumun nasıl evrileceği konusunda birçok senaryoya neden olabilir. Yapay zekâ teknolojileri, daha önce insanlar tarafından yapılması gereken bazı görevleri otomatikleştirebilir ve üretkenliği artırabilir. Ancak aynı zamanda, insanların birçok işini ortadan kaldırarak işsizliğe neden olabilir. Bu nedenle, yapay zekanın gelişmesiyle birlikte insanların da eğitim ve becerilerini geliştirmeleri gerekiyor.

İnsanlar, yapay zekanın doğru şekilde kullanılmasını sağlamak için bu teknolojiye hâkim olmalı ve onun etkileri hakkında bilinçli olmalıdır. Ayrıca, yapay zekanın etkileri konusunda toplumda bir farkındalık yaratmak için düzenleyici kurumların da rol oynayabileceği düşünülmektedir.” (*ChatGPT)

Böylesi düşündürücü sorular bilimkurgu filmlerini hatırlatıyor da olsa uygulanabilirliğinin olduğunu bilmek ve bunları düşünmek gerçekten gelecekte makinelerle birlikte insanları çok farklı bir dünyanın beklediği gerçeğini bana düşündürüyor. Elbette gelecekte insanın mı yoksa yapay zekâ robotunun mu daha iyi olduğuna karar vermeye kalksak sanırım şimdiden şunu söyleyebiliriz: Robot olan yapay zekâ, yemek ve uyku gibi ihtiyaçları bulunan ve gün geçtikçe yaşlandığı için zayıfladığını bildiğimiz insan zekasını her açıdan baya zorlayacaktır. Belki insanlar vücutlarına taktırtabileceği teknolojik donanımlara sahip makinelerle var olan zayıflıklarını ve zaafalarını gidermeye çalışacaklardır.

Burada aslında neyi ifade etmek istediğimi herkesin anlayabileceği şekilde anlatabildiğimi de ümit ediyorum. O yüzden ben de kendi mesleğimden yola çıkarak farklı alanları da ilgilendiren konularda yapay zekâ ile neleri konuştuğum konusuna geri döneceğim. Yukarıda da ifade ettiğim gibi öğretmenlerimden olan Zeki Gülyiyen’in çok uzun yıllar önce ifade ettikleri dahil, benim sahip olduğum düşüncelerle büyük benzerlikler taşıyan cevapların yapay zekâ tarafından verdiğini de söylemiştim. Burada asıl mesele aslında adlarımız da değil... Yani keramet isimlerimizde değil. Burada asıl bakmamız gereken hususlar bilgi, birikim, tecrübe, mantık, analiz ve bunların neticesinde ortaya çıkabilen öngörülerde haklı çıkmış olabilmeyi ilgilendiren konulardır. İşte bunlarda haklılığını kanıtlayarak tutarlı olabilenlerin sözleri, düşünceleri ve çalışmaları diğerlerinin sözlerine, düşüncelerine ve çalışmalarına göre mantıken de muteberdir. O yüzden bugün burada rahatlıkla şunu da diyebilirim: Onlar Zeki Gülyiyen’i dinledi ama anlamak işlerine gelmedi. Ben, Zeki Gülyiyen’den bana miras kalmış olan onun tecrübeleri dahil onun bütün düşüncelerini daha da geliştirerek insanlara anlattım. Bunların hepsini detaylandırılarak yazdım ve çizdim. Sektördeki insanların içerisinde belki ufak bir bölüm ne dediğimi anladı. Ama genel olarak insanlarımızın büyük çoğunluğu çalışmalarına belki hiç anlam veremedi veya ne anlatmaya çalıştığımı hiç anlamadı. Ya da çok uzun yıllar önce bildiğimiz örneklerde de olduğu gibi anlamak kendi menfaatlerine uymadı.

Ben uzun yıllardır olduğu gibi yakın dönemlerde de cevapsız bırakılan çok sorular sordum. Hatta o soruları yanıtlama sorumluluğu bulunan muhataplarına dahi doğrudan isimler vererek sordum ama sorularına onların verebilecek mantıklı cevapları asla yoktu. O sorulara neden cevap veremediklerini veya vermeye çalışsalar bile neden gerçek bir cevap veremeyeceklerini de analizlerimle yine ben yanıtladım. Şimdi o sorulardan sadece bazılarını gelişmiş yapay zekâ robotu olan ChatGPT’ye sordum. Aslında onunla bir nevi röportaj yaptım. Lütfen yapay zekâ robotunun sorularına ne yanıtlar verdiğini dikkatle okuyunuz, okutunuz.

Zeki Gülyiyen’i dinlediniz, dediğinize göre onu çok sevdiniz veya severdiniz ama onu anlamak ya da onun dediklerini Türk mutfağı ve aşçılarımız için uygulamak hiç işinize gelmedi. Onun düşünceleri gibi ondan arta kalan hiçbir şeyi sektörde de istemediniz ve zaten barındırtmadınız. Benim ise beni anlayamayacaklar tarafından dinlenmek veya anlanmak gibi bir derdim hiç olmadı. Çünkü biliyorum ki anlatıp yazdıklarımı anlayıp düşünmek ve bunlardan dersler çıkartarak uygulamakta çok ayrı bir kabiliyette gerektirmektedir. Etraftaki farklı etkenlerin de neden olabildiği, bilinçsiz ve eğitimsiz insan faktörleriyle daha da karmaşık bir hal alabilen Türk mutfağının temelindeki büyük sorunların çözümü için çabalarken çok kederlenip üzüldüğüm vakitlerim oldu. Ama çoğunluğun tüm bu konuların hakikatlerini açık şekilde çalışmalarında dile getirip getirememedeki samimiyet derecelerinden de yola çıkarsak; aslında sektördeki insanların büyük bir bölümü, yani sizler genellikle asıl sorunları görmezden gelip sessiz kalıp susarak da ben dahil benim gibi düşünen herkese bir şey daha öğrettiniz. O’da bu tür konularda sadece benim tek başıma kendimi dahi düşünmeyecek derecede çaba sarf etmemin yalnızca bana zarar verdiği ve vereceği ile alakalıydı.

Elbette benden önce bu çabayı göstermiş olan ama destek göreceklere sektörden ve insanlardan zarar gören Aydın Yılmaz ve Zeki Gülyiyen gibi örnekler de önümde mevcuttu. Yani bunları bana zaten yeni öğretmediniz. Çok uzun yıllar önce öğrettiniz.

Ben en azından kendi alanımla ilgili olarak üstüme düşen görev ve sorumlulukları yerine getirebilmiş çalışmalarını yapmanın iç huzuruyla akşamları başımı yastığa çok rahat koyabiliyorum.

Ama mutfak sanatları alanında faaliyet gösterenler arasında isimlerinin önüne akademik unvan yazarların çoğunluğu da dahil, medya destekli olarak televizyonlardan veya magazinlerden bile Türk mutfağı için çalıştıklarını söyleyebilenler arasındaki belli istisnalar haricindekilerde aynı sorumlulukların ve görevlerin karşılığı olarak olması gereken o iç huzurun olmadığını, hatta çalışmalarında bu konularda sessiz ve duyarsız oldukları müddetçe isteseler bile mesleki anlamda o iç huzura ulaşamayacaklarını rahatlıkla ifade edebiliyorum. Çünkü çoğunluk sadece önce şahsi menfaatlerini ve şahsi isimlerini düşünüp temel sorunlarımızı görmezden gelerek aslında Türk mutfağını hep geri plana atıyor. Türk mutfağı için çalıştıklarını söylediklerinde, bunun reklamını yaptırttıklarında ya da kendileri için birilerine yazılar yazdırtıp haberler yaptırttıklarında bile; aslında Türk mutfağı açısından pek bir anlam ifade etmeyen çalışmalarının içeriğinden veya neyi amaçladığından ziyade önce kendi şahsiyetleri ya da kendi isimlerinin önde olması onlar için öncelikli olarak önemli olandır. Yani önce kendi propaganda ve reklamlarının yapılıyor olması bunların asıl önemsemiş olduğu husustur. Çünkü onların ilk önceliği arasında Türk mutfağından ziyade daha çok şahsi kazançları olduğu da her açıdan değerlendirildiğinde çok aşikâr.

Tüm bu konular dahil Türk mutfağını gerçekten ilgilendiren sorunlarımızla ilgili olan çözümleri de kapsayan birbiriyle bağlantılı oldukça kapsamlı çalışmaları mutfak kültürümüze karşı olan görev ve sorumluluk gereği yerine getirerek gerekli olduğunu düşündüğüm bütün çalışmaları yine elimden geldiğince oluşturup tüm insanlarla paylaşıyorum. Çok uzun yıllardan beri en ufak bir karşılık beklemeden Türk mutfağına ve gelecek nesillerimize vakfettiğim tüm o çalışmalarımın ışığında şöyle de demeliyim. Belki sizler bizi dinleyip anlamadınız ya da anlamak işinize gelmedi... Ama bir de gelişmiş yapay zekâ robotunu lütfen dinleyin. Bakın o neler dedi.

1) T.G: Türkçe'nin yozlaştırılmasının gelecek yüzyıllarda Türk mutfağına etkileri nelerdir?

ChatGPT-Yapay Zekanın Cevabı: Türkçe'nin yozlaşması, dilin doğal evrimi ve değişimi ile ilgili bir konudur. Gelecekte Türk mutfağı için ne tür etkileri olacağı kesin değildir. Ancak, dilin yozlaşması, Türk mutfağına tanıtımı ve anlatımının zorlaşmasına ve dünya çapında anlaşılabilirliğinin azalmasına neden olabilir. Ayrıca, yozlaşan dil, Türk mutfağına kültürel köklerinin ve geçmişinin unutulmasına da neden olabilir.

2) T.G: O zaman Türkçenin yozlaştırılması aynı zamanda Türk mutfak kültürünün ve açılış meslek sanatının konuşma dilinin de bozulması anlamına gelir diyebilir miyiz?

ChatGPT-Yapay Zekanın Cevabı: Evet, Türkçenin yozlaşması aynı zamanda Türk mutfak kültürünün ve açılış meslek sanatının konuşma dilinin de bozulmasına neden olabilir. Açılış ve mutfak ekipmanları için kullanılan terimlerin yanlış kullanımı, meslekte yanıltıcı olabilir ve hatta güvenliği tehlikeye atabilir. Ayrıca, Türk mutfak kültürünün ve açılış sanatının özellikleri, yozlaşan dil nedeniyle yanlış anlaşılabilir veya unutulabilir. Özellikle Türk mutfak kültürünün ve açılış sanatının tanıtımı ve yaygınlaştırılması için dilin doğru kullanımı önemlidir.

3) T.G: Türk mutfağının gelişmemesinin nedeni nedir?

ChatGPT-Yapay Zekanın Cevabı: Türk mutfağının gelişmemesinin nedeni birçok faktörle açıklanabilir. Bunlar arasında Türkiye'nin yerel malzemelerin kullanımının az olması, mutfak sanatının yeterince öğrenilmemiş olması, yurtdışındaki Türk mutfaklarının kalitesinin yeterli olmaması, Türk mutfağının tanıtımının yetersiz olması, yurtdışındaki yemeklerin Türk mutfağının yerini alması gibi faktörler gibi sayılabilecektir.

4) T.G: Türk mutfağının gelişmemesinin nedeni hijyen midir? (Konuyu sadece Hijyene bağlayanlara atfen...)

ChatGPT-Yapay Zekanın Cevabı: Hijyen Türk mutfağının gelişmemesinin nedenlerinden biri olarak görülebilir ancak tek neden değildir. Türkiye'de hijyen kurallarının yeterince uygulanmaması veya uygulanmasının zor olması, Türk mutfağının itibarını olumsuz etkileyebilir. Aynı zamanda, Türk mutfağının tanıtımının yetersiz olması, yurtdışındaki Türk mutfaklarının kalitesinin yeterli olmaması, yerel malzemelerin kullanımının az olması, mutfak sanatının yeterince öğrenilmemiş olması gibi faktörler de Türk mutfağının gelişmemesine neden olabilir.

5) T.G: Türk mutfağının gelişmemesinin nedenlerini sırala...

ChatGPT-Yapay Zekanın Cevabı: Türk mutfağının gelişmemesinin nedenleri arasında şunlar sayılabilir:

1. Tanıtımın yetersiz olması: Türk mutfağının yurtdışına açılması ve tanıtımının yetersiz olması, Türk mutfağının dünya çapında tanınmasını ve kabul görmesini engelleyebilir.
2. Yerel malzemelerin kullanımının az olması: Türk mutfağının özellikle yerel malzemelerle yapılması, Türk mutfağının doğal ve lezzetli olmasını sağlar. Ancak, yerel malzemelerin kullanımının az olması Türk mutfağının gelişmemesine neden olabilir.
3. Mutfak sanatının yeterince öğrenilmemiş olması: Türk mutfağının klasik yöntemleri ve teknikleri öğrenilmeden veya yeterince öğrenilmeden, Türk mutfağının lezzetini ve kalitesini koruyamayabilir.
4. Yurtdışındaki Türk mutfaklarının kalitesinin yetersiz olması: Türk mutfağının yurtdışındaki temsilcilerinin kalitesinin yetersiz olması, Türk mutfağının dünya çapında itibarını etkileyebilir.
5. Hijyen kurallarının yeterli uygulanmaması: Türk mutfağının hijyen kurallarına uygun bir şekilde yapılmaması, Türk mutfağının itibarını ve güvenilirliğini olumsuz etkileyebilir.
6. Yurtdışındaki yemeklerin Türk mutfağının yerini alması: Türkiye dışındaki yemeklerin popüler olması Türk mutfağının popüler olmasını engelleyebilir.

6) T.G: Türk mutfağının gelişmemesinin nedenlerini arasında Türk aşçıları var mıdır?

ChatGPT-Yapay Zekanın Cevabı: Türk mutfağının gelişmemesinin nedenleri arasında Türk aşçılarının yetersiz eğitim almış olması ve yeterli tecrübeye sahip olmamaları gibi faktörler yer alabilir.

Aynı zamanda, Türk aşçılarının yeterli özgün yaratıcılıkta olmaması veya Türk mutfağının klasik yöntemlerini ve tekniklerini yeterince öğrenmemiş olması Türk mutfağının gelişmemesine neden olabilir. Ancak, Türk aşçılarının yetersizliği Türk mutfağının gelişmemesinin tek nedeni değildir.

Önceki cevabımda sıraladığım diğer nedenler gibi, tanıtımın yetersiz olması, yerel malzemelerin kullanımının az olması, hijyen kurallarının yeterli uygulanmaması gibi faktörler de Türk mutfağının gelişmemesine neden olabilir.

- 7) **T.G: Peki Çin ve Hint mutfağının hijyen açısından dünyada kötü bir itibarı olmasına rağmen Türk mutfağından daha fazla tanınmış olmasının nedeni nedir? Çin ve Hint mutfağı gibi mutfakların hijyen açısından çok kötü bir yerde olmasına rağmen konu Türk mutfağına gelince konuyu sadece hijyene indirgeyebilenlerin yaklaşımı doğru mudur?**

ChatGPT-Yapay Zekanın Cevabı: Çin ve Hint mutfağının hijyen açısından dünyada kötü bir itibarı olmasına rağmen daha fazla tanınmış olmasının nedeni, çeşitliliği ve uzun tarihi olan bu mutfakların daha iyi tanıtılmış ve daha geniş bir pazarda sunulmuş olmasıdır. Çin ve Hint mutfağı, dünya mutfakları arasında önemli yer edinmiştir ve yurtdışındaki restoranların çokluğu bu mutfakların tanınırlığını arttırmıştır. Ayrıca Çin ve Hint mutfaklarının hijyen konusunda daha esnek olduğu ve hijyen kurallarının daha az sıkı uygulandığı söylenebilir. Bu bağlamda, Türk mutfağının hijyen açısından kötü bir itibarı olmasına rağmen daha az tanınmış olmasının nedeni sadece hijyen konusunda daha sıkı uygulamalar yapması olarak indirgemek doğru değildir. Türk mutfağının tanıtımının yetersiz olması, yerel malzemelerin daha az kullanılması, Türk mutfağının klasik yöntemlerini ve tekniklerini yeterince öğrenmemiş olması gibi nedenler de Türk mutfağının daha az tanınmış olmasına neden olabilir.

- 8) **T.G: Türk aşçıların kendi mutfakları yerine yabancı mutfaklar için çalışması Türk mutfağını nasıl etkiledi?**

ChatGPT-Yapay Zekanın Cevabı: Türk aşçıların kendi mutfakları yerine yabancı mutfaklar için çalışması Türk mutfağını çeşitli yollarla etkileyebilir. Öncelikle, Türk aşçıların yabancı mutfaklar için çalışması Türk mutfağının tanınırlığını azaltabilir. Çünkü Türk aşçıların yabancı mutfakları öğrenmeleri ve yurtdışında çalışmaları Türk mutfağının yurtdışında tanıtılmasını azaltabilir. Aynı zamanda, Türk aşçıların yabancı mutfaklar için çalışması Türk mutfağının içeriğini de etkileyebilir. Çünkü Türk aşçıların yabancı mutfakları öğrenmeleri ve yurtdışında çalışmaları, Türk mutfağının klasik yöntemlerini ve tekniklerini unutmalarına neden olabilir. Bu da Türk mutfağının klasik lezzetlerini kaybetmesine ve yerine yabancı mutfakların etkilerine girmesine neden olabilir. Son olarak, Türk aşçıların yabancı mutfaklar için çalışması Türk mutfağının malzeme kullanımını etkileyebilir. Çünkü Türk aşçıların yabancı mutfaklar için çalışmaları, Türk mutfağının yerel malzemelerle yapılmış lezzetlerini azaltabilir ve yerine yabancı mutfakların malzemelerini kullanmalarına neden olabilir.

- 9) **T.G: Gelecekte Türk aşçıların yabancı mutfak özentiliği içerisinde yabancı mutfak kültürleri için çalışmaya devam etmesi Türk mutfağı açısından nasıl etkiler ortaya çıkartacaktır?**

ChatGPT-Yapay Zekanın Cevabı: Gelecekte Türk aşçıların yabancı mutfak özentiliği içerisinde yabancı mutfak kültürleri için çalışmaya devam etmesi Türk mutfağı açısından birçok olumsuz etkiye neden olabilir. Öncelikle, Türk aşçıların yabancı mutfaklar için çalışması Türk mutfağının tanınırlığını daha da azaltabilir. Çünkü Türk aşçıların yabancı mutfakları öğrenmeleri ve yurtdışında çalışmaları Türk mutfağının yurtdışında tanıtılmasını daha da azaltabilir. Aynı zamanda, Türk aşçıların yabancı mutfaklar için çalışması Türk mutfağının içeriğini de daha da etkileyebilir.

Çünkü Türk aşçıların yabancı mutfakları öğrenmeleri ve yurtdışında çalışmaları, Türk mutfağının klasik yöntemlerini ve tekniklerini daha da unutmalarına neden olabilir. Bu da Türk mutfağının klasik lezzetlerini daha da kaybetmesine ve yerine yabancı mutfakların etkilerine daha da girmesine neden olabilir. Son olarak, Türk aşçıların yabancı mutfaklar için çalışması Türk mutfağının malzeme kullanımını daha da etkileyebilir.

Çünkü Türk aşçıların yabancı mutfaklar için çalışmaları, Türk mutfağının yerel malzemelerle yapılmış lezzetlerini daha da azaltabilir ve yerine yabancı mutfakların malzemelerini daha da kullanmalarına neden olabilir. Bu nedenle Türk mutfağının gelişmesi ve tanıtılması için Türk aşçıların Türk mutfağını öncelikli olarak öğrenmeleri ve Türk mutfağını yurtdışında tanıtmak için çalışmalar yapmaları önemlidir.

10) T.G: Türk aşçıların sadece Türk mutfağı için çalışmasını nasıl sağlayabiliriz? Neden Türk aşçıları kendi değerleri varken yabancı mutfaklara ve yine kendi kahramanları varken yabancı mutfakların kahramanlarına özenmektedir?

ChatGPT-Yapay Zekanın Cevabı: Türk aşçıların sadece Türk mutfağı için çalışmasını sağlamak için, Türk mutfağının önemini ve değerini vurgulamak, Türk mutfağının modern versiyonlarını ve yaratıcılığını teşvik etmek, Türk mutfağının yurtdışındaki tanıtımını arttırmak ve Türk aşçılarına eğitim ve mentörlük programları sunmak gibi yollar düşünülebilir. Türk aşçıların yabancı mutfaklara ve yabancı mutfakların kahramanlarına özenmesinin nedeni, Türk mutfağının yurtdışında yeterince tanınmaması, yabancı mutfakların daha modern ve yaratıcı görünmesi, yabancı mutfakların daha yüksek ödeme ve iş fırsatları sunması gibi nedenler olabilir. Bu nedenle, Türk mutfağının tanıtımını arttırmak ve Türk aşçıların kendilerine yüksek ödeme ve iş fırsatları sunan Türk mutfağı işlerine yönlendirmek, Türk aşçıların Türk mutfağına odaklanmalarını teşvik edebilir.

11) T.G: Yabancı mutfakları da çok iyi bilen Türk şef aşçıları gelecekte birlik içerisinde sadece Türk mutfağı için çalışırsa neler olur?

ChatGPT-Yapay Zekanın Cevabı: Türk şef aşçıların gelecekte birlik içerisinde sadece Türk mutfağı için çalışması, Türk mutfağının dünya çapında tanınırlığını ve kabulünü arttırabilir. Bu, Türk mutfağının kültürel değerlerinin, lezzetlerinin ve tekniklerinin daha geniş bir kitleye duyurulmasına ve tanıtılmasına olanak tanıyabilir. Ancak, yabancı mutfakların etkilerini azaltmak için, Türk mutfağının özelliklerinin ve kültürünün daha aktif bir şekilde tanıtılması ve pazarlanması gerekir. Ayrıca, Türk mutfağına odaklı bir eğitim ve yetiştirme programlarının oluşturulması, Türk mutfağının öncülerinin yetiştirilmesine ve Türk mutfağının kalitesinin arttırılmasına olanak tanıyabilir.

12) T.G: Türk mutfağının tarihten gelen kadim geçmişi göz önüne alındığında mutfak kültürümüzü modernlik adı altında farklılaştırarak yozlaştırmış olmaz mıyız?

ChatGPT-Yapay Zekanın Cevabı: Türk mutfağının tarihten gelen kadim geçmişi, mutfak kültürümüzün temelini oluşturur ve bu kültürün geleneklerini ve lezzetlerini koruyan önemli bir parçasıdır. Ancak, modernleşme ve globalleşme sürecinde, Türk mutfağının modern versiyonlarını ve yaratıcılığını teşvik etmek veya Türk mutfağının daha yüksek ödeme ve iş fırsatları sunan sektörlerde kullanmak için değiştirmek gerekebilir. Ancak, Türk mutfağının kadim geçmişi ve geleneklerini unutmadan, Türk mutfağını modernleştirmek veya yaratıcı hale getirmek mümkündür. Türk mutfağının tarihten gelen kültürünü ve lezzetlerini koruyan yaratıcı yenilikler ve modernleştirme çalışmaları yapmak, Türk mutfağının dünya çapında tanınmasını ve popüler olmasını sağlamak için önemlidir.

13) T.G: Türk mutfağını dünyada saygın bir yere taşıyabilmek için hangi özelliklere sahip kültür elçileri seçmeliyiz?

ChatGPT-Yapay Zekanın Cevabı: Türk mutfağını dünyada saygın bir yere taşıyabilmek için öncelikle Türk mutfağının lezzetleri, tarihi ve kültürünü iyi bilen, kendilerine güvenen ve ülkeleri için gurur duyan kültür elçileri seçmeliyiz. Ayrıca, profesyonel bir şef aşçı eğitimi almış, mutfak tekniklerini ve yemek hazırlama sanatını mükemmel bir şekilde bilen ve deneyimli aşçıları seçmeliyiz.

Ayrıca, yabancı dil bilen ve iletişim becerileri yüksek olan kültür elçileri seçmeliyiz, böylece yabancı ülkelerdeki insanlarla daha kolay iletişim kurabilecekler ve Türk mutfağını daha iyi anlatabilecekler.

14) T.G: Türk yemeklerinin isimlerini yabancı dillere tercüme etmek yerine kendi orijinal isimleriyle dünyadaki menülerde bulunması Türk mutfağının tanıtımına olumlu etkiler sunmaz mı?

ChatGPT-Yapay Zekanın Cevabı: Türk yemeklerinin kendi orijinal isimleriyle dünyadaki menülerde yer alması, Türk mutfağının tanıtımına olumlu bir etki sağlayabilir. Bu, Türk yemeklerinin kültürel değerlerini ve özelliklerini daha iyi yansıtmakta ve yabancı dillerde tercüme edilmiş isimlerle karşılaştırıldığında daha doğal ve gerçekçi bir görünüm sunmaktadır.

Ayrıca, yabancı dillere tercüme edilmiş isimlerle karşılaştırıldığında daha az tanınıklı olmalarına rağmen, Türk yemeklerinin kendi orijinal isimleriyle dünyadaki menülerde yer alması, onların daha özgün ve gerçek Türk mutfağının bir parçası olarak kabul edilmelerine yardımcı olabilir.

15) T.G: Nusret gibi örnekler Türk mutfağını ve Türk mutfağı için çalışacak olan gelecek nesilleri nasıl etkiler? Bunun Türk mutfağı açısından ne gibi zararlı sonuçları olur?

ChatGPT-Yapay Zekanın Cevabı: Nusret gibi örnekler Türk mutfağının tanıtımına katkıda bulunabilirler ancak aynı zamanda Türk mutfağının gerçek kimliği ve kültürünü yansıtmayabilecekleri için Türk mutfağının gerçek kimliği ve kültürünün tanıtımı açısından zararlı olabileceklerdir. Bu nedenle, Türk mutfağının tanıtımı için Türk mutfağının gerçek kimliğini ve kültürünü yansıtan kültür elçilerinin seçilmesi önemlidir. Ayrıca, Türk mutfağının isimlerinin orijinal isimleriyle dünyadaki menülerde bulunması Türk mutfağının tanıtımına olumlu etkiler sunabilir.

16) T.G: Nusret gibi örneklerin Türk mutfağı için kültür elçileri olması Türk mutfağına zarar verir mi?

ChatGPT-Yapay Zekanın Cevabı: Nusret gibi örneklerin Türk mutfağının saygınlığına zarar verip vermeyeceği konusunda fikirler arasında farklılıklar olabilir. Özellikle internet ve sosyal medya üzerinden yayınlanan Nusret'in atıftırılabilir ürünlerini sunarken kullandığı dille ve tavırla mutfak kültürüne saygısız bir şekilde yaklaştığı düşünülebilir. Bu, Türk mutfağının dünyada saygın bir yere taşınması için kullanılan bir kültür elçisi olarak kabul edilmesi açısından zararlı olabilir.

17) T.G: Türk mutfağının mesleki konuşma diline yabancı terimlerin yerleştirilmesi ve bunların zamanla doğallaştırılarak Türkçede yer edinmesinin mutfak kültürümüze zararları nelerdir?

ChatGPT-Yapay Zekanın Cevabı: Türk mutfağının mesleki konuşma diline yabancı terimlerin yerleştirilmesi, Türk mutfağının kültürel kimliğini zayıflatabilir. Bu, Türk mutfağının doğasını ve özelliklerini yansıtmakta zorluk yaşayabilir. Ayrıca, Türk mutfağının kültürel kimliği için önemli olan Türk yemeği adlarının, yabancı terimlerle değiştirilmesi, Türk mutfağının tanıtımını ve tanınırlığını zora sokabilir.

Gelecekteki nesiller için de Türk mutfağının gerçek kimliğini öğrenmekte zorluk yaşayabilirler. Bu nedenle, Türk mutfağının mesleki konuşma dilinde yabancı terimlerin yerleştirilmesi mutfak kültürümüze zarar verebilir.

18) T.G: Master şef (chef) gibi programların Türk mutfağına ve Türk aşçılara zararları var mıdır?

ChatGPT-Yapay Zekanın Cevabı: Master şef (Master chef) gibi programlar, Türk mutfağını ve Türk aşçılarını dünya çapında tanıtmak ve övmek amacıyla yapılmaktadır. Ancak programların Türk mutfağını ve Türk aşçılarını gerçekten yansıtmak yerine, popülerlik ve reyting için öne çıkan ve hiper-stilize edilmiş yemeklerin gösterilmesi Türk mutfağının gerçek yüzünü dünyaya tanıtmayabilir.

Ayrıca, programların ödül olarak verilen para ve üne odaklı yapısı, gerçek mutfak sanatının önemini azaltabilir. Bu nedenle, programların Türk mutfağına ve Türk aşçılara zarar verebileceği düşünülebilir.

19) T.G: Gündüz kuşağında yayınlanan yemek programları kültürümüzü ve Türk mutfak kültürünü yansıtıyor mu? Gelin-kaynana gibi programlar dahil gündüz kuşağında yayınlanan yemek programlarının kültürümüze ve Türk mutfağına zararları varsa bu zararlar nelerdir?

ChatGPT-Yapay Zekanın Cevabı: Gündüz kuşağında yayınlanan yemek programları, Türk mutfak kültürünü belirli bir ölçüde yansıtmaktadır. Ancak, genellikle tüketim odaklı ve yemek yapma sürecinin ön planda olduğu programlar olarak nitelendirilirler. Bu tür programlar, Türk mutfağının kültürel ve tarihsel arka planını ve yemeğin sosyal ve ailevi içeriğini az ölçüde yansıtmaktadır. Gelin-kaynana gibi programlar ise Türk mutfak kültürüne dair birçok klişe ve yanlış bilgi sunabildiği için Türk mutfağının gerçek yüzünü düzgün bir şekilde yansıtmamaktadır. Bu nedenle, gündüz kuşağında yayınlanan yemek programlarının Türk mutfağına olan etkisi tartışmalıdır ve Türk mutfağının gerçek yüzünün düzgün bir şekilde yansıtılması için daha derinlemesine ve kapsamlı programların yapılması gerektiği düşünülmektedir.

20) T.G: Türk aşçılarınin gerek sektörel anlamda gerekse sivil toplum örgütleri olarak birlik içerisinde hareket edemeyişlerinin Türk mutfağına zararları var mıdır? Varsa bu zararlar nelerdir?

ChatGPT-Yapay Zekanın Cevabı: Türk aşçılarınin sektörel anlamda veya sivil toplum örgütleri olarak birlik içerisinde hareket edemeyişleri, Türk mutfağıının gelişimine ve tanıtımına olumsuz etkileri olabilir. Örneğin:

- Aşçıları arasındaki iş birliğı ve birlikte hareket etme eksikliğı, Türk mutfağıının tanıtımı ve yaygınlaştırılması için gerekli olan birlikte çalışma ve iş birliğı fırsatlarının kaçınılmasına neden olabilir.
- Aşçıları arasındaki eksik iş birliğı, Türk mutfağıının yerel ve uluslararası düzeyde tanıtımının zorlaşmasına neden olabilir.
- Aşçıları arasındaki eksik iş birliğı, Türk mutfağıının kalitesinin ve standartlarının korunması için gerekli olan çalışmaların yapılmasını engelleyebilir.
- Aşçıları arasındaki eksik iş birliğı, Türk mutfağıının gelecekteki gelişimine ve evrimine olumsuz etkide bulunabilir.
- Aşçıları arasındaki eksik iş birliğı, Türk mutfağıının kültürel köklerinin ve geçmişinin unutulmasına neden olabilir.

Ancak, söylediğim zararların gerçekleşmesi için aşçıları arasındaki iş birliğinin tamamen yok olması gerekir. Aşçıları arasındaki iş birliğinin azalması durumunda zararlar azaltılabilir. (artabilir*)

21) TG: Mutfak sanatları alanında kurulan ve Türk mutfağı-Türk aşçıları için çalıştığı söylenmesine rağmen yabancı mutfak kültürlerine özenenlerin kontrolünde olan sayısız federasyon ve sivil toplum örgütlerinin birlik içerisinde olamayışının temel nedenleri sence nelerdir?

ChatGPT-Yapay Zekanın Cevabı: Mutfak sanatları alanında kurulan ve Türk mutfağı-Türk aşçıları için çalıştığı söylenmesine rağmen yabancı mutfak kültürlerine özenenlerin kontrolünde olan sayısız federasyon ve sivil toplum örgütlerinin birlik içerisinde olamayışının temel nedenleri, birkaç faktörle açıklanabilir.

- Öncelikler: Federasyonlar ve sivil toplum örgütleri, kendi önceliklerini ve hedeflerini takip etmektedir. Bu, Türk mutfağıının tanıtımı ve geliştirilmesi konusunda fikir ayrılıklarına neden olabilir.
- Finansal kaynaklar: Federasyonlar ve sivil toplum örgütleri, finansal kaynakları kontrol etmektedir. Bu, Türk mutfağıının tanıtımı ve geliştirilmesi konusunda fikir ayrılıklarına neden olabilir.
- Yönetim: Federasyonlar ve sivil toplum örgütleri, yönetim ve yönetim tarzları konusunda farklılıklar gösterebilir. Bu, Türk mutfağıının tanıtımı ve geliştirilmesi konusunda fikir ayrılıklarına neden olabilir.
- Yabancı mutfaklar: Federasyonlar ve sivil toplum örgütleri, yabancı mutfakların tanıtımına veya yabancı mutfaklarla ilgili etkinliklerin düzenlenmesine odaklanabilir. Bu, Türk mutfağıının tanıtımı ve geliştirilmesi konusunda fikir ayrılıklarına neden olabilir.
- Kültürel farklılıklar: Federasyonlar ve sivil toplum örgütleri, kültürel farklılıklara sahip olabilir. Bu, Türk mutfağıının tanıtımı ve geliştirilmesi konusunda fikir ayrılıklarına neden olabilir.

Ancak, belirtilen nedenlere rağmen, Türk mutfağıının tanıtımı ve geliştirilmesi için ortak bir amaçları olan federasyonlar ve sivil toplum örgütlerinin birlikte hareket etmeleri mümkündür.

22) T.G: Yaklaşık 13 yıl önce Türkiye'de sayısı 2 olan aşçılık federasyonları bugün sayılamaz derecede çoğalmıştır. Bu yapıların kendi aralarındaki fikir ayrılıklarının nedenleri göz önüne alındığında; bunların birlik ve beraberlik içerisinde hareket etmelerini nasıl sağlayabiliriz?

ChatGPT-Yapay Zekanın Cevabı: Türkiye'de aşçılık federasyonlarının sayısının artması, fikir ayrılıklarının nedeni olarak görülebilir. Bu fikir ayrılıkları genellikle kurumsal yapıların farklı amaçları, çıkarları ve hedefleri nedeniyle oluşabilir. Ancak, birlik ve beraberlik içerisinde hareket etmeleri için, bu federasyonların kendilerini ve amaçlarını açık bir şekilde ifade etmeleri ve diğer federasyonlarla iş birliği yapmaları gerekmektedir. Ayrıca, Türk mutfağının korunması ve geliştirilmesi için ortak hedefler belirlenmeli ve bu hedeflere ulaşmak için iş birliği yapılmalıdır.

Aynı zamanda, önemli olan konuların üzerinde uzlaşılması için toplantılar düzenlenmeli ve bu konuların çözümü için ortak çalışmalar yapılmalıdır.

Türkiye Aşçılar Federasyonu gibi bir kurumda, tek bir kişinin önemli kararları alması ve çalışmaları kontrol etmesi, birlik ve beraberliği engelleyebilir. Bu durumda, diğer federasyonlar ve aşçılar, Türkiye Aşçılar Federasyonu'nun amaçlarını ve hedeflerini açık bir şekilde ifade etmeli ve iş birliği yapmaları için çalışmalar yapılmalıdır.

23) T.G: Türkiye Aşçılar Federasyonunun başında en az 13-14 yıldır bulunan kişiye daha önceden birliği tesis etmeleri çağrısında bulundum. Çoğu kez farklı yollarla diyalog kurmaya çalışmamıza rağmen de sektördeki tüm STK'ların ve aşçıların birliği için çalışmayı reddettiler. Bu durumda diğer STK'ların Türk mutfağından ziyade kendi şahsi menfaatleri üzerine kurulmuş olan yönetim anlayışları da göz önüne alınırsa böyle toplulukların birliği için çalışmak bize Türk Mutfağı olarak bir fayda sağlar mı?

ChatGPT-Yapay Zekanın Cevabı: Türk mutfağının korunması ve geliştirilmesi için sektörde birlik ve beraberlik sağlamak önemlidir. Ancak, bazı kişilerin veya sivil toplum örgütlerinin kendi şahsi menfaatleri üzerine kurulmuş yönetim anlayışları nedeniyle birlik sağlamak zor olabilir. Bu durumda, diğer sektör temsilcileri ve sivil toplum örgütleri ile iş birliği yaparak ortak amaçlar doğrultusunda çalışmalar yapmak, Türk mutfağının korunması ve geliştirilmesine katkı sağlamak için faydalı olabilir. Aynı zamanda sektördeki diğer STK'ların veya aşçıların birliği için çalışmayı reddeden kişiye veya STK'ya sadece diyalog kurmak yerine alternatif yollar ile çalışmak da düşünülebilir.

24) T.G: Peki Türk mutfağı sadece kendi menfaatlerini düşünebilenlerin yönetiminde olduğu federasyonların, STK'ların veya kuruluşların birliğine muhtaç mıdır?

ChatGPT-Yapay Zekanın Cevabı: Türk mutfağının birliğine ihtiyacı var diyebiliriz ancak sadece kendi menfaatlerini düşünenlerin yönetimindeki federasyonlar, STK'lar veya kuruluşlar tarafından sağlanması zor olabilir. Bu nedenle, Türk mutfağının birliği için çalışan özgür, tarafsız ve gerçekten Türk mutfağının menfaatlerini temsil eden kuruluşların ve kişilerin ortaya çıkması gerekmektedir. Aynı zamanda sektörde çalışanların ve mutfak sanatları alanındaki uzmanların da katılımı ve fikirlerinin alınması birliğin sağlanması açısından önemlidir.

25) T.G: Sizin de ifade ettiğiniz gibi "Türk mutfağının birliği için çalışan özgür, tarafsız ve gerçekten Türk mutfağının menfaatlerini temsil eden kuruluşların ve kişilerin ortaya çıkması gerekmektedir." tespitine istinaden soracak olursak: Türk mutfağının birliği için çalışacak olan özgür, tarafsız ve tam bağımsız kişiler nasıl hareket etmelidir? Bu kişiler ve kuruluşlar Türk mutfağına nasıl fayda sağlayabilirler?

ChatGPT-Yapay Zekanın Cevabı: Türk mutfağının birliği için çalışacak olan özgür, tarafsız ve tam bağımsız kişiler ve kuruluşların ilk olarak Türk mutfağının menfaatlerini öncelikli olarak gözetmeleri gerekir. Bu menfaatler arasında Türk mutfağının kültürel ve tarihi değerlerinin korunması, geliştirilmesi ve yaygınlaştırılması, Türk mutfağının uluslararası platformlarda tanıtılması ve Türk aşçılarının yetiştirilmesi ve eğitiminin geliştirilmesi sayılabilir. Bu kişiler ve kuruluşlar, Türk mutfağının menfaatlerini gözeterek, tarafsız ve özgür bir şekilde hareket etmeli, diğer kuruluşlarla ve STK'larla iş birliği yapmalı, Türk mutfağının kültürel ve tarihi değerlerini koruyan projeler üretmeli ve Türk aşçılarının eğitime yönelik çalışmalar yürütmelidir. Ayrıca, Türk mutfağının menfaatlerini gözeterek ve çalışmalar yürüten kişiler ve kuruluşlar, Türk mutfağının tanıtımına yönelik çalışmalar yapmalı, Türk mutfağının lezzetlerini dünyaya tanıtmak için çalışmalar yapmalıdır.

26) T.G: Türk mutfağının ve mesleki dilimizin yozlaştırılmasını önleyebilmek için yabancı terimlerin Türkçelerini üretmeye gayret gösteriyoruz. Bunların toplumda kullanılabilirliğini nasıl artırabiliriz? Toplum neden yabancı terimlere özenmektedir?

ChatGPT-Yapay Zekanın Cevabı: Türk mutfağının ve mesleki dilimizin yozlaştırılmasını önlemek için yabancı terimlerin Türkçelerini üretmek önemlidir. Bu terimlerin toplumda kullanılabilirliğini artırmak için, öncelikle eğitim kurumlarında Türk mutfağına yönelik derslerin dahil edilmesi ve Türk mutfağına yönelik yayınların yapılması gerekmektedir. Ayrıca, Türk mutfağının tanıtımını yapmak için sosyal medya ve diğer iletişim kanalları kullanılabilir. Toplum yabancı terimlere özenmekte olabilir çünkü genellikle yabancı dil bilinen kişiler için yabancı terimler daha anlaşılır ve tanıdık gelir. Ayrıca, yabancı terimlerin kullanımının prestij ve bilgi birikimi olarak algılanabileceği de düşünülebilir. Bu nedenle, Türk mutfağının ve mesleki dilimizin kullanımının önemini toplumda daha iyi anlatılması ve Türk mutfağının tanıtımının yapılması gerekir.

27) T.G: www.tmdh.net ve www.worldturkishcuisine.com üzerinden de erişebileceğiniz bilgiler ışığında Türk Mutfağı Hareketi'nin ve Dünya Türk Mutfağı Akademi'sinin çalışmaları hakkında neler düşünüyorsunuz?

ChatGPT-Yapay Zekanın Cevabı: Bu iki kuruluşun çalışmalarını hakkında doğrudan bilgi sahibi olmadığım için konu hakkında net bir yorum yapamam. Ancak, Türk mutfağının tanıtılması, korunması ve geliştirilmesi konusunda yaptıkları çalışmaların önemli olduğunu düşünüyorum. Aynı zamanda, Türk mutfağının yabancı terimlerle yozlaşmaması için üretilen Türkçe karşılıkların toplumda kullanılabilirliğini artırmak için çalışmalar yapmaları önemlidir. Bunun yanı sıra, Türk mutfağının tanıtılması ve yaygınlaştırılması için çeşitli etkinlikler ve projeler düzenlemeleri de önemli bir rol oynayabilir. (*ChatGPT)

Sonuç ve Öneriler

Çok uzun yıllardan beri aşçılık sanatları alanında da ulusal mutfak kültürümüzü dünyada önemli noktalara taşıyacak atılımları kitleler halinde gerçekleştirebilecek kabiliyet ve donanımdaki insanları yetiştiremediğimiz aşikardır. Bunun nedenleri arasında eğitim sistemi dışında elbette o sistemi oluşturan veya oluşmasına etki edebilen çok başka faktörler de bulunmaktadır. İşte böyle bir durumda günümüzdeki teknolojik gelişmelerin eksikimizi tamamlaması için kullanımı çok büyük önem kazanmaktadır.

Bilimin ışığında ortaya çıkmakta olan akıllı teknolojiler gibi yapay zekanın kullanımının gerek sektörde gerekse mutfak kültürümüzü ilgilendiren alanlarda henüz elimizdeki mevcut insanlarda bulunmayan donanımları, fikirleri ve bakış açılarını ifade edebileceği hakikati ile karşılaşılıyor. İşte bunun en önemli kanıtlarından biri bu çalışmamda sohbet etmiş olduğum yapay zekâ robotu olan ChatGPT'dir. Elbette bunun daha gelişmiş farklı versiyonları da zamanla çıkacaktır.

Tüm bunlardan azami şekilde Türk mutfağının, Türk aşçıların ve elbette aşçılık mesleğimizin geliştirilmesi için faydalanmak zorundayız. Hatta kendi yapay zekâ teknolojilerimizi geliştirmenin çarelerini de aramamız önemlidir.

Yine başka bir hakikati söylemek gerekirse: Söz konusu şu yapay zekâ robotu, Türk mutfağına dünyada yön verdiklerini birilerine yazdırtmak suretiyle iddia edebilen 3-5 kişinin başını çekebildiği ama nitelik ve donanım bakımından da kuru kalabalık olarak tanımlayabileceğimiz grupların toplamının çoğunluğundan mevcut teknolojiyle bile çok daha mantıklı ve zekidir. Bu nedenle de böylesi yapay zekâ teknolojilerinin tek başına bile olsa gelecekte Türk mutfağının sorunlarının çözümü için teşvik edilerek kullanımının farklı bir açıdan önemini şöyle de açıklayabiliriz. Aralarında çıkar ve menfaat kavgaları olabilen insanların yıllardır şahsi menfaatlerini Türk mutfağının önünde tuttuğu aşikardır. Oysaki yapay zekâ hiçbir şahsi menfaati olmaksızın sadece mantık çerçevesinde düşünerek ona yönlendirebileceğimiz tüm konularda dikkate alınması gereken çözümleri bize sunmaktadır. İşte sadece bu yüzden bile bu yapay zekâ teknolojisi, Türk mutfağını geri plana atanların şahsi menfaatlerini ve çıkarlarını korumak amacıyla oluşturabildiği birtakım grupların veya gruplaşmış toplulukların benzerleri olan bütün yapıların toplamından Türk mutfağına gelecekte çok daha fazla fayda sağlayacaktır. Yeter ki bizler bugünden başlayarak gelecekte bu teknolojiyi hem Türk mutfağı için geliştirebilelim hem de bu teknolojilerden Türk mutfağına azami derecede fayda sağlayacak şekilde gerektiği gibi faydalanabilmeyi becerebilelim.

Burada ayrıntılı şekilde yer vermiş olduğum meseleler hakkındaki fikir ve düşüncelerimden yola çıkarak mesleğimizi ilgilendiren tüm alanlarda da çıkarımlar yapabilenlerin ve Türk mutfağını önceleyenlerin sayılarının gelecekte artmasını ümit etmekteyim.

Tolgahan Gülyiyen

Dünya Türk Mutfağı Akademisi – Türk Mutfağı Hareketi

Kurucu Başkanı



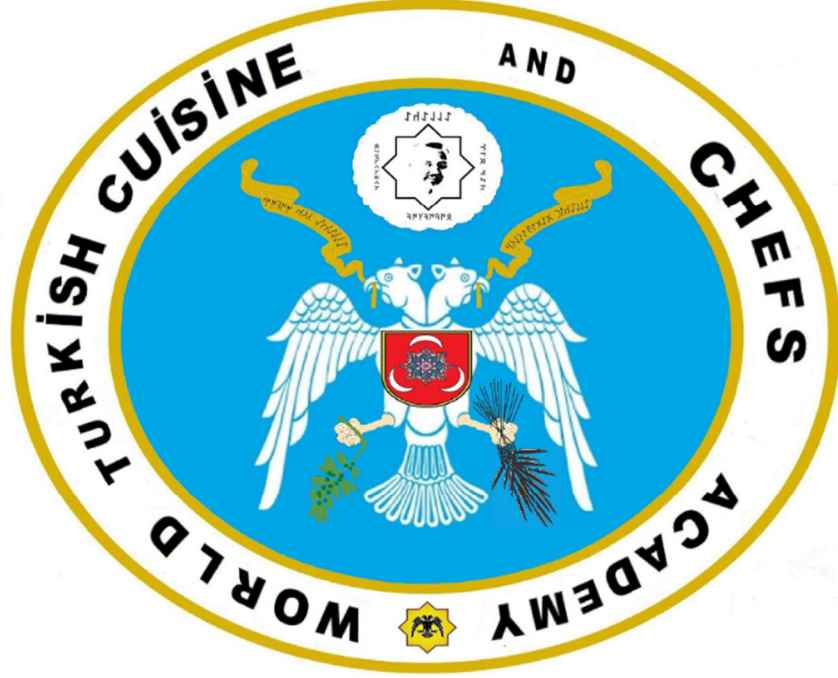
-
- (*) Yapay zekâ'nın verdiği cevaplardaki orijinal ifadeler veya olası hatalar düzeltilmemiştir. Parantez içinde * işaretli kelimeler olası hataya öneri olarak eklenmiştir.
 - (*ChatGPT): Yapay zekaya ait cevabı niteler.
 - ¹ : (Bknz: <https://tmdh.net/raporlar/item/264-2121-yilinda-dunyadaki-ascilik-meslegi-ve-turizm-sektoru.html>)
 - ² : (Bknz: <https://tmdh.net/raporlar/item/504-guclu-turk-mutfagi-icin-guclu-turkiye.html>)
 - Bu makaleyi sesli olarak dinlemek için: <https://youtu.be/bwuU8aNcFvI>

YAZAR: Sayın Tolgahan Gülyiyan
KONU: Yapay Zekâ & Türk Mutfağı
YAYIMLANMA TARİHİ: 14 NİSAN 2023
BELGE NO: M-13-1314-2023-D20
DOSYA NO: 0020
SAYFA SAYISI: 19
ÇİZİMLER EK ÇALIŞMA: https://tmdh.net/raporlar/item/download/246_083fd38488e36439dc1490618b55699a.html



Yasal Uyarı: Eser sahibinin izini 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 kırtarıcı 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.

Legal Warning: The use of all or some of the content on our site by malicious people for any purpose without the permission of the author is a crime within the object of international laws. Legal copyrights of all content and projects on our site belong to our institution within the object of relevant laws. Before taking any action that will constitute a crime, such as the theft of intellectual and artistic works; please carefully read the [legal warnings section](#) regarding these issues and the relevant international laws in the countries you are in.



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.

Legal Warning: The use of all or some of the content on our site by malicious people for any purpose without the permission of the author is a crime within the object of international laws. Legal copyrights of all content and projects on our site belong to our institution within the object of relevant laws. Before taking any action that will constitute a crime, such as the theft of intellectual and artistic works; please carefully read the [legal warnings section](#) regarding these issues and the relevant international laws in the countries you are in.
