

Rafine Mutfağın Doğuşu ve Rafine Mutfağı Şekillendiren Yenilikçi Mutfak Akımlarının Yiyecek İçecek İşletmelerine Etkileri

Mustafa AKSOY*

Emir Hilmi ÜNER**

Özet

16. Yüzyıldan 21. Yüzyıla kadar geçen sürede dünyada önemli ve köklü değişimler yaşanmıştır. Bu dönemde yaşanan sosyal, ekonomik, teknolojik, kültürel, felsefi ve sanatsal değişimler mutfağı da etkilemiş, rafine mutfağın Avrupa’da doğuşuna ve ticari olarak uygulamaya konulmasına, gelişmesine, ortaya çıkan çeşitli akımları etkilemesine ya da etkilenmesine sahne olmuştur.

Bu çalışmada “rafine mutfağın” (haute cuisine) Avrupa’da ortaya çıkışı, zaman içerisinde geçirdiği değişim süreçleri, bu süreçlerde ortaya çıkan önemli mutfak akımları ve aşçılık sanatının ortaçağdan 21. yüzyıla uzanan tarihsel gelişimi incelenmiştir. Çalışmada rafine mutfağın yanında Yenilikçi/Yeni Mutfak, Avangart Akım, Yeni Küresel Mutfak, Moleküler Gastronomi ve Moleküler Mutfak, Not by Not Mutfak ve Dijital Gastronomi akımlarına yer verilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Rafine Mutfak, Mutfak Akımları, Mutfak Tarihi

* Yrd. Doç. Dr. Gazi Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü
Ankara, Türkiye, maksoy@gazi.edu.tr

** Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı
Doktora Programı Ankara, Türkiye, emirhilmiuner@gmail.com

Evolving of Haute Cousine and Affects of Innovative Cousine Trends Shaping Haute Cousine Food And Beverage Enterprises

Abstract

Within the time period between 16th and 21st century, there have been significant and fundamental changes throughout the world. Social, economic, technological, philosophical and artistic changes have been affected the kitchen, during this period. All of these alterings have resulted of the emerge of haute cousine in Europe; and commercially appliance of it, its development and effects of the other emerging trends.

In this study, evolve of haute cousine in Europe, its change processes over the period of time, cousin trends and currents within this time period and the historical development of culinary art from Middle Ages to 21st century are examined. Besides Haute Cousine, Innovative Cousine, Avant-garde Movement, New Global Cuisine, Moleculer Gastronomy and Molecular Cuisine, Not-by-Not Cuisine and Digital Gastronomy trends are also invesitgated wintin the context of this study.

Key Words: Haute Cuisine, Cuisine Trends, Cuisine History

1. Giriş

En temel fizyolojik ihtiyaç olarak beslenme, insanoğlunun yeryüzündeki hayatta kalma mücadelesinde kuşkusuz ki her zaman en öncelikli ve belirleyici unsur olmuştur. Avlanma amacıyla geliştirilen aletler, ateşin kontrol altına alınması, hayvanların evcilleştirilmesi, tarım ve yerleşik hayatın başlaması, tarım devrimi gibi dünyayı büyük ölçüde şekillendiren gelişmelerin neredeyse tamamı beslenme ihtiyacı ile doğrudan ilişkilidir. İnsanoğlunun binlerce yıldır meydana getirdiği teknolojik, sosyal, kültürel, sanatsal, entelektüel birikim; beslenme olgusunu da etkileyerek yemeği salt bedensel bir ihtiyaç olmanın ötesinde estetik bir değer haline de getirmiştir. Kısaca özetlemek gerekirse günümüz insanı için yemek fizyolojik bir ihtiyaç, kültürel bir olgu, ticari bir ürün, estetik bir değer ya da sosyal bir ifade ve iletişim aracı araç olarak algılanabilir.

Yemek pişirmek, ilk kimyasal işlemdir. Yemek pişirme devrimi ilk bilimsel devrimdir. Tat değişikliklerine yol açan ve sindirim kolaylaştıran biyokimyasal değişimlerin deney ve gözlem yoluyla keşfidir. İnsanoğlu, ateşin yemek üzerindeki etkisini keşfettiği anda, pişirme sanatının geleceğini de belirlemiştir. Ateş, kontrol edilebilir hale geldiği anda, kaçınılmaz

olarak toplulukları bir araya getirip birbirlerine bağlamıştır. Çünkü alevleri kontrol altında tutabilmek iş bölümü ve paylaşılan emek demektir. Yemek pişirmek, ateşin toplumsal çekiciliğine beslenmeyi de katarak gücünü arttırmıştır (Armesto, 2007, s. 23).

Aşçılığı, insan yaşamının beceri ya da sanatlarından biri olarak düşünüp ciddiye alan ilk kişiler Yunanlılardır (Dalby ve Grainger, 2001, s. 7). O dönemde önemli olan, seçici aşçıların ve damak tadını bilenlerin her şeyin en iyisinin nerede bulunacağı konusundaki deneyimleridir (Bober, 2003, s. 136).

Önceki yüzyıllarda aşçılıkla tıp bilimi, tıpkı kimyanın iki dalı gibi birlikte çalışmıştır. Tıpla aşçılık bilgisi birbirinden neredeyse hiç ayrılmamış, ilaçlarla birlikte yemek tarifleri de tek bir el yazmasında birlikte bulundurulmuştur. Ancak 1700'lerle birlikte doktorlar kendi uzmanlaşmış bilimsel bilgilerini giderek ön plana çıkararak mutfak sanatından ayrılmışlardır (Spang, 2007, s. 47).

Yemeğin uzun tarihsel yolculuğunda 16. yüzyıldan 21. Yüzyıla kadar süren dönem son derece önemli gelişmelere ve köklü dönüşümlere sahne olmuştur. Bu dönemde meydana gelen teknolojik, sosyal, siyasi, felsefi ve sanatsal değişimlere paralel olarak mutfak ve yemek de sürekli olarak gelişmiştir. Bununla birlikte değişen dünya koşullarına uygun olarak yeniden şekillenmiştir. Ayrıca bu dönem rafine mutfağın (haute cuisine) Avrupa'da doğduğu ve zaman içerisinde halka açık restoranlara taşınarak ticari bir nitelik kazandığı bir zaman olmuştur.

Bu çalışmada rafine mutfağın ortaya çıkışını hazırlayan olaylar ve etkilediği yenilikçi mutfak akımları ilgili literatür taranarak ortaya konulmaya çalışılmıştır. Zira bu başlangıç ve takip eden akımların tek bir kaynakta yer almadığı gerçeğinden hareketle araştırmacılara baz kaynak sunmak hedeflenmiştir.

2. Ortaçağ: Avrupa Mutfaklarının Doğuşu

476 yılına kadar dünyada hakim güç konumunda bulunan Roma İmparatorluğu'nun yıkılışı ile başlayan Ortaçağ, Avrupa mutfaklarının şekillendiği dönem olmuştur. Bu dönem, tarihte göçler dönemi olarak nitelenmektedir. Orta Çağ'ın başlarında Anglo-Saksonlar, Slavlar, Bulgarlar, Avarlar, Hunlar, Vikingler, Vandallar ve Kumanlar gibi pek çok topluluk kıtaya göç etmiştir. Göç hareketleri daha sonra da devam etmiş, Yahudi ve Müslüman gruplar da kıta nüfusuna dahil olmuştur. Yaşanan yoğun göç, haclı seferleri, Doğu ile ticari ilişkiler nedeniyle Avrupa mutfakları diğer mutfaklardan önemli ölçüde etkilenmiş, seçici bir nitelik kazanmıştır. Özellikle Bağdat-Trabzon-İstanbul üzerinden Venedik'e uzanan, oradan Po Nehri aracılığıyla

Alplere, Almanya ve Kuzey Fransa'ya kadar uzanan ticaret yolu sayesinde önemli bir kültürel etkileşim süreci yaşanmıştır (Rao, Monin, ve Durand, 2005).

Açlık ve kıtlığın çok yaygın olduğu Orta Çağ, aynı zamanda toplumsal sınıflar arasındaki farklılıkların da yoğun biçimde yaşandığı bir dönemdir. Sınıflar arasındaki bu katı sınırlar beslenme biçimlerine de yansyarak kişilerin sosyal statüsü ve gelir düzeylerine bağlı olarak farklı mutfak kültürlerinin oluşmasına neden olmuştur. Lüks gıdalar olarak kabul edilen bazı gıdaların, et vb. hayvansal ürünlerin soylu sınıfa mensup olmayanlar tarafından tüketimi de yasaklanmıştır. Orta Çağ'ın en önemli özelliklerinden biri de Kilise'nin her kurumun üzerindeki mutlak hakimiyetidir. Bu durum beslenme konusunda da istisna değildir. Kişilerin beslenme şekli; yaş, cinsiyet, sınıf, meslek ve sosyal statülerine göre Kilise tarafından katı bir biçimde düzenlenmiştir. Bu düzenlemeler öğün sayısı ve tüketilebilecek gıda çeşitlerinden, yemeklerin hazırlanma şekli ve tüketim miktarına kadar pek çok hususu belirlemiştir (Scully, 2005, s. 58-65).

3. Rafine Mutfak (Haute Cuisine)

Diğer Avrupa mutfakları gibi Fransız mutfağı da Roma İmparatorluğu'nun yıkılması ile başlayan Orta Çağ'da şekillenmiştir. 16.yüzyılın ortalarına kadar geleneksel Fransız mutfağını, sınırlı sayıda malzeme ve pişirme tekniğinin kullanıldığı sıradan bir mutfak olarak nitelemek mümkündür. 1533 yılının Fransız mutfağı için bir dönüm noktası olduğu söylenebilir. Fransız veliahdı prens II. Henry'nin Floransalı Catherine de Medici ile evlenmesi ve Catherine'in Fransa sarayına pek çok sanatçı ve özel hizmetkarları ile birlikte kendi aşçı ekibini de getirmesi, İtalyan mutfak kültürünü bu ülkeye taşımış ve Fransız saray mutfağını köklü bir şekilde değiştirmiştir. Bu sayede Fransız mutfağı pek çok yeni yemek ve tatlı çeşidiyle tanışırken; mantar, makarna, enginar, kavun, karpuz gibi nispeten yeni gıda maddelerinin de kullanımı yaygınlaşmıştır. Fransız mutfağını önemli ölçüde değiştiren İtalyan kültürü, yemeklerin içeriği kadar tüketilme şeklini ve sofrada adabını da belirgin bir şekilde etkilemiştir. Örneğin bu tarihe kadar yemeklerini elle yiyen Fransızlar çatal bıçak kullanmaya başlamış, sarayda yerleşen bu alışkanlığın halk tarafından benimsenmesi ise yüz yıllık bir süreç içerisinde gerçekleşmiştir (Clark, 1975).

Catherin de Medici'den sonra Fransız saray mutfağında meydana gelen köklü dönüşüm, halk mutfağı ve saray mutfağı arasındaki ayrımın giderek belirginleşmesinde de etkili olmuştur. Avrupa'da, "haute cuisine" olarak adlandırılan ve halk mutfağının sadece zengin bir versiyonu olmakla kalmayıp, kullanılan malzemeler, pişirme teknikleri, sunum şekilleri gibi pek çok önemli noktada halk mutfağından köklü bir şekilde ayrılan "rafine mutfağın" oluşması ise 17.

yüzyılın ortalarında Fransa'da gerçekleşmiştir. Özellikle saray çevresine ve aristokrat sınıfa hitap eden rafine mutfak geleneğinin gelişmesinde iki önemli unsur önemli rol oynamıştır. Bunlardan ilki Fransa'nın en uzun süre (72 yıl) tahtta kalan kralı olan XIV. Louise'nin mutfak sanatlarına olan düşkünlüğü ve aşçılık mesleğine olan saygısıdır. XIV. Louise tüm Fransa kralları içerisinde mutfak en çok önem veren kişi olmuş, aşçılık okullarının açılması yoluyla bu alandaki eğitimin kurumsallaşmasını sağlamıştır. XIV. Louise dönemi ulusal ve seçkin bir Fransız mutfak oluşturmak için ortaya konan çabaların en üst düzeyde teşvik edildiği ve ödüllendirildiği bir dönem olmuştur. Öyle ki, bu dönemde ilk kez bir şef Fransa'nın en önemli devlet nişanı olan Légion d'honneur ile ödüllendirilmiştir (Beaugé, 2012).

Rafine mutfak oluşmasında bir diğer önemli etmen ise François Pierre'in (La Varenne takma adıyla) 1651 yılında yayımladığı "Fransız Şef" (Le Cuisinier Français) isimli kitabın yarattığı etki olmuştur. Bu kitabın en önemli özelliği Fransız mutfakında bir devrim yaratması ve daha sonra yayınlanan kitaplar için yol gösterici olmasıdır. François Pierre var olan tarifleri bir araya getirmekten çok daha fazlasını yaparak Fransız mutfakını adeta yeniden inşa etmiştir. Bu kitapla Fransız mutfakının teknik ve kuralları da ilk kez sistematik hale getirilmiştir. Ayrıca ortaya koyduğu pek çok yeniliğin yanında, Fransız mutfakının Orta Çağ ve Rönesans dönemi boyunca devam eden İtalyan mutfakının etkisinden kurtulması, özgün ve ulusal bir kimlik kazanması sürecinin de başlangıcı (dönüm noktası) olmuştur. La Varenne'in "Le Cuisinier François" kitabı ile Fransız mutfakında başlayan değişimin sonuçları şu şekilde özetlenebilir (Beaugé, 2012; Rebora, 2013, s. 4-5)

- Orta çağ boyunca yoğun olarak kullanılan tarçın, kimyon, zencefil, Hindistan cevizi, kakule, çörek otu gibi egzotik ve kuvvetli baharat çeşitleri yerine, Frenk maydanozu, defneyaprağı, adaçayı, tarhun ve kekik gibi otların kullanımını artmıştır.
- Daha önce Fransız mutfakında yer almayan karnabahar, kuşkonmaz, bezelye, salatalık gibi sebzeler kullanılmaya başlanmıştır.
- Nakliye imkanlarının da iyileşmesiyle et, balık ve sebzelerin taze olarak tüketilmesi yaygınlık kazanmıştır.
- Yemeklerin tadını tamamen bastıran ağır soslar yerini tat ve görüntüde uyumu yakalamayı amaçlayan daha dengeli soslara bırakmıştır.
- Etin lezzetini en üst düzeyde ortaya çıkaran pişirme yöntemleri tercih edilmeye başlanmıştır.

- Tatlı ve tuzlu malzemelerin aynı yemekte kullanılmaları ya da aynı anda servis edilmeleri geleneği büyük ölçüde terk edilerek önce tuzlular ardından tatlılar olmak üzere yeni ayrı ayrı servis edilmeye başlanmıştır.

4. Nouvelle Cuisine: Yenilikçi/Yeni Mutfak

Fransa’da ortaya çıkan ve diğer ülke mutfaklarını da önemli ölçüde etkileyen bir diğer büyük değişim hareketi 1730’lu yıllarda başlamıştır. Bu dönemde pek çok şef ve yemek kitabı yazarının kendilerini “yeni” ya da “modern” olarak tanımladıkları görülmektedir. Yemek kitabı yazarı Menon, ilkinin 1739 yılında yayımladığı “Nouveau Trait  De La Cuisine” isimli kitabının 1742 yılındaki 3. baskısını “nouvelle cuisine” (yeni mutfak) olarak adlandırarak bu kavramı kullanan ilk yazar olmuştur. Daha sonraları da pek çok farklı dönemi nitelemek için kullanılacak olan bu kavram mutfakta kullanılan malzemelerin, pişirme ve sunum yöntemlerinin köklü bir biçimde farklılaştığını ifade etmektedir. 18. yüzyılın ilk yarısında başlayan bu yeni değişim hareketinin en belirgin özelliklerinin başında yemek ve beslenme olgusunu bilimsel bir temele oturtma eğilimi gelmektedir. Lezzet ve sunumun estetik değerinin yanında yemeğin kimyasal özellikleri, sağlık yönünden etkileri, vücuttaki işlevleri, sindirimi gibi pek çok etmen önem kazanmaya başlamıştır. Porsiyonların küçülmesi, bir öğünde sunulan çeşit sayısının azaltılması, daha hafif gıdaların tercih edilmesi, daha sade sunumların ön plana çıkması da bu dönemde görülen eğilimlerdir (Beaug , 2012).

1765 yılında modern anlamdaki ilk restoranın Boulanger tarafından Paris’te açılması ve kısa sürede popüler olması pek çok girişimciye de örnek olmuş ve 1820’li yıllarda Fransa’da faaliyet gösteren restoran sayısı 3000’i geçmiştir (Ferguson, 1998). Gastronomi tarihindeki bu önemli gelişme, yemek ve restoran eleştirilenliğinin doğmasını ve hızla önem kazanmasını da sağlamıştır. Restoranların ve yemek eleştirilenliğinin doğuşu ve bu hızlı gelişimleri, daha önceleri yalnızca soylulara ve zengin sınıfa ait şahsi mutfaklarda hizmet sunan yetenekli ve başarılı şeflerin daha geniş kitlelere ulaşmasını sağlamıştır. Bu sayede şefler arasında yeni bir rekabet alanı da ortaya çıkmış, bu rekabet şeflerin yenilikçilik ve mükemmelle ulaşma çabalarını teşvik edici bir unsur haline gelmiştir. 1789 Fransız İhtilali’nin yarattığı köklü ve sarsıcı etkiler ise bu yönelimi hızlandırmıştır. Aristokrat sınıfın ortadan kaldırılması, bu sınıfa hizmet sunmakta olan şefleri ya var olan restoranlarda çalışmaya ya da kendi restoranlarını kurmaya zorlamıştır (Durand, Rao ve Monin, 2007). Bu süreç aynı zamanda, o güne kadar büyük ölçüde aristokrat sınıfa hitap eden rafine mutfağın bu sınıfın tekelinden çıkmasını ve halka açık restoranlara taşınmasını da sağlamıştır. İhtilal öncesi dönemde aristokrat sınıfın zevk, tercih ve yaşam tarzına uygun olarak şekillenen rafine mutfakta ağırlıklı olarak gösterişli ziyafetler,

zahmetli ve abartılı sunumlar, yüksek maliyetli yemekler yer almaktaydı. Rafine mutfağın değişen sosyal, politik ve ekonomik koşullar sonucu ticarileşmesi köklü bir dönüşümü de kaçınılmaz kılmıştır (Ferguson, 1998; Clark, 1975). Bu köklü dönüşümün gerçekleşmesinde ve rafine mutfağın dönemin özelliklerine uygun ticari bir ürün olarak yeniden tasarlanmasında, dünya aşçılık tarihinin gelmiş geçmiş en önemli şeflerinden biri olarak kabul edilen Marie-Antoine Carême'nin ve onun takipçilerinin (öğrencilerinin) etkisi büyük olmuştur. Carême'nin öncülük ettiği bu yenileşme hareketinin en önemli sonuçlarından bir tanesi gösterişli, yüksek maliyetli ve büyük porsiyonlardan oluşan, birbirinin tekrarı niteliğindeki yemeklerin yerini daha sade, zarif, ekonomik ve daha küçük porsiyonlardan oluşan özgün ve yaratıcı yemeklerin alması olmuştur. Ayrıca bir öğünde sunulan yemek sayısı azaltılmış, mutfak, sanitasyon ilkelerine uygun ve daha sistematik bir hale getirilmiştir (Abrams, 2013; Deroy vd., 2014).

Carême ve öğrencileri tarafından temelleri atılan "Klasik Fransız mutfağının" mükemmelleştirilmesi ve endüstriyel mutfaklara tam olarak uygun hale getirilmesi ise Auguste Escoffier tarafından gerçekleştirilmiştir. Escoffier, yemekleri servis edilme sırasına göre listeleterek modern menüleri ilk tasarlayan kişi olmuştur. Sosun, yemeğin tadını örtmesi değil tam tersine yemeğin tadını açığa çıkartması gerektiğini vurgulayarak sosları beş temel sos (Beşamel, Espanyol, Hollandez, Veloute, Domates sos) ve türev soslar olarak sınıflandırmıştır. Carême'nin izinden giderek daha sade ve zarif yemekler ve sunumlar geliştirmiştir. Escoffier'in aşçılık sanatına yaptığı en önemli katkılarından biri ise günümüzde de kullanılmaya devam eden endüstriyel mutfak organizasyonunu uygulamaya koymasındadır. Escoffier'in tasarladığı ve hayata geçirdiği bu yeni organizasyon yapısı, Taylorizmin endüstriyel mutfaklara uygulanması olarak da nitelendirilebilmektedir. Escoffier, mutfağı bölümlere ayırarak iş bölümü ve uzmanlaşmayı sağlamış, mutfak çalışanları arasındaki hiyerarşi piramidini oluşturarak görev, yetki ve sorumlulukları açıkça tanımlamıştır. Bu sayede verimliliği artırmış, iş gücü, zaman ve malzeme israfını en aza indirmiştir (Ganter, 2004; Beaugé, 2012). Escoffier'in bu derece köklü ve önemli değişiklikleri hayata geçirebilmesini sağlayan temel etmen, sahip olduğu sistematik ve bilimsel bakış açısını mutfağa yansıtma başarısıdır. Escoffier'e göre aşçılık bir sanattır ve öyle olmaya devam edecektir ancak aynı zamanda bilimsel bir temele oturmalı, tarifler ve kurallar şansa bırakılmamalıdır (Durand, Rao ve Monin, 2007).

5. Avangart Akımın Rafine Mutfağa Etkileri

Klasik Fransız mutfağının Escoffier'le birlikte en üst seviyesine ulaştığını ve hakimiyetini 1960'lı yıllara kadar tüm dünyada kabul ettirdiğini söylemek mümkündür. Bu dönem içerisinde en başarılı olarak kabul edilen şeflerin, Carême ve Escoffier'in oluşturduğu kural ve tarifleri en

iyi uygulayan şefler olduğu görülmektedir. Şefler açısından bakıldığında amaç, var olandan daha iyisini ortaya koymak yerine zaten mükemmele ulaşmış olanı tekrar etmek haline gelmiştir. Bu durum, aşçılık sanatını yeniliğe kapalı, katı ve değişmez bir kurallar bütünü, aşçıları ise sürekli kendini tekrar eden yaratıcılıktan uzak teknikerler haline getirmiştir. Oysaki değişen sosyal, ekonomik, teknolojik koşulların mutfağı ve aşçılık sanatını da etkilemesi her dönemde olduğu gibi bu dönemde de kaçınılmaz olmuştur (Rao, Monin ve Durand, 2003). Escoffier'in en önemli eseri olan *Le Guide Culinaire*'i yazdığı 1903 yılı ile 1960'lı yıllar arasındaki dönemde iki dünya savaşı, çok önemli teknolojik gelişmeler ve sosyal dönüşümler yaşanmıştır (Ganter, 2004). Bu son derece önemli değişim ve dönüşümler politika, sinema, edebiyat, tiyatro, resim gibi tüm sanatsal ve düşünsel alanlarda etkisini göstermiş ve var olan sisteme, yöntem ve kurallara meydan okuyan avangart akım tüm dünyada hızla yayılmıştır (Rao, Monin ve Durand, 2003). 1960'lı yıllarla başlayan ve kimi zaman "nouvelle cuisine" ya da "new nouvelle cuisine" olarak da adlandırılan büyük bir değişim hareketi bazı yenilikçi restoran ve şefleri etkisi altına almaya başlamıştır (Svejenova, Mazza, ve Planellas, 2007; Hegarty, 2009). "Classique haute cuisine"e bir meydan okuma olarak nitelendirilen bu yeni değişim hareketinin sosyal, siyasi ve sanatsal alanda hızla gelişen avangart akımın mutfaklardaki, aşçılık sanatındaki ve yemek pişirme sanatındaki yansıması olduğunu söylemek mümkündür. Bu nedenle özellikle 1960'lı yılların sonlarından itibaren ortaya çıkan yenilikçi hareketler genellikle avangart mutfak akımları olarak adlandırılmışlardır (Rao, Monin ve Durand, 2003).

Zaman içerisinde Carême ve Escoffier'in klasik mutfağı ile avangart mutfak arasındaki ayrımın belirgin bir şekilde ortaya çıktığını ve dünyanın önde gelen şeflerinin "gelenekçiler" ve "yenilikçiler" olarak birbirinden ayrıldığı görülmektedir. Şefler arasındaki bu ayrım restoran rehberlerine de yansımış ünlü rehberlerden "Michelin Guide" klasik mutfağın, Gault & Millau ise avangart akımın adeta savunucusu haline gelmişlerdir (Svejenova, Mazza ve Planellas, 2007). Bu yeni akımı nouvelle cuisine olarak tanımlayan Henri Gault'un kurucularından biri olduğu Gault & Millau; Paul Bocuse, Alain Chapel, Jean ve Pierre Troisgros, Michel Guérard, Roger Vergé ve Raymond Oliver gibi yenilikçi şeflerin ortak özelliklerini şu şekilde sıralamaktadır (Rao, Monin ve Durand, 2003):

- Yemek yapımı sürecindeki aşırı karmaşık yöntemler terk edilmiştir.
- Doğal aroma ve tatların korunabilmesi amacıyla, balıklar, deniz ürünleri, av etleri, kırmızı etler ve yeşil sebzeler gibi çoğu gıdanın pişirme süresi önemli ölçüde

azaltılmıştır. Buharda pişirme yöntemi de gene aynı nedenle daha fazla kullanılmaya başlanmıştır.

- Mümkün olduğunca en taze malzemeler tercih edilmektedir.
- Geniş menülerin yerini daha kısa menüler almıştır.
- Kırmızı etler ve av etlerinde güçlü marinatların kullanımına son verilmiştir.
- Espanyol sos ve beşamel gibi ağır soslardan vazgeçilerek, bunların yerine yemeklerin taze baharat, kaliteli tereyağı, limon suyu ve sirke ile tatlandırılmaları yaygınlaşmıştır.
- Bu yenilikçi şefler için esin kaynağı olarak yerel mutfaklar klasik mutfağın yerini almıştır.
- Yeni teknikler ve modern araçlar benimsenmiş ve yaygın olarak kullanılmaya başlanmıştır.
- Tüketicilerin beslenme gereksinimlerine daha fazla önem verilmeye başlanmıştır.
- Son derece yaratıcı olan bu şefler, farklı malzemeleri başarıyla harmanlayarak pek çok yeni kombinasyon üretmişlerdir.

6. Yeni Küresel Mutfak (New Global Cuisine)

Avangart akım bir taraftan şefleri klasik mutfağın katı kurallarına uyma zorunluluğundan kurtarıırken diğer taraftan da mutfakları ulusal sınırların ötesine taşımıştır. Klasik dönemde restoranların ve şeflerin temel niteliklerini büyük ölçüde temsil ettikleri ulusal mutfaklar belirlemekteydi. Mutfakların ulusal sınırları aşıp evrenselleşmesi sürecinde dünyadaki özgürlükçü avangart akımın yarattığı felsefi ve zihinsel dönüşüm yanında, iletişim ve ulaştırma alanlarında yaşanan gelişmelerin de etkisi büyük olmuştur. Bu gelişmeler bir yandan daha önce hiç olmadığı kadar çok sayıda insanın uluslararası ve kıtalararası seyahat edebilmelerine imkân sağlarken bir yandan da her türlü bilgi ve malzemeye erişimi kolaylaştırmıştır. Kültürler arasındaki etkileşimin hızla artması gastronomi alanına da yansımış, farklı mutfaklara ait pek çok yöntem, malzeme ve tarif hem ev mutfaklarında hem de profesyonel mutfaklarda kullanılmaya başlanmıştır (Rao, Monin ve Durand, 2003; Scarpatto, 2002, s. 64).

Küresel kültür, küresel mutfak olgusunu yaratan bir diğer etmen köklü ulusal bir kültüre sahip olmayan başta Amerika Birleşik Devletleri olmak üzere, Kanada, Avustralya, Yeni Zelanda gibi ülkelerin bilimsel, askeri, politik ve ekonomik alanda elde ettikleri güç ve etkinliktir. İkinci Dünya Savaşı ve sonrasında yaşanan gelişmeler ülkeler arasındaki güç dengelerini değiştirmiş, Avrupa merkezli dünya düzeni ortadan kalkmıştır. Bu dönemde ABD,

dünyanın egemen gücü haline gelerek, tek bir ortak ulusal kültür yerine Avrupa, Güney Amerika, Orta Doğu, Uzak Doğu gibi dünyanın pek çok bölgesinden öğeleri içinde barındıran kozmopolit bir kültürel yapıyı hakim kültür haline getirme yolunda önemli gelişmeler kaydetmiştir. Bu çok kültürlü yapı kaçınılmaz olarak mutfak alanında da etkisini göstermiş ve farklı mutfakların sentezinden oluşan yeni bir mutfak ortaya çıkmıştır. Füzyon mutfak, eklettik mutfak, kültürlerarası mutfak, çok kültürlü mutfak, dünya mutfağı gibi çeşitli adlarla anılan bu akımın temel özelliği ulusal sınırları, coğrafi ve kültürel mesafeleri ortadan kaldırarak dünyanın her köşesinden (bölgesinden) yöntem, malzeme, pişirme tekniği ve tatları aynı mutfakta aynı tabakta bir araya getirmesidir. Bu yeni mutfağı kısaca dünyanın doğusu ve batısının, kuzeyi ve güneyinin aynı tabakta birleşmesi olarak nitelemek mümkündür (Scarpato ve Daniele, 2003). 1960'lı yılların sonlarında başlayan avangart hareketin etkilerinin 21. Yüzyıla kadar devam ettiğini ve pek çok mutfak akımının bu temel üzerinde yükseldiği söylenebilir.

7. Moleküler Gastronomi ve Moleküler Mutfak

1980'li yılların sonunda gastronomi tarihi açısından son derece önemli bir gelişme gerçekleşmiştir. Nobel ödüllü fizik profesörü Nicola Kurti ve genç kimyager Herve This'in yürüttükleri ortak çalışmalar sonucu "moleküler gastronomi" bağımsız bir bilimsel disiplin olarak 1988 yılında kurulmuştur. Moleküler gastronominin kurulma amacı Herve This tarafından kısaca şu şekilde özetlenmektedir: O güne kadar bilim tarafından yeterince incelenmemiş olan yemek pişirme sürecinde meydana gelen fiziksel ve kimyasal olayları araştırmak. Bağımsız bir disiplin olarak moleküler gastronomiye duyulan ihtiyacın iki temel nedenini ise (This, 2009):

1. Geleneksel gıda bilimlerinin bir malzeme olarak gıda üzerine odaklanırken pişirme süreci ve pişirme sürecinde gıdalarda meydana gelen fiziksel ve kimyasal değişimlerin yeterince incelenmemesidir.
2. Bilimsel ve teknolojik alanda, hazır gıda endüstrisinin ihtiyaçları göz önünde bulundurulurken ev ve restoran mutfaklarının çalışma alanının dışında tutulması olarak ifade etmektedir.

Moleküler gastronominin amaçları ise başlangıçta (This, 2006):

1. Mutfak ve yemek yapımıyla ilgili doğruluğu kanıtlanmamış geleneksel inanışları derlemek ve doğruluklarını araştırmak,
2. Var olan reçeteleri modelleyerek ayrıntılı bir şekilde incelemek,
3. Yeni ürünler, pişirme yöntemleri ve araçlar geliştirmek,

4. İlk üç maddede belirtilen çalışmalar sonucu elde edilen bilgiler kullanılarak yeni yemekler geliştirmek,
5. Yemeğin cazibesinden yararlanarak bilimsel çalışmaları teşvik etmek, olarak belirlenmiştir.

Herve This'in de sonradan kabul ettiği üzere burada belirtilen 3. ve 4. maddeler "bilimsel" çalışma alanına dahil olmayıp aslında uygulamaya yönelik yeni teknik ve yöntemler geliştirmeyi amaçlayan çalışmalardır. Bu nedenle bilimin değil teknolojinin konusudur. Başlangıçta yapılan bu hata 2000'li yıllarda fark edilip, bu yeni bilimsel disiplinin çalışma alanı ve amaçları yeniden tanımlanmasına rağmen, etkileri günümüzde dahi devam eden olumsuz sonuçlar doğurmuştur. Bunlardan en önemlisi moleküler gastronomi ve moleküler mutfak kavramlarının birbirine karıştırılması ve birbirlerinin yerine kullanılması olmuştur (This, 2009). Bilimsel bir disiplin olarak moleküler gastronominin amacı, diğer tüm bilim dalları gibi, var olan durum, olay ve olguları ortaya koyarak bunların arkasındaki nedenleri ve süreçleri araştırmak, güvenilir bilimsel bilgi üretmektir. Moleküler mutfak ise bu bilgileri ve bu bilgiler sonucu üretilen teknik, yöntem, araç ve malzemeleri kullanan yenilikçi bir akım olarak tanımlanabilir (This, 2013a).

1960'lı yılların sonunda tüm dünyayı etkisi altına alan avangart akım var olan kısıtlayıcı kuralları ve sınırları ortadan kaldırarak düşünsel ve felsefi bir dönüşüm yaratmıştır. Moleküler gastronomi ve moleküler mutfak ise şeflere daha önceden var olmayan yepyeni malzeme, araç, yöntem ve teknikler sunarak mutfaklarda bir devrim yaratmıştır.

Moleküler mutfakta kullanılan bazı yöntem ve teknikler ise şunlardır (Ruiz, vd., 2013; Svejenova, Mazza, ve Planellas, 2007):

Sous Vide (Vakum Altında) Tekniği İle Pişirme:

Bu teknik vakum poşeti ve vakum makinası kullanılarak gıdanın havayla teması engellenmesi ve düşük ısıda (63-72 C) nispeten uzun süre pişirilmesi esasına dayanır. Bu teknik pişen gıdalarda meydana gelen sıvı kaybını en az seviyeye indirerek daha sulu ve lezzetli ürünler elde edilmesini sağlamaktadır.

Küreleşen Sıvılar Tekniği:

Bu teknikte sıvı gıdalar ya da katı gıdaların suları ve püreleri sodyum aljinat ve kalsiyum klorür kullanılarak dışı esnek bir zar içi sıvıdan oluşan küreler haline getirilir. En bilinen uygulaması Ferran Adria tarafından meyve suyundan yapılan yalancı havyardır.

Jelleştirme:

Bu teknikte sıvı gıdalar ya da katı gıdaların suları ve püreleri agar-agar (deniz yosunundan elde edilen doğal bir madde) yardımıyla sıcak jel haline getirilir. Bu tekniği kullanarak fesleğen, parmesan, pancar gibi farklı gıdalardan spagetti, tagliatelli ya da paperdella görünümünde ürünler elde etmek mümkündür.

Köpük Haline Getirme:

Bu teknikte sıvı gıdalar ya da katı gıdaların suları doğal lesitin ve köpük makinesi yardımıyla köpük haline getirilerek genellikle yemek, salata ve tatlıların süslemelerinde kullanılmaktadır.

Sıvı Nitrojen Kullanımı:

Çok hızlı bir şekilde soğutma özelliği bulunan sıvı nitrojen başta dondurma olmak üzere çeşitli ürünlerin yapımında kullanılmaktadır.

Rotatif Buharlaştırma:

Gıdalarda bulunan çeşitli bileşiklerin “rotary evaporator” (rotatif buharlaştırıcı) adı verilen bir alet kullanılarak ayrıştırılması ve yoğunlaştırılması tekniğidir.

Bu yeni tekniklerin mutfaklarda kullanılması ile moleküler mutfağın en önemli temsilcilerinden olan Heston Blumenthal, Ferran Adria, Peter Gagnier gibi yenilikçi şefler belki de daha önce hiç olmadığı kadar özgün ve yaratıcı, sunumlar ve yemekler ortaya koymuşlardır (Abrams, 2013).

8. NbN Mutfak (Note By Note Cuisine)

Moleküler gastronominin kurucularından Herve This’in öncülük ettiği çalışmalar sonucu kısaca “saf bileşikler kullanarak yemek yapmak” olarak tanımlayabileceğimiz NbN (note by note) adlı yeni bir yöntem geliştirilmiştir. This’e göre geleneksel yemekler genellikle karışım halinde bulunan bazı bileşikler kullanılarak yapılmaktadır ve geleneksel enstrümanlarla çalınan müziğe benzetilebilir, “NbN” ise salt ses dalgaları (notalar) kullanılarak yapılan akustik müziğe benzemektedir. Bu yöntem verilen “note by note” (notalarla yapılan) ismi de bu benzetmeden yola çıkarak tercih edilmiştir (Everts, 2012).

Bu yöntem, bitki ve hayvan dokularında bulunan bileşiklerin ayrıştırılarak doğada kendiliğinden var olmayan birleşimler oluşturacak şekilde yeniden bir araya getirilmeleri esasına dayanmaktadır. Aslında bu yöntem tamamen yeni değildir, bitki ve hayvan

dokularından bu yöntemle elde edilen akkarid, amino asit, gliserit, pigment, peptit ve vitaminler gibi pek çok bileşik halihazırda gıda endüstrisinde yaygın olarak kullanılmaktadır. Burada yeni olan yöntemin kendisi değil yemek yapma amacıyla mutfaklarda uygulanmasıdır. NbN yönteminin geleneksel yöntemlere göre sağlayabileceği olası avantajları şu şekilde sıralanabilir (This, 2013a):

- Bitki ve hayvan dokularından ayrıştırılan saf bileşikler farklı kombinasyonlarla yeniden birleştirilerek daha önce hiç var olmayan yeni aroma ve tatlar elde edilebilir.
- Geleneksel beslenme sisteminde gıdalarda bulunan bazı bileşikler kanser, obezite, diyabet gibi hastalıklara neden olabilmekte ya da bu hastalıkların ilerlemesine yol açabilmektedir. NbN yönteminde gıdalarda bulunan ve hastalıklara neden olan ya da hastaların tüketmemesi gereken bileşikler gıdalardan ayrıştırılabilir.
- Gıdalarda bulunan toksik ve alerjik maddeler de sağlık açısından tehlikeli sonuçlar doğurabilmektedir. Bu yöntemle gıdaları bu maddelerden arındırmak, zehirlenme ve alerjik reaksiyon riskini ortadan kaldırmak mümkündür.
- Kişilerin metabolizma özellikleri ve ihtiyaçları göz önünde bulundurularak kişiye özel menüler geliştirilebilir.

Bu yeni yöntemin ekonomik yönü de tartışılması gereken bir diğer önemli konudur. Geleneksel yöntemlerle yemek pişirmedeki en önemli sorunlardan bir tanesi israf edilen enerjidir. Aslında enerji sorunu geleneksel mutfaklarda hiçbir zaman tam olarak göz önünde bulundurulmamıştır. Bu nedenle çok fazla enerji ve malzeme kaybına neden olmaktadır. Ayrıca nakliye, bozulma, çürüme, yanlış kullanım gibi nedenlerle gıdaların yaklaşık %30'u israf edilmektedir. Bu yöntemin yaygınlaştırılabilmesi durumunda bu israf en aza indirilebilir.

NbN mutfağın uygulanabilirliği, sağlık üzerine etkileri, ticari sonuçları gibi konularda bazı soru işaretleri bulunmaktadır. Herve This bu çekincelerin insanların bu yöntem hakkında yeterince bilgi sahibi olmaması ve yeni olana karşı gösterdikleri dirençten kaynaklandığını belirtmektedir. NbN çok yeni bir yöntem olmasına ve herhangi bir restoran ya da şef tarafından ticari olarak henüz kullanılmamasına rağmen tamamen NbN yöntemiyle hazırlanan ilk yemek 24 Nisan 2009 tarihinde ünlü şef Pierre Gagnaire tarafından Hong Kong'da uluslararası medyaya tanıtılmıştır. 2010 yılından itibaren ise Paris'teki Cordon Bleu aşçılık okulunda her yıl özel bir NbN yemeği düzenlenmektedir. Ayrıca bu yöntem hakkındaki ilk kitap olan "Note-by-Note Cooking: The Future of Food" 2014 yılında Herve This tarafından yayınlamıştır (This, 2013b; This, 2014)

9. Dijital Gastronomi

Dijital devrim ve dijital teknolojilerin hayatın hemen hemen her alanında kullanımının yaygınlaşması, dünyayı belki insanlık tarihinde hiç olmadığı kadar hızlı bir değişim süreciyle karşı karşıya bırakmıştır. Son dönemde aşçılık ve mutfak sanatları alanında da bu sürecin etkileri hissedilmektedir. Günümüzde dijital olarak kontrol edilen buzdolabı, fırın ve kahve makineleri gibi elektronik aletler, ev ve restoran mutfaklarında hâlihazırda yaygın olarak kullanılmaktadır. Çikolata, tatlı ve pasta yapımında ve süslemelerinde üç boyutlu yazıcılar oldukça başarılı sonuçlar ortaya koymaktadır. Bununla birlikte yemek yapmanın yıkama, ayıklama, kesme, doğrama, karıştırma, pişirme, dekore etme gibi çok sayıda farklı işlemi gerekli kılması ve oldukça karmaşık bir süreç olması, dijital makinelerin mutfakta kullanım imkânlarını şu an için önemli ölçüde sınırlamaktadır. Kendi kendine yemek yapabilen otomatik/dijital makineler fikri elbette yeni değildir ve bu makinelerin tasarım çalışmaları uzun süredir devam etmektedir. Hatta Nanotek Instruments Inc. Şirketi bu tür bir makine için ilk patent hakkını 2001 yılında almıştır ancak tasarım aşamasından üretim aşamasına geçilemediği gibi herhangi bir prototip de üretilmemiştir. Bu konuda Phillips ve Electrolux firmalarının da tasarım çalışmaları olmakla birlikte bu tasarımların da hayata geçirilmesi şu an için oldukça zor görünmektedir (Sun vd., 2015).

Son olarak, MIT Media Lab. “Cornucopia” (kornukopya) adı verilen proje dahilinde her biri farklı işlevleri (karıştırma, doğrama, pişirme vb.) yerine getirebilen The Virtuoso Mixer (virtüöz mikser), The Digital Fabricator (dijital üretici), The Robotic Chef (robotik şef) adında üç dijital makine tasarlamıştır. Amit Zoran ve Marcelo Coelho tarafından yürütülen bu çalışmalarda da herhangi bir fiziki model ya da prototip geliştirilmemiştir (Zoran ve Coelho, 2011)

Bugüne kadar yürütülen çalışmalar sonucunda yaygın olarak kullanıma sunulmuş herhangi bir ürün ortaya konulamamasına ve çoğunlukla tasarım aşamasından uygulama ve üretim aşamasına geçilememesine rağmen “dijital gastronomi” bir kavram olarak literatüre ve pratiğe girmiş bulunmaktadır. Geleceğin mutfaklarını büyük ölçüde dijital teknolojilerin şekillendireceğini ve her dönemde olduğu gibi yaratıcı ve yenilikçi şeflerin öncülüğünde aşçılığın teknik, sanatsal ve mesleki sınırlarının yeniden belirleneceğini şimdiden söylemek mümkündür.

10. Sonuç:

Bu çalışmada, rafine mutfağın doğuşundan sonra ortaya çıkan Yenilikçi/Yeni Mutfak, Avangart Akım, Yeni Küresel Mutfak, Moleküler Gastronomi ve Moleküler Mutfak, Not by Not Mutfak ve Dijital Gastronomi akımlarına yer verilmiştir. Yaklaşık 350 yıllık bir zaman içinde altı temel akımın yaşandığı Avrupa mutfak kültüründe diğer kültürleri de etkileyen köklü değişimler meydana gelmiştir.

18. yüzyılın 2. yarısında modern restoranların ortaya çıkışı ve yaşanan siyasal, sosyal, ekonomik gelişmeler sonucu rafine mutfağın ticarileşmesi 21. yüzyılda yaklaşık 2 trilyon \$'lık büyüklüğe ulaşan bir sektörün doğmasını da sağlamıştır. Özellikle 19. yüzyılın başından itibaren sektör içindeki rekabet ve ekonomik koşullar rafine mutfağı büyük ölçüde şekillendirirken dünyadaki önemli gelişmelerin yansıması olarak ortaya çıkan mutfak akımları da restoranların niteliklerini belirleyen temel unsurlar olmuşlardır. Bu çok yönlü etkileşim yaratıcılığı ve dinamizmi de beraberinde getirmiş, sektörün ekonomik olarak büyümesinin yanı sıra ticari bir ürün olarak rafine mutfağın da sürekli gelişmesine katkı sağlamıştır.

Rafine mutfaktan sonra ortaya çıkan her yeni akım kendinden öncekilerden önemli ölçüde etkilenmiştir. Esasen mutfaklardaki değişim hareketlerinin bilimsel bir temel oluşturmak mı yoksa ticari kaygılarla mı gerçekleştirildiği üzerinde durulması gereken konulardan biridir. Zira Rafine Mutfak akımından sonra gelen Nouvelle Cuisine akımında, her iki kaygının yaşandığı görülmektedir. Yemeğin kimyasal özellikleri, sağlığa etkileri, vücuttaki işlevleri ve sindirimi gibi konular bilimsel kaygılarla ele alınmışken, porsiyonların küçülmesi ve daha sade sunumların ön plana çıkması ve belki de en önemlisi Taylorizmin restoranlarda uygulanması gibi kuralların ticari kaygılarla ele alındığı izlenimi uyandırmaktadır. 1960'lı yıllara kadar süren bu akım, aşçılık sanatının gelişmesine sağladığı katkıların durma noktasına geldiği andan itibaren yenilikçi restoranlar ve şeflerin ortaya çıkması ile son bulmamıştır. Restoran işletmelerinin “gelenekçi” ve “yenilikçi” olarak rekabet etmelerinin önünü açmıştır. Avangart akım, mutfakta bilimsel ve sanatsal bakış açılarının dünyadaki gelişmelere paralel yürütülmesi için hem şeflere hem de işletmelere cesaret vermiştir. Takip eden akımlar ise mutfak bilim ve sanatına teknoloji yoğun bir bakış açısı ile yaklaşmışlar, mutfak küreselleşmiştir.

21. yüzyılda giderek yaygınlaşan dijital gastronomi ilk bakışta fantastik bir akım gibi görünmekle birlikte, başlangıçta yine bir fantezi olarak nitelenen moleküler gastronominin ortaya çıkışından bu güne kat ettiği yol göz önüne alındığında; geleceğe dair eğilimler hakkında dikkatle ele alınması gereken ipuçlarını barındırmaktadır. Hem moleküler gastronomi hem de

dijital gastronomi akımlarının tüketiciler ve işletmeler açısından olası sonuçlarının şimdiden kestirilmesine dair çalışmaların yapılmasına ihtiyaç duyulmaktadır.

Kaynakça:

Abrams, J. (2013). *Mise en Plate: The Scenographic Imagination and The Contemporary Restaurant*. *Performance Research*, 18(3), 7-14.

Armesto, F. F. (2007). *Yemek İçin Yaşamak*, İstanbul, İletişim Yayınları.

Beaugé, B. (2012). *On The Idea Of Novelty In Cuisine: A Brief Historical Insight*. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 1(1), 5-14.

Bober, P. P. (2003). *Antik ve Orta Çağda Yemek Kültürü (1.Basım)*, İstanbul, Kitap Yayınevi.

Clark, P. P. (1975). *Thoughts For Food, I: French Cuisine And French Culture*, *French Review*, 32-41.

Dalby, A. & Grainger, S. (2001). *Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü*, İstanbul, Homer Kitabevi.

Deroy, O., Michel, C., Piqueras-Fiszman, B., & Spence, C. (2014). *The Plating Manifesto (I): From Decoration To Creation*, *Flavour*, 3(1), 1-11.

Durand, R., Rao, H., & Monin, P. (2007). *Code And Conduct In French Cuisine: Impact Of Code Changes On External Evaluations*, *Strategic Management Journal*, 28(5), 455-472.

Everts, S. (2012). *Note-By-Note Cuisine*. *Chemical & Engineering News*, 90(46), 33-33.

Ferguson, P. P. (1998). *A Cultural Field in the Making: Gastronomy in 19th -Century France 1*, *American Journal of Sociology*, 104(3), 597-641.

Ganter, H. D. (2004). *Changes in Work Organisation in French Top-Quality Restaurants*, *Business History*, 46(3), 439-460.

Hegarty, J. (2009). *How Might Gastronomy Be A Suitable Discipline For Testing The Validity Of Different Modern And Postmodern Claims About What May Be Called Avant-Garde?*, *Journal of Culinary Science & Technology*, 7(1), 1-18.

Rao, H., Monin, P., & Durand, R. (2003). *Institutional Change in Toque Ville: Nouvelle Cuisine As An Identity Movement In French Gastronomy*, *American Journal Of Sociology*, 108(4), 795-843.

- Rebora, G. (2013). *Culture of the Fork: A Brief History of Everyday Food and Haute Cuisine in Europe*, New York, Columbia University Press.
- Ruiz, J., Calvarro, J., Sánchez del Pulgar, J., & Roldán, M. (2013). Science and Technology for New Culinary Techniques, *Journal of Culinary Science & Technology*, 11(1), 66-79.
- Scarpato, R. (2002). Gastronomy As a Tourist Product: The Perspective of Gastronomy Studies, *Tourism and Gastronomy*, 51-70.
- Scarpato, R., & Daniele, R. (2003). New Global Cuisine: Tourism, Authenticity and Sense of Place in Postmodern Gastronomy. *Food Tourism Around The World: Development, Management and Markets*, 296-313.
- Spang, R.L., (2007). Restoranın İcadı Paris ve Modern Gastronomi Kültürü. Çev. Bahadır Sina Şener, Ankara, Dost Kitabevi Yayınları.
- Sun, J., Peng, Z., Yan, L., Fuh, J. Y. H., & Hong, G. S. (2015). 3D Food Printing—An Innovative Way of Mass Customization in Food Fabrication, *International Journal of Bioprinting*, 1 (1), 27-38.
- Svejenova, S., Mazza, C., & Planellas, M. (2007). Cooking Up Change in Haute Cuisine: Ferran Adrià As An Institutional Entrepreneur, *Journal of Organizational Behavior*, 28(5), 539-561.
- This, H. (2006). Food For Tomorrow?, *EMBO reports*, 7(11), 1062-1066.
- This, H. (2013a). Celebrate Chemistry. Recent Results of Molecular Gastronomy, *European Review*, 21(02), 158-174.
- This, H. (2013b). Molecular Gastronomy is A Scientific Discipline, and Note By Note Cuisine is The Next Culinary Trend. *Flavour*, 2(1), 1-8.
- This, H. (2014). *Note-by-Note Cooking: The Future of Food*, New York, Columbia University Press.
- Zoran, A., & Coelho, M. (2011). Cornucopia: The Concept of Digital Gastronomy, *Leonardo*, 44(5), 425-431.