

MYHRVOLD VE EKİBİNİN MODERNİST MUTFAĞI ÜZERİNE BİR DEĞERLENDİRME

An Evaluation On Myhrvold And His Team's Modernist Cuisine

Samuray Hakan BULUT 

Sivas Cumhuriyet Üniversitesi,
Turizm Fakültesi

E-posta: samuraybulut@gmail.com

Öz

Günümüzde gastronomi kavramını bilim ve sanat odağında evrensel perspektiften incelemeyi benimsemiş olan bilim insanları, geliştirdikleri modernist yaklaşımlarla, mutfak bilimi ve sanatının geleceğine verilecek yeni yönleri tasarlamakta; kavramı sadece geleneksel açıdan yorumlayıp turizm pazarında konumlandırmaya çalışan bilim insanları ise verilen yeni yönler doğrultusunda oluşturulmuş popüler gastronomi akımlarının takipçisi kalarak çalışmalarına devam edebilmektedir. Türkiye’de de gastronomi çalışmalarının ağırlıklı olarak geleneksel niteliklere yönelik hazırlandığı görülmektedir. Bu bağlamda, bu çalışma; ilk olarak bir evrensel gastronomik perspektif oluşturmayı; ikinci olarak, seçkisiz yöntemle belirlenen bir modernist mutfak çalışmasını ve ilgili yayınları doküman analizi yöntemiyle gastronomik perspektiften inceleyerek bir modernist mutfak anlayışını yorumlamayı ve alanyazında nasıl yorumlandığını tespit etmeyi ve bu sayede yeni bilginin nasıl oluşturulduğunu anlamlandırmayı amaçlamaktadır. Elde edilen ilk sonuç, gastronomik evrensel perspektifin disiplinler arası yaklaşımla oluşturulması gerektiğidir. Diğer sonuç ise gastronominin teorik ve pratik alanlarında eşzamanlı, bilim ve sanat odağında gerçekleştirilen modernist çalışmaların sadece turistik finansal değil uzun vadede politik güç sağlayan kazanımlar da yaratabileceğine yöneliktir.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, Modernist tutum, Turistik Getiri.

ABSTRACT

Nowadays, a large number of scientists from different countries are trying to give their gastronomic knowledge a scientific structure or incorporate it into the tourism market. While those who have already adopted a scientific and artistic approach in their inquiry of gastronomy, for the notion of gastronomy keep on developing new approaches to culinary science and culinary arts from a modernist perspective, the others who put their knowledge and experience related to traditional values of gastronomy in the field to the service of commercial interests could only remain as followers of popular gastronomy trends. In Turkey, gastronomic studies are generally conduct with traditional methods and about traditional values of gastronomy. In this context, as a theoretical study based on close textual analysis of the scholarly literature concerning a random sampling study, this study aims at first, carving out a gastronomic perspective, second, analyse the study and other studies related to the study in order to interpret what does the modernist approach and the creating new knowledge mean. The first distinct result is stressing the necessity of redefining gastronomic perspective from a more holistic, interdisciplinary approach. Second outcome is that in both of theoretical and applied study areas of gastronomy, the modernist approaches which are developed with scientific and artistic methods can have not only touristic monetary gainings but also political power in the field, in time.

Key Words: Gastronomy, Modernist approach, Touristic profit.

1.GİRİŞ

Temelde, yemek için yaşayanların bilimi ve sanatı olarak bilinen gastronomi, günümüzde, hızla artan akademik ve medyatik ilgiye mazhar olduktan sonra, yaşamak için yiyenler tarafından da

yoğun bir ilgiye maruz bırakılmıştır. Akademide gastronomi kavramını araştıran ve tanımlamaya çalışan birçok öğrenci ve akademisyen, ağırlıklı olarak, yaşamak için yiyen kesimi oluşturmaktadır; bu kesim, bu nedenle, yine ağırlıklı olarak, araştırmalarını gastronominin tüketim/yaşam boyutundan çok üretim/yazın boyutunda gerçekleştirdiği sürece var olabilmektedir. Bu genellemelerin yanı sıra akademi kavramının kendi nitelikleri ile mesleki gereklilikler de aslında alanda çalışanları bu yöne, bir diğer deyişle düşünmeye ve üretmeye itmektedir. Ancak bahsi geçen düşünme eylemi ve gastronomik bilgi üretimi geleneksel sınırları aşmaya ya da tekrardan kaçınmaya yönelik olmadıkça, akademinin en olumsuz ancak yadsınamayan yanlarından birisi olan rekabetçi ortam içerisinde de, yine üreten/bilmek için yaşayan ve tüketen/yaşamak için bilen olmak üzere bir dikotomi ortaya çıkmaktadır. Böylelikle, gastronominin tüketim boyutunda rafine zevklere ya da sadece zevklere sahip kesimin yarattığı akımların, kalıp zevklerin peşine düşen bir başka kesimin iştahıyla popülerleşip ticarileşerek geçici kültürler oluşturması gibi; üretim boyutunda modernist/yenilikçi tutum geliştirerek yeni bilgi üreten bilim insanlarının alanda daha fazla söz sahibi/politik güce sahip olması da kaçınılmaz bir hal almaktadır. Bu bağlamda bu çalışmanın temel amacı, seçkisiz yöntemle belirlenmiş bir bilimsel modernist çalışma örneği üzerinden, gastronominin turistik değerini arttırmayı bir hedef olarak değil doğal bir sonuç olarak değerlendirmenin getirilerini belirleyerek, alanın uygulama ve teorik çalışmalarının bir bütünlük içerisinde yürütülmesi gerekliliğinin önemini vurgulamak ve yeni bilgi üretiminin nasıl gerçekleştiğini anlamlandırmaktır.

Tüm bu çalışmaların nasıl yapıldığına dair bir fikir edinmek adına modernist tutum geliştirmiş bir bilim insanı ve ekibinin çalışmalarını incelemek ise; yaptıklarının kopyalarını yapmak için değil, izledikleri yolun haritasını çıkarmak ve tekrara düşmemek için gerekli olabilir. Örneğin, Nathan Myhrvold ve ekibi, gastronomi tarihinin ilk gününden bugününe hem geleneksel hem de modern adı altında taşınan birçok gıda merkezli çalışmayı, çeşitli deney ve gözlemler ile yeniden yorumladıktan sonra daha önce yaratılmamış ürünleri/teknikleri geliştirmek, estetik algısını değiştirmek ve bütün bu yaratım sürecini daha önce kullanılmamış yöntemlerle açıklamak için çağın bilimsel ve teknolojik olanaklarından üst düzeyde yararlandıkları bir mutfak çalışması yaparak, yazı ve fotoğraf ile kayıt altına alınan tüm çalışmalarını Modernist Cuisine adını verdikleri çeşitli yayınlarla ilgililere sunmuş; mutfak bilimi, sanatı ve gastronomik gıda çalışmalarını aynı potada eritme durumunun bir örneğini, görsel çağa uygun bir üslupla gözler önüne sermiştir.

2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE

2.1. Gastronomi

Bu bağlamda gastronomi; disiplinler arası yaklaşımla bir süreklilik içerisinde oluşturulmaya devam eden, kültürel özgünlüklere sahip ve bu özgünlüklere sahip oluşu nedeniyle de belirli bir oranda turistik nitelik barındıran, gıda teorileri ve yasalarının bütünüdür. Her toplum yazılı ya da yazısız gıda teori ve yasalarına sahiptir. Toplumların, gıdaları; mutfak sanatları (culinary arts) içerisinde işleme ve sunma becerileri; mutfak bilimi (culinary science/culinology) dâhilinde üretme ve üretim süreçlerini kayıt altına alma yetkinlikleri; gıda çalışmaları (food studies) adı altında inceleyerek toplum-gıda ilişkisini tanımlama çabaları gastronomi bilimine attıkları toplam değeri belirler (Samancı, 2020: 95). Akademik öğretiler ve bilimsel dayanaklarla gastronomi biliminin toplumsal değerini yükseltmek, gastronominin turistik niteliklerine dair çalışmaların hazırlanmasını da olumlu yönde etkiler.

2.2. Modern, Modernlik, Modernist

Modern kelimesi, Latince modo (hemen şimdi) kelimesinden türetilmiş, yeni, eskiden uzaklaşmış anlamına gelen bir kelimedir ve tanımındaki zamana dair ifade nedeniyle zaman zaman çağdaş kavramıyla karıştırılır. Oysa ki modernist tutum çağın ötesinde ve hatta farklı çağ algılarının içerisinde de olabilir. Weber'in akılcılaştırma, Wagner'in özgürleşim söylemi, Habermas'ın geleneğin normalleştirici fonksiyonlarına karşı başkaldırı olarak tanımladığı

modernlik kavramı ise aydınlanma dönemi ile postmodern kavramı arasında bir dönemden daha çok bitmemiş bir proje olarak; kültürel, ekonomik, sosyal, bilimsel ve benzeri pek çok açıdan ayrı ayrı değerlendirilir (Kızılcıçelik, 2000: 147). Gelenekçi/gelenekselci ile arasında antagonist bir ilişki bulunan modernist kişilik ise sanatta (Yılmaz, 2013: 20); hem bugünün ve geleceğin geleneğini yorumlama üslubuna ve yorumlayan kişiye özgü; hem de kültürel özgünlükleri barındıran yorum farklılıkları nedeniyle birçok farklı formatta düşünülebilecek çok yönlü bir kavram olarak tanımlanır. Modern, modernist ya da modernlik kavramları genellikle takip etmekten kaçınılması kabul edilebilir olarak düşünülen ve ticarileştikçe değerini yitiren popüler kavramı ile de, modernist anlayışın popülerleşmesi gibi istisnai bir olasılık dışında, hiçbir zaman eşit nicel ve nitel değere sahip olmamıştır. Çünkü modernist yaklaşım, bilimin ve sanatın değer gördüğü toplumlarda, geleneği; geliştirebilme, değiştirebilme, dönüştürebilme, belirli bir süreliğine unutturabilme hatta ön plana çıkarabilme gibi üretken kabiliyetlere ve yeni klasikler yaratma olanaklarına sahip bir düşünce sistemi oluşturmayı hedeflerken, popüler kavramı ağırlıklı olarak tüketim ve yıkım amacıyla kullanılan bir manipülasyon aracı olma özelliğiyle ön planda tutulur. Gastronomide tüketimde popülerlik, geleneksellik ya da moda; üretimde, tarladan mutfığa ve mutfaktan sofraya her aşamada ise modern kavramlarının değer görmesi, birçok eleştiriyi ya da karşıt görüşle beraber, tarih boyunca karşılaşılan gerçeklik olmuştur.

Gastronomi tarihinde mutfığı kendi üslup ve uzmanlıklarına göre modernize etmeye çalışan çok sayıda modernist yaşamıştır. Marie-Antoine Careme ve Auguste Escoffier ile temelleri atılan, Fernand Point ile ilk kez modernize edilen mutfak; Eugenie Brazier, Paul Bocuse, Herve This, Ferran Adria, Heston Blumenthal, Homaro Cantu, Henri Gault, Christian Millau, Harold McGee, Grant Achatz, Nathan Myhrvold ve daha birçok bilim insanı, yazar, sanatçı ve şefle tanıştıkça, modernist yaklaşım geliştirmenin gelenekselleştiği ve modernistlerin uzmanlık alanlarına göre atölye, laboratuvar, stüdyo gibi çeşitli isimlendirmelere sahip gastronomik bir çalışma alanına dönüşmüştür. Modernist hareketlerin bir çoğu bilim, sanat ve iyi, güzel, faydalı vb. gıda gibi kavramları amaç ya da araç edinmekten bir şekilde vazgeçen ya da hiçbir zaman bu kavramları amaç ya da araç edinmemiş şefler tarafından hızlıca pazarlanmaya başlanarak popüler akımlara dönüşse de geliştirilen her bir modernist yaklaşım ilgililer için, geleceğin mutfığını dizayn etme noktasındaki değerlerini korumayı sürdürmüştür. Şefler tarafından geliştirilen modernist tutumlar çoğunlukla restoranlarda sunulan yeni gastronomik ürünlerle gastronominin uygulama alanına, bilim insanları tarafından geliştirilen modernist tutumlar ise gastronominin teorik alanına sağladıkları katkılar ile gastronominin turistik kazanımlarına dair çalışmaların geleceğini şekillendirmiştir. Ancak modernist tutum geliştirmenin etkilerinin iki taraflı işleyen bir sürece dayandığı da açıktır.

2.3. Evrensel Gastronomik Perspektif

Evrensel gastronomik perspektif, gıdayı hem bir madde hem de bir kavram olarak çeşitli disiplinlerin öğretilerinin yardımıyla bir bütün halinde detaylıca incelemeyi gerektiren bir bakış açısıdır. Bahsi geçen disiplinlerin öğretileri ile yeni gastronomik bilgiler dünyada temelde üç akademik program üzerinden sağlanır. Bunlar sırasıyla, mutfak bilimi (culinary science/culinology), mutfak sanatları (culinary arts), gıda çalışmaları (food studies)'dir.

Gıdanın çoğunlukla maddesel yönünü ele alan gastronomik disiplin mutfak bilimidir. Doğa bilimlerinden olabildiğince fazla yararlanılan bir alanı tanımlayan mutfak bilimi kavramı 1996 yılında kurulan Research Chefs Association tarafından; 2000 yılında gastronomik terminolojiye, 2001 yılında ise, Birdir ve Pearson (2000: 205) tarafından hazırlanan kıtas çalışmasının sonucunda elde edilen içerik ve nitelik ilkelerine göre akademik programa culinology (kulinoloji) kavramına evrilerek dâhil edilmiştir (Cheng, 2012; Aksoy ve Şahin, 2017: 7). Grobe vd. (2008: 61) göre kulinoloji; mutfak/şef ustalıklarının teknik/bilim ustalıkları ile birleşmesidir. Yeni mutfak bilimi kulinolojide, gıdaların gastronomik işlem görmeden önceki, işlem sırasındaki ve sonrasındaki fiziksel, kimyasal ve biyolojik yapıları; gıda bilimi (food science) öğretileriyle incelenir (Cheng ve Schrier, 2011); gıda bilimi ya da moleküler gastronomi disiplininin farklı olarak sadece gıda ve mutfak kavramları değil yiyecek/içecek endüstrisi ile ilişkili tüm sosyal yapılar da bilimsel bir yaklaşımla ele alınır (Adria, 2006; This,

2006). Gıdaların işleneceği, depolanacağı, sunulacağı ortamlar ile maliyet ve yönetim boyutu, ayrıca gıdayla ilişkili araç ve gereçlerin ayrıntılandırılması da bu disiplinin diğer konularıdır. Kulinolojide gıda merkezli temel amaç şeflerin eliyle inovatif ve endüstriyel gastronomik gıda ürünü geliştirmek olduğu için, bu alanda tıptan, teknolojiden ve mutfak sanatlarından bağımsız düşünerek hareket edilmesi de mümkün değildir (Cheng vd., 2011: 17).

Gıdanın kavramsal ve maddesel değerini dengeli olarak ele alan gastronomik çalışma alanlarından birisi mutfak sanatları deyimiyle adlandırılır. Kimyager şef This'in (2007) gastronomiyi, yeme/içme, pişirme, sanat ve bilim yapma eylemleriyle açıklarken en heyecan verici; Santich'in (2013), bir yemekte ulaşılması arzu edilen lezzetin yaratımında en çok kabiliyet gerektiren çalışma alanı olarak tanımladığı kavram mutfaktır. This (2014), programlanmış makinelerin kusursuz biçimde gerçekleştirebileceği öğütme, doğrama, ısıtma, kızartma, pişirme ve benzeri birçok teknik konuyu içeren salt bir doğa bilimi alanı gibi gözükse de mutfağı, insan ruhundan ve duygulardan bağımsız düşünülemez sanatsal tutumun merkezi olarak tanımlar. Mutfak sanatlarında, işletilen süreçte yararlanılan araç/gereçler, teknikler, ham madde ve son ürünler; gıdanın ve toplumun yapısal bilincine sahip şefler tarafından, gastronominin sanatsal ölçütünü tanımlayan lezzet kavramına yeni anlamlar yükleme fikriyle kullanılır. Tüm bu tanımlamalarla birlikte mutfak sanatları aynı zamanda, gıdanın maddesel yapısıyla da ilişkili olarak düşünülen sunum aşamasında, görsel sanat öğretileri ve estetik kavramı ile de doğrudan bağlantılıdır (Bober, 2014; Uçuk, 2017: 22).

Gıdanın politik, ekonomik, coğrafi, tarihsel, sosyolojik, antropolojik ve benzeri sayısız bilim öğretileri ile ya da sinema, resim ve benzeri sanat dalları içerisinde değerlendirilmesi sayesinde bilimsel gastronomik kültürü tanımlayacak ve tasarlayacak nesillerin yetiştirilmesini sağlayan disiplin ise gıda çalışmaları olarak adlandırılır (Albala, 2019: 89). Gıda çalışmaları kavramı, 1980'lerde yazılı kaynaklarda kullanılmaya başlanmış, günümüzde ise akademik olarak resmileşmiş programlara sahip bir disiplini tanımlar hale getirilmiştir (Contois, 2017). Gıda çalışmalarında, gıda maddesini mutfakta işlemek nadiren hedeflenirken, ağırlıklı olarak toplum gereksinimlerine yönelik sağlıklı, sürdürülebilir vb. gıda üretim, tüketim ve yönetim politikaları oluşturulmaya çalışılır. ..Gıda tüketim kalıpları, yerel gıda, gıda meseleleri, gıda üretimi, gıda çölü, gıda sınıfı, lüks gıdalar, ... gibi kalıpları kullanırken, gıda kavramının toplumsal bir sınıf göstergesi olup olmama durumunu ve politik sistemlerdeki yerini irdelemek, bu amaca yönelik bir çalışmadır (Türkkan, 2018a: 44). Gıda çalışmalarının gıda ile insan deneyimlerini inceleyen tüm bilim dallarıyla arasında kurduğu bağlantı ise, disiplinin, gastronominin entelektüel penceresi olarak yorumlanmasına yol açmıştır (Counihan ve Van Esterik, 2017: 2). Gıda çalışmaları içerisinde gıdaya özgü lezzet kavramının; mutfakta yaratılacak bir ürünle ya da restoranda sipariş edilecek bir tabakla ulaşmaya çalışılan kavram olarak değil; gıda lezzeti üzerinden iğrençlik, iğrençlik anlayışı üzerinden gastronomik kültürel kimliği tanımlayacak bir sembol olarak değer görmesi (Türkkan, 2018b) ve benzeri çalışmaların sonucunda elde edilen gıda temelli yeni kavramların literatüre kazandırılmasını hedefleyen sözlük çalışmaları (Friedland, 2015: 48) ise bu duruma verilebilecek örneklerdir.

3. YÖNTEM

Çalışmanın, bağlamı ile; modernist tutum ve popüler akımların takipçiliğinin sırasıyla üretim ve tüketim kavramlarıyla özdeşleşerek ortaya çıkardığı düşünülen sorunsalı, temelde, Yeni bilgi üretmek nedir? sorusunun; ardından sırasıyla Neden modernist tutum geliştirilir?, Modernist tutum geliştirme süreci neleri kapsar?, Bu tutumun getirileri nelerdir? alt sorularının cevaplandırılması ihtiyacını ortaya çıkarmıştır. Bu soruların cevabını bulmak için ise modern kelimesinin tanımında kullanılan yeni kavramı doğrultusunda, Alana yenilik getirebilecek olan kimdir? sorusundan yola çıkarak şeflere ve gastronomi ile ilgilenen bilim insanlarına ve kaleme aldıkları kitaplara ulaşmak ve bu sayede dokümanlardan oluşan bir örneklem oluşturmak hedeflenmiştir. Modern gastronomy (modern gastronomi), gastronomy chefs (gastronomi-şefler), gastronomy books (gastronomi-kitaplar) anahtar sözcükler olarak seçilmiş ve çalışmanın bağlamına uygunluk gösteren kavramlardan birisi olan yenilikçi (modernist) kelimesini içeren Myhrvold ve ekibinin Modernist Cuisine kitap serisine ulaşılmış; diğer modernist yaklaşımlar hakkında yazılmış kitapların arasından bu seri seçkisiz yöntemle

belirlenmiştir. Myhrvold ve ekibinin 2011 yılında yayımladığı altı kitaplık Modernist Cuisine: The Art And Science Of Cooking serisini (Vol 1: History And Fundamentals, Vol 2: Techniques And Equipment, Vol 3: Animals And Plants, Vol 4: Ingredients And Preparations, Vol 5: Plated, Dish Recipes, Vol 6: Kitchen Manual) ve Modernist Cuisine At Home adlı kitabını sırasıyla; 2013 yılında yayımlanan The Photography Of Modernist Cuisine, 2017 yılında yayımlanan beş kitaplık Modernist Bread serisi; yayımlanması beklenen Modernist Pizza, adlı çalışmaların takip ettiği belirlenmiştir. Açık erişim olanağına ve maddi yükümlülük oluşturmama kriterlerine sahip olmaları nedeniyle sadece 2011 yılında yayımlandığı belirtilen dokümanlar değerlendirilmeye alınmış, bu nedenle değerlendirme bu dokümanlar sınırlılığında gerçekleştirilmiştir. Çalışma belirtilen problem cümlesi doğrultusunda, bir nitel araştırma yöntemi olan doküman incelemesi/analizi ile gerçekleştirilmiştir. Yöntem, dokümanlara ulaşma, özgünlük kontrolü, okuma, veriyi analiz etme ve veriyi kullanma olmak üzere beş aşamadan oluşur (Yıldırım ve Şimşek, 2005: 187). Araştırmanın amacı doğrultusunda gastronominin kuramsal çerçevesini oluşturarak evrensel gastronomik perspektifin ne olduğunu anlamlandırmak için alanyazında gastronomi kavramının kuramsal/kavramsal çerçeve bölümlerinde nasıl tanımlandığına ve gastronominin ilişki içerisinde bulunduğu disiplinlerin neler olduğuna dair tarama yapılmıştır. Böylelikle oluşturulan bu perspektiften bakarak, gastronomi çalışmalarında alana öncülük eden bilim insanlarının sundukları yenilik anlayışlarından bir örnek yorumlanmış ve bu yorumlar doğrultusunda turistik kazanımlara dair öznel bir çıkarım yapılmıştır. Çalışmanın geçerliliği ve güvenilirliği için teste açık bırakılan kuram çalışmanın özet kısmında açıkça şu şekilde belirtilmiştir: ..Diğer sonuç ise gastronominin teorik ve pratik alanlarında eşzamanlı, bilim ve sanat odağında gerçekleştirilen modernist çalışmaların sadece turistik finansal değil uzun vadede alanda politik güç sağlayan kazanımlar da yaratabileceğine yöneliktir. Veri analizi, alt sorulardan yararlanılarak oluşturulan neden-süreç-sonuç başlıklı üç temel kategoriye ve ikincil kaynaklarda karşılaşılan ifadeler ile çalışmanın bağlamına uygun çok sayıda anahtar sözcüğe (örn: modernist, molecular, art, science, technology vb.) göre, temel problemin cevaplanabilmesi için yapılmıştır. Alanyazında Myhrvold ve ekibinin modernist mutfak anlayışına yönelik gerçekleştirilmiş çalışmalar ikincil kaynaklar, ekibin kendi eserleri olan modernist mutfak kitap serisi ise birincil kaynaklar olarak değerlendirilmiş; ikincil ve birincil veriler arasındaki uyum yine kuramsal çerçeve sınırlılığında modernist ana teması içerisinde değerlendirilip olumlu bulunduktan sonra, yorumlama aşamasına geçilmiştir. Ayrıca, gıda çalışmaları disiplini bahsi geçen modernist tutumların incelenmesinde araştırma dışında bırakılarak çalışma sınırlandırılmış, vegetarianizm (vejetaryenlik), slow food (yavaş yemek), fletcherism (yavaş çiğneme) ve daha birçok ideolojik gastronomi akımı yerine doğrudan mutfakta başlayan bir modernist tutum değerlendirilmeye çalışılmıştır.

4. NATHAN MYHRVOLD VE EKİBİNİN MODERNİST TUTUMU HAKKINDA ALANYAZIN

Çalışmanın bu bölümünde modernist tutum geliştiren Myhrvold'un kişilik özellikleri ve modernist çalışması hakkında alanyazında bulunan çalışmalar eklektik bir yapı içerisinde sunulacak ve bölümün sonunda bir bütün halinde yorumlanacaktır.

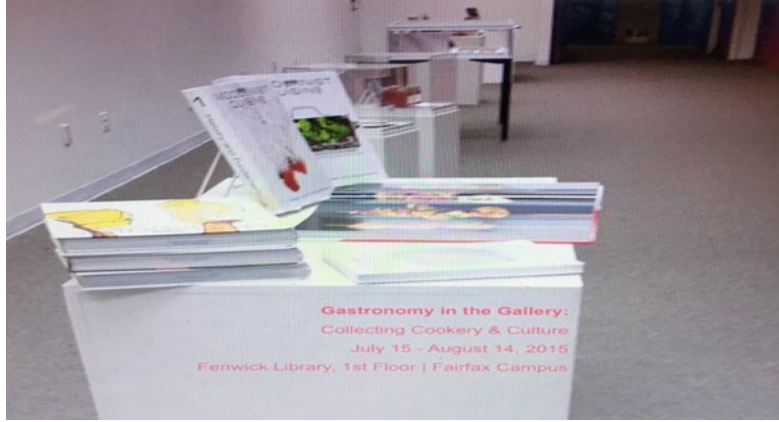
Clement (2012) bir çalışmasına, yakın çağın bir başka modernisti Adria'nın elBulli isimli restoranını kapattığı ve yeniden gıdanın biliminin ve sanatının merkezi halinde mutfağı yorumlayabildiği ve Myhrvold'un yapmayı hiç bırakmadan sürdürdüğü şeyi yapmaya Adria'nın yeniden döndüğü bir dönem için, Myhrvold'un, bu dönemde Adria'nın çalışmaları hakkında bulunduğunu iddia ettiği bir imayı taşımıştır : ..Ancak şimdi kendini para ödeyen müşterilerinin rahatsız edici taleplerinden sıyrarak özgürleştiriyor... Aynı çalışmada Myhrvold'un sadece gastronomi yazarlarını, ilgili bilim insanlarını ve sanatçıları ya da şefleri konuk olarak kabul ettiğinden de bahsedilmektedir.

Geffer (2011: 34), Myhrvold'un mutfakta bilimi kullanarak gerçekleştirdiği deneylerde gastronomiye dair geleneksel doğru kabul edilen yanlışları gözlemleyip gözlemlemediğini öğrenmek istediği bir röportaj gerçekleştirmiştir. Röportajda Myhrvold'un kariyeri, bir fizik teorisyeni, teknoloji geliştiricisi, iş insanı, ödüllü bir fotoğrafçı ve yazar olarak betimlenmiştir.

Kaufman (2016), modernist mutfak anlayışlarının en önemli kazanımlarından birisi olarak, konukların çocuksu heyecanını daima koruyabilme özgürlükleri olduğunu çünkü geleneksel mutfakın aksine modernist mutfaklarda sürekli yenilenen ürün ve sunumlar nedeniyle normların ortadan kalktığını ve her bir modernist gastronomik ürünün nasıl tüketileceğinin ancak yerinde ve o anda öğrenilebileceğini anlattığı bir çalışmada, Myhrvold'dan bir alıntı yaparken, gastronomi hafızasına sahip herkesin modernist mutfakın gelenekselle olan lezzet bağının ne kadar güçlü olduğunu farkedeceğinden bahsetmiştir.

Beatrice'in (2019), gıdayı işleme, sunma ve şefler ile konuklar arası iletişim düzeyini yukarıya çekme konularında bir devrim gerçekleştirdiğini düşündüğü Myhrvold ve ekibinin modernist mutfakının sanatsal boyutunu incelediği bir çalışmada; Myhrvold'un yemek üretim ve sunum aşamalarını konuklarıyla sürekli iletişim içerisinde kalarak gerçekleştirmesinin, gastronomik üretim sürecinde kullanılan yenilikçi tekniklerden ya da üretilen yeni lezzetlerden daha ilgi çekici olduğu ve bu nedenle yapılan modernist mutfak çalışmasının bir performans sanatı olarak değer görmesi gerekliliği vurgulanmıştır.

Rinalducci ve Sheehan (2015) isimli iki kütüphanecinin, yemek kitaplarının kapaklarında ve iç sayfalarında bulunan illüstrasyon, fotoğraf ve resimlerin sanatsal değere sahip olduğunu düşünerek geliştirdikleri sergi düzenleme fikri; *Gastronomy In The Gallery: Collecting Cookery & Culture* ismiyle düzenlenen sergide sanatçıların tasarladığı birçok gastronomik kitapla birlikte Myhrvold ve ekibinin Modernist Mutfak kitap serisi de bütünüyle bir sanat eseri olarak izleyiciye sunulmuş ve gerçekleştirilmiştir (Görsel 1).



Görsel 1. Modernist Cuisine: The Art and Science of Cooking isimli kitap serisi.

Özetle bu çalışmalarda, Myhrvold ve ekibinin çalışmalarının, gastronominin disiplinler arası; modernist tutumun ise yenilik ve yaratıcılık odaklı yapısına uygun olduğuna ve gelenekselle olan bağına dair ipuçlarına rastlanılmıştır.

5. NATHAN MYHRVOLD VE EKİBİNİN MODERNİST TUTUMU HAKKINDA BULGULAR VE YORUM

5.1. Neden

Myhrvold sous-vide pişirme tekniğini öğrenmek için çeşitli kitaplara ve şeflere başvurmuş ancak detaylı bir anlatımla istediği cevabı alamadığı için kendisi öğrenmeye karar verdikten sonra bir mutfak çalışması başlatmaya ve bu çalışmaları içeren bir kitap yazmaya karar vermiş; zamanla sadece bir teknik hakkında hazırlamayı planladığı bu çalışmayı kendisinden önceki modernistler ile gastronomi tarihini tanıma ve yeni teknikler ve aletler geliştirme çabalarına dönüştürerek genişletmiş ve bu doğrultuda kendisine ait bir modernist tutum geliştirmiştir (Myhrvold vd., 2011a: 14).

5.2. Süreç

Modernist mutfak çalışmaları *The Cooking Lab* ismi verilen kuruluşta gerçekleştirilmiştir. Kuruluşun, adıyla özdeşleşen ve çokça teknolojik alet barındıran bir pişirme laboratuvarına

sahip olduğu görülür (Görsel 2). Laboratuvarındaki ekipmanlar (örn: liyofilizasyon makinesi, rotovap vb.) serinin ikinci kitabında detaylıca anlatılmaktadır (Myhrvold vd., 2011b).



Görsel 2. The Cooking Lab.

Kuruluşun mutfak ekibinde, araştırma ve geliştirmeden sorumlu şef yardımcısı Sam Fahey-Burke, yönetici şef Francisco Migoya, gıda bilimcisi Larissa Zhou, kurucu ve başyazar Nathan Myhrvold, araştırma ve geliştirmeden sorumlu şef Johnny Zhu bulunmaktadır. Dünyanın tek bir artist tarafından çekilmiş yemek fotoğraflarını sergileyen ilk galerileri olma niteliğini taşıyan, Las Vegas, New Orleans, Seattle, La Jolla merkezli dört galeri de bu kuruluşa ait diğer yapılarıdır. Böylece Myhrvold'un, merak duygusunun sağladığı motivasyonla başlayan çalışmasına öncelikle bir ekip ve çalışma alanı kurarak başladığı görülür.

Myhrvold ve ekibi, çalışmalarının odak noktasına yaratıcılık kavramını almışlardır. Yaratıcılığın, kopyalama işlemleri nedeniyle gelişemediğini vurgulayan Myhrvold, Adria'nın uzun bir süre boyunca yemek kitaplarını kullanarak bir nevi kopyalama yaptığını ancak tamamen kitaplardan bağımsız özgün tarifler geliştirmeye başladıktan sonra ilerleyen dönemlerde çok sayıda taklitçi şef tarafından kopyalanacak işlere imza attığını ve bu sayede dünya çapında kendi stilini benimsetmiş olduğunu belirtir. Şeflerin, geliştirdikleri teknikler, araç-gereçler ya da yiyecekler/içecekler için patent alma girişiminde bulunmalarının önemli olduğu ancak patent alma sürecinin uzun ve yorucu olduğunun bilinmesi gerekliliği de yine Myhrvold tarafından altı çizilen konular olmuştur.

Myhrvold kendisinden önceki modernistlerin tutumları üzerine de çok sayıda eleştiri, yorum, ekleme yapmış; zaman zaman kendi modernist mutfağı ile diğer modernistlerin yaklaşımlarını karşılaştırmıştır. Örneğin: This'in (2007) moleküler mutfak uygulamaları ve moleküler gastronomi kavramlarının farkı hakkında moleküler gastronomi bir disiplin, moleküler mutfak ise bu disipline ait uygulamalardır şeklinde yaptığı açıklamaya paralel olarak, Myhrvold'un pişirme laboratuvarı ismini verdiği çalışma alanına dair manifestosunda, günümüzün en çarpıcı gastronomi disiplini olarak değer gören moleküler gastronomi ya da nota nota pişirmek (note by note cooking) gibi gıda bilimi temelli akımları sadece birer yardımcı kaynak olarak ele aldığı ve modernist yaklaşımını moleküler mutfaktan ayırdığı göze çarpar. Myhrvold, tüm gıdaların moleküllerden oluştuğunu zaten bildiğini ve This'in teknolojiden bağımsız bilim ile yanlış bir tanımlamaya sahip olduğunu iddia ettiği uygulamalı bilimlerden uzak düşündüğü moleküler gastronomi disiplininin aslında gastronomiden daha fazla matematik ve kimyaya katkısı olduğunu düşünen Adria ve Blumenthal gibi şeflerin düşüncelerine duyduğu yakınlığı da belirtir (Modernistcuisine, 2020). Myhrvold, modernist tutumun sadece moleküler gastronomi uygulamaları olmadığını, modernist yaklaşım geliştiren her şefi moleküler gastronomist/gastronom olarak adlandırmak yerine sadece modernist teriminin kullanılmasının gerekliliğini hatta moleküler gastronomiyi mutfaklarında uygulayan öncü isimlerden Blumenthal ve Adria'nın mutfak anlayışının moleküler mutfak yerine techno-emotional cusine deyimiyile

tanımlandığını vurgulasa da neredeyse tüm modernistlerin yaratımları için başvurduğu moleküler gastronomi disiplininin önemini göz ardı etmemiştir.

Myhrvold (2011a: 49), 1995 yılında The Fat Duck isimli restoranını açan Heston Blumenthal'i bilimi etkin kullanan bir şef olarak tanımlarken, Blumenthal'in amacını da ..bilimi bir mutfak araç/gereci şeklinde kullanarak, klasik tabakların muhteşem versiyonlarını yaratmak.. olarak tanımlamıştır. Myhrvold'un modernist mutfak anlayışının ilk hedefinin ise ulaşılabilecek muhteşem versiyonların daha iyisini yapma yollarının ve aşamalarının ilgilene herkesle detaylıca paylaşılması üzerine çalışmak olduğu, yayımladıkları kitaplarla göze çarpmıştır. Myhrvold ve ekibinin modernist mutfağında, üretimle paralel işleyen bir süreç içerisinde yazılan, sadece yemeklerin nasıl ve nelerle üretileceğinin (Myhrvold vd., 2011g) değil aynı zamanda neden ve hangi yaklaşımla üretildiğinin de anlaşılabilceği tariflerin bulunduğu kitaplar daha değerli görülmüştür. Ayrıca modernist mutfağa özgü ulaşılması imkânsız olarak düşünülen yüksek teknoloji aletlerinin yerine kullanılabilir çeşitli geleneksel mutfak aletleri de bu kitaplarda anlatılmıştır (Myhrvold vd., 2011d).

Mutfağı laboratuvar olarak kullanan ilk şef ya da tamamen özgün hipotezlerle gıda çalışmaları yapan ilk gıda teorisyeni olmayan Myhrvold, kendi modernist yaklaşımını anlattığı kitaplarda; yaptığı deneyleri, sadece modernist teknikleri değil aynı zamanda geleneksel teknikleri de bugüne kadar anlatılmamış detaylarla ortaya koymak için, açıklama yolunu seçmiştir (Myhrvold vd. 2011c). Tüm bunlara ek olarak kitaplarda, gıdaların, gıdaların pişirme süreçlerinin, içerisinde gastronomik işlemlerin devam ettiği yarısı kesilmiş mutfak aletlerinin, mutfak bölümlerinin ya da mikroskopik gıda fotoğraflarının onlarca örneği yer alır (Myrvold vd., 2011e; Myhrvold vd., 2011f). Modern mutfağın bilimsel ve teknolojik işleyişi bu fotoğraflar yardımıyla çok daha ilgi çekici ve açıklayıcı bir şekilde anlatılırken gastronominin içerdiği doğaya dair sanatsal yapının vurgulanması fikri buradan yola çıkılarak geliştirilir (Görsel 3). Myhrvold, kendi modernist mutfak anlayışının estetik kavramına dair değerini ise, Klasik Mutfak (Grande/Haute Cuisine)' in kuralcı estetik anlayışının; sırasıyla benimsenen izlenimci yaklaşım (Nouvelle Cuisine) ve deneysel modernist tutumla (Techno Emotional Cuisine/ Molecular Cuisine) özgürlüğe kavuşturulmuş hali olarak tanımlar. (Myhrvold ve ekibi, 2011).



Görsel 3. Modernist Cuisine Gallery Las Vegas

5.3. Sonuç

Günümüzün ve yakın geleceğimizin bilimsel mutfak anlayışını çoktan şekillendirmiş olduğu düşünülen modernist mutfak yaklaşımının merak duygusuyla başlayan, bir ekip ve çalışma ortamı hazırlandıktan ve çeşitli modernistlerin yaklaşımları değerlendirildikten sonra belirlenen temel prensipleri, 1972 yılında Gault ve Millau tarafından yazılmış Yeni Mutfağın (Nouvelle Cuisine) on maddelik manifestosunu bir gastronomi çalışması geleneği olarak gören Nathan Myhrvold ve ekibi tarafından, yine on maddelik bir bildiri halinde sunulur (Myhrvold ve Bilet, 2011b). Yaklaşık kırk yıl sonra yayımlanan bu bildirden, küresel iklim değişikliklerini, teknolojik ve bilimsel yenilikleri, çağın estetik algısı gibi gıda üretim, işleme, sunma aşamalarını doğrudan etkileyen faktörleri göz ardı ederek gelenekselci kalmanın Myhrvold ve ekibi tarafından olası kabul edilmediği açıkça görülebilir (Myhrvold vd., 2011a). Kısaca modernist mutfak bildirisinin, her zaman en mükemmel teknikle üretilmiş en lezzetli tabaklara ulaşmak için analitik düşünce ve yaratıcılığa başvurma prensiplerine bağlı kalmak ön koşuluyla, belirlenen ilkeleri şu şekildedir:

- Şef ve konuk arasında ağırlıklı olarak gıda üzerinden diyalog kurma sanatına mutfak denir ve diğer tüm duyuşsal iletişim de bu sanat için önemlidir.
- Mutfak kuralları, gelenek ve görenekler bilinmeli ancak yeni tabakların geliştirilmesine engel teşkil etmelerine izin verilmemelidir.
- Yaratıcılık kapsamında çiğnenen mutfak kuralları ve gelenekler konuklarla iletişim kurmak ve onları yemek deneyimleri hakkında düşünmeye sevk etmek için etkin bir yoldur.
- Konukların yemeklerin çeşidine yönelik açık ya da gizli beklentileri vardır. Bu beklentilerini alt üst edecek ve yemeklerle farklı bir entelektüel bağlantı kuracakları şaşırtıcı yemekler sunun. Formu değiştirilmiş yemeklerin içinde tanıdık lezzetler sunmak gibi.
- Modernist bir şefin yemek repertuarı sadece lezzet ve tekstürü içerecek değil aynı zamanda konukların yeme deneyimlerinde hayalgüçlerini çeşitli duyuşsal ve düşünsel yollarla genişletecekleri çeşitlilikte olmalıdır.
- Yaratıcılık, acayiplik ve keşif şefin rolüne özgüdür. Esinlenmek, teknik ve fikir ödünç almak minnetle karşılanır.
- Bilim ve teknoloji yeni mutfak icatları için kaynaktır ancak amaca değil sona ulaştırmak için kullanılır.
- Birinci kalite malzemeler mutfağın temelidir. Havyar, trüf gibi pahalı malzemeler de malzeme repertuarının parçasıdır ancak diğer kaliteli malzemelerden daha fazla değere sahip değildir.
- Gıda bilimi/teknolojisi menşei malzemeler örneğin hidrokolloidler, enzimler ve emülsifiyerler, başka türlü üretilmesi mümkün olmayan tabakların yaratımına yardım eden güçlü gereçlerdir.
- Konuklar ve şefler gıdaların hangi şartlarda hasat edildiğine ve yetiştirildiğine yönelik hassas bir tutum benimsemelidir. Mümkün oldukça, balık gibi gıdaların insancıl metodlarla avlanmasını ve yabancı gıdaların sürdürülebilir hasatını desteklemelidir.

Myhrvold ve ekibinin on maddelik manifestosunun, hem gıda çalışmalarına hem de mutfak sanatı ve bilimine yönelik araştırmalar sonucunda elde edilen çıkarımlara dayandığı açıkça görülmektedir. Mutfak sanatının yepyeni bir tanımı bu manifestonun birinci maddesinde yapılmış, beşinci ve altıncı maddelerde yine ağırlıklı olarak mutfak sanatının çalışma alanına giren kavramlar olan duyuş ve düşüncelere verilmesi gereken önem yaratıcılık kavramı üzerinden anlatılmıştır. Yedinci maddeden araçsal bir bakış açısının Myhrvold ve ekibinin modernist mutfağının bilim felsefesi olduğu düşünülse de; en iyi yöntemle açıklamaya

çalışarak doğruluk değerlerini yüksek hale getirmeye çalıştığı teorilerini içeren kitap serisine verdiği önem düşünüldüğünde, ekibin bilimsel gerçekçi olduğunu iddia etmek daha doğru olabilir. Dokuzuncu maddede, modernist mutfak ile moleküler mutfakın bir tutulmadığı görülebilir. Sekizinci ve onuncu maddelerde gıda çalışmalarında sıklıkla karşılaşılan gıdanın elitist bir sembol olarak değer görüşüne dair yorum ile gıda üretim/tüketim politikalarının sürdürülebilirliğine yönelik bilinçli tutum ortaya konulmuştur. İkinci, üçüncü ve dördüncü maddelerde ele alınan ana tema gelenekler olmuş; geleneklerin, kısıtlayıcı olmadıkları takdirde, tamamıyla karşı çıkılarak alt edilmeye çalışılmadıklarına dair görüş vurgulanmıştır.

Bu bağlamda modernist tutum şu şekilde yorumlanmıştır: Modernist yaklaşım geliştirmenin ilk aşaması merak duymaktır. Myhrvold gıdaları ve gıdaların işlenmesi sırasında kullanılan teknikleri merak etmiştir. This'in kimya bilimi öğretileriyle, Blumenthal ve Adria'nın gözlemedikleri müşteri deneyimleriyle gidermeye çalıştıkları gıdaya dair merak duygusunu Myhrvold, teknolojiyi kullanarak gerçekleştirdiği deney ve gözlemlerle gidermiş; ardından elde ettiği sonuçları da sanatsal bir tutumla diğer merak edenlerle detaylıca paylaşmayı ilk amaç olarak edinmiştir. Bu doğrultuda kendisinden önceki modernistleri ve gastronomi tarihini de araştırmış ve çalışmasının haritasını bu şekilde çıkarmış; sonrasında bu haritayı yazıya dökerek mutfak odaklı bir gıda çalışmasına dönüştürmüştür. Myhrvold, mutfak teknolojinin, bilimin ve sanatın getirdiği yeniliklerin gelenekleri ne derecede bitireceğini de merak etmiştir. Bu doğrultuda, yeniliklerin hızla ve artarak mutfak dâhil olduğunu ancak yine de lezzet kavramının gelenekselliğini koruduğunu farkeden Myhrvold'un, üretim sürecinde kullanılan kimyasalların, teknolojik aletlerin, bilimsel tekniklerin ya da değişen estetik algısının, geleneksel lezzeti ve gastronominin temel prensiplerini değiştirmediklerine; bu nedenle modernist yaklaşımların ürkütücü bulunmaması gerektiğine dair benimsetici bir yaklaşıma sahip olduğu söylenebilir.

6. SONUÇ

Kısaca modernist anlayış, insanın merak içgüdüsünü kontrol altına alma ve kendi düşün dünyasından ve doğasından yeni kazanımlar elde etme yetisidir. Bir diğer deyişle, yeni bilgi üretmek için başvuru tutum modernisttir. Teknolojiyi, sanatı, bilimi gıda uğruna ya da gıdayı; teknoloji, sanat, bilim uğruna kullanarak merak duygusunu bir şekilde gidermek gastronomide modernist tutum geliştirmenin genel yöntemidir. Bu yöntemin de ayrıntılandırılması, çalışılan alanın tarihsel gelişim sürecinin incelenmesi ile çeşitli sanat anlayışlarının ve bilim felsefelerinin öğretilerinden yararlanılması aşamalarını içerir. Son olarak geliştirilen modernist tutum sayesinde geleceğe dair yeni, özgün kuramlar oluşturulur. Bu sayede yeni bilgi üretimi gerçekleşir.

İlgili çalışmalarda modernist mutfak anlayışının gelenek, birikim, sanat, bilim, teknoloji ve yenilik gibi kavramlarla özdeşleştirilerek gastronominin uygulama ve teorik bölümlerine katkıları üzerinden yapılmış yorumlar gözlemlenmiştir. Ancak modernist mutfak anlayışı geliştirmenin turistik kazanımlarından bahsedilmemiştir. Bu noktada tüm bu çalışmaların gastronomi turizmine olası katkıları şu şekilde yorumlanabilir: Sadece gıdaların ve mutfaklarda bilimsel işleme süreçlerinin fotoğraflarına ait dört fotoğraf galerisi başlı başına birer gastronomi turizmi destinasyonuna ait kuruluş olarak -alanyazında sıklıkla hakkında çalışmalar yapılan geleneksel/kültürel öğeleri içeren gastronomi müze örneklerinin modernist/kültürel versiyonları olarak, değerlendirilebilir. Ayrıca çalışmaların sonucunda icat edilen yeni pişirme teknikleri ile keşfedilen yeni lezzetler de doğrudan gastronomi turizmi için -ya da hala üretilebilecek yeni ürünlerin ve tekniklerin varlığına dair oluşturulacak evrensel bilinç için, birer kazanım olarak yorumlanabilir. Örnek olarak yorumlanan modernist tutumun amacı, gıda fotoğraflarından oluşan bir sanat galerisi açmak ya da yeni tabaklar üretmek restoranlarda pazarlamak -kısacası destinasyon ya da turistik ürün yaratmak, değilken; tüm bu kazanımlar bilim ve sanat odağında gerçekleştirilen gastronomi çalışmalarının doğal birer sonucu olarak karşımıza çıkmıştır. Bu doğrultuda, geleneksel ürünleri pazarlama fikrinin yanında; modernist tutum geliştirme sürecini, elde edilen yeni sanat ürünlerini ve hazırlanan yeni bilimsel kaynakları da bilim/sanat geleneği olarak turizm pazarına sunabilecek olmak, gastronomide modernist tutum geliştirmenin turistik getirileri olarak yorumlanabilir mi? sorusu çalışmanın

birinci tartışma konusunu oluşturabilir. Diğer yandan gastronominin temelini oluşturan lezzet kavramının kişiye/topluma/kültüre özgüllüğü üzerinden evrensel aramanın bu alan için geçerli olup olmama durumu ise, mutfak sanatı ve turistik getiri bağlamında, çalışmanın ikinci tartışma konusu olarak ele alınabilir. Her ne kadar Myhrvold ve ekibinin yaptığı modernist mutfak çalışması, yüksek bütçeli bir özel girişim –hatta bir teknolojik ürün geliştirme ve pazarlama çalışması olsa da, akademik mutfaklarda yürütülen her bir çalışmanın modernist tutum geliştirmeye yönelik teorik ve uygulamalı eşzamanlı eğitimlerin ışığında sürdürülmesi ile finansal turistik kazanımın ötesinde alanda politik güç/baskın söz hakkı elde etmeye çabalama fikri de çalışmanın önerisi haline gelmiştir.

Bu bilgiler ışığında, Türkiye’de gastronomi alanında yapılacak çalışmaların içeriği hakkında düşünmek gerekirse, Batı’nın gelişmiş toplumlarından bilim ve sanat ithal ederken diyalektik düşünceyi sürdürmeyi ve bu yolla üretmeyi amaçlayan modernizmi içselleştirmekten ısrarla kaçınıp, postmodernizmin tutkulu birer savunucusu olup kolayca kaçarak, geleneksel heyecanla ve hızla gastro-turizm pazarına otantik ürün; geleneksel sınırlılıklarla üretilen gastronomik bilgileri alanyazına birer keşif olarak sunma girişimlerini arttırmak yerine; mutfak sanatları, mutfak bilimi ve gıda çalışmaları gibi disiplinlere yönelerek turistik çekiciliği evrensel yeniyi arayarak sağlama fikri öne çıkarılabilir. Çünkü gelenekselliği, önceki nesillerin uygulamalarını bire bir tekrar etmek şeklinde tanımlayarak kutsallaştırmak, modernizm üzerinde geleneklerin ve kültürel değerlerin kümülatif gelişimine tanıklık ederek evrimini sürdüren insan bilincinin hükmünü hiçe saymak ya da moleküler gastronomi gibi gıda bilimi temelli modernist gastronomi disiplinlerini modern gastronominin kendisi şeklinde yorumlayarak bir kavram karmaşası yaşamak; hızla gelişen ve bilgiyi hızla üreten diğer toplumlarla yaratıcı düşünce ortamını paylaşmamak anlamına gelebilir. Ayrıca bu sorunlar, gerekli bilimsel altyapıyı inşa edememek ve geleceğe geleneksel taşıyamamak anlamlarına da gelerek, Türkiye’de turistik değersizleşme sürecini başlatabilir. Bu nedenlerle, var olan gastronomi kültürüne ait öğeler arasında bilim temeline oturtulmamış olanları bilimselleştirerek korumaya, uygun olanları/gerekli görülenleri modernize etmeye (Alpaslan vd., 2020: 231) ama ağırlıklı sıfırdan yeni ürün ve yöntemler geliştirmeye (Özata, 2019) çalışmak ve tüm bunları geleceğe yönelik hem kültürel hem de sanatsal bir bakış açısıyla kayıt altına almak için çağın tüm olanaklarından yararlanarak çaba harcamak gerekebilir. Kısacası, sadece popüler gastronomi akımlarının takibine indirgenerek kültürel özgünlükten ya da yanlış algılanan geleneksel kavramının sınırlarına hapsedilerek yaratıcılıktan uzak bırakılmış gastronomik ve turistik gelişimi sürdürmek yerine yenilikçi çalışmalar yapmak daha doğru olabilir.

KAYNAKÇA

- Adria, F. (2006). *Modern Gastronomy: A To Z*. Barcelona: Editorial Planeta.
- Aksoy, M., Şahin, A. (2017). Yiyecek İçecek Eğitiminde Gastronomi Ve Mutfak Sanatları İle Kulinoloji Programlarına Dair Bir Karşılaştırma, *Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 5 (12): 7-20.
- Albala, K. (2019). *Curricular Reform In Food Programs S*, Beeton ve A, Morrison (Der.). *The Study Of Food, Tourism, Hospitality And Events*. Singapore: Springer: 89-94.
- Alpaslan, K., Pamukçu, H., Tanrıseven, C. (2020). Moleküler Gastronomi Yöresel Yemeklerde Kullanılabilir Mi?, *Journal Of Tourism And Gastronomy Studies*, 8 (1): 231-256.
- Beatrice, C, H, Y. (2019), *All The Plate’s A Stage: Thinking Through Performance In Modernist Cuisine*, <https://scholarbank.nus.edu.sg/handle/10635/155990>, Erişim tarihi: 10 Mayıs 2020.
- Birdir, K., Pearson, T, E. (2000). *Research Chefs' Competencies: A Delphi Approach*, *International Journal Of Contemporary Hospitality Management*, 12 (3): 205-209.
- Cheng, M. (2012). *A Competency Model For Culinary® Graduates: Evaluation Of The Research Chefs Association’s Bachelor Of Science In Culinary® Core Competencies (Doktora Tezi)*. Ames: Iowa State University Graduate Theses and Dissertations.

Cheng, M., Ogbeide, G, C, A., Hamouz, F, L. (2011). The Development Of Culinary Arts And Food Science Into A New Academic Discipline—Culinology, *Journal Of Culinary Science & Technology*, 9: 17-26.

Cheng, M., Schrier, T. (2011), What Is A Culinologist? An Evaluation Of The Core Competencies Of A Bachelor Of Science Degree In Culinology, https://scholarworks.umass.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=1079&context=gradconf_hospitality, Erişim tarihi: 7 Mayıs 2020.

Clement, B, J. (2012), Quantum Kitchen, <https://www.townandcountrymag.com/leisure/dining/a831/the-cooking-lab/>, Erişim tarihi: 11 Mayıs 2020.

Contois, E. (2017), From The Editor: Defining Food Studies And The Next Four Years, <https://gradfoodstudies.org/2017/03/01/from-the-editor-defining-food-studies-and-the-next-four-years/>, Erişim tarihi: 7 Mayıs 2020.

Counihan, C., Van Esterik, P. (2017). Önsöz, : Why Food, Why Culture, Why Now?, C. Counihan ve P. Van Esterik (Der), *Food And Culture: A Reader* (3. bs.). Routledge: New York. 2-15.

Friedland, J. (2015). *Eatymology: The Dictionary Of Modern Gastronomy*. Illinois: Josh Friedland. 48-49.

Geffer, A. (2011). Nathan Myhrvold: Wacky Crazy Ideas That Could Change Everything, *New Scientist*, 209(2802): 34-35.

Grobe, D., Sylvia, G., Morrissey, M, T. (2008). Designing A Culinology Based Research And Development Framework For Seafood Products, *Journal Of Aquatic Food Product Technology*, 11 (2): 61-71.

Kaufman, C. (2016), Etiquette, Power And Modernist Cuisine, <https://arrow.tudublin.ie/cgi/viewcontent.cgi?article=1094&context=dgs>, Erişim tarihi: 11 Mayıs 2020.

Kızılcılık, S. (2000). *Sosyoloji Yazıları 2*. Anı Yayıncılık: Ankara. 147-169.

Modernist Cuisine (2020), <https://modernistcuisine.com/about-modernist-cuisine/conversation/>, Erişim tarihi: 18 Mayıs 2020.

Myhrvold, N. ve Bilet, M. (2011b). *Modernist Cuisine At Home*. Bellevue: The Cooking Lab. 19.

Myhrvold, N., Young, C., Bilet, M. (2011a). *Modernist Cuisine: The Art And Science Of Cooking: Volume 1: History And Fundamentals*. Bellevue: The Cooking Lab. 14.

Myhrvold, N., Young, C., Bilet, M. (2011c). *Modernist Cuisine: The Art And Science Of Cooking: Volume 2: Techniques And Equipment*. Bellevue: The Cooking Lab.

Myhrvold, N., Young, C., Bilet, M. (2011d). *Modernist Cuisine: The Art And Science Of Cooking: Volume 5: Plated – Dish Recipes*. Bellevue: The Cooking Lab.

Myhrvold, N., Young, C., Bilet, M. (2011e). *Modernist Cuisine: The Art And Science Of Cooking: Volume 3: Animals And Plants*. Bellevue: The Cooking Lab.

Myhrvold, N., Young, C., Bilet, M. (2011f). *Modernist Cuisine: The Art And Science Of Cooking: Volume 4: Ingredients And Preparations*. Bellevue: The Cooking Lab.

Myhrvold, N., Young, C., Bilet, M. (2011g). *Modernist Cuisine: The Art And Science Of Cooking: Volume 6: Kitchen Manual*. Bellevue: The Cooking Lab.

Özata, E. (2019). *Modernite Bağlamında Türk Mutfağı' na Özgü Yenilikçi Ürün Geliştirme* (Doktora Tezi). Ankara: Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

- Rinalducci, J., Sheehan, S. (2015), *Gastronomy In The Gallery: Collecting Cookery & Culture*, <http://ebot.gmu.edu/bitstream/handle/1920/10030/FenwickGalleryGastronomyInTheGalleryExhibitCatalog.pdf?sequence=1&isAllowed=y>, Erişim tarihi: 10 Mayıs 2020.
- Samancı, Ö. (2020). *Gastronomi: Disiplinler Arası Bir Buluşma*, *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 31 (1): 92-95.
- Santich, B. (2013). *Looking For Flavour*. Kent Town: Wakefield Press.
- This, H. (2006). *Molecular Gastronomy: Exploring The Science Of Flavor*. New York: Columbia University Press.
- This, H. (2007). *Building A Meal: From Molecular Gastronomy To Culinary Constructivism*. New York: Columbia University Press.
- This, H. (2007). *The Science Of The Oven*. J. Gladding (Çev.). New York: Columbia University Press.
- This, H. (2014). *Note By Note Cooking: The Future Of Food*. New York: Columbia University Press.
- This, H. (2017). *Moleküler Gastronomi Bilimsel Bir Disiplin, NbN Mutfak Bir Sonraki Mutfak Eğilimidir!*, Ş. Demirkol ve İ. Çifçi (Çev), G. Çetin (Der), *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 28 (2): 304-314.
- Türkkan, C. (2018a, Ocak-Şubat-Mart), *Bir Sınıf Göstergesi Olarak Gıda Tüketim Kalıpları*, *MetroGastro*, 88: 44-47.
- Türkkan, C. (2018b), *İğrençlik Ve Yemek: İğrençliğin Kültürel Bağları*, <https://www.mizanplas.com/yazilar/2019/3/11/igrenclik-ve-yemek>, Erişim tarihi: 7 Mayıs 2020.
- Uçuk, C. (2017). *Gastronomide Tabak Tasarım Teknikleri Ve Yenilikçi Sunum Anlayışları*. (Yüksek Lisans Tezi). Gaziantep: Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü. s:22.
- Yıldırım, A., Şimşek, H. (2015). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri* (5. bs). Ankara: Seçkin Yayıncılık. 187-201.
- Yılmaz, M. (2013). *Modernden Postmoderne Sanat* (2. bs.). Ankara: Ütopya Yayınevi. s:20.