



Journal of Recreation and Tourism Research

Journal home page: www.jrtr.org
ISSN:2148-5321

AVRUPA AŞÇILIK TARİHİ: ANTİK YUNAN'DAN SANAYİ DEVİRİMİ'NE

Mustafa AKSOY^a

Nurhayat İFLAZOĞLU^b

Cihan CANBOLAT^c

^aGazi Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Yrd. Doç. Dr. (maksoy@gazi.edu.tr)

^bGazi Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gast. Mut. San. (nurhayat-iflazoglu@hotmail.com)

^cGazi Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Arş. Gör. (canbolatcihan@gazi.edu.tr)

ÖZET

Aşçılık iyi yiyeceği seçme, hazırlama, sunma ve bunlardan tat almayı da gerektiren bir tür sanat olarak tanımlanır. Antik Yunan'da Tapınaklara bağışlanan kurbanları kesen kasaplara "mageiros" denilmiştir ve bu sözcük sonraları aşçılar için kullanılmıştır. Şehirleşmenin artması, refah ve ticaretin geliştirilmesi misafirperverliğin ötesinde bir ihtiyacı doğurmuş, şehirlerde ücretli konaklama imkanı sunan tesisler ortaya çıkmıştır. Bunun sonucunda da ortaya çıkan yemek ihtiyacının karşılanması için aşçılık profesyonel bir meslek halini almıştır.

Bu çalışmada Antik Yunan, Roma, Ortaçağ, Gotik ve Rönesans Dönemleri, Fransız Mutfak Sanatının Gelişimi ve Fransız Devrimi ve Sanayi Devriminin Mutfak Sanatının Gelişimine etkileri ışığında aşçılığın Avrupa'da ortaya çıkışı ve gelişim süreci dönemler esas alınarak incelenmiştir.

Anahtar Kelimeler: aşçılık tarihi, gastronomi tarihi, Careme, Escoffier.

ABSTRACT

EUROPEN CULINARY HISTORY: ANCIENT GREEK FROM THE INDUSTRIAL REVOLUTION

Cooking is defined as an art of selection of the best food, preparing and serving it; and cooking art requires to taste of them. In ancient Greece, the butchers who sacrifice for the temples was called as "mageiros". This word has then used for cooks. Increasing the popularity of urban areas, developmental milestones in the areas of prosperity and trade has created the needs for accomodation facilities, beyond the hospitality. Meeting the food needs of the guests or visitors has been emerged at the end of this process; and it has come along with the professionalism in the field of cook and culinary.

Within the concept of this study, under the lights of Ancient Greek, Rome, Medieval Times, Gothic and Renaissance, emerging and development of French Culinary Art and the effects of Frenc and Industrial Revolutions on cousine, revealing of cooking art in Europe has been investigated.

Keywords: cook history, history of gastronomy, Careme, Escoffier.

GİRİŞ

Tarihi ve kültürü olmadan gastronomi, rastlantısal ve sınırları belirsiz bir sanattır ve sofraya zevkleri sanatı sürekli gelişme göstermektedir. Mutfak resim ya da müzik gibi donuk bir sanat değildir. Mutfak çağdaşlarının zevklerini takip eder ve bazen de biraz önüne geçer (Larousse Gastronomique, 2005, s. 5).

Yemek pişirmek, ilk kimyasal işlemidir. İnsanoğlu ateşin yemek üzerindeki etkisini keşfettiği anda, pişirme sanatının geleceğini de belirlemiştir. Ateş, kontrol edilebilir hale geldiği anda, kaçınılmaz olarak toplulukları bir araya getirip aralarında bağ kurmuştur; çünkü alevleri kontrol altında tutabilmek iş bölümü gerektirmiştir. Yemek pişirmek, ateşin toplumsal çekiciliğine beslenmeyi de katarak gücünü arttırmıştır (Armesto, 2007, s. 23).

Yiyecek ve içecekleri mutfakta hazırlayan, pişiren, tat veren, kontrol eden kişiye aşçı denir. Aşçılık, besinlerin çeşitli yöntemlerle yenmeye hazır duruma getirilmesi sanatıdır. Aşçılık sanat olduğu kadar kaliteli malzemeyi seçme, hazırlama, pişirme ve bunları sunma uzmanlığıdır (Gürsoy, 2013, s. 79). Belki ilk insan da aşçılığı, ihtiyaçlarını karşılamak üzere yiyecek hazırlamanın en sıradan yolu olarak tanımlamıştır. Ancak, zaman geçtikçe hep aynı biçimde pişirilmiş, aynı şeyi yemek tiksintmeye, o da meraka ve daha sonra da deneyime ve duyusalığa yol açmıştır. Tadararak, deneyerek, değiştirerek, seçerek; insan bu en basit ve en doğal edimi bir sanat biçimine sokmayı başarmıştır. Bilimsel girişime özgü bir araç olan bu tecrübe ruhu, aşçılığın bir sanat haline gelmesine katkıda bulunmuştur (Spang, 2007, s. 69). Pişirmek, yemeğe ayrı bir anlam yüklemiş, onu yalnızca beslenme amaçlı olmaktan çıkarıp, yeni imkânlarla yol açmıştır. Yemekler kurban törenlerine, ziyafetlere, ayinlere ve karşıt görüşlü insanları bir topluluk halinde birleştiren ateşle bağdaştıran sihirli törenlere dönüşmüştür (Armesto, 2007, s. 25).

İnsanın yemekle ilişkili tarihsel evrimi sekiz önemli devrimle oluşmuştur. Birinci devrim, pişirmenin icadıdır. İnsan, bu icadıyla diğer canlılardan farklı bir konuma gelir. Sonraki devrim, yemeğin yalnızca hayatı idame etmek için zorunlu bir yakıt olarak algılanmayıp yemek yeme eyleminin sosyal bir olgu haline getirilerek ritüelleştirilmesidir. Üçüncü devrim, hayvanların evcilleştirilmesidir. Dördüncü devrim, tarımın başlamasıdır. Beşinci devrim, yemeğin sosyal farklılaşmanın bir aracı olma sürecine girmesidir. Altıncı devrim, gıda maddelerinin uzun mesafeler kat ederek başka yerlere götürülmesiyle birlikte oluşan kültürel alışverişten doğan etkileşim ve değişim sürecidir. Yedinci devrim, ekolojiktir ve Amerika'nın keşfiyle başlar. Sonuncusu da 19. yüzyılda başlayan ve hala sürmekte olan, gıdanın endüstriyel ürün haline

geldiği süreçtir (Gürsoy, 2013: 15-16). Tarihin her döneminde yeme içme, insan deneyiminin dinsel olan ya da olmayan, kişisel veya toplumsal, mitlere dayanan ve bilimsel çok sayıda yüzünü incelemede şablon görevi görmüştür. Yemek tarifleri ve yemek kitapları mutfak tarihinin temel belgeleridir (Bober, 2003: 23). Ama yemek pişirme kuramı, bir başına tariflerden oluşmamaktadır. Eski Mısır'da ölüme ilişkin inançtan kaynaklanan öteki dünyada yiyeceğini sağlamak üzere ekip biçme resimleri, menüler, mezarlara ve tapınak törenlerine getirilen adakların dökümleri, her bir yiyeceğe ayrı ayrı, bir tutanağın gerektirdiği özeni göstermektedir. Bu zihinsel tavır ile Mısırlıların doğaya karşı duygularının kendine özgü niteliği bir araya gelince, aşçıların bunca bolluktan yararlanarak yaptıkları yemekleri, başka bir deyişle, en üstün yemeklerinin estetiğini, kaçınılmaz olarak etkilemiştir (Bober, 2003, s. 50).

Mutfak, kökleri olmadan ruhsuz sayılır. Geçmiş mutfak sanatının ayrılmaz bir parçasıdır. Mutfağın tarihini anlatmak, bir medeniyetin yapı taşlarını oluşturarak mutfağı geliştiren insanlardan söz etmektir. Anlık bir haz yaratan ve kısa sürede tüketilen bir sanat olarak mutfak, zamanın süzgecinden geçen bir beceriyi geçmişten geleceğe taşır. Mutfağın evrimi devam etmekte ve bu da çalışmaların yeniden elden geçirilmesi ihtiyacını doğurmaktadır. Bütün ifade biçimleri gibi mutfak da bir dönemin tercihlerini yansıtır. (Larousse Gastronomique, 2005, s. 5).

Aşçılık profesyonel bir meslek olarak ortaya çıktığı Antik Yunan medeniyetinden itibaren üzerinde en çok konuşulan konulardan biri olmasına rağmen maalesef üzerinde en çok yazılan konulardan biri olamamıştır. Bu sonuçta, yemeğin günlük hayatın süregelen bir parçası olması etkilidir. Yemeğe lezzet veren, şöyle bir karıştıran, çorbada tuzu olan herkes az çok aşçıdır. Aşçılık, günlük hayatta kimileri için zevkli, kimileri için zaman alıcı ve zorlu bir uğraştır. Ancak binlerce yıldır yemek eylemini zevke dönüştürmekte uzmanlaşmış profesyonellerin özne olarak ele alındığı eserlere ve çalışmalara rastlanılmamıştır. Bu nedenle aşçılık özelinde bir gastronomi tarihine kapı aralamak için Antik Yunan medeniyetinden başlayarak sanayi devrimine kadar olan süreç bu çalışmada ele alınmıştır.

Antik Yunan Dönemi

Milattan önce 5. yüzyılda barış sürecine giren Antik Yunanistan adeta altın çağını yaşamıştır. Yetiştirilen kalifiye insan gücüyle binalar, heykeller vb. sanatsal eserler meydana getirerek batı medeniyetinin temellerini atmışlardır. Yaşanan altın çağ kaçınılmaz olarak bir refah sınıfını doğurmuş, zengin ve fakir halk arasında ayrımlara neden olmuştur ki bu da Yunan mutfağına etki etmiştir (Civitello, 2004, s. 32).

Antik Yunan mutfağı Mısır mutfağının mirasını devralmıştır. Yunan siteleri, Mısır ile ticari ilişkileri sonucu, mayayla kabartılmış ekmeğin pişirme sanatını kendi topraklarına taşımışlardır. Böylelikle ekmeğin daha incelmeye ve halk tarafından benimsenerek çok çeşitli bir ürün haline gelmiştir. Ancak Antik Yunan'da halkın günlük yiyeceği "maza" denilen tahıl lapasıdır (Gürsoy, 2014, s. 39-40). Tahıl macunları, mayasız ekmeğin, bazı koyun ve keçi peynirleri ile zeytinyağı fakir halkın başlıca diyetini oluşturmuştur. Ayrıca nohut, mercimek, burçak, keten-susam ve haşhaş tohumu [Yunan topraklarından elde edilebildiği ölçüde] bitkisel besin kaynakları olmuştur. Kurban törenlerinin ardından köpek dahil bölgeye ait hayvanların etleri de yenmiştir (Civitello, 2004, s. 32). Bunun dışında çok özel günlerde tuzlu balık ziyafet yemeği sayılmıştır. Et pahalı olduğundan yalnızca tanrıların kurban verilen dini günlerde ve büyük şöenlerde yenilebilmiştir. Tapınaklara bağışlanan kurbanları kesen kasaplara "mageiros" denilmiştir ve bu sözcük sonraları aşçılar için kullanılmıştır (Gürsoy, 2014, s. 39-41). Şehirleşmenin artması, refah ve ticaretin geliştirilmesi misafirperverliğin ötesinde bir ihtiyacı doğurmuş, şehirlerde ücretli konaklama imkanı sunan tesisler ortaya çıkmıştır. Bunun sonucunda da ortaya çıkan yemek ihtiyacının karşılanması için aşçılık profesyonel bir meslek haline almıştır (Civitello, 2004, s. 32).

Aşçılığı, insan yaşamının beceri ya da sanatlarından biri olarak düşünüp ciddiye alan ilk kişiler Yunanlılardır. İ.Ö. (427-348) anonim bir tıp yazarı, çok az tanınan şairane bir metnin paragrafında, aşçının işini müzisyeninkine benzetmiştir. Bu paragraf, antik yemek tarifleri derlemesi için bir sunuş oluşturmuştur: "Aynı notalardan farklı ezgiler gelir: Diyezden, bemolden; hepsi de notadır, ama her birinin farklıdır sesi. Çok farklılıktan en iyi uyum çıkar, az farklılıktan en kötü: Eğer bir kimse hep aynı nota üzerinde beste yaparsa, hiç de zevkli olmaz. En cüretli, en çeşitli dizilişler en büyük zevki verir. Aşçıların, farklı ve benzer şeylerden yemekler yaratarak, bizlere yiyecek ve içki hazırlamaları da böyledir. Kah malzemeleri değiştirirler, kah aynı şeyleri kullanırlar, ama farklı etkiyle." (Dalby ve Grainger, 2001, s. 7).

Yunan aşçılığı için Roma'daki kadar ayrıntıdan bahsedilemez. Ancak [son yıllarda Gastronomi kelimesini bu günkü anlamıyla ortaya attığı iddia edilen] Archestratos, herhangi bir yazılı eseri olmamasına rağmen Yunan tarihinde bilinen aşçılardan biridir. Bunun sebebi ise yiyecekler hakkında çok fazla şiir yazmasıdır (Civitello, 2004, s. 32). Archestratos aslında şairdir. "Gastronomi" adlı şiiri bir yemek kitabı olarak kabul edilmemektedir (Gürsoy, 2014, s. 39).

Antik Yunan dünyasında, yeme içme sanatındaki üstünlük Sicilya'da yetişmiş ünlü aşçıbaşlarından

kaynaklanmıştır. O dönemde önemli olan, seçici aşçıların ve damak tadını bilenlerin her şeyin en iyisinin nerede bulunacağı konusundaki deneyimleridir. Sıradan ölümlülere sofranın sanatını öğretmek üzere ana ilkelerin derlendiği ve kaybolup gitmiş yemek kitapları bu ustaların elinden çıkmıştır. Üstünlükleri, kullandıkları malzemenin niteliğinden ileri gelmektedir. Kullanılan malzemelerin niteliği ise denizin bereketinin yanı sıra, uygun iklim koşulları ve verimli topraklar (Bober, 2003, s. 136).

Yunan mutfağının ve dolayısıyla aşçılık sanatının gelişmesinde önemli katkısı olan bir diğer etken Büyük İskender'in fetihleridir. Büyük İskender Yunanistan'ın kuzeyinden, Makedonya'dandır. Ancak Yunan kültürüne hayrandır. Socrates'in öğrencisi Plato ve onun öğrencisi Aristotle tarafından eğitilen Büyük İskender bilinen dünyanın fethedilmesini kendine amaç olarak belirlemiştir. Hindistan ve Afrika'ya kadar uzanan bir bölgeyi fetheden İskender Yunan, Pers, Hindu ve Mısır kültüründen oluşan yeni bir kültür meydana getirmiştir: Helenizm. Bu yeni kültürle birlikte gelen yeni yiyecekler ve yeni pişirme teknikleri Yunan mutfağını da etkilemiştir (Civitello, 2004, s. 33).

Antik Roma Dönemi

Antik Roma dönemindeki varlıklı bir evde, aşçılar erkek köleler arasından seçilmiştir (Dalby ve Grainger, 2001, s. 14). Toplumsal değişikliklere uğrayan mutfağın sonucunda yüksek statülü aşçılık mesleği, tekniklerin yazılı olduğu kutsal metinler ve bir mutfak adabı doğmuştur. Roma İmparatorluğu'nun çöküşü, ziyafetlerin şaşalı hale gelişiyle başlamıştır. Tam da o zaman aşçı, köle statüsünden kurtulup ilk kez prestij sahibi olmuştur, daha önce sadece hizmetten ibaret olan eylem sanata dönüşmüştür. Aşçılar "sanatçı veya icracı" olmuşlardır (Armesto, 2007, s. 143-144). Roma'da aşçılık bir sanat olarak değerlendirildiğinden, iyi bir aşçı, yanında çalıştığı efendisinin toplumdaki saygınlığını arttırmıştır. Bu durumdan aşçı da kazançlı çıkmıştır, efendisinin verdiği para ve hediyelerle iyi bir birikim sağlayan bir aşçı özgürlüğünü rahatlıkla satın alabilecek düzeye gelmiştir. Markus Antonious, Kleopatra ile Tarsus'ta buluştuklarında Kleopatra'nın aşçısına, hazırladığı yemeklerden dolayı, önce bir ev sonrada koca bir şehir armağan etmiştir (Gürsoy, 2013, s. 28).

Yunan ve Roma mutfağının baskın tatları silphium, bal, sirke, garum ve bol miktarda taze, kuru ot ve baharat olmuştur. Zıt tatlar yemeklerde kullanılmaya başlanmıştır ve tatlılık acılıkla, ekşilikle ve alışılmamış tatlarla dengelenmiştir. Romalılar tatlı soslara aşırı derecede düşkün olmuştur. Bu sosların hepsinde bal ve üzüm şurubunun kullanıldığı görülür. Yunan ve Roma

mutfaqları, kullanılan çeşnilerin miktarı açısından ayrılır. Asıl tatlar ise aynıdır. Doğulu aşçılar, Romalı seçkinleri doğu Akdeniz'in lezzetleriyle ve yeni çeşnileriyle tanıştırmıştır. İ.Ö. 200'ün bu yeni mutfağında, silphium, bal, sirke, garum, sek ve tatlı şarap, kimyon, kişniş, kekik ve başka pek çok ot, et ya da balığın doğal tadını vurgulayan yalın bir mutfak tarzını yaratmak için ustalıklarla birleştirilmiştir. Yeni mutfağı çabucak benimseyen Romalılar, kendilerine özgü fikirler geliştirmişlerdir. Azı karar çoğu zarar kuralını unutan kimi Romalılar ise herkesin damak tadına uymayan, fazlasıyla baharatlı yemeklerden yana seçim yapmışlardır ve bu durum bir çeşit servet sergileme davranışı olmuştur (Dalby ve Grainger, 2001, s. 8).

Yunan ve Roma döneminde, tarihteki damak tadı düşünlerinin çok sevdiği bir bitki olan silphium Yunanlıların Libya'daki Kyrene yerleşiminin baş ihracat ürünü durumuna gelmiştir (Bober, 2003, s. 109). Romalı ve Yunanlılar, Silphium'un sap ve köklerinden elde edilen özsu, özellikle et ve balıkları çeşnilendirmek amacıyla kullanmış, ayrıca yaprakları sebze gibi pişirilmiştir. Yemeklerde kullanmalarının yanı sıra, şifalı özellikleriyle de tanınan nadir bir bitki olarak görülmüştür. Yalnız Kyrene'de (bugünkü Libya) yetiştirilen bu bitki öyle değerliydi ki, Roma devlet hazinesindeki altın ve gümüşlerin yanında saklanmıştır. Fakat bilinmeyen nedenlerden dolayı İ.S. I. yüzyılda yok olmuştur (Dalby ve Grainger, 2001, s. 17-18).

Garum veya Liquamen olarak adlandırılan sos, Eski Roma döneminde, başta Antik Yunanistan olmak üzere, Anadolu'nun Karadeniz Bölgesi ve bütün Akdeniz çanağında kullanılan çok yaygın ve çok keskin lezzette sahip bir çeşnidir. Ticari değerinin yüksek oluşu garumu antik çağın gözdesi yapmıştır. Garumun hazırlanışı oldukça zor ve kötü kokuludur. Sardalya, hamsi, tekir gibi küçük balıklar bütün olarak, uskumru, torik, müren gibi büyük balıklarının da iç organları büyükçe bir kaptan tuzlu su ve bazı baharatlı otlarla karıştırılarak fermantasyon için güneşe bırakılıp çürütülür. Fermantasyon sırasında etrafa çok kötü ve ağır bir koku saldığı için şehirlerden uzak yerlerde bekletilir. İyice olgunlaşan garum çürüğü süzgeç ve ince tülbent gibi kumaşlardan süzülüp suyunun berraklaşması sağlanır. Bu elde edilen keskin kokulu sos zeytinyağı, bal, sirke, şarap ve kurutulmuş öğütülmüş türlü baharatlarla isteğe göre çeşnilendirilir. Romalı Apicius'un, ilk yemek kitabı 'De Re Coquinaria'ya göre garum sos mutfağın olmazsa olmazıdır (Civitello, 2004, s. 40; Gürsoy, 2014, s. 49-50; Foodinlife, 02.03.2016).

Antik Roma'nın ilk yemek kitabı yazarı olarak bilinen ve soylu damak tadına sahip olduğuna inanılan gurme Marcus Gavius Apicius'un en önemli eseri; De Re Coquinaria'dır (Yemek

Pişirmek Üzerine). Lüks ve pahalı yiyeceklere olan düşkünlüğüyle tanınan Apicius, mutfak harcamalarından dolayı mal varlığının azaldığını görünce, artık alışlageldiği biçimde yemek yiyemeyeceği korkusuyla kendini zehirlemiştir.(Dalby ve Grainger, 2001, s. 178). Apicius aynı zamanda yemek denemeleri yapan bir aşçıdır. Silphium otunun çok pahalı olması ve kolay elde edilememesi halinde onun yerine şeytan tersi otunu kullanmıştır. Bu otu ve çam fıstıklarını bir kaba koyup şeytan tersi otunun kokusu ve tadının çam fıstıklarına geçmesini sağlamıştır. Yemeklerde birkaç çam fıstığı ile bu tat ve kokunun elde edilmesi yoluna gitmiştir. Bugünün moleküler mutfak uygulamalarındaki tat aktarma tekniğini bu yolla uyguladığı söylenebilir.

Apicius'un içinde bulunduğu %10'luk azınlığa rağmen Roma nüfusunun geriye kalanı fakir ve düşük sınıf halktan oluşmaktadır. Tek odalı ve mutfağı olmayan evlerde yaşamak zorunda kalan bu sınıfın farklılığı kendini eğlence mekânlarında da göstermiştir. Zengin halk kolezyumda eğlenirken fakir halk sirklerde eğlenebilmiştir. Evlerde mutfak olmayışı ise yeni bir sektörün doğmasına neden olmuştur: sokak yemekleri. Her ne kadar ekmeğin ücretsiz dağıtıldığı dönemler olsa da sokak satıcıları düşük sınıftan halka temel besinleri olan ekmeğin ve tahıl macunlarını satmaya başlamıştır. [Sonraları yemek satışına da başlayan tavernalarda yokluğun getirdiği ilginç yemeklere de rastlanmaktadır.] Bu günkü gazpacho'nun atası olarak nitelendirilebilecek; püre haline getirilmiş salatalık, sirke ve ekmeğin oluşan bir çeşit yemek sokak yemeklerine eklenmiştir (Civitello, 2004, s. 45-46). Giderek fakir halkın, zengin sofralarını taklit etme isteğinden dolayı sokak yemekleri çeşitlenmiş ve haliyle aşçılık daha fazla beceri isteyen bir meslek haline dönüşmüştür.

Roma mutfağında aşçılar ve zengin halkın giderek çok kuvvetli soslar ve çok fazla baharat kullanılarak yemeğin esas tadının gölgelendirilmesi halen tartışılan bir konudur. Bazı yorumcular yiyeceklerin yeterince uygun şartlarda saklanamamasından dolayı oluşan kötü kokuların giderilmesi için sosların ve baharatın kullanıldığı görüşünü ortaya atmıştır. Diğer yorumculara göre ise Roma'nın su şebekesinin kurşun borulardan yapıldığı, yemek yapılan kapların da kurşundan olduğu ve bu yüzden halkın tat alma duyusunun zayıfladığı, dolayısıyla gerektiğinden daha fazla sos ve baharat kullanıldığı konusunda birleşmektedirler (Gürsoy, 2014, s. 50).

Ortaçağ Avrupa Dönemi

Ortaçağ, Roma İmparatorluğunun yıkılışından Rönesans dönemine kadar geçen zamanı ifade eder. Avrupa, yolların güvensiz olmasından dolayı izole bir yapıya bürünmüştür. Feodal yapı ve Hıristiyanlığın baskıcı tutumuyla yaşamak zorunda olan halkın günlük hayatı çiftlikler etrafında

şekillenmiştir. Diğer yandan Antik Yunan'da Hipokrat tarafından ortaya atılan "sıvılar teorisi" günlük beslenmenin ana ilkelerini oluşturmuştur. Sıvılar teorisi aynı zamanda kişilik özellikleriyle ve hastalıklarla da ilişkilendirilmiştir. Vucuttaki sıvı dengesinin bozulmasıyla hastalıkların ortaya çıktığına inanılmıştır. Tedavi için de hastalık yapan sıvının zıttı olan kullanılmıştır. Örneğin; beyin ve dil soğuk ve nemlidir. Hastalıkları halinde kuru ve sıcak baharatla tedavi edilmeleri gerekir (Civitello, 2004, s. 55-56). Bu dönemde baharatla çeşniler, özellikle ilaç yapmak amacıyla bir arada kullanılmıştır.

Halkın çoğunluğunun kırsal kesimde yaşaması ve feodal yapının etkin olması yiyeceğe erişimde zorlukların yaşanmasına neden olmuştur. Bundan kurtulmanın yolu ise şehirde yaşamak olmuştur. Şehirde meslek sahibi olarak yaşamak bir anlamda daha iyi bir hayatın garantisi olmuştur. Bu şanslı meslek grubunun içinde aşçılar da yer almıştır: elbette bir loncaya üye olmaları şartıyla (Civitello, 2004, s. 68).

Ortaçağda yemek üretim hizmetleri belirli esnaf loncalarınca yürütülmüştür. On ikinci yüzyılda Paris'te Chaine des Rotisseurs (Izgaracılar Loncası) kurulmuştur. Bu lonca, bugün de aynı adı taşıyan bir gurme kulübü olarak faaliyetlerini sürdürmektedir. Zamanla bu loncalar, profesyonel mutfak ekipleri yetiştirmiştir. Bu ekipler bugünkü aşçıbaşı ve yardımcıları grubunun çekirdeğini de oluşturmuştur. Günümüzde uygulanan profesyonel mutfak standartlarının ve geleneklerinin bir bölümü o dönemden 21. yüzyıla kadar süregelmiştir. Örneğin, uzun şapkanın aşçıbaşı, kısa yuvarlak şapkanın çıraklar tarafından kullanılması geleneği o dönemden kalmıştır. Daha sonra siyah başlık kullanımına gidilmiştir ama bu şapkayı yalnızca meslektaşları tarafından usta aşçıbaşı unvanı verilen aşçılar takabilmiştir. Siyah, Ortaçağda asaleti simgeleyen bir renkti. Günümüzde ise Golden Toque (Altın Aşçı Şapkası) adıyla ABD'de faaliyet gösteren bir dernek, tıpkı Ortaçağ Fransa'sında olduğu gibi meslektaşlarınınca usta seçilen aşçıbaşlarına bu şapkaları birer şeref unvanı olarak vermektedir (Maviş, 2003, s. 5).

Ortaçağ Avrupa'sında yaşanan iklim değişiklikleri sadece ekonomik hayatı değil toplulukları derinden etkilemiştir. 950-1300 yılları arasında yaşanan bolluk döneminin ardından yaklaşık 600 yıl süren küçük bir buz devri yaşanmıştır. Bu sürede Avrupa içinde pek çok insanın yiyecek bulabilmek amacıyla dolaşp durdukları ve hatta bazılarının diğer insanlar tarafından yenildiğine ilişkin bilgiler vardır. Avrupa bu dönemde açlık ve açlığın getirdiği hastalıklardan adeta kırılmıştır. Buna rağmen bu gün bilinen aşçılığın ilk kez sözü edilen buz devrinin hemen başında görüldüğü söylenebilir. Taillevent isimli ve 1312-1395 yılları arasında

yaşayan bir aşçı (asıl adı Guillaume Tirel) ilk yemek kitabını yazmış ve aşçı olmak isteyenlere ilham kaynağı olmuştur. Mutfak alanında yaptığı yeniliklerin ardından hayatının geri kalanını Fransa Kralı VI. Charles'ın şef aşçısı olarak tamamlamıştır. Halen mezar taşının üzerinde üç tencere ve altı gülden oluşan rütbesi bulunan Taillevent, Fransa Kralı VI. Charles tarafından şövalye yapmıştır. Yazdığı yemek kitabı hem Ortadoğu'yu hem de Ortaçağ Avrupa'sını özellikle baharat kullanımı yönünden etkilemiştir (Civitello, 2004, s. 71-73; Gürsoy, 2013, s. 34).

Geç Gotik dönem yazılı metinlerde yer alan pişmiş ve çiğ soslar, Apicius'un tarifleriyle sayıca yarışmış ve gerektirdiği hüner ve kullanılan baharat sayısıyla Apicius'un tariflerini geride bırakmıştır. Geç Gotik biçem dönemi mutfağında öteki sanatlara uygunluk gösteren bir başka yön de doku zenginliği ve en önemlisi renk zenginliğidir. Sandal ağacı ya da sığırdili otu ile kırmızılaşmış, kediotu ya da dutla mavilemiş, maydanoz ve başka otlarla yeşillemiş, safranla sararmış, titreşen saydam pelteler yapılmıştır (Bober, 2003, s. 306-307). Döneme damgasını vuran sanatsal görüşler ve faaliyetler yemek pişirme sanatını da etkilemiştir. Bu dönemde asillerin malikânelerindeki aşçılar saygınlık kazanmıştır. İçlerinde şövalye olanlar bile vardır. Rönesans döneminde sanat dallarında yaşanan gelişmelere paralel olarak "iyi yemek" kavramı da günlük hayata girmiştir. Yemek konusunda da "Yeniden Doğuş", İtalya'da başlamış ve Fransa'ya yayılarak yükselme dönemine girmiştir (Gürsoy, 2013, s. 34).

Rönesans dönemi her türlü kültürel ilerlemeyle anılır ama bu muhteşem dönemin az bilinen yeniliklerinden biri "ünlü şef" kavramının icadıdır. Daha çok Platina mahlasıyla tanınan Bartolomeo Sacchi, arkadaşının tariflerine yer vererek yazdığı çok satan yemek kitabında, "Ey ölümsüz Tanrılar! Bizlere dostum Como'lu Martino ile ne müthiş bir aşçı bağışlamışsınız! " diye yazmıştır. Martino, Milano'da ve Napoli'de aristokratlar için çalışmıştır. Ama en itibarlı görevi, 15. yüzyılın ortasında Roma'ya gelip Kardinal Ludovico Trevisan'ın mutfaklarının başına geçmesi ile olmuştur. Platina'nın popüler kitabında da Martino'nun daha önceki el yazmalarında da, çeşitli yemek pişirme yöntemleri ve baharatlar kullanarak karmaşık ve sofistike bir mutfak kültürü yaratan, mesleğinin zirvesinde bir şefe tanık olunmaktadır. Rönesans dönemi İtalyan mutfak sanatı, her ne kadar perspektifin mutfaktaki muadilini icat etmemiş olsa da, Kuzey Avrupa mutfaklarında kendini göstermeyi başarmıştır (Kronld, 2014: 79-81).

Fransız Mutfak Sanatının Gelişimi

Pişirme ve süsleme tekniği açısından yemek sanatı, zaman içinde Çin'den Batı'ya doğru, yani güneşin doğduğu yerden battığı yöne doğru yol almıştır.

Fransız aşçılar yeni mutfak kültürünü çabuk öğrenip benimsemişler ve bir kaç kuşak sonra şimdilerde çok beğeni toplayan Fransız mutfağını yaratacak gelişmelerin temellerini atmışlardır. IV. Henry'den sonra Fransa kralları ve saray sosyetesinin iyi yemek hizmetine ilgileri artarak devam etmiştir. Nitelikli sofralar kurmak, usta şeflerin, mutfak personelinin gelişmesini ve rafine yemek tariflerinin yaratılmasını desteklemek, incelik göstergesi olarak değerlendirilmeye başlanmıştır. 1600'lü yıllarda Bourbon hanedanından XII. Louis ve XV. Louis'in sofralarında da mutfak sanatının gelişimi ve ustaların eğitimine büyük önem verilmiştir. İhtişam ve lükse düşkünlüğünden dolayı yüce lakabı ile anılan XIV. Louis (1643-1715), usta ve aşçıların yetiştirileceği okulların kurulmasında öncülük etmiştir (Maviş, 2003, s. 7). 1741 Fransız aşçıların yıldızının parladığı dönem olmuştur. Ünlü Avrupa'ya yayılmış, diğer ülkelerin asilleri aşçıların ya ünlü Fransız aşçıların yanına eğitime göndermişler ya da bu ünlü ustaları kendi mutfakları için yüksek ücretlerle transfer etmişlerdir. Ne var ki, aşçıların işi hiç de kolay olmamıştır. Yalnızca akşam yemeği için yüzden fazla yemek hazırlamak zorunda kalmışlardır. Bu durum mutfak araç gereçlerinin evrimini hızlandırmıştır. Sözelimi tencere ve tavalara kullanıma uygun tasarlanmaya, pişen yemekleri servise kadar sıcak tutmak amacıyla odun kömürü mangaları kullanılmaya başlanmıştır. On sekizinci yüzyıla doğru mutfaklara yaklaşık yirmi tencere alabilecek kuzineler girmiştir (Gürsoy, 2013, s. 41).

Gastronomi yazarı Brillat Savarin, (1755-1826) yemek hazırlama konusundaki gerçek ilgisi nedeniyle, moleküler gastronomi olarak bilinen alanın erken bir uygulayıcısı olarak görülmektedir. Moleküler Gastronomi gıdaların üzerinde kimyasal deneyler yaparak elde edilen farklı lezzet ve aromaları bir tabakta birleştirme sanatıdır. Bir lokanta mutfağını bir kimya laboratuvarına çeviren moleküler gastronomi, harika lezzetler yaratabilmektedir. Brillat Savarin'in en önemli eseri, 25 yıl boyunca üzerinde çalıştığı "Damak Tadının Fizyolojisi'dir" (Tez, 2012, s. 105). Lezzetin Fizyolojisi olarak da bilinen eserde yemek ve ağız tadının tüm yönlerini bilimsel olarak ele almıştır. Bu kitap ona öylesine şöhret kazandırmıştır ki, yalnızca bir peynir çeşidine değil, değişik yumurta, et ve tavuk yemeklerine de Brillat-Savarin adı verilmiştir.

Fransız mutfağının mimarı olarak kabul edilen Marie Antonie Careme (1738-1833)10 yaşında bir mutfakta işe başlamış ve kısa zamanda iyi bir pastacı olmayı başarmıştır. Mutfak sanatının temelini bu restoranda öğrenme imkânı bulmuştur. 32 yaşına geldiğinde pastacılıkla ilgili iki kitap yayınlamayı başarmıştır. Careme'in modüler sistemle geliştirdiği soslar mutfak dünyasına

kazandırdığı en büyük katkıdır. Buna göre beş ana sos temel yapı taşlarıdır. Şarap, iriyat, peynir ve sebzelerin eklenmesiyle beş ana soston yüzlerce farklı sos elde edilmesinin yolunu açmıştır (Civitello, 2004, s. 176-177). Careme'nin detay ve teknikte mükemmellik anlayışı, onu önemli yemek kitapları yazmaya, yeni mutfak aletleri tasarlamaya ve yeni yemek çeşitleri icat etmeye yöneltmiştir. Mimariye olan ilgisi nedeniyle sofralarda buz heykellerin ve kalıp süslerin dekoratif unsur amacıyla kullanımı ilk onunla başlamıştır. Careme'in bugünkü mutfağa bir başka görsel katkısı da aşçıbaşı üniforması olmuştur. Bugün kullanılan aşçıbaşı şapkasının tasarımını o yapmıştır. Beyaz olarak tasarladığı aşçıbaşı şapkasındaki pileleri yüz adet olarak tasarlamıştır ve bu da iyi bir şefin yüz çeşit yumurta yapabileceği yol olduğunu simgelemiştir. Aşçıbaşı ceketi zaten kralların, savaş alanında görev yapan aşçıların askeri elbiselerinden kalma alışkanlıkla iki sıra düğmeli idi. Careme bu geleneksel cekete estetik olarak daha hoş duran iki değişiklik getirmiştir: rengini beyaz, kollarındaki manşetleri de arkadan yırtmaçlı yapmıştır. Böylelikle aşçıbaşı çalışırken kollarını sıvamak yerine manşeti düzgün bir görünüm verecek şekilde yukarı kıvrılabilecektir. Pantolonda ise üç değişiklik yapmıştır. Çalışırken sıçrayan yağın bırakabileceği lekeleri örtmek için siyah beyaz pötikareli ya da çizgili desenler seçmiştir. Sık sık olabilecek, kızgın yağ dökülmesi durumunda ayak bileklerinin yanmasını önlemek için paça dublelerini kaldırmış, üçüncü olarak da kızgın yağ yanıklarında pantolonun derhal deriyle temasını kesecek biçimde çekilerek atlabilmesi için fermuar yerine çitçit kullanmıştır. Son olarak da boyuna sarmak için fular yerleştirmiştir. O da zaman zaman teri silmek için ve devamlı sıcaktan soğuğa koşturup duran aşçının ses tellerini koruyabilmek içindir (Civitello, 2004, 175-177; Gürsoy, 2013, s. 57-59). 1833 yılında hayata veda eden Careme'in, kaleme aldığı "Mutfak Sanatı" adını taşıyan ve beş ciltten oluşan kitabının son iki cildi ortağı Plumarey tarafından tamamlanmıştır. Bu kitapta 500 yıllık mutfağın geçmişi ve evrimini anlatmıştır. Kitapta yazılanlar sadece yemek reçetelerinden oluşmamaktadır; yemek hazırlama süreçlerini, bir sanat olarak kabul edilen Grande Cuisine'yi ve onun katı prensiplerini her yönüyle anlatmıştır (Maviş, 2003, s. 10). Careme'in öğrencisi olan Escoffier "Le Guide Culinaire" adlı kitabında omlet tarifleri dışında 202 çeşit yumurta hazırlama yolundan söz etmiştir. Omlet tarifleri ise 82 adettir (Civitello, 2004, s. 175).

Dönemin en ünlü aşçılarından biri de Georges Auguste Escoffier'dir (1846-1935). On dokuzuncu yüzyılın sonlarında Londra'da Savoy otellerini yönetirken servis ve mutfak organizasyonuna getirdiği kökten değişiklikler, mesleki açıdan en büyük başarısı olmuştur. Kesin biçimde belirlenmiş

görevler üstlenen uzmanlardan oluşmuş mutfak ekibinin yaratıcısı ve yemeklerin planlı düzenle sunulduğu modern anlayışın kurucusudur. Escoffier'nin tasarladığı yeni mutfak akımı, mutfakta haute cuisine " rafine mutfak" dönemini başlatmıştır (Gürsoy, 2013, s. 63). Dünya mutfağının imparatoru olarak anılan Escoffier, Careme gibi kralların, prenslerin ve soyluların aşçısı olarak çalışmamış; o Avrupa'nın en kaliteli otel restoranlarını yönetmiştir. O, Careme ile mükemmel ulaşan "Grande Cuisine'nin" değerini arttırmış; servis ve mutfak organizasyonunda köklü değişiklikler yapmış; mutfakta uzmanlaşmaya önem vererek menüleri sadeleştirmiş ve yemekleri planlı bir düzen içinde sunmuştur. Escoffier, "Grande Cuisine" mutfak döneminin yemeklerini sadeleştirdiği için, yeni bir mutfak stili yaratmış ve bu stilin adı "Cuisine Clasique" olmuş ve Escoffier'de klasik mutfağın yaratıcısı olarak tarihe geçmiştir. Escoffier 1920 yılında dönemin başbakanı Eduard Herriot tarafından, Fransız Mutfak Sanatını dünyaya en iyi tanıtan ve onun değerini arttıran bir kişi olarak Fransa'nın en büyük nişanı Legion D'Honneur ile ödüllendirilmiştir. En tanınmış kitabı olan Aşçılığın Rehberi (Le Guide Culinaire) adlı kitabında klasik mutfak sanatına ilişkin 5000'den fazla yemek ve garnitürün tarifine yer vermiş; pişirme teknikleri, yemek hazırlama teknikleri ve yemekte kullanılan malzemeler konusunda bilgi vermiştir (Maviş, 2003, s. 10).

Fransız Devrimi ve Sanayi Devriminin Mutfak Sanatının Gelişimine Etkileri

Fransız Devrimi, Fransız mutfağının saraylardaki gelişimini noktalamış ve restoranlar dönemini başlatmıştır. Öncelikle loncaların ve imtiyazların kaldırılmasıyla, yeni lokallerin açılabilmesi için yasal zemin oluşturulmuştur. Devrimden sonra işsiz kalan büyük evlerin aşçıları, yaşamlarını sürdürebilmek için kendilerine yeni bir gelir kaynağı bulmak zorunda kalmışlar; bu da, halk için yemek evlerinin, yani restoranların kurulmasına yol açmıştır (Le Cordon Bleu, Klasik Fransız Yemekleri, 1998, s. 11).Geç başlayan restorancılığın gelişimi, dönemsel gelişmelere paralel olarak hızlı gelişmiştir. Bugünkü restoranların ortaya çıkışı, 14. Luis'nin gösterişli döneminden sonra Fransa'ya gelen kişilerin yemek ihtiyaçlarını kaldıkları odalarda kendi kendilerine veya toplu yemek sunan yerlerden sipariş vererek gidermelerine dayanmaktadır. Bunu takip eden Fransız Devrimi, restorancılığı etkileyen önemli bir olaydır. Devrimle birlikte işsiz kalan ünlü aşçıların farklı ülkelere göç ederek, yaptıkları işleri devam ettirmek adına restoranlar açmaları, restoranların dünya geneline yayılmasının önemli nedenlerindendir (Maviş, 2003, s. 9). Devrim'den sonra Paris'te ilk açılan restoranlar genellikle Palais Royal çevresinde toplanmıştı. Bir süre sonra, soyluların aşçılarını ustalıkta geride bırakan,

özgürlük ortamında yetişmiş yeni aşçılar ortaya çıkmıştır. Üstelik bunların bir bölümü Parisli bile değildir. Müşterilerini de artık yalnızca boğazına düşkün kişiler ya da yabancı turistler oluşturmamıştır. İş yemekleri geleneği, 19. yüzyılın başlarında, bu dönemde ortaya çıkmıştır. 1804 yılına gelindiğinde Paris'teki restoran sayısı 500'ü geçmiş, 1825 yılında ise artık restoran kavramı tümüyle oturmuştur (Örs, 2005).

Restoran, yemek yenen bir yer olmadan yüzyıllar önce, yenecek bir şey, şifalı et suyu olarak anılmıştır.16. yüzyıldan itibaren genel olarak insanın gücünü yerine getiren, onu "restore eden" yiyeceklere verilen addır. Kentlere özgü bir toplumsallaşma mekânı olarak restoran bu et suyundan doğmuştur. İlk restorancılar pek katı yiyecek satmamışlar; ilanlarda, işletmelerini, narin bünyelerinden dolayı akşam yemeği yiyemeyecek olanlar için uygun yerler olarak tanıtmışlardır. O nedenle, ilk haliyle restoran, yemek yemeye değil, oturup ağır ağır restoran yudumlamaya gidilen bir yerdir (Spang, 2007, s. 20). Restoran kavramı ise bugünkü anlamıyla ilk kez Grimod de la Reyniere tarafından 1810 yılında yayınlanan "Gourmand Almanacağı"nın yedinci cildinde, "La Marmite Perpetuelle" adlı lokal için kullanılmıştır (Örs, 2005). Restoranlar artık narin, zayıf ciğerli bir müşteri kitlesine itinayla sağlıklı çorbalar satmakta değil, bireysel zevklere hitap etmekte uzmanlaşmışlardır. Her müşterinin kendi yemeğini seçmesine imkân veren matbu bir menünün restoranlarda kullanılması, hizmette bir başka ayırt edici yenilik olmuştur. Restoranın doğuşundan önce menü daima belli bir davet sırasında sunulacak bütün yemeklerin bir listesi olarak anılmıştır. Tabldotun menüsü yoktu; kim olursa olsun insanlar ve ne olursa olsun yemek aynı anda gelirdi. Ancak restoranlar her bir müşterinin en uygun anda içinden kişisel seçimlerini yaptığı bir hazır yemek listesinin hazırlanmasını, yeni menü anlayışını zorunlu kılmıştır (Spang, 2007, s. 94-95). Restoran, ilk kez öğünlerini paylaşmadan başkalarıyla birlikte yemek yemeyi mümkün kılmıştır (Spang, 2007, s. 98). İlerleyen dönemde toplumların yaşam biçimlerine, toplum yapılarına, iklim koşullarına, alışkanlıklarına, inançlarına, coğrafi özelliklerine, yemek servis şekillerine ve yemeğin yeni biçimine göre çok sayıda restoran çeşidi ortaya çıkmıştır.

Sanayi devriminin İngiltere'de başlaması ve İngiliz toplum yapısını etkilemesi, İngiltere'de de yemek hizmetlerindeki gelişmeleri hızlandırmıştır. Gastronomi, hükümdarların, onlara yakın çevrelerin, dini liderlerin ve büyük tüccarların mutfaklarında gelişerek yaygınlaşmıştır. Bu zümrelerin ortak paydası ise, servet, kültür birikimi ve boş zamandır. Bunların bir araya geldiği yerde yemek talepleri oluşmuş ve yaratıcı aşçılar finanse edilebilmiş ve destek görmüştür. Avrupa'da 1900'lü yıllara kadar iyi aşçıları hükümdarlar, zenginler, din

liderleri finanse etmiştir ama özellikle motorlu araçların insanlığın hizmetine girdiği yıllardan sonra bu desteği veren, otelcilik sektörü olmuştur (Gürsoy, 2013, s. 71). Sanayi devrimi, Fransa ve diğer Avrupa ülkelerinde mutfak anlayışının gelişiminin son yıllarına rastlamıştır. Artık tarih sahnesine özel girişimciler, sanayiciler, bankerlerden oluşan yeni bir sınıf ortaya çıktığında yükselen bu sınıf, yemeklerinin en az asillerinki kadar rafine olmasını istiyordu. Böylece önemli ustalar ve mutfak personeli yeni sınıfın hizmetine girdi. Bu dönemde zengin girişimciler için özel kulüplerde yemek servisi başlatıldı. Yalnızca zengin girişimciler için değil, daha az gelire sahip orta sınıf da "iyi yemek"le ilgileniyordu artık. Ev dışında yemek yemek, orta gelir grubu tarafından da karşılanabilen bir harcama olduğu için epey popüler olmuş, gerçek bir yemek hizmet endüstrisi oluşmaya başlamıştır (Gürsoy, 2013, s. 69). Sanayi devrimi, toplumsal üretim ve tüketim biçimlerinde ve ilişkilerinde meydana getirdiği değişikliklerle birlikte, mutfak sanatlarını da etkilemiştir.

19. yüzyılın sonlarında, Fransız gazeteci Marthe Distel, 1895 yılında yayınlamaya başladığı yemek dergisi La Cuisiniere Cordon Bleu ile "cordon bleu" terimini ticari anlamda kullanmaya başlamıştır. Parisli ünlü şefler bu dergiye, en iyi malzemenin nasıl seçileceği, mükemmel hazırlama yöntemleri ve bir yemeğin tarihi veya önemi hakkında bilgiler veren yazılar yazmaya başlamışlardır. 1895 yılı Aralık ayında Marthe Distel, abonelerine ünlü şefleri iş başında görme fırsatı vermiştir. İlk ders 14 Ocak 1896'da Paris'te Palais Royal'de verilmiş ve böylece Le Cordon Bleu'nün kuruluşu gerçekleşmiştir. Çok kısa sürede Paris mutfakları yeniden canlanmış ve yemek tarihi bir kez daha Fransız şefler tarafından belirlenmeye başlanmıştır. Dubois, Appert, Duglere ve Pellaprat, çağdaş Fransız mutfağının temelini oluşturan yenilikler geliştirmişlerdir. Bunlardan Pellapart, Paris'teki Le Cordon Bleu'nün ilk yıllarında ders veren aşçılardan biriydi. Le Cordon Bleu yayınları ve dersleri bütün dünyaya yayılmış ve çok geçmeden Rusya, Amerika ve Avrupa'daki öğrenciler sebzeleri "yuvarlatmaya" ve yumurta aklarını çırpıma başlamışlardır (Le Cordon Bleu, Klasik Fransız Yemekleri: 1998, s. 11).

SONUÇ

Doğa ve kültür, mutfak ve yemek hazırlama kavramları arasında her zaman bir ilişki olmuştur. Geçmişte ünlü düşünür ve aşçılar söylemlerinde; medeniyetin her şeyini yemek sanatına borçlu olduğunu içeren ifadelerle yer vermişlerdir. İnsanlığı ilkelikten kurtarıp, dahice mutfak buluşları ile medeni hayat düzeyine çıkararak da yine aşçının sanatı olmuştur. Geleneklerin incelik kazandığı bazı aşamalar; insanların bir araya gelerek topluluk

oluşturması, tarımsal faaliyetlerin başlaması, politik grupların ve özel mülkiyetin ortaya çıkışı, dinsel ritüeller yemek yeme ve pişirme kavramının toplumsal bir olgu haline gelmesini sağlamıştır. Güzel yemek yeme sanatı, kabul görmüş diğer kültür türleri arasında kendisine iyi bir yer edinmek ve kültür dünyasına giriş hakkı kazanmak için sürekli olarak mücadele vermiştir. Ancak bu mücadele çok çetin olmuştur, özellikle savaşlar, devrimler, politik ve felsefi görüşler bu anlamda olumlu ve olumsuz gelişmelere neden olmuştur. Mutfak sanatının tanımını yaparken bunun; yiyeceklerin işlenmesi ve muhafaza edilmesi, içeceklerin kullanımı, sofraya gelenekleri ve mükemmel sonuçlar elde etmek için gerekli kurallar ve prensipleri içine alan bir disiplin olduğu herkes tarafından kabul edilebilir ama önemli olan mutfak sanatına deneysel ve kuramsal statü saygınlığını kazandırıp, gerçek bir sanat olarak görülmesini sağlamaktır. Bu sanattaki temel unsur aşçıdır!

KAYNAKÇA

- Armesto, F. F. (2007). *Yemek İçin Yaşamak*. İstanbul: İletişim Yayınları.
- Bober, P. P. (2003). *Antik ve Orta Çağda Yemek Kültürü*. (1.Basım). İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Civitello, L. (2004). *Cuisine and Culture: A History of Food and People*. New Jersey: John Wiley&Sons.
- Dalby, A. & Grainger, S. (2001). *Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü*. İstanbul: Homer Kitabevi.
- Gürsoy, D. (2013). *Dünden Bugüne Gastronomi*. (2.Basım). İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Gürsoy, D. (2014). *Deniz Gürsoy'un Gastronomi Tarihi*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- http://foodinlife.com.tr/haber/30211/Antik_doneme_ait_bir_sos_Garum_sos (erişim tarihi 02.03.2016).
- <http://www.gastronomi.com.tr/sef/duayen-sef-vedat-basaran-ile-gastronomi-uzerine-h2242.html> (erişim tarihi 07.03.2016).
- Kiple, K. F. (2010) *Gezgin Şölen*. (1.Basım). İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Kronld, M. (2014) *Lezzet Fetihleri*. (1.Basım). İstanbul: RGK Yayıncılık.
- Larousse *Gastronomique Dünyanın En Büyük Mutfak Ansiklopedisi*. (2005). İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Le Cordon Bleu (1998). *Klasik Fransız Yemekleri Kitabı*. (1.Basım). Ankara: Dost Kitabevi.

- Maviş, F. (2003). Endüstriyel Yiyecek Üretimi. (1.Basım). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Örs,A. (2005) Önce Özgürlük Sonra Yemek <http://arsiv.sabah.com.tr/2005/05/16/cp/gur101-20050306-102.html> (erişim tarihi 05.03.2016).
- Spang, R. L. (2007). Restoranın İcadı. (1.Basım). Ankara: Dost Kitabevi.
- Tez, Z. (2012). Lezzetin Tarihi. İstanbul: Hayykitap.