

# Mutfakta Bilim Var-Eylül 2023

Murat Doğan<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Istanbul Gelişim Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi,  
Gastronomi ve Mutfak Sanatları, İstanbul, Türkiye,  
ORCID ID: 0000-0001-6391-4887,  
[mdogan@gelisim.edu.tr](mailto:mdogan@gelisim.edu.tr),



[CITATION]

Doğan, M., (2023). Lütfen yemeğimi eleştir(me). *Hotel Restaurant & Hi-Tech Dergisi*, (9), İstmag Magazin Gazetecilik, İstanbul.

**2023 Eylül**

## Lütfen Yemeğimi Eleştir(me)

Doç. Dr. Murat DOĞAN\*

Hepimizin malumu olduğu üzere TV’de gezinirken yemek yarışmalarına rastlamayanımız yoktur. Bir kısmımız bu programlardaki acımasız ve kendini bilmez eleştirileri gördükçe kahrolmaktadır. Aslında insanımızın eleştiri sözcüğüne yüklediği anlamın yanlışlığı olsa gerek.

Biraz düşündüğümüzde, eleştiri sözcüğüne yüklenen anlamın genellikle olumlu ve yararlı bir bakış açısı yerine, yerme hatta yerin dibine batırma amaçlı olumsuz düşüncelerin zihnimizde canlandığını görürüz. Ancak Türk Dil Kurumu eleştiri sözcüğünü ‘*Bir insanı, bir eseri, bir konuyu doğru ve yanlış yanlarını bulup göstermek amacıyla inceleme işi, tenkit*’ olarak tanımlamaktadır. O zaman Türk Dil Kurumunun bakış açısıyla yola çıkarsak; ‘*eleştiri, bir şeyin hem olumlu yanlarını hem olumsuz yanlarını mantıklı, nitelikli, anlaşılır, kişilere yarar sağlayacak bir biçimde tarafsız olarak ortaya çıkarmaktır*’ diyebiliriz.

O zaman şunu da ekleyelim. Bir yemeğin olumlu veya olumsuz yönlerini gerçekten objektif ve insafli bir şekilde ortaya çıkarırsak yemek kültürüne ve gastronomiye katkı sağlamış oluruz. Bu ister bir arkadaşımız olsun ister bir restoran şefi olsun. Hatta çevremiz iyi yemek yapan insanlardan oluşmaya başlar. Tüm bu söylediklerim yemek eleştirmenliğinin konularını kapsamaktadır. Birazda bu kavramdan bahsetmekte yarar olduğunu düşünüyorum.

Geçenlerde Vedat Milör bir yazısında kamuoyunun çok fazla bilmediği ‘*Gurman*’ kavramından söz ediyor ve gurmeleri eleştiriyordu. Aslında çokta haklı. Her şeyin paraya endekslendiği bir dönemde gurmanlar bir garip kalıyor. Ancak literatürü incelediğimizde yemek eleştirmeni olan kişiler gurmedir. Biraz da bu konudan sıyrılmak gerektiğini düşünüyorum. Olması gereken nedir biliyor musunuz? Her bir gurmenin aynı zamanda da gurman olması gerekiyor. Bu gurman olmayan gurmelerin ayıbı bence.

Değerli okurlarım sizi çok fazla terim ve kavramlara boğmadan bir şeyler aktarmaya çalışıyorum. Ancak bu bazen kaçınılmaz oluyor. Daha kısa ve kestirmeden konuyu özetlemek isterim. O zaman gelsin.

Bir yemeği en iyi şekilde eleştirebilen yemek eleştirmeni olmak için yapılması gerekenler... Öncelikli olarak (1) iyi bir gastronom olmalı yani yemeği tanımalı ve nasıl yapıldığını bilmeli ve en az üç beş kez yapmış olmalı. Şunu da söylememde yarar var. Bazı uzmanlar bu ilk özellik olamasa da olur der. (2) iyi bir gurman olmalıdır ki yukarıda söz etmişim. Yemekten zevk almalı ve lezzeti öncelemeli. Ancak her önüne gelen yemeğe atlamamalı. Yani seçici olmalı. Arada şunu söylemekte yarar var. Gurman (Gourmand) terimi Fransızca açgözlü sözcüğünden türetilmiş olup biraz tezat gibi görünse de bunun çok fazla önemi yok. Sözcüğün ortaya çıkmasından itibaren yaklaşık beş yüz yıl geçmiş. (3) Son olarak iyi bir gurme olmak gerekir. Deniz Gürsoy’un da ‘*Yiyelim İçelim, Tarihi Bilelim, Dünden Bugüne Gastronomi*’ kitabında vurguladığı gibi gurme ise yaptığı değerlendirmelerle çevresine yol gösterir. Ayrıca yemek konusunda araştırmalar yapar. Topluma yarar sağlayarak öğretici olur.

Kısaca yemek eleştirmeni çeşitli yemeklerin tat ve sunum analizini belli referans noktaları ve lezzet ölçüleri doğrultusunda yapmaktan haz alan, aynı zamanda bu yemek deneyimlerini

---

\* İstanbul Gelişim Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, İstanbul, Türkiye, E-posta: mdogan@gelisim.edu.tr, ORCID Numarası: 0000-0001-6391-4887

toplum ile paylaşan kişilerdir. Genellikle çok fazla ve değişik gıda tadımı yaparak yemeğin iyi olup olmadığını, porsiyon büyüklüğünü, restoran ambiyansını, yemeğin fiyatı ve servis personelinin hizmet kalitesini, sofistike damak ve iletişim becerileri ile ele almaktadırlar.

Son olarak ilk gurme veya yemek eleştirmeni kimdir soruna yanıt arayarak yazımı bitirmek istiyorum. Geçen yazımda da 14. Louis (Lui)'den söz etmiştim. Bu hafta da 16. Louis (Lui) var ki çoğumuzun hatırlayacağı "*Ekmek bulamıyorlarsa pasta yesinler.*" sözünün sahibi Marie Antoinette'in kocası. Evet bence O tarih sahnesindeki ilk yemek eleştirmeni (gurme) olmayı hak ediyor. Geçen yazımda dede 14. Lui'nin muhteşem ve şatafatlı mutfağını anlatmıştım. Torun 16. Lui bu kadar ağır yemekleri bünyesinde barındıran mutfağı sil baştan yenilemiştir. Hatta yemeklerinin daha hafif ve leziz hale getirilmesini istemiş ve bunun için bir şef görevlendirilmiştir. Şefi ile birlikte modern anlamda yemek tadımı yapan, lezzetini değerlendiren ve yeni yemekler geliştirmesini sağlayan ilk gurme (yemek eleştirmeni) olmuştur. Yukarıda belirttiğim bir husus var. Bazı uzmanlar derki yemek eleştirmeni olmanın ilk koşulu iyi bir gastronom olmaktır. Bence bu kadar yemekle içli dışlı olan bir Kral gastronom ünvanını da hak ediyor.

Sağlıcakla kalın...

Doç. Dr. Murat Doğan

img

# hotel restaurant

TURİZM KONAKLAMA VE GASTRONOMİ DERGİSİ  
Eylül / September / 2023  
ISSN - 1305-2792 | Fiyat 50 TL  
www.hotelrestaurantmagazine.com.tr

& hi-tech

**HAKKASAN**  
İstanbul'a  
gözkemli açılış

İstanbul'da  
**KAHVE  
ZAMANI**

*iş'te kadın röportaj*

**Sevilay Duru**  
"Otelciliğe tutkuyla  
bağlıyım"

**Otel**  
yatırımlarına  
17 milyar TL  
teşvik

*Romalı Şef*  
**Marco Ho**  
"Mutfak mirasımı  
İstanbul'da paylaşmak  
bir onur"

**iNOKSAN**

www.inoksan.com



Istanbul Gelişim Üniversitesi  
Güzel Sanatlar Fakültesi Dekan Yardımcısı

Doç. Dr.

## Murat Doğan

### Lütfen yemeğimi eleştir(me)!

Hepimizin malumu olduğu üzere TV'de gezinirken yemek yarışmalarına rastlamayamız yoktur. Bir kısmımız bu programlardaki acımasız ve kendini bilmez eleştirileri gördükçe kahrolmaktadır. Aslında insanımızın eleştiri sözcüğüne yüklediği anlamların yanlışlığı olsa gerek!

Biraz düşündüğümüzde, eleştiri sözcüğüne yüklenen anlamların genellikle olumlu ve yararlı bir bakış açısı yerine, yeme hatta yerin dibine batırma amaçlı olumsuz düşüncelerin zihnimize canlandığını görürüz. Ancak Türk Dil Kurumu eleştiri sözcüğünü "Bir insanı, bir eseri, bir konuyu doğru ve yanlış yanlarını bulup göstermek amacıyla inceleme işi, tenkit" olarak tanımlamaktadır. O zaman Türk Dil Kurumu'nun bakış açısıyla yola çıkarsak; "eleştiri, bir şeyin hem olumlu yanlarını hem olumsuz yanlarını mantıklı, nitelikli, anlaşılır, kişilere yarar sağlayacak bir biçimde tarafsız olarak ortaya çıkarmaktır." diyebiliriz.

O zaman şunu da ekleyelim. Bir yemeğin olumlu veya olumsuz yönlerini gerçekten objektif ve insafli bir şekilde ortaya çıkarırsak yemek kültürüne ve gastronomiye katkı sağlamış oluruz. Bu ister bir arkadaşımız olsun ister bir restoran şefi olsun. Hatta çevremiz iyi yemek yapan insanlardan oluşmaya başlar. Tüm bu söylediklerim yemek eleştirme işinin konularını kapsamaktadır. Biraz da bu kavramdan bahsetmekte yarar olduğunu düşünüyorum.

Geçenlerde Vedat Milor bir yazısında kamuoyunun çok fazla bilmediği

"Gurman" kavramından söz ediyor ve gurmeleri eleştiriyordu. Aslında çok haklı. Her şeyin paraya endekslendiği bir dönemde gurmanlar bir garip kalıyor. Ancak literatürü incelediğimizde yemek eleştirmeni olan kişiler gurmelerdir. Biraz da bu konudan sıyrılmak gerektiğini düşünüyorum. Olması gereken nedir biliyor musunuz? Her bir gurmanın aynı zamanda da gurman olması gerekiyor. Bu gurman olmayan gurmelerin ayıbı bence.

Değerli okurlarım sizi çok fazla terim ve kavramlara boğmadan bir şeyler aktarmaya çalışıyorum. Ancak bu bazen kaçınılmaz oluyor. Daha kısa ve kestirmeden konuyu özetlemek isterim. O zaman gelsin.

Bir yemeği en iyi şekilde eleştirebilen yemek eleştirmeni olmak için yapılması gerekenler... Öncelikli olarak (1) iyi bir gastronom olmalı yani yemeği tanımalı ve nasıl yapıldığını bilmeli ve en az üç beş kez yapmış olmalı. Şunu da söylememde yarar var. Bazı uzmanlar bu ilk özellik olmasa da olur der. (2) iyi bir gurman olmalıdır ki yukarıda söz etmiştim. Yemekten zevk almalı ve lezzeti öncelikle. Ancak her önüne gelen yemeğe atlamamalı. Yani seçici olmalı. Arada şunu söylemekte yarar var. Gurman (Gourmand) terimi Fransızca açgözlü sözcüğünden türetilmiş olup biraz tezat gibi görünse de bunun çok fazla önemi yok. Sözcüğün ortaya çıkmasından itibaren yaklaşık beş yüz yıl geçmiştir. (3) Son olarak iyi bir gurme olmak gerekir. Deniz Gursoy'un da "Yiyelim İçelim, Tarihi Bilelim, Dünden Bugüne Gastronomi" kitabında vurguladığı gibi gurme ise yaptığı değerlendirmelerle çevresine yol gösterir. Ayrıca yemek

konusunda araştırmalar yapar. Topluma yarar sağlayarak öğretici olur.

Kısaca yemek eleştirmeni çeşitli yemeklerin tat ve sunum analizini belli referans noktaları ve lezzet ölçüleri doğrultusunda yapmaktan haz alan, aynı zamanda bu yemek deneyimlerini toplum ile paylaşan kişilerdir. Genellikle çok fazla ve değişik gıda tadımı yaparak yemeğin iyi olup olmadığını, porsiyon büyüklüğünü, restoran ambiyansını, yemeğin fiyatı ve servis personelinin hizmet kalitesini, sofistike damak ve iletişim becerileri ile ele almaktadır.

Son olarak ilk gurme veya yemek eleştirmeni kimdir soruna yanıt arayarak yazımı bitirmek istiyorum. 16. Louis (Lui), çoğumuzun hatırlayacağı "Ekme bulamıyorlarsa pasta yesinler." sözünün sahibi Marie Antoinette'in kocası. Evet bence o tarih sahnesindeki ilk yemek eleştirmeni (gurme) olmayı hak ediyor. Dede 14. Lui'nin muhteşem ve şatafatlı mutfağı bilinir. Torun 16. Lui bu kadar ağır yemekleri bünyesinde barındıran mutfağı sil baştan yenilemiştir. Hatta yemeklerinin daha hafif ve leziz hale getirilmesini istemiş ve bunun için bir şef görevlendirilmiştir. Şefi ile birlikte modern anlamda yemek tadımı yapan, lezzetini değerlendiren ve yeni yemekler geliştirmesini sağlayan ilk gurme (yemek eleştirmeni) olmuştur. Yukarıda belirttiğim bir husus var. Bazı uzmanlar der ki, yemek eleştirmeni olmanın ilk koşulu iyi bir gastronom olmaktır. Bence bu kadar yemekle ilgili dışı olan bir kral gastronom unvanını da hak ediyor.

Sağlıcakla kalın...