There's Science in the Kitchen- September 2023

Murat Doğan[1]

[1]Istanbul Gelişim University, Faculty of Fine Arts, Gastronomy and Culinary Arts, Istanbul, Türkiye,
ORCID ID: 0000-0001-6391-4887,
mdogan@gelisim.edu.tr,

img
hotel restaurant & hi-tech
TURİZM KONAKLAMA VE GASTRONOMİ DERGİSİ
www.hotelrestaurantmagazine.com

[CITATION]

Doğan, M., (2023). Please Don't Criticize My Food. *Hotel Restaurant & Hi-Tech Magazine*, (9), İstmag Magazin Gazetecilik, İstanbul.

2023 September

Please Don’t Criticize My Food

Assoc. Prof. Dr. Murat DOĞAN*

As we all know, it’s almost impossible to browse TV without coming across a cooking competition. Some of us are taken aback by the harsh and impolite critiques often seen in these programs. This might stem from a misunderstanding of the word "criticism."

When we think about it, we see that the term "criticism" is often associated with negative judgments, even humiliation, rather than a constructive and beneficial perspective. However, the Turkish Language Association defines criticism as "the act of examining a person, a work, or a subject to identify and present its strengths and weaknesses." From this standpoint, we can say that true criticism is about revealing both the positive and negative aspects of something in a logical, informed, clear, and unbiased way that benefits others.

Now, let’s take this a step further. If we objectively and fairly highlight both the strengths and weaknesses of a dish, we contribute to food culture and gastronomy. This applies whether we’re critiquing a friend’s cooking or a restaurant chef’s dish. Over time, we surround ourselves with people who cook well, elevating the overall culinary experience. All of this falls under the realm of food criticism, a concept worth discussing in more depth.

Recently, Vedat Milor wrote about the term **“Gurman,”** which is not widely known by the public, and criticized gourmets. He has a point. In an era where everything is monetized, gourmets can seem out of place. However, if we look at the literature, we see that food critics are, in fact, gourmets. But here’s what I believe: every gourmet should also be a gastronome. The failure of some gourmets to meet this standard is, in my opinion, their greatest shortcoming.

Dear readers, I try to keep things simple without overwhelming you with too many terms and concepts. However, sometimes it’s unavoidable. So, let me summarize my main point as concisely as possible.

What Does It Take to Be a Good Food Critic?

1. **Be a Good Gastronome:**
   A food critic must have deep knowledge of food—how it is made, its ingredients, and the techniques behind it. They should have prepared a dish at least three to five times to truly understand it. Some experts may argue that this is not the first requirement, but I believe it is fundamental.

* Istanbul Gelisim University, Faculty of Fine Arts, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Istanbul, Türkiye, E-mail: mdogan@gelisim.edu.tr, ORCID Number: 0000-0001-6391-4887

2. **Be a Good Gourmet:**
   As I mentioned earlier, a food critic must enjoy eating and prioritize taste. However, they should not consume every dish indiscriminately—they must be selective. It's worth mentioning that the term *gourmand* comes from the French word for "greedy." While this may sound contradictory, it is not a major issue. The word has been in use for over 500 years.
3. **Be a Good Gourmet in the Broader Sense:**
   As Deniz Gürsoy emphasizes in his book *Eat and Drink, Know History: Gastronomy from Yesterday to Today,* a true gourmet influences their surroundings with their evaluations. They research food, contribute to society, and act as an educator.

The Role of Food Critics

In short, food critics are individuals who analyze the taste and presentation of various dishes based on specific reference points and taste metrics, sharing their experiences with society. They typically sample a wide range of foods and evaluate factors such as flavor, portion size, restaurant ambiance, pricing, and service quality, using their refined palate and communication skills.

Finally, I'd like to end my article by posing a question: **Who was the first gourmet or food critic in history?**

In my previous article, I wrote about Louis XIV. This time, let's talk about Louis XVI—the husband of Marie Antoinette, famously (though incorrectly) attributed with saying, *"If they can't find bread, let them eat cake."*

I believe Louis XVI deserves recognition as one of history's first food critics (gourmets). In my last piece, I described the magnificent and lavish cuisine of his grandfather, Louis XIV. However, Louis XVI took a different approach—he completely revamped the kitchen, moving away from heavy dishes and favoring lighter, more refined meals. He even appointed a chef specifically for this purpose. With his meticulous tasting, feedback, and encouragement of new dishes, he became the first modern-style gourmet (food critic).

Some experts argue that the first requirement of being a food critic is to be a knowledgeable gastronome. If so, then a king so deeply involved in food certainly deserves the title.

Stay healthy…

Assoc. Prof. Dr. Murat Doğan

References

Doğan, M., & Öztürk, S. M. (2023). Yemek Eleştirmenliğinin Gastronomiye Olan Etkilerinin Araştırılması. *Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Dergisi-Journal of Social, Human and Administrative Sciences*.

Doğan, M. (2023). Mutfakta Bilim Var-Eylül 2023: Lütfen Yemeğimi Eleştir (me)!. *Hotel Restaurant & Hi-Tech Dergisi*.

Doğan, M. (2021). Gıda Felsefesine Giriş. *Gıda Felsefesi*.


img
hotel restaurant & hi-tech
TURİZM KONAKLAMA VE GASTRONOMİ DERGİSİ
Eylül / September / 2023
ISSN : 1305-1792 | Fiyat 50 TL
www.hotelrestaurantmagazine.com
HAKKASAN
İstanbul'a
görkemli açılış
İstanbul'da
KAHVE
ZAMANI
Otel
yatırımlarına
17 milyar TL
teşvik
Romalı Şef
Marco Ho
"Mutfak mirasımı
İstanbul'da paylaşmak
bir onur"
iş'te kadın röportaj
Sevilay Duru
"Otelciliğe tutkuyla
bağlıyım"
INOKSAN
www.inoksan.com



İstanbul Gelişim Üniversitesi
Güzel Sanatlar Fakültesi Dekan Yardımcısı
Doç. Dr. Murat Doğan

Lütfen yemeğimi eleştir(me)!

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 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 insaflı 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. Biraz da bu kavramdan bahsetmekte yarar olduğunu düşünüyorum.

Geçenlerde Vedat Milör 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 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 olmasa da olur der. (2) iyi bir gurman olmalıdır ki yukarıda söz etmiştim. 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 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. 16. Louis (Lui), çoğumuzun hatırlayacağı "Ekmek 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 içli dışlı olan bir kral gastronom unvanını da hak ediyor.

Sağlıcakla kalın...