



## DÜNYADAKİ MUTFAK KÜLTÜRLERİ 1'DEN BÜYÜKTÜR

Değerli Arkadaşlar,

Dünyamızdaki mutfak kültürleri 1'den büyüktür. Ve her birinizi temin ederim ki; dünya milletleri mutfak kültürleri ailesinin eşit haklara sahip şerefli bir üyesi olarak Türk mutfağı, er ya da geç tüm dünyada hak ettiği yeri alacaktır.

**Vedat Milor – Şarap - Dünya Mutfakları - MAYDAN D.C.**

**Yunan, Hint, Çin, İtalyan, Arap, Japon Mutfakları Burjuva Mutfakları Mıdır?**

**Michelin Müfettişlerine Mistik Bir Hava Katmak Neden Mantıklı Olandır?**

Bu çalışmamın konu başlığına dünyanın en iyi restoranları aslında nasıl seçiliyor demeyi de düşünmüştüm. Ancak o konuyu ilgilendiren farklı ilişkili meselelere de değinmemiz gerekebileceği için sadece böyle bir başlıkla kısıtlama yapmanın da doğru olamayacağına karar verdim. Bu çalışmamda yer vermiş olduğum tüm farklı konuların esas olarak birbirlerinden ayrı şekilde değerlendirilemeyeceğini düşünüyorum. Bu yüzden Sayın Vedat Milor'un "Gerçek bir burjuva devrimi olmamış ülkemizde. Kent soylusu yetişmemiş. Şarapla bütünleşmeden Türk mutfağı dünyada söz sahibi olamaz." sözleri dahil olmak üzere Washington D.C'de bulunan ve 2020 yılında Michelin yıldızı verilmiş olan Maydan restoran örneği ile beraber Arap, Hint, Çin, Yunan, Fransız, İtalyan mutfakları konusu, ayrıca malum çevrelerce hijyen konusunun Türk mutfağının gelişmemesine geçmişte sebep olarak gösterilmesi ve elbette Michelin yıldızlarının dünyadaki düşündürülen dağılımı ya da dağıtımı gibi birbirleri ile yakından ilişkili olan birçok farklı meseleye bu yazımda toparlayıcı şekilde konuların bütünlüğünü de sağlamayı amaç edinerek düşünsel anlamda yer vermeye gayret göstereceğim.

Elbette takdir edersiniz ki; burada değineceğim tüm farklı konuları toparlayıcı şekilde yazıp tam bir konu bütünlüğü sağlamak çok da kolay bir şey değildir. O yüzden bunu başarabilmenin yanı sıra bu farklı meselelerin tam bir bütün halinde yediden yetmişe herkes tarafından okunduğunda da rahatlıkla anlaşılabilmesi için elimden gelen gayreti göstereceğim.

Birbirinden farklı olan ama bence birbirlerinden bağımsız şekilde asla değerlendirilmemesi gereken konuları okurken bu meselelerin birbirleriyle olabilecek bağlantıları üzerine de düşünmenizi öneriyorum.

Eğer burada yer vereceğim meseleleri düşünmenize ve bu konulardan daha fazla çıkarım yapabilmenize olanak sağlayabilirsem ne mutlu bana...

Pandeminin ilk dönemlerini tekrar hatırlayalım. “Dünyanın en iyi restoranları kapandı” yönünde haberler dünya basınında yer aldı.

O dönemde yazdığım yazılarda şu soruları da sormuşumdur:

- Bunlar dünyanın en iyileriye neden ilk kapatan restoranlar oldu?
- Bunlar dünyanın en lezzetli yemeklerini yapıyorlarsa neden hemen kapılarına kilit vurdular?

“Kapandı” diye haberleri yapılan bu dünyanın en iyileri olarak nitelendirilen bazı restoranlar hizmet verdikleri insanların lezzetli yemek yeme arzusunu ve bu yöndeki tüm ihtiyaçlarını karşılamaya yönelik şekilde oluşturacakları ufak bazı değişikliklerle hiç kapanmaya gitmemiş olan dünya genelindeki diğer kaliteli restoranlar gibi kriz sürecini karşılayamazlar mıydı da birdenbire havlu atıp kapandılar? (\*Salgınla ilgili bağlayıcı olarak resmî bir karar olmamasına rağmen kapandılar.)

Salgın döneminde kapılarına uzun süre kilit vuran ama yine de dünyanın en iyi restoranları olarak nitelendirilebilen restoranların neredeyse tamamı Michelin yıldızlı restoranlardı.

O zorlu dönemde kapılarına kilit vurmadan aralıksız şekilde çalışmaya devam eden restoranların ise dünyanın ve insanlığın asıl en iyi restoranları olarak nitelendirilmesi gerekmez miydi?

Bir restoran için asıl başarı, standartların yüksekliği ve bunun devamlılığına doğru orantılı olarak gider-gelir dengesindeki kâr getirisi ise; o zaman bunu tüm olumsuz şartlara rağmen aralıksız şekilde sürdürebilenler ve talepleri hiç düşmeyenlerin en iyileri olması gerekmez miydi?

İşte tüm bunları kıyaslayıp düşündüğümüzde: Düşünsel olarak bu yazımda yer vereceğim örneklerden yola çıkarak uzun süre kapalı kalmış olan ama dünyanın en iyisi olarak nitelendirilebilen restoranların nasıl seçildiği konusunu fikir yürüterek rahatlıkla anlayabilirsiniz diye düşünmekteyim. Bunu anlayabilmek için ise yazdığım konular üzerine düşünürken “Nasıl, Neye göre ve Kime göre” gibi aklınıza gelebilecek olan soru zamirlerini kullanmanızı da tavsiye ediyorum.

Yazılarımda yer verdiğim ve aslında birbirleriyle yakın ilişkili olan ama farklıymış gibi gözükebilen konulardan gerekli çıkarımları yapıp, gözlerden kaçan ya da gözlerimizden kaçması istenebilen ince meseleler üzerine düşünüp akıl yürütebilmeyi eğer hep birlikte başarabilirsek; Türk mutfağına önemli katma değerleri de gelecek yüzyıllarda yine hep birlikte kazandırabiliriz diye ümit ediyorum. Özellikle Michelin Yıldızları Türkiye konu başlıklı yazımda değinmiş olduğum gerçekle çok bağlantılı olan Kenan İmirzalıoğlu'nun oynamış olduğu söz konusu o sahne bizlere çok şey anlatmaktadır. Bunu bu çalışmamda da tekrar altını çizerek bir kez daha ifade etmek istiyorum. Sektörde belli sınıfa hitap eden restoranların var oluş sebepleri dahil birçok gerçeği o sahnede bulacaksınız. O sahneyi internet ortamında kolayca bulup izleyebilirsiniz. <sup>1</sup>

## Vedat Milor, Türk Mutfağının Dünyada Söz Sahibi Olmuş Olması İçin Ülkemizde Nasıl Bir Burjuva Devriminin Yapılmış Olmasını Arzuladı?

Tamda burada yeri gelmişken geçenlerde Armağan Çağlayan'a konuşarak "Gerçek bir burjuva devrimi olmamış ülkemizde. Kent soylusu yetişmemiş. Şarapla bütünleşmeden Türk mutfağı dünyada söz sahibi olamaz." demiş olan Sayın Vedat Milor'un bu sözlerine de mümkün olduğunca değinmemiz gerekir diye düşünüyorum.

Öncelikle Sayın Milor tarafından sözü edilen bir mutfak kültürünün şarapla bütünleşmesinden kasıt nedir veya ne olabilir? konusu üzerine düşünelim. Yemeklerimizin yanında hangi aromaya ve lezzet dengesine sahip olan şarapların daha iyi olabileceği konusu mudur? Yoksa mutfak kültürümüz içerisinde yer alan tüm yöresel yemeklerimizin belirlenecek içkilerle ve şaraplarla pişirilmesi, ayrı sosların hazırlanması veya kendinden soslu şekilde yapılması konusu mudur? Tüm bunlar ayrı ayrı olarak kast edilmiş olabilir. Her halükârda ben hepsini esas alarak konuyu değerlendirmeye gayret edeceğim.

Elbette bunları ayrıntılı olarak açıklamaya geçmeden önce, başkaca farklı bir konuyu da ele alacağım için tam da bu noktada zihninizde şu soru çerçevesinde yer alan düşüncelerin oluşmasını ümit ediyorum: Yukarıda sormuş olduğum sorular da düşünülduğünde Yunan mutfağı şarapla bütünleşmiş bir mutfak mıdır? Bütünleşmişse ne seviye de bütünleşmiştir?

Yunan mutfağını da bilenler iyi bilirler ki; Yunan yemeklerinin çoğu bizdeki gibi klasik yöntemlerle pişirilir ve yemeklerin hazırlanması sırasında şarap veya içki kullanımı neredeyse hiç yoktur.

Yunanlılara özgü olan belli başlı şaraplar ve içkiler vardır. Bunlardan biri mavrodaphne şarabıdır ki bu şarap, bazı tatlılar dahil yemeklerin neredeyse çok azında mayhoş ve tatlı bir aroma kazandırmak için nadiren kullanılabilir. Genelde bu yemekler bildiğimiz tarzda klasik Yunan mutfağındaki yemekler de asla olmaz. Yani bir Yunanlı çok yakışacağı için bizim mutfağımızda olan ama Yunan mutfağının yemekleri olarak tanımlanabilen bamya, imam bayıldı veya musakka gibi yemeklere asla mavrodaphne şarabı koymaz. Bu şarabı yemek içerisinde kullanacak olanlar da sadece şef tarafından yorumlanacak tarzdaki yemeklerde tercih ederler. Aynı şey bizim rakımıza benzeyen ouzo için de geçerlidir. Bu durum kendi mutfak kültürümüzde de benzerdir. Yani Türk mutfağını ve şarap-içki uyumlarını da çok iyi bilen işin uzmanı hiç kimse Yunanlıların da asla tercih etmedikleri şekilde şarapların yemeklerde kullanımını asla tercih etmezler. Yani bamya, musakka veya imam bayıldı gibi yemekler hazırlarken ülkelerle özdeşleşmiş olan içkilerle bile bir bütünleşme çabası saçma ve oldukça abes karşılanır.

Şimdi bunun benzerlerini Arap, Hint veya Çin mutfakları hatta Japon mutfağı için bile düşünmelisiniz. Saymakta olduğum bu mutfaklar şarapla bütünleşmiş mutfaklar mıdır? Peki kendi toplumları içerisinde yapılan yemeklerin hazırlanmasında kendi milletlerine ait olan içkiyle-şarapla bütünleşebilmeleri mümkün müdür? Yani bizdeki Sayın Vedat Milor'un Yunan, Çin, Arap, Hint veya Japon versiyonları aynı sözleri söyleseydi; bu sözlerin o mutfak kültürlerinde hatta o toplumlarda karşılığı olur muydu? Yunanistan'da Yunan mutfağını sadece şarapla bütünleştirerek yemek hazırlarsanız Yunanlılar ne tepki verir? Aynı şey Çin, Hint hatta Japon mutfakları ve toplumları içinde geçerlidir. Bu mutfaklar da dünyada önde gelen mutfaklar arasında yer almaktadırlar ve asla şarapla bütünleşmek gibi yemek tariflerini veya kültürlerini yozlaştıran tutumlara taviz vermezler. Buraya kadar açıklayarak sormuş olduğum soruları sizler düşünürken ilgili meseleyle alakalı olarak diğer başka bir konuya geçmek istiyorum.

Türkiye’de köylümüzü esas alarak köylümüzü ve üreten halkımızı milletin efendisi konumuna yükseltmeyi amaç edinmiş olan Mustafa Kemal’in devrimleri ve inkılapları olmuştur. Bu devrimlerin ne kadarının Sayın Vedat Milor gibi düşünenlerce anlaşılabilirdiği de kendilerinin ifadesi göz önüne alındığında düşünülmelidir. Sanıyorum ki; Sayın Vedat Milor, yukarıdaki ifadeleriyle seçkin bir sınıfın üstün olduğu ve hem kültürel hem de ekonomik düzeyde daha alt sınıf olarak nitelenebilen insanlara da üstten bakıldığı bir devrimden bahsetmektedir. İyi ama Atatürk zaten insanları sınıflara ayıran ve ötekileştiren bir yaklaşımla yenilikler, inkılaplar veya devrimler yapmamıştır. Tam tersine insanları statüye göre ayıranlara karşı devrimler ve inkılaplar gerçekleştirmiştir. Köylüsünden şehirlisine kadar üreten çalışan herkesi milletin efendisi olarak nitelemiştir. Bakınız ‘çiftçi’ bile dememiştir. ‘Köylü milletin efendisidir’ demiştir. Nitekim kendilerini üst sınıf görenler emek harcayarak çalışıp üreten köylülerimizi alt tabaka ya da diğer bir deyişle alt sınıf olarak nitelerler. İşte diğer bir açıdan değerlendirdiğimizde: Atatürk’ün inkılap ve devrimleri kendilerini üstün gören bir zihniyete karşı da yapılmış olan devrimlerdir.

Tüm bunları göz önüne aldığımızda: Türk mutfağı için liyakatli şekilde çalışan, çabalayan her anlamda düşünerek mutfak kültürümüzün sorunlarıyla dertlenip fikir üreten herkes aynı zamanda mutfağımızın yani mutfak kültürümüzün de efendileridirler. Bizler de geçmişten günümüze kadar ve dahi gelecekte mutfak kültürümüzü şekillendirirken bu kriterlere uygun olan kişilerin fikir ve düşüncelerini esas almakla sorumluyuz. Bu, söz konusu meselelerin idrakine varabilen herkesin yani hepimizin sorumluluğudur.

Sayın Vedat Milor’un ilgili o sözlerinden önce aslında Fransız burjuvalarının kendi kültürlerine uygun olan yaşam tarzlarıyla birlikte Fransız ihtilalinin neden sonuç ilişkilerinin Fransız mutfağına etkilerini de değerlendirmek gerekir. Fransız ihtilalinin neden olduğu milliyetçilik akımları Fransa ve dünya genelinde her alanda ülkeleri ve halkları etkilediği kadar Fransız mutfak kültürüne de etki etmiştir. Bu konulardaki değerlendirmelerimi geçmiş yazılarımda da belirtmişimdir. Eğer burada bahsi edilen burjuva sınıfı konusu Fransız özentisi bir anlayışla hareket etmesi beklenen ve Türk kültürünü bir kenara bırakarak kendi değerlerimizi aşağılayabilenlerin oluşturacağı burjuvalarsa; o zaman da bunun Türk mutfağına dünyada bir katkısı zaten olamayacaktır. Bu sadece belli bir kesimi kapsayacağı gibi; mutfak kültürümüzü de Fransız özentiliğine kurban etmiş olarak yozlaştırmaya yarayacaktır.

Sayın Vedat Milor, burjuva devriminden ve kent soylularından bahsediyor. Peki Sayın Milor’un arzulanabileceği ülkemizdeki bu olası burjuva devrimi neyi neye göre esas alacaktır? Neyi, neye veya hangi yabancı kültürel değerleri esas alacak olan bir burjuva devrimi Sayın Milor’e göre ülkemizde olmalıydı? Bunları da Sayın Vedat Bey açıklamalıydı. O zaman aklımızdaki sorular ve cevapları da tam olarak yerli yerine kesin şekilde oturmuş olurdu. Ek olarak: Hindistan’da veya Çin gibi her açıdan tutucu olabilen ülkelerde bile bahsini etmekte olduğu bir burjuva devrimi olmuş mudur? İşte tüm bunlara rağmen bu ülkelerin mutfak kültürlerinin tanınırlığı dünya genelinde bizden çok daha yüksektir. Hijyen meselesine de elbette geleceğim.

Fransız saray soylularının değerlerini mi esas alacaktık? Saraylısıyla ya da saraylısına da karşı çıkan Fransız köylüsüyle birlikte Fransız tarzı kent soylusu (burjuva) sınıfımız, işçi ve köylü sınıfımıza oranla çok daha fazla olsaydı; Türk mutfağı dünyada söz sahibi olacaktı da bizler ülkemizde gerçek bir burjuva devrimi görememiş olduğumuz için mi Türk mutfağını söz sahibi yapamadık? Ya da en azından bilinirliğini Hint mutfağı, Çin mutfağı kadar dünyada artıramadık?

Yani köylümüz ve halkımız kendi kültürel değerleriyle beraber de olsa yine milletin efendisidir denildiği için mi Türk mutfağı söz sahibi olarak dünyada tanınmamıştır? Yoksa köylümüz ekonomik olarak belli seviyelere geldiğinde bile kendi kültürel değerlerine sahip çıkabildiği için mi Türk mutfağı olarak geri de kaldık?

Burada Sayın Milor tarafından bahsedilen ve ülkemizde olmamış olduğu yine kendisi tarafından belirtilen söz konusu burjuva devriminin hangi değerleri esas alarak yapılması gerekiydi? Bunları da Sayın Milor açıklamalıdır.

Belki de asıl soru şudur: Mustafa Kemal Atatürk, Türk kültürünü tamamen bir kenara iterek Sayın Vedat Milor'un sözünü ettiği Fransız özentisi bir burjuva devrimini ülkemizde yapmak istemiş midir, istememiş midir? Evet özellikle medeni kanun başta olmak üzere bazı konularda o dönemde batıda var olan düzenlemelere göre kanunların yapıldığını biliyoruz. Ancak bu kendi kültürel değerlerimiz çerçevesinde çok daha iyisini yapana kadar göz önüne alınmış olan bir sürecin başlangıcıdır diye yorumlanmalıdır. Unutmayınız ki birçok konuda bilgi sahibi olmadan fikir belirterek övdiğiniz Avrupa'da "Dünya yuvarlak ve dönüyor" diyenler idama mahkûm edilebiliyordu.

Yine unutmayınız ki; her fırsatta mutfak sanatları alanında da övdiğiniz Fransa'da kadınlara seçme ve seçilme hakkı ülkemizden çok daha sonra yani 4 Ekim 1944'te verilmiştir. Oysaki binlerce yıllık Türk töresinde ve Türk kültüründe kadının değerli bir yeri ve eşit hakları zaten vardı. Hatta bir Türk Hükümdarın yanında eşi de devlet yönetiminde söz sahibiydi.

Bence Vedat Milor yukarıda yer vermiş olduğum "Mustafa Kemal Atatürk, Türk kültürünü bir kenara iterek tamamen Avrupa veya Fransız özentisi bir burjuva devrimini ülkemizde yapmak istemiş midir, istememiş midir?" sorusunun cevabını verebilirse o zaman öz değerlerimizi içeren kendi kültürümüzün ve Türk mutfak kültürünün neden Avrupa'nın burjuva kesimleri ya da onların kendi kültürleri esas alınarak değerlendirilemez meselesini herkes çok daha iyi anlayabilir.

Hindistan, Çin ve Arap ülkelerinde Sayın Vedat Milor'ün bahsini etmeye çalıştığı tarzda gerçek anlamda bir burjuva devrimi yapılmış mıdır? sorusu da yine burada gözden kaçırılmamalı ve cevaplanmalıdır. Bu ülkelerin bulunduğu coğrafyalarda Sayın Vedat Milor'ün hayalinde ya da aklındaki fotoğrafa uygun şekilde çizeceği bir perspektifte yerel kent soylularının yani burjuvaların devrimi olmuş mudur? Bence Vedat Milor'ün bahsini ettiğini düşündüğüm tarzda bir devrim oralarda da olmamıştır. Ancak bu ülkelerin mutfaklarının dünyadaki tanınırlığı bizim mutfağımıza oranla çok daha yüksektir demiştim. O zaman bunun nedeni üzerine de düşünürken asıl anlamamız gereken hakikatlerin çok başka konuları da ilgilendirmekte olduğunun da farkına varmak zorundayız.

Sayın Milor'ün sözleri sadece Türk mutfağını da kapsamamaktadır. Çünkü bu sözlerden çıkarım yaptığımızda: Sayın Milor'ün tabusuna göre bir mutfak kültürünün şarapla bütünleşmeden dünyada söz sahibi olamayacağı sonucuna da varabiliriz. Şu hâlde 'Avrupalı olmadan, Avrupalı olmakta yetmez Avrupa'nın burjuva sınıfına tabii olan belli bir kesiminden olmadan ve şarapla mutfak kültürlerini de bütünleştirmeden yeryüzündeki hiçbir mutfak kültürü dünyada söz sahibi olamaz' tabusuna mı inanacağız? Neye göre, kime göre? Bir avuç burjuvaya göre mi? Ya da kendilerini seçkin olarak niteleyebilen bir grup kendini beğenmişe göre mi? Yoksa kendileri dışındakilere de tepeden bakarak sadece kendilerini üstün görebilenlere göre mi? O zaman dünyada önde gelen mutfakların tamamını Avrupa'daki Fransız veya İtalyan mutfakları altında mı toparlayacağız?

Ya da kendi kültürel değerlerimizi bir kenara itip onlar gibi olmaya mı özeneceğiz? Bunu yaptığınızda mı dünyada söz sahibi olacaksınız ve dünya insanlığında saygınlık uyandıracaksınız? Yani Fransız ya da İtalyan mutfaklarının etrafında dönerek mi yeryüzündeki mutfak kültürleri dünyada söz sahibi olabilecekler?

Efendiler! İçerisinde bulunduğumuz dünya ve dünyamızın kültürel zenginlikleri ile birlikte her milletin mutfak kültürü sözünü etmekte olduğumuz bu Fransız veya İtalyan mutfak kültüründen çok daha büyüktür. Yani dünyadaki mutfak kültürleri 2'den veya 1'den çok ama çok büyüktür. Eğer bu mutfak kültürleri diğerlerine oranla öndeymiş gibi gözüküyorsa bundaki temel etkenler ve dış etkenler toplumların özgüven eksikliğine dayalı bireysel gelişmişlik düzeyleriyle bile alakalıdır. Bunları ilgilendiren sebeplerde birbirleriyle ilişkili olarak artarak çoğalır. Bizler kendimizi küçük görmeye yer aramamalıyız. Ve yine bizler kendi kültürel değerlerimizi hafife almamız için özümüzden bizi uzaklaştırarak kültürümüzü ötekileştirmeye çalışanların ekmeğine asla yağ sürmemeliyiz. Kendimizle barışık olduğumuz gibi dünyaya kendimizi anlatırken de değerlerimizi reddetmek yerine onlara sahip çıkabilmeliyiz.

Fransız ve İtalyan mutfağı gibi günümüz dünyasında önde olduğu söylenebilir. Ama bunlara gelecekte ne olacağı henüz belli değildir. Bu mutfak kültürlerini oluşturarak temsil etmiş olanların aslında haçlı seferleri sırasında nasıl yemek yapmayı öğrendiklerini ya da bu mutfakların temellerinde yer alan dünyadaki diğer ülke mutfaklarının etkilerini yok mu sayacağız? Fransızlar ile birlikte İspanyollar ve İtalyanlar tarafından uzun yıllar sömürge olarak sömürülmüş olan ülkeler ve bu ülkelerin insanların kültürel değerlerinin Fransız-İtalyan-İspanyol mutfağında ne gibi etkileri olmuştur?

Yukarıda da dolaylı olarak sormuş olduğum şu soruya tekrar dönelim: Hint mutfağı, Çin Mutfağı ve Arap mutfağı bunlara ek olarak değerlendirme yapmak açısından ekleyebileceğimiz Yunan, Japon mutfakları şarapla bütünleşmiş mutfaklar mıdır? Hayır... Bu mutfaklar ve bu gruba eklenebilecek olan dünyadaki mutfakların neredeyse tamamı Fransız mutfağı kadar şarapla bütünleşmiş mutfaklar asla değildir ve Fransızlar kadar yemek sosları dahil mutfaklarında şaraba veya içkiye pek yer vermezler.

Nitekim dünya genelinde önde gelen tüm mutfak kültürleri değerlendirildiğinde Fransızlar kadar yemeklerinde sıklıkla şarapla bütünleşen mutfaklara da asla rastlayamazsınız. Peki ne yapacağız sadece Fransız mutfağını el üstünde tutup dünyadaki tüm insanlığa ait olan farklı mutfak kültürlerini sadece Fransız mutfağının altında mı değerlendirmeye devam edeceğiz? Neden ve Niye? Onlar çok asil, soylu ya da burjuva sınıfına tabi oldukları için mi? Ben diyorum ki dünyadaki tüm mutfak kültürleri Fransız mutfağından çok daha büyüktür. Bence dünyanın Fransız mutfağı dışında geri kalan mutfak kültürü zenginlikleri içerisinde çok önemli değerler ve lezzetler vardır. Bunların tamamı Fransız mutfağından da İtalyan mutfağından da çok daha büyüktür. Yani dünya mutfak kültürleri 2'den de 1'den de büyüktür.

Diğer bir soruyu tekrar sorarak açıklayalım: Sayın Vedat Beyin de çok sevdiğini düşündüğüm Yunan mutfağı şarapla bütünleşmiş bir mutfak mıdır? diye sormuştum. Yukarıda en başlarda da değinmiş olduğum gibi: Yunanlılar bize benzeyen temel klasik yemeklerini veya yemeklerde kullandıkları soslarını şarapla bütünleştirerek asla hazırlamazlar. Yukarıda verdiğim örnekleri bu kez soru olarak soruyorum ve net cevaplarıyla da yazıyorum: Bir Yunanlı, fava santoriniyi, bamyayı, musakkayı veya imam bayıldıyı şarapla pişmiş şekilde ister mi? İstemedikleri gibi genel olarak böyle bir tercihte bulduklarına da neredeyse hiç rastlayamazsınız.

Bu yemekleri yerken yanında tüketebilecekleri şaraplar restorandaki şarap garsonu tarafından insanlara önerilir. Bu öneriyi yapan şarap garsonları yemeklere uyum sağlayan şaraplarla ilgili bilgi sahibidir ve böyle kişiler neredeyse her restoranda bulunabilir. Ancak bu durum bir mutfak kültürünün şarapla bütünleşmesi olarak asla ele alınamaz. Bütünleşme dediğimiz zaman tıpkı Fransız mutfağında olduğu gibi daha çok yemeklerin hazırlanma aşamasından sofrada yemeğe eşlik edecek içeceklerle hatta tatlıya kadar bir bütünleşme anlaşılıyor. O zaman Yunanistan'da Sayın Vedat Milor gibi biri de çıkıp Vedat Beyin ifadeleri gibi ifadeler kullanıyor mu? Yani birisi de orada çıkıp Yunan mutfağının dünyada söz sahibi olması için şarapla bütünleşmesi gerekir gibi sözler sarf ediyor mu? Yunanistan'da böyle yemek eleştirmenleri, yazarları varsa ve bu tarzda saçmalayabiliyorlarsa lütfen bilenler bizleri de haberdar etsinler. Acaba Yunanlılar tarafından sahip çıkılabilen tatlılarımızın da Yunanistan'da hazırlanmasında şarapla yapılabilecek bir bütünleşmeye oradaki insanlar nasıl karşılık verirler. Hadi İtalyanlar ve Fransızlar bazı tatlılarına şarap veya likörler ekleyerek hazırlıyorlar. Peki Yunan restoranlarında da satılan lokmaya, baklavaya ve sütlaça benzer işlemler yapılırsa Yunanlıların buna tepkileri ne olur? Böyle saçmalıkları ve hezeyanları Yunan toplumu önünde dillendirenler varsa veya olmuşsa, Yunanistan'da tekrar gazetelere, dergilere veya televizyonlara çıkabilmeyi başarabilmiş mi? Bilenlerin haberdar etmesini rica ediyorum.

Durum böyleyken biz kendimize özgü, kendimize has bir kimlikle dünya önüne çıkamayıp Fransızlar gibi Türk mutfağını yorumlayarak boy gösterirsek doğru mu yapmış olacağız? Böyle yaparsak mı Türk mutfağı olarak dünya da söz sahibi olmuş olacağız? Yoksa böyle yaparsak dünya nezdinde taklitçi mi olmuş olacağız? Bu soruların cevaplarını da mantığınıza bırakıyorum.

Eğer bizler Türk mutfağını dünyada söz sahibi yaparsak Sayın Vedat Milor'un ifadelerinde yer vermiş olduğu gibi dar bir bakış açısıyla ve sadece belli bir sınıfa bazı şeyleri dar bir çerçeveden yükleyerek bunu asla başaramayız. Bunu deneyecek bile olsak bize farklı yakıştırmalar yapacaklardır.

Yine kendilerini belli bir üst sınıfa mensup olarak görüp seçkin ya da seçilmiş olduklarını düşünebilen statükocuların zihniyetlerinden de Türk mutfak kültürünü korumamız gerekmektedir. Çünkü bu zihniyet bizim mutfak kültürümüzde var olan ve binlerce yıldır süre gelen kendimize özgü ürünlerimizi, yemeklerimizi ya da kültürel ritüellerimizi de fırsatını bulduklarında aşağılayabilmeye çok müsaittir. Bu zihniyete karşılık olarak: Bizim gibi Türk mutfağının geleceğini düşünenler ise kendi kültürel değerlerimizle barışık olarak köklü tarihimizle birlikte yemek kültürümüze de sahip çıkmak suretiyle emanetleri gelecek nesillere en doğru şekilde aktarmak için çalışıp çabalamak zorundadırlar.

### **Hijyen, Her Mutfakta Bir Zorunluluktur**

Çok önceleri Türk mutfağının gelişmemiş olmasını mutfaklarımızda zorunlu gereklilik olan hijyene bağlayanlar da vardı. Bana göre Türk mutfak kültürünün bazı meselelerini hijyene bağlamak çok daha önceleri de ifade etmiş olduğum gibi art niyetli yaklaşımların bir ürünüdür.

Bugün gerek şarap konusu gerekse hijyen konusu değerlendirildiğinde Hindistan ve Çin sokaklarında ya da bu mutfakların yemeklerinin servis edildiği restoranların çok büyük bir bölümünde hijyenle ilgili birçok olumsuz tespit yapabilirsiniz. Bu tespitler çok üst derecede uç noktalara dokunabilen olumsuz tespitler bile içerebilir. Çin ve Hindistan dışında dünya genelinde bu ülkelerin mutfağını temsil edenler nezdinde de gerek seyyar mutfaklarla sokaklarda gerekse sabit mutfaklarla restoranlarda hijyen konularının karşılaştırmalı örneklerini daha önceden bulunmuş olduğunuz yerlerden yola çıkarak anılarınızda tekrar canlandırmak suretiyle rahatlıkla zihinlerinizde gözlemleyebilirsiniz.

Hatta hijyenle ilgili olabilecek bu olumsuz tespitler ve olumsuz örnekler Türkiye'dekilerden ya da Türk mutfağını dünya genelinde temsil etmekte olanların tamamından çok daha fazla bile olabilir.

Dünyada özellikle Çin mutfağı üzerine kurulan oldukça üst düzey restoranlar da bulunur. Aynı şey Hint mutfağı içinde geçerlidir. Çin ve Hint mutfağı dünya insanları nezdinde özellikle hijyen konusunda büyük önyargılar oluştursa da kendilerini bir şekilde yıllardan beri dünyaya kabul ettirmişlerdir. Tüm o önyargılara rağmen Çin ve Hint mutfağı hakkında adil bir değerlendirme yaptığımızda bu mutfaklar için dünya genelinde Türk mutfağından çok daha fazla tanınan ve bilinen mutfaklardır tespitini esasen yapmamız gerekir. İşte nedenleri üzerine asıl düşünmemiz gereken meselelerden bazıları da bu konuları kapsamaktadır.

Aynı soruyu bu konuyla birlikte de düşünmenizi sağlayabilmek amacıyla tekrar ederek yine soruyorum: Peki Çin, Hint ve Arap mutfakları şarapla bütünleşmiş midir?

Acaba Çin, Hint ve Arap mutfakları hijyen konusunda çok mu öndedir veya çok mu titizlerdir?

Bu soruların kısa cevapları malum... Uzun ve kapsamlı cevaplarına da yukarıda yer vermiştim. Ama tüm bunlara rağmen söz konusu bu mutfaklar, Türk mutfağından daha fazla bilinen veya tanınan mutfaklar olarak karşımıza çıkarlar. İşte bunları da Sayın Vedat Milor'e sormak ve varsa cevapları almak gerekir.

Yeri gelmişken: Çin'de, Hindistan'da, Arap coğrafyasında ya da dünya genelindeki ülkelerde Çin, Hint, Arap asıllı olarak yemek kültürleri konusunda bilgili olan ama Sayın Vedat Milor gibi birbirinden alakasız konuları yan yana getirerek rasyonellikten çok uzak zırvallar oluşturabilen popülist ve tutarsız yemek yazarları olup olmadığını da düşünüyorum.

Bu ülke mutfaklarını temsil edenleri yüzdeye vurarak belli konulardaki kategorilerle birlikte oranlara dayalı bir çalışma yapacak olsak, hijyenle ilgili birçok konuda olumsuzluklarla karşılaşmamız çok mümkündür. Söz konusu bu mutfaklar şarapla bütünleşmemiş olmalarına rağmen hal böyleyken acaba bizde olan bazı kesimler söz konusu Türk mutfağı olduğunda meseleyi niye hijyenle bağdaştırıyorlar veya konuyu neden şarapla bütünleşmeye indiriyorlar?

Çok daha önceleri de ifade ettiğim gibi: Bence Türk mutfağı olarak bizim asıl meselemiz şarap, içki veya hijyen konularına indirgenemeyecek derecede çok daha büyük önemler arz eden konuları kapsamaktadır. Bu önem arz eden konuların en başında ise mutfak sanatları alanında kendi kültürümüzü dayalı olarak tam bir tutarlılıkla milli şuura dayalı şekilde desteklenmesi gereken eğitim konusu yer almaktadır.

Bizler mutfak sanatları alanında kendi öz değerlerimize göre Türk mutfağını şekillendiremediğimiz sürece;

Kendi kahramanlarımız varken sadece kendi iç kamuoyumuzda bile belli kesimlere yaranabilmek için yabancıların kahramanlarını alkışlayıp onları kendimize örnek vizyon edinerek öz benliğimize ait olanları ise ötekileştirip hor gördüğümüz sürece;

Gelecek nesillerimizi dolayısıyla Türk mutfağının geleceğini yozlaştırırız.



Türk mutfağının özünü araştırıp öğrendikten sonra buna göre yol haritamızı oluşturmadan mutfak kültürümüzü yozlaştırmaya mahkûm ederiz.

Mutfağımızın gelişmemesinin ya da tanınamamasının nedenlerini içki veya hijyen gibi nedenlere bağlayarak toplumuzu yanlış yönlendirebilenlere sessiz ve tepkisiz kalmamızın bir sonucu olarak; asıl konuşulması gereken konuları hiç alakası olmayan yerlere bağlayanların saçmalıklarını milyonlar olarak dinler dururuz.

Konuların mutfağını ilgilendiren meseleleri gerçek anlamda bilmeyenler de ne yazık ki bunlara itibar ederler 'hmm...Demek öyleymiş' deyip birtakım zırvallıkları söyleyerek topluma sunanlara inanırlar... Keşke sadece inanmakla kalsalardı. Bu konuların mutfağını hiç bilmeyenler yani sektörümüze uzak olanlar ise sadece inandırılıklarının üstüne yorumlar katarak meseleyi iyice karıştırlar. Bu durum zaten içinden çıkılmaz bir noktada olan meselemizi iyice karmaşık hale getirir.

Oysaki Türk mutfağı olarak bizim gerçek meselemiz içkiye ya da hijyene indirgenecek derecede küçük bir mesele asla değildir.

Bizim Türk mutfağı olarak kendi kahramanlarımız varken ve bizler kendi kimliğimizi kendi milli mutfak vizyonumuzu tamamen kendimize özgü şekilde dünya genelinde oluşturmak dururken, eğer hala Paul Bocuseları ya da Aguste Escoffierleri sosyal medyalarımızdan bile paylaşıp her yıl onları hatırlıyorsak;

Dillerinde Türk mutfağı kalplerinde yabancı şefler ve yabancı mutfak sevdaları olanlarımızın sayısı gerçekten Türk mutfağına liyakatle bağlı olanlarımızın sayısından çok ama çok daha fazlaysa;

Bizlere meslek öğretmiş olanları, Türk mutfağına ve Türk şeflerine vizyon katmış olanları unutup onları hiç hatırlamayıp; yabancıların kahramanlarının ölüm yıl dönümlerini sırf daha fazla sosyal medya etkileşimi alabilmek için bile olsa hatırlayanlarımız çoğunlukta;

İşte o zaman istisnasız hepimizin asıl meselesinin en basit konusu tam olarak aslında buralarda başlıyor demektir.

Fransız kültürünü, Fransız mutfağını ve Fransız mutfağının kahramanlarını kendi kültürümüzün, kendi kahramanlarımızın ve kendi mutfak kültürümüzün üstüne kendi ellerimizle koyduğumuz sürece; dünya genelinde Türk mutfağının tanınırlığı, gelişimi veya ilerlemesi açısından somut bir ilerleme asla sağlayamayız. Bunu sadece Fransız mutfağına da indirgemememiz gerekir.

Bizler Türk mutfağını ve Türk mutfağına vizyon katanları bilmiyorsak;

Kendi mutfak kültürümüzü kendi içimizde bile yörelere ayırarak memleketçilik üzerinden bir ayrıştırma yapmaya çalışanlarımız varsa;

Bunları da aşmadan elle tutulur bir ilerlemeyi dünya genelinde bir bütün olarak sağlayabilmemiz asla mümkün olmayacaktır.

Tüm bu olumsuz durumları ilgilendiren birbirleriyle bağlantılı olan sorunlarımızı ardı ardına böyle sıralamak mümkündür. Bunların hepsinin çözümü karmaşık gibi gözükse de aslında eğitimle aşılacak meselelerdir.

Buralarda yanlış iliklemiş olduğumuz bir gömlek düğmesi var. O düğmeyi en baştan yani temelde yanlış iliklediğimiz için şimdiye kadar iliklediğimiz veya ilerleyen yıllarda ne kadar abartılı gösterişlere dayalı bile olsa ilikleyeceğimiz hiçbir düğme Türk mutfağı olarak bizi gerçek manada dünya insanları nezdinde elle tutulur bir noktaya taşıyamayacaktır. Çünkü biz temele atmamız gereken sağlam taşı yerine hiç koymamışız. Koyulmuş olanlar varsa da bunlara ya düşman kesilmişiz ya da sahip çıkmamışız.

Bunları düzeltmek elbette mümkündür. Bunun için de ilk düğmenin ne olduğunu ya da ilk taşın ne olduğunu düşünüp anlamak gerekir. Ardından gerekli yönde çalışmamız ve toplum bilinci oluşturmamız bir zorunluluktur. Tüm bunların ve çok daha fazlasının idrakine toplum olarak varabilirsek işte o zaman mutfak kültürümüz açısından da bazı şeylerin arkası dünya çapında gelecektir.

Tüm bunları başarabilmek için ise milli mutfak vizyonunun ne olduğunu anlayıp uzun yıllardır tüm yazılarım içerisinde yer vermekte olduğum konuların idrakinde olanlarla birlikte mesleğimizde ince eleyerek çok düşünenlerin sayılarının artması gerekir.

Yukarıda da ifade ettiğim gibi: Mutfak sanatları alanında bu konuların üstesinden ancak ve ancak milli şuura dayalı ortak bir eğitim programı ile gelebiliriz. Bu eğitim Türk mutfağına ömürlerini adanmış olarak kendi gerçek kahramanlarımızın vizyonlarıyla birlikte Türk mutfağını birleştirerek oluşturulacak olan bir eğitim programı olmalıdır. Tarihimizde iz bırakmış olanların ve gelecek yüzyıllarda da değerlerimize bağlı olarak mutfak kültürümüzde örnek olacak izleri bizlere emanet bırakacak olanların tüm çalışmaları ve Türk mutfağı için ifade etmekte oldukları yüksek değerler onlar vefat etseler bile sürekli diri tutularak yüzyıllar boyunca nesilden nesille unutulmadan aktarılmalıdır. Bu yönde de kendi değerlerimizi anlatan bir eğitim gelecek nesillere miras olarak süreklilik arz edecek şekilde tesis edilmelidir.

Sözünü ettiğim bu eğitim, okullarda yemek yapmayı öğretmekten ya da öğrencilere yemek tarifleri verip geriye yaslanarak o yemekleri yapmalarını onlardan istemekten çok daha önde tutulması gereken bir eğitimi, yani diğer bir deyişle ilk dersimizi ifade etmektedir. Bu eğitim, başını sallayıp ay başında maaşını almayı huy edinmiş olanlar tarafından da verilebilecek bir eğitim asla değildir.

Gelecekte Türk mutfağını temsil etmesi beklenen aşçı adaylarına yemek yapmayı öğretmeden önce bahsini ettiğim konularda eğitim verilmelidir. Ancak bu şekilde Türk mutfak sanatları alanında dünya genelinde elle tutulur şekilde ciddi ilerlemeler yapmamız mümkün olacaktır. Elbette bu sadece yapılması gerekenlerden bir tanesidir.

Sizler Fransa'daki veya İtalya'daki mutfak sanatları okullarında kendi kahramanlarıyla birlikte ya da kendi ülke mutfakları dışında sadece başka mutfak kültürlerine veya başka ülke mutfaklarının önemli şeflerinin hayatlarına yer verildiğine hiç şahit oldunuz mu?

Peki sizler oralarda okuyan öğrencilere ve gelecekte Fransız mutfağını ya da İtalyan mutfağını temsil edecek olanlara başka ülke mutfaklarının özendirildiğine hiç şahit oldunuz mu?

İşte tüm bunlara rağmen bazı konuları görmezden gelip, Türk mutfağına hijyen veya şarap üzerinden bahaneler üretmek bence bilgisizlikten ve dünyayı gerçek manada tanıyamamış olmaktan kaynaklanmaktadır. Bu yüzden bunları öne sürenlerin sözlerini zırva olarak niteliyorum.

### Maydan D.C.

Washington D.C. 'de 2020 yılında 1 Michelin yıldızı verilen Maydan isimli bir restoran vardır. Önümüzdeki haftalarda yeni restoranlar açmayı planlıyorlar. Bu restoran coğrafi olarak konseptini Orta doğu mutfağı olarak açıklasa da aslında Arap mutfağının izlerini yoğun şekilde yemeklerinde taşımaktadır. Bu yüzden Maydan restoran için ağırlıklı şekilde Arap mutfağını ve Arap mutfak kültürünü başarılı şekilde temsil ediyor diyebiliriz diye düşünüyorum.

Elbette Hint mutfağında kullanılan baharatlar ve ürünler değerlendirildiğinde Arap mutfağı ile Hint mutfağının tarihten süre gelen ticaret yolları vesilesiyle de birbirleriyle etkileşimlerini Maydan restoranda da açık şekilde gözlemleyebilirsiniz. Bu konuya yazımın ilerleyecek bölümlerinde tekrar döneceğim.

Bu restoranın yemek sunumlarını incelediğimizde klasik tarzdaki sunumların ön plana çıktığını göreceksiniz. Hatta bazı zamanlarda sunumların bizim bildiğimiz bazı esnaf lokantalarından çok daha özensiz olduğunu bile söylersek kesinlikle yanlış bir tespit yapmış olmayız. Yine burada yapılan yemekler pişirilme veya soslama aşamasında şarapla bütünleştirilmiş olan yemekler de değildir.

Maydan restoranda odun ateşli ızgara konusuna değinecek olursak: Herkesin bildiği klasik odun ateşli ızgara kullanıyorlar. Ancak bu ateşin tam olarak köze dönmesi beklenmeden de ürünleri pişirebiliyorlar.

Örneğin Çırağan Sarayı'nın Tuğra restoranında da odun ateşli ızgara kullanırdık. Tabi ateşin tamamen köze dönmesi beklenilirdi ve ardından üzerine kül dökülerek köz ateşinin en uzun verimliliği sağlayacak şekilde doğru kullanılması temin edilirdi. Ancak pişirilen ürünlerin dış yüzeyini yanma derecesindeki bir siyahlıkla kabuk bağlamış şekilde pişirerek tabağa koyup servis ettiğimizi ya da ateşle ürünün doğrudan temas etmesine izin verdiğimizizi asla hatırlamıyorum. Çünkü; genel kabul görür pişirme anlayışımız eğer hala değişmediyse o dönemlerde de üst düzey restoranlarda ateşle çok uzun süre doğrudan temas ettirilecek şekilde pişirilen ürünler yanmış olarak kabul edilirdi. Ancak 1 Michelin yıldızı verilmiş olan Maydan restoranın sunumlarını incelediğimizde etlerin pişirilme seviyesinin, kebabların pişirilme derecesinin ya da ürünlerin doğrudan ateşe maruz kalma düzeyinin oldukça yüksek bir derecede olduğunu da anlıyoruz. Bu durum sektörümüzdeki çoğu profesyonel tarafından hala yanık veya yanmış ürün olarak değerlendirilir. Elbette bu şekilde özel istekle yapılan tercihler de olabilir. Ancak burada genel sunum için kabul edilmiş olan bir standarttan bahsediyoruz. Yani bu şekilde pişirilmeyi genel standartları olarak kabul edip sunan restoranların sayısı dünya genelinde hiçte az değildir. Nitekim Michelin yıldızı verilmiş olanlardan birini de sizler için örneklendiriyorum.

Bu rneklendirmeyi bahsetmiş olduğum konuların gerçek nedenlerini iyi anlayabilmeniz için yaptığım kadar; genel bir bakış açısıyla da bu meseleleri çok yönlü olarak değerlendirebilmeniz için de yapıyorum.

Bu konuları göz önüne aldığımızda, Maydan D.C. rneğinden yola çıkararak yemek kalitesi ve sunum standartları da değerlendirildiğinde bence ABD'de değil 1 michelin yıldıztı, 3 michelin yıldıztını hak etmiş olarak almış olması gereken yüzlerce restoranlar olmalıydı diye düşünüyorum.

Yine bu konular analiz edildiğinde ABD'deki Türk mutfağı restoranları arasında düşük bir oranda bile olsa %10'un yani her 100 restorandan 10'unun en az 1 michelin yıldıztı alması gerekirdi.

Neden bu oranın düşük olduğu ve neden yüzde 10 dediğimi, yani her 100'den 10'u olarak değerlendirdiğimi ayrıntılı şekilde açıklamayı da isterim. Ama bunu ayrıntılı olarak bu çalışmamda aıklarsam konuyu dağıtmış olacağım. ABD'deki Türk mutfağı restoranları konusunda gözlemlere, tecrübelere dayalı olarak edindiğim bilimsel nitelikteki analizlerime çok uzun olacağı için ve başlı başına bir konuyu ilgilendirdiğinden ötürü burada konu bütünlüğünün kaybolacağı için bu yazımda değinmeyeceğim. Ancak tahmin edenler de bu konuyu çok iyi bilirler. Buna tüm ayrıntılarıyla burada değinecek olursam emin olunuz ki bu konu hem sosyolojik anlamda hem de mutfak sanatları alanında başlı başına bir tez konusu olur. Hatta bu konu tek başına kitap bile olur.

Yine Maydan D.C. rneğini göz önüne aldığımda; İstanbül'da 1 Michelin yıldıztını hak eden yüzlerce esnaf lokantası, Türkiye genelinde ise 3 Michelin yıldıztını hak eden yine yüzlerce Türk mutfağı restoranı olmalıydı. Çünkü Maydan D.C, 2020 yılında 1 Michelin yıldıztını mevcut menüsüyle ve mevcut sunum standartlarıyla alabilmişse; bence bu restorandan çok daha üst düzey restoranlar gerek Türkiye'de İstanbül'da gerekse ABD'de veya dünya genelinde bulunmaktaydı.

Tüm bunları da tarafsız şekilde düşünüp değerlendirdiğimizde; bence de Michelin yıldıztılarını alacak mekanların hangileri olduğuna karar veren müfettişlerin gizli tutulması anlaşılabilir diye düşünüyorum.

Burada ifade etmiş olduğum konularda da gereken hassasiyetleri göstererek yapılması gereken karşılaştırmalı değerlendirme çalışmalarını yapmış olmaları beklenen şu gizemli Michelin müfettişleri acaba yıldıztı dağıttıkları dışında rehberlerinde yıldıztı olarak listelenen restoranlardan çok daha üst düzey restoranlar olduğunu gözden mi kaçırıyorlar? Çünkü burada yer verdiklerim aslında bunun gibi birçok soruyu da ortaya çıkartıyor.

Tecrübeler, gözlemlere ve bunlardan elde edilecek bilgiler ışığındaki analizlere dayalı şekilde dünya genelinde karşılaştırmalı değerlendirmeler yaparsak; sizleri temin ederim ki burada yer vermiş olduğum gibi konuların sayısını çoğaltmak mümkündür. Belki de bu nedenlerden ötürü Michelin rehberi değerlendirmelerini yaptıkları söylenen Michelin müfettişlerine mistik bir hava katarak onları anonim (Anonymous) olarak dünyaya sunmak bence de mantıklı olandır.

**Tolgahan Gülyiyen**

**Dünya Türk Mutfağı Akademisi – Türk Mutfağı Diriliş Hareketi**

**Kurucu Genel Başkan**



---

#### İLGİLİ OLABİLECEK OLAN ARŞİV VE KAYNAK BAĞLANTILARI

1: (Kenan İmirzaloğlu Restoran Sahnesi): [https://www.youtube.com/watch?v=pVc\\_PyQT1Dw](https://www.youtube.com/watch?v=pVc_PyQT1Dw)

-Vedat Milor, Şarapla Bütünleşme: <https://youtu.be/sEQAWI58sNg>

- <https://tmdh.net/makaleler/item/32-tolgahan-sef-vs-vedat-milor.html>
- <https://tmdh.net/makaleler/item/600-ellerinde-cimbizlarla-yaşlanan-bazi-ascilar-sefler-oldu.html>
- <https://tmdh.net/haberler/item/455-michelin-yıldızlı-restoranda-elle-cikolata-yenmesi-tartisma-olusturdu.html>
- <https://tmdh.net/haberler/item/268-vedat-milor-neden-360-derece-cark-etti.html>
- <https://www.hurriyet.com.tr/yazarlar/vedat-milor/michelin-guvenilir-bir-rehber-mi-41762171>
- <https://www.hurriyet.com.tr/yazarlar/vedat-milor/yildizlar-bize-gelirse-ulke-mutfagi-kazanir-41773563>
- <https://www.hurriyet.com.tr/yazarlar/vedat-milor/bas-parayi-al-sirayi-41022111>
- <https://www.hurriyet.com.tr/yazarlar/vedat-milor/zirvede-standartlasma-ozelliklerini-kaybediyorlar-41767842>
- <https://www.tmdh.net/haberler/item/98-neden-dunyanin-en-unlu-restoranlarini-kapatiyoruz.html>

### MAYDAN D.C. BAZI GÖRSELLER



YAZAR: Tolgahan Glyiyen  
KONU: DÜNYADAKİ MUTFAK KÜLTÜRLERİ 1'DEN BÜYÜKTÜR  
TARİH: 10 KASIM 2022  
MAKALE NO: M-018895532  
DOSYA NO: 0001



YAZAR: Tolgahan Gölyiyyen  
KONU: DÜNYADAKİ MUTFAK KÜLTÜRLERİ 1'DEN BÜYÜKTÜR  
TARİH: 10 KASIM 2022  
MAKALE NO: M-018895532  
DOSYA NO: 0001



Görsel Kaynak: Ziyaretçiler, İnternet (Anonim)



Görsel Kaynak: Ziyaretçiler, İnternet (Anonim)





---

**Yasal Uyarı:** Eser sahibinin izni olmaksızın sitemiz üzerindeki tüm içeriklerin tamamının veya bir kısmının kötü niyetli kişilerce herhangi bir şekilde çıkar elde etme amaçlı olarak kullanımı uluslararası yasalar çerçevesinde suç teşkil etmektedir. Sitemizde yer alan tüm içeriklerin ve projelerin yasal telif hakları ilgili kanunlar çerçevesinde kurumumuza aittir. Yasalar çerçevesinde yüz kızartıcı suçlar arasında bulunan fikir ve sanat eseri hırsızlığı gibi konularda suç teşkil edecek bir eylemde bulunmadan önce lütfen bu konular ile ilgili olarak [yasal uyarılar](#) kısmını ve bulunduğunuz ülkelerde geçerli olan ilgili konudaki uluslararası yasaları titizlikle okuyunuz.

---

**Legal Warning:** The use of all or some of the content on our site by malicious people for any purpose without the permission of the author is a crime within the object of international laws. Legal copyrights of all content and projects on our site belong to our institution within the object of relevant laws. Before taking any action that will constitute a crime, such as the theft of intellectual and artistic works; please carefully read the [legal warnings section](#) regarding these issues and the relevant international laws in the countries you are in.

---



---

**Yasal Uyarı:** Eser sahibinin izini olmaksızın sitemiz üzerindeki tüm içeriklerin tamamının veya bir kısmının kötü niyetli kişilerce herhangi bir şekilde çıkar elde etme amaçlı olarak kullanımı uluslararası yasalar çerçevesinde suç teşkil etmektedir. Sitemizde yer alan tüm içeriklerin ve projelerin yasal telif hakları ilgili kanunlar çerçevesinde kurumumuza aittir. Yasalar çerçevesinde yüz kıyartıcı suçlar arasında bulunan fikir ve sanat eseri hırsızlığı gibi konularda suç teşkil edecek bir eylemde bulunmadan önce lütfen bu konular ile ilgili olarak [yasal uyarılar](#) kısmını ve bulunduğunuz ülkelerde geçerli olan ilgili konudaki uluslararası yasaları titizlikle okuyunuz.

---

**Legal Warning:** The use of all or some of the content on our site by malicious people for any purpose without the permission of the author is a crime within the object of international laws. Legal copyrights of all content and projects on our site belong to our institution within the object of relevant laws. Before taking any action that will constitute a crime, such as the theft of intellectual and artistic works; please carefully read the [legal warnings section](#) regarding these issues and the relevant international laws in the countries you are in.

---