



Mutfakta Rönesans: Yeni Çağ Avrupa Mutfak Kültürü (Renaissance in the Kitchen: The Early Modern European Culinary Culture)

* Emir Hilmi ÜNER ^a 

^a Ankara University, Beypazari Vocational School, Cookery Program, Ankara/Türkiye

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 12.04.2023

Kabul Tarihi: 23.06.2023

Anahtar Kelimeler

Gastronomi tarihi

Rönesans

Avrupa mutfak kültürü

Yenilikçi mutfak

Rafine mutfak

Öz

Avrupa’da bütünsel bir dönüşümü ifade eden Rönesans önce İtalyan sonrasında ise İspanyol ve Fransız mutfak kültürlerinde etkisini göstermiş, 1730’lu yıllarda ortaya çıkan Nouvelle Cuisine anlayışının temelini oluşturmuştur. Bu dönem aynı zamanda gastronomi literatürü için de özel bir öneme sahiptir. Bu döneme ait yazılı eserler incelendiğinde Orta Çağ’dan farklı olarak dini ve manevi konular yerine dünyevi ve insani konuların önem kazandığı görülmektedir. Bu eğilimin sonucu olarak gastronomi alanında çok sayıda eser ortaya konmuş ve matbaa sayesinde bu eserler geniş kitlelere ulaşabilmiştir. Ulusal devletlerin ortaya çıkışı ile birlikte mutfak kültürleri de ulusal bir nitelik kazanmaya başlamıştır. Orta Çağ’dan itibaren Kilisenin mutlak otoritesi ile sürdürülen katı kast sistemine dayalı ekonomik ve sosyal yapının değişmesi ise aristokrat sınıfa ait rafine mutfağı diğer sınıflar için de ulaşılabilir hale getirmiştir. Bu çalışmada Yeni Çağ’da gerçekleşen ve Avrupa mutfak kültürünü etkileyen önemli gelişmeler ve Rönesans’ın Avrupa mutfaklarına etkileri literatür taraması yöntemiyle incelenmiştir. Araştırmada ayrıca bu dönemde yazılan ve modern gastronomi literatürünün temelini oluşturan önemli eserler de incelenmiştir.

Keywords

History of gastronomy

Renaissance

European culinary culture

Nouvelle Cuisine

Haute cuisine

Abstract

The renaissance, first showed its effects on Italian and then Spanish and French culinary cultures and formed the basis of Nouvelle Cuisine, which emerged in the 1730s. It is seen that the subjects of the books written in this period were mostly about human and daily life rather than theology and spirituality unlike the Middle Ages. As a result of this trend, many works on gastronomy have been produced and thanks to the printing press, these works have reached more people. With the emergence of national states, culinary cultures have also become nationalized. With the change of the the strict caste system, haute cuisine of aristocracy has been available for lower classes. In this study, effects of the Renaissance and other important developments of the early modern period on culinary cultures have been examined by the literature review method. In the research, the imported cookbooks of the period, which have been the basis of modern gastronomy literature, were also examined.

Makalenin Türü

Derleme Makale

* Sorumlu Yazar

E-posta: uner@ankara.edu.tr (E. H. Üner)

DOI: 10.21325/jotags.2023.1241

GİRİŞ

Yeni Çağ, günümüz dünyasını şekillendiren devrimsel dönüşümlerin yaşandığı, özellikle bilim, sanat ve felsefe alanlarında olağanüstü yenilikçi bir dönem olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu dönem hayatın her alanında ortaya çıkan köklü değişimlere paralel olarak gastronomi alanında da önemli gelişmelerin ortaya çıktığı bir dönemdir. Bu gelişmelerden bir tanesi Orta Çağ'da şekillenen bölgesel mutfakların tam anlamıyla “ulusal” mutfaklar haline gelmesidir (Albala, 2014, s.34). Günümüzde Fransız, İtalyan ya da İspanyol mutfağı olarak adlandırdığımız mutfaklar, kendi içlerinde bölgesel farklılıklar bulunmakla birlikte günümüzde birer ulusal mutfak ekolü olarak kabul edilmektedir. Bu dönemde Avrupa'da yaşanan bir diğer önemli gelişme “rafine mutfağın” (haute cuisine) ortaya çıkmasıdır. Fransız saray mutfağının ticari restoran mutfaklarına uyarlanması rafine mutfağın aristokrat sınıfın dışındaki sınıflar için de ulaşılabilir bir mutfak olarak varlığını devam ettirmesini sağlamıştır (Aksoy & Üner, 2016). Amerika kıtası ile kurulan doğrudan bağlantı sayesinde yine bu dönemde Eski Dünya'ya ulaşan gıda maddeleri hem mutfak kültürlerini hem de kıtlık tehlikesiyle karşı karşıya bulunan bazı ulusların kaderini etkilemiştir. Yeni Çağ'ı Avrupa gastronomi tarihi içerisinde özel kılan bir diğer unsur gastronomi alanında yazılmış eserlerdir. Orta Çağ ile karşılaştırıldığında bu dönemde gastronomi alanında yazılmış eserlerin sayısında çok büyük bir artış olduğu görülmektedir. Rönesansla birlikte Avrupa'da başlayan düşünsel dönüşümün gastronomi alanındaki etkileri hem yazılı literatür hem de mutfak kültürleri açısından büyük bir öneme sahiptir. Bu dönemde profesyonel aşçılar tarafından yazılan eserler modern gastronomi literatürünün temelini oluşturmuş ve aristokrat sınıfa ait rafine mutfağın diğer sınıflara da ulaşmasını sağlamıştır. Bu eserler gastronomi alanındaki bilgileri tüm toplum için ulaşılabilir kılarken bu bilgiler kalıcı hale gelerek gelecekteki profesyonel ve amatör aşçılar için çok değerli birer kaynak haline gelmiştir. Bu eserlerin Avrupa'da farklı dillere çevrilmesi, Avrupa'da yenilikçi akım ve eğilimlerin yaygınlaşmasını ve etkin olmasını sağlamıştır. Yazılı aktarım sayesinde oluşan bilgi birikimi özellikle rafine mutfağın gelişmesine önemli katkı sağlamıştır. Bu araştırmanın amacı Avrupa ve dünya gastronomi tarihi içerisinde son derece önemli bir yere sahip olan Yeni Çağ Avrupa mutfak kültürünün incelenmesidir. Yeni Çağ Avrupa mutfak kültürünü etkileyen önemli gelişmeler ve Avrupa gastronomisinde belirleyici rol oynayan İtalyan, İspanyol ve Fransız mutfakları Avrupa'da etkin oldukları dönemler itibarı ile ele alınmıştır. Ayrıca söz konusu dönemlerde yazılmış ve gastronomi tarihi içerisinde önemli yere sahip İtalyanca, İspanyolca ve Fransızca eserler de incelenmiştir. Çalışmada literatür taraması yöntemi kullanılmıştır.

Yeni Çağ Avrupa Mutfak Kültürünün Genel Özellikleri

Orta Çağ'ın sonlarında Doğu ile ticaretin merkezi durumunda bulunan İtalya aynı zamanda Avrupa ve Doğu arasında kültürel bir köprü görevi de görmekteydi. Doğu'dan gelen baharat ve diğer lüks mallar İtalya üzerinden tüm Avrupa'ya dağılmaktaydı. Bu ticaret sayesinde inanılmaz bir maddi ve kültürel zenginliğe kavuşan büyük İtalyan şehir devletleri tüm Avrupa'yı ve dünyayı derinden etkileyecek olan Rönesans'ın öncüleri olmuşlardır (Parasecoli, 2014, s.90). Rönesans kelimesinin anlamı “yeniden doğum”dur ve Antik kültürün bilim, sanat, edebiyat, mimari ve hatta politika alanında yeniden hayat bulmasını ifade eder. Avrupalılar, Arapçadan Latinceye çevrilen antik metinlere aşina olmakla birlikte özellikle 1453'te İstanbul'un Türkler tarafından alınması ve Bizans İmparatorluğu'nun yıkılmasından sonra çok değerli yazılı metinleri de yanlarına alarak Batıya kaçan Doğu Romalı filozoflar sayesinde eşsiz bir entelektüel hazineye sahip olmuşlardır. Avrupa'ya giden bu filozofların Latince ve Antik Yunancayı iyi bilmeleri manastırlarda ve kütüphanelerde yüzlerce yıldır unutulmuş halde duran değerli Antik metinleri de okuma

ve anlamalarına imkan vermiştir. Bu eserler bilim, sanat ve felsefe gibi alanlarda büyük bir zihinsel dönüşümün altyapısını oluşturmuştur. Gastronomi alanında yazılmış antik metinler de asırlar sonra yeniden keşfedilmiştir. Bu durumun en iyi örneklerinden biri yaklaşık 400 yılında Antik Roma’da Apicius tarafından yazıldığı düşünülen kitabın 1400’lü yıllarda yeniden yayımlanmasıdır (Üner & Aksoy, 2022, s.52).

Rönesans Dönemi Avrupa mutfak kültürü genel özellikleri itibarı ile geç Orta Çağ Dönemi ile benzerlikler göstermekle birlikte önemli bazı farklılıklar ön plana çıkmaktadır. Bunlardan biri yemekte ve sunumda görsel estetiğe verilen önemdir. Bu noktada elbette Rönesans’la birlikte gerçekleşen büyük düşünsel dönüşümün etkisi büyüktür. Rönesans’ın en belirleyici özelliklerinden biri estetik anlayışında görülen değişim ve her alanda estetiğe verilen önemin artmasıdır. Bu durum gastronomi alanında da etkisini göstermiş, sunum, yemeğin ve masanın görsel estetiği yemeğin lezzeti ve kalitesi kadar önemli hale gelmiştir. (Parasecoli, 2014, s.105; Samancı, 2015, s.123-125). Rönesans’la birlikte başlayan bu etki yüzyıllar boyunca devam etmiş ve rafine mutfak anlayışını şekillendirmiştir. 1730 ve 1740’lı yıllarda “Nouvelle Cuisine” (yeni/yenilikçi mutfak) olarak gastronomi literatürüne girecek olan bu değişim Orta Çağ Avrupa mutfağının modern mutfak anlayışına dönüşüm sürecini ifade etmektedir. Yemekte ve sunumda estetik ve zarafet önem kazanmış, ağır sos ve aşırı baharat kullanımı yerine malzemelerin doğal lezzetini ön plana çıkaran bir anlayış benimsenmiştir. Baskın tatlar yerine uyumlu ve dengeli tatlar birlikte kullanılmış, yemeğin lezzeti kadar sağlık üzerine etkileri de önemsenmeye başlanmıştır (Aksoy & Üner, 2016).

Rönesans Dönemi’nde ortaya çıkan bir diğer önemli gelişme, yeni gıda maddelerinin kullanılmaya başlanmasıdır. Amerika kıtası ile kurulan doğrudan bağlantı sayesinde pek çok yeni ürün Avrupa’ya ulaşmış ve zaman içerisinde mutfak kültürlerinin birer parçası haline gelmiştir.

Yeni Dünya’nın Keşfi

Amerika kıtasının keşfi tüm dünyadaki beslenme şeklini köklü bir şekilde değiştirmiştir. İspanyollar Amerika kıtasında bulunmayan tavuk, domuz, sığır, at, buğday gibi pek çok hayvan ve bitki türünü bu yeni kıtaya taşıırken, mısır, domates, tatlı patates ve tütün gibi kıtaya özgü yiyecekleri de dünyanın geri kalanına tanıtmış oldular. İnsanlık tarihinde ilk kez tüm kıtalara özgü bitki ve hayvan türleri bilinen tüm dünyaya yayılmış ve değişen yerel fauna ve ekosistemlerle birlikte insanların tükettikleri gıdalar da değişmiştir. Örneğin patates 16. yüzyılda İspanyollar tarafından Filipinler’e getirilmiş ve burada yetiştirilmeye başlanmıştır. 1593 yılında başlayan büyük kıtlık döneminde yardım talebiyle Filipinlilere başvuran Çinlileri açlıktan kurtaran şey, yetiştirmesi son derece kolay ve hızlı olan patatestir. Pek çok tarihçi bu yıllarda Çin’in nüfusunda meydana gelen büyük artışı ülkede patates üretiminin başlaması ile açıklamaktadır (Albala, 2003, s.35-36; López-Terrada, 2014).

Burada ilginç olan husus, Amerika kıtasını keşfeden ve pek çok bitki ve hayvan türünü kıtalar arasında taşıyarak tüm dünyaya ulaştıranların Avrupalılar olmasına rağmen bu yeni gıda maddelerini kullanmak konusunda en tutucu olanların da yine Avrupalılar olmasıdır. Örneğin Amerika kıtasından getirilen Şili biberi Orta Doğu, Çin ve Afrika gibi pek çok bölgede çok kısa sürede pahalı baharat çeşitlerinin yerini alarak bu mutfakların temel malzemelerinden biri olmuştur. Avrupa’da ise Şili biberinin kullanıldığı ilk tarife ancak 17. yüzyılın sonlarında rastlanmaktadır. Aynı şekilde kolay ve hızlı bir şekilde yetiştirilebilmesi nedeniyle tüm dünyaya yayılan patatesin Fransa’da kullanılması için 100 yıllık bir süre gerekmiştir. Ancak Fransa Kralı içinde patates bulunan bir yemeği yedikten sonra bu bitkinin yenilebilir olduğunu kabul eden Fransızların patatesi yaygın olarak kullanmaya başlaması ise 120 yıl sürmüştür. Benzer şekilde Amerika kıtasından dünyaya yayılan domatesin Avrupa’da kullanılmaya başlanması için yüzlerce yıl

geçmesi gerekmiştir. Hem nasıl tüketileceğini bilmediklerinden hem de bu gıdayı tüketmemeleri gerektiği söylendiğinden çok uzun bir süre boyunca bu gıdadan uzak durmuşlardır, Avrupa’da domatesin kullanıldığı ilk tarife 1690 yılında rastlanır (Albala, 2013, s.124-125; López-Terrada, 2014; This, 2013)

İlginç olan bir başka nokta ise Avrupalıların bu yeni gıdaları hemen her zaman Amerika ve dünyanın geri kalanından tamamen farklı şekillerde kullanmaları olmuştur. Mısır, Amerika kıtasından dünyaya yayıldıktan sonra kolay yetiştirilebilir olma özelliği nedeniyle arpa ve darı gibi tahılların yerini almış ve mısır unu yaygın olarak kullanılmaya başlanmıştır. Avrupalılar ise mısırı hiçbir zaman ekmek haline getirmemiş ve baklagillerle birlikte tüketmemişlerdir. Bunun sonucu olarak B vitamini eksikliği ve palegra (vitamin eksikliğinden kaynaklanan bir deri hastalığı) Avrupalılarda ciddi sağlık sorunlarına neden olmuştur (Albala, 2013, s.125).

Avrupa’da Ulusal Mutfakların Doğuşu

16. ve 17. yüzyıllar Avrupa’da yaşanan köklü ekonomik, sosyal, demografik değişimlere paralel olarak mutfak kültüründe önemli dönüşümlerin gerçekleştiği bir süreç olmuştur. Daha önce sadece toplumun seçkin tabakasını oluşturan asiller sınıfına ait olan bazı beslenme alışkanlıkları çoğunluğu oluşturan orta ve alt sınıflara da yayılmaya başlamıştır. Bu dönemi Avrupa mutfakları için yenilik ve yaratıcılık dönemi olarak nitelendirmek yanlış olmayacaktır. Ayrıca Avrupa’daki bölgesel mutfakların ayırt edici niteliklerinin belirginleştiği, bu mutfakların kendilerine has kimliklerini oluşturmaya başladıkları ve en önemlisi “ulusal mutfak” anlayışının ortaya çıktığı dönem de bu dönemdir (Albala, 2014, s.34) Yeni Çağ süresince tarihsel olarak üç önemli ulusal mutfağın etkin ve belirleyici bir rol oynadığı görülmektedir. Bunlar İtalyan, İspanyol ve Fransız mutfaklarıdır.

Avrupa Mutfaklarının Temeli: İtalyan Mutfağı

Rönesans’ın doğduğu yer olan büyük İtalyan şehirleri ticaret, kültür ve sanat alanında tüm Avrupa’yı beslemekle birlikte 1860 yılına kadar ulusal bir devlet oluşturamadıklarından 16. yüzyılın ilk yarısı boyunca iki büyük ulus devlet İspanya ve Fransa’nın mücadele alanı haline gelmiştir. Bu siyasi tablonun bir benzeri, mutfak alanında da gözlemlenebilmektedir. İtalyan mutfağı ve kültürü Avrupa mutfaklarını derinden etkilediği halde ilk önce İspanyol sonrasında ise Fransız mutfağı ulusal bir nitelik kazanarak Avrupa’nın baskın mutfak kültürleri haline gelmiştir (Albala, 2013, s.134).

Rönesans’ın İtalyan mutfak kültürüne en önemli etkilerinden biri, yemeğin sosyal ve estetik yönlerine verilen önem olmuştur. Bu dönemde ziyafetler üst sınıflar için en önemli sosyalleşme biçimi olarak karşımıza çıkmaktadır. Ziyafetlerde yenilik, eğlence ve görsellik; sunulan yemeklerin kalitesi ve aşçıların hünerleri kadar önemsenmiştir. Daha önceki dönemlerle karşılaştırıldığında hem ziyafetlerde hem de günlük yemek tüketiminde dini kuralların etkisinin giderek azaldığı buna karşın sofrada adabı ve nezaket kurallarının çok daha fazla önemsenmeye başladığı görülmektedir. Ayrıca sofrada kullanılan araç gereçlerde de önemli farklılıklar göze çarpmaktadır. Tahtadan yapılan malzemelerin yerini cam, porselen ve metal malzemeler almıştır. Bu dönemde çatal yaygın olarak kullanılmaya başlanmıştır. Özellikle ziyafetlerde çatal kullanımı bir nezaket ve görgü sembolü haline gelmiştir (Parasecoli, 2014, s.105-106; Samancı, 2015, s.125-126).

Bu dönemde matbaanın yaygın olarak kullanılmaya başlaması bilginin sınırlı sayıdaki elit bir kesimin kontrolünden çıkıp tüm topluma yayılmasını sağlamıştır. Kitapların hızlı ve ucuz bir şekilde çoğaltılabilmesi klasik eserlerin yeniden basılmasının yanında pek çok yeni kitabın yazılmasını da teşvik etmiştir. Bu dönemde yazılan

kitapların konu ve içerikleri de Orta Çağ'dakilere göre farklılaşmaya başlamıştır. Rönesans'ın en önemli etkilerinden bir tanesi de Antik kültürdeki birey ve hümanizm anlayışının yeniden keşfedilmesidir. Bu nedenle bu dönemde yazılan kitapların konuları din ve kilise kuralları yerine daha çok sanat, şiir, yemek ve gastronomi gibi insani ve dünyevi alanlarda yoğunlaşmaya başlamıştır (Üner & Aksoy, 2022).

İtalyanca Yemek Kitapları

Matbaada basılmış ilk yemek kitabı Bartolomeo Platina (orijinal adı: Bartolomeo Sacchi) tarafından yazılmış olan "De Honesta Voluptate"dir (Onurlu Zevk). 1470 yılında Roma'da basılan kitap, aslında iki farklı kitabın birleştirilmesiyle oluşturulmuştur. Kitapta bulunan tarifler 15. yüzyılın başlarında el yazması bir yemek kitabı yayımlanmış olan Comolu Martino'dan alınmıştır. Kitap, esas olarak biyoloji ve sağlıklı beslenme üzerinedir. Platina okurlarına keyifle yemek yemeye devam ederken bazı beslenme kurallarını uygulayarak aynı zamanda sağlıklı kalmanın yollarını açıklamaktadır. Kitabın ana vurgusu zevk ve sağlık arasındaki dengenin gözetilmesidir. Yemek tariflerinin yanında yemeklerin nasıl kolay sindirilebileceği, tıbbi etkileri ve vücutta hangi salgıları harekete geçirecekleri gibi bilgiler de yer almaktadır (Crofton, 2013, s.63-64).

Hümanist felsefenin temsilcilerinden olan Floransalı Marsilio Ficino, Platon üzerine uzmanlaşmış bir bilim adamıdır. Platina ile yaklaşık aynı yaşta olmalarına rağmen yazdıkları kitaplar karşılaştırılırsa birbirlerinden tamamen farklı oldukları görülür. Ficino 1489 yılında tamamladığı "De Vita" (Hayat Üzerine) isimli kitabında bilim adamlarının sağlıklı kalmak, zihinlerini rasyonel ve açık tutmak ve kendi ifadesiyle yıldızlarla uyum içinde yaşayabilmek için neleri yemeleri gerektiği konusunda tavsiyelerde bulunur. Kitapta ayrıca bir taraftan sıcak ve soğuk yiyeceklerin hormonal denge üzerindeki etkileri açıklanırken bir yandan da astroloji ve büyü gibi konulara da yer verilmiştir. Örneğin kitapta evrendeki görünmeyen güçleri kontrol etmek için yenmesi gereken yiyecekler açıklanmaktadır. Ayrıca renk ve şekil gibi dış görünüş özellikleri ile yiyeceklerin sahip oldukları güçler ilişkilendirilmiştir. Örneğin; ışık, bilgi, anlayış gibi olumlu özelliklerle ilişkilendirilen güneşin rengi olan parlak sarı renge sahip yiyeceklerin tüketilmesi tavsiye edilmektedir. Ficino'nun mistik ve ezoterik düşünceleri ve tavsiyeleri daha sonraları çokça eleştirilmiştir. Aynı zamanda Katolik bir rahip olan ve hümanist olarak tanımlanan Ficino'nun yaşlı insanlara gençleşmek için verdiği tavsiye ise son derece sıra dışıdır: Genç insanların kanını içmek (Albala, 2002, s.28-29; Clark, 2001, s.30-31; Copenhaver, 1984).

Cristoforo di Messisbugo tarafından 1549'da yazılan "Banchetti" (Ziyafetler), Dük Ercole d'Este'nin Ferrara'daki malikânesinde verilen ziyafetleri anlatmaktadır. 16. yüzyılın başlarında yoğun baharat, şeker ve sos kullanımı gibi Orta Çağ'dan gelen alışkanlıklar hala devam ediyor olsa da Messisbugo'nun kitabı köklü bir değişimin yaşanmakta olduğunu göstermektedir. Dönemin üsluba önem veren anlayışına uygun olarak sunumda görsellik, farklılık ve yaratıcılık son derece büyük önem arz etmektedir. Ayrıca ziyafetlerde Türk, Fransız, Macar, Alman mutfakları gibi farklı mutfak kültüründen örnekler yer almakta, egzotik ve yeni yemeklere karşı büyük bir ilginin olduğu da anlaşılmaktadır (Albala, 2003, s.71-72).

Bartolomeo Scappi'nin 1570 yılında yayımlanan "Opera" isimli kitabı İtalyan mutfak sanatının başyapıtı olarak kabul edilir. İki papa ve pek çok kardinalin özel aşçılığını yapmış olan Scappi'nin ustalık eseri, 40 yıllık aşçılık tecrübesinin ürünüdür. İtalyan gastronomi literatürünün en önemli kaynaklarından biri olan Opera, bilimsel bir yaklaşımla yazılmış ilk gastronomi eseri olarak kabul edilir. Opera esasında bir ansiklopedi olarak hazırlanmıştır ve 6 bölümden oluşmaktadır. O güne kadar yazılmış en kapsamlı yemek ansiklopedisi olan eserde tarifler son derece

anlaşılır ve açık olarak verilmiş ve işlem basamakları ayrıntılı olarak açıklanmıştır. Scappi'nin 900 sayfalık eserinde tarifler dışında mutfak ve malzemelerle ilgili genel bilgilere yer verilirken, akşam yemeği ve ziyafet menüleri, hastalara uygun yemekler ve pastacılık bilgileri de birer bölüm olarak ele alınmıştır (Wells, 1988).

İspanyol Mutfağının Altın Çağı

İspanyol mutfak kültürünün tarihsel gelişimi incelendiğinde önce Yunan ve Roma sonrasında ise Arap kültürleriyle yoğun bir etkileşim halinde olduğu görülmektedir. Bu etkileşim, İspanyol mutfak kültürüne çok önemli katkılar sağlamıştır. Dönemleri itibarı ile en ileri gıda üretim, işleme, pişirme ve muhafaza tekniklerinin kullanılması ve bölgenin doğal zenginlikleri sayesinde İspanyol mutfağı Avrupa'da yenilikçi, öncü ve belirleyici bir nitelik kazanmıştır. Günümüz İspanyol mutfağında da çok önemli bir yere sahip olan zeytin yetiştiriciliği ve zeytinyağı üretimi, bağcılık ve şarap üretim teknikleri Antik Helen ve Anadolu, balıkçılık ve deniz ürünlerinin kullanımı ise Roma kültürünün İspanyol mutfağına kazandırdığı zenginlikler olmuştur. Breze (sos içerisinde pişirme), paneleme ve yağda kızartma gibi yeni pişirme teknikleri İspanya'nın güneyinde yüzyıllar boyunca egemen olan Endülüs kültürü aracılığı ile İspanya üzerinden Avrupa'ya yayılmıştır. İspanya'nın 17. yüzyılın başlarında Avrupa'daki en güçlü ulusal devlet haline gelmesi ile birlikte İspanyol kültürünün de kıtadaki etkisi artmıştır (Albala, 2011, s.349; Fernández-Armesto, 2002, s.120; Pilcher, 2006, s.13-15).

1492 yılında İspanya'daki son Endülüs devletinin yıkılması ile önce bölgedeki Yahudiler (Safaradlar) ülkeyi terk etmek zorunda kalmış sonrasında ise sayıları 3 milyonu bulan Müslüman nüfus ya asimile edilmiş ya ülkeden sürülmüş ya da öldürülmüştür. Endülüs Devleti'nden kalan nadide mimari eserlerin yıkılması ve kütüphanelerin içlerindeki çok değerli kitaplarla birlikte yakılması nedeniyle kültürel birikime büyük zarar veren ve İspanyollar tarafından "Reconquista" (yeniden fetih) olarak adlandırılan bu süreç aynı zamanda İspanyol ulusal birliğinin de başlangıcı olarak kabul edilmektedir. Kastilla Prensesi Isabelle'in Aragon Prensi Ferdinand ile 1469 yılında evlenmesi ve 1474 yılında Kastilla kraliçesi olması İspanya için olduğu kadar tüm Avrupa hatta Amerika kıtası için bir dönüm noktası olmuştur. 1479'a kadar iki ayrı devlet olan Kastilla ve Aragon krallıkları, bu evlilik sayesinde siyasi olarak birleşmiş ve İspanya ulus devletinin temelini oluşturmuştur (Civitello, 2011, s.99). Çiftin torunları olan V. Charles, iktidarı süresince İspanya'da tam anlamıyla bir dini ve siyasi birlik kurulabilmiştir. Avrupa'da ve tüm dünyada hızla yayılan İspanya Krallığı, sahip olduğu politik güçle birlikte kültür, sanat ve gastronomi alanında da baskın güç haline gelmiştir. 17. yüzyılın hemen başlarında İspanyol mutfağı gastronomi alanında liderliği İtalyan mutfağından almış 17. yüzyılın ortalarında ise Fransız mutfağına devretmiştir.

İspanyolca Yemek Kitapları

İspanyollara ait ilk modern yemek kitabı Diego Granado Maldonado tarafından 1599'da yazılmış olan "Libro del Arte de Cozina" (Mutfak Sanatı Üzerine Bir Kitap) isimli eserdir. Ancak bu kitaptaki tariflerin çoğu Scappi'nin "Opera" isimli eserinden tercüme edilmiştir. Kitapta ayrıca çeşitli Almanca ve İspanyolca kaynaklardan alıntılar da yapılmıştır. Bu nedenle özgün bir eser değil bir derleme çalışma olarak kabul edilir (Snodgrass, 2004, s.813). İspanyol mutfağının altın çağına ait ilk önemli yemek kitabı Domingo Hernandez de Maceras tarafından 1607 yılında yazılan ve Maldonado'nun eseriyle aynı adı taşıyan "Libro del Arte de Cozina"dır. Maceras 40 yıl boyunca bir okulda aşçılık yapmıştır ve bu nedenle yazdığı kitapta o döneme kadar yazılmış olan kitaplardan farklı olarak saray mutfağından değil halk mutfağından tariflere yer vermiştir. Kitabın en önemli özelliği ekonomik malzemelerle hem dönemin sağlıklı beslenme anlayışına uygun hem de lezzetli tariflerden oluşmasıdır (Albala, 2012. s.238-239).

Barok Dönem İspanyol Mutfağı'nın en önemli eseri "Arte de Cocina, Pastelería, Vizcochería, Y Conservería" (Aşçılık, Pastacılık, Bisküvi ve Konserve Sanatı) Francisco Martínez Montañón tarafından 1611 yılında yazılmıştır. Montañón, Kral III. Philip'in aşçısı olmasına ve o dönem Avrupa'da hiç bir aşçının sahip olamayacağı imkanlara sahip olmasına rağmen tariflerinin son derece sade fakat zarif olduğu görülmektedir. Kitap 20. yüzyıla kadar en çok basılan İspanyolca yemek kitabı olmuştur. Kitabın bu derece etkili olmasının en önemli nedeni dönemin Avrupa'daki en güçlü devleti olan İspanya'nın saray mutfağını tüm topluma ayrıntılı bir şekilde aktarmış olmasıdır. Bu sayede eser hem yazıldığı dönemde orta ve alt sınıfların mutfak kültürünü büyük ölçüde etkilemiş hem de gastronomi tarihçileri için çok değerli bir kaynak olmuştur. Kitapta İspanyol saray mutfağında uygulanan 500'ün üzerinde tarifin yanı sıra yazarın nitelikli yemek ve lezzet üzerine kişisel tavsiyeleri de önemli bir yer tutmaktadır (Nadeau, 2020).

Fransız Rafine Mutfağının Doğuşu

17. yüzyılın ortalarından itibaren Fransız mutfağı, gastronomi alanında yayımlanan sayısız yazılı eserin dışında geliştirdikleri yeni tarif ve tekniklerle de tüm Avrupa'yı etkileyen ve her yerde taklit edilen bir tarz yaratmışlardır. Fransızların Avrupa'daki bu hakimiyeti yalnızca mutfakla sınırlı kalmamış; mimari, diplomasi, dil ve edebiyat gibi pek çok farklı alanda da etkisini göstermiştir. Fransa'nın toprak bütünlüğünü sağlayarak bir ulus-devlet haline gelmesi, Kralın tek otorite olarak güçlenmesi, masrafları vergilerle karşılanan ulusal bir ordunun kurulması Fransa'yı Avrupa'nın en önemli devleti haline getirmiştir. 1643'ten 1715 yılına kadar 72 yıl süren XIV. Louis'nin krallık dönemi Fransız mutfağı için özel bir öneme sahiptir. XIV. Louis'nin mutfak sanatlarına olan kişisel düşkünlüğünün ötesinde ulusal bir mutfak kültürünü ulusal birliğin önemli bir bileşeni olarak görmesi onun tüm Fransa krallarının içinde Fransız mutfağına en çok önem veren kral olmasını sağlamıştır (Civitello, 2011, s.170-171; Üner & Aksoy, 2022, s.53-54).

Yönetim konusunda son derece yetenekli ve deneyimli bir kral olan XIV. Louis yüksek rütbeli devlet ve kilise görevlileri, önde gelen soylu aileler üzerinde otorite ve kontrol sağlayabilmek için onları sürekli olarak gözetimi altında tutması gerektiğini çok iyi bilmekteydi. Bu amaçla Avrupa'da daha önce benzeri görülmemiş büyüklükte bir saray inşa ettiren Louis, Fransa'nın önde gelen hemen hemen tüm soylularının ve önemli devlet ve kilise görevlilerinin sarayda kendisiyle aynı çatı altında yaşamasını sağlamıştır. Ünlü Versailles Sarayı'nı sıradan bir saray olarak nitelemek mümkün değildir. Versailles askerlerden bahçıvanlara, aşçılardan, hizmetçilere kadar binlerce insanın çalıştığı ve yaşadığı adeta başlı başına bir şehir niteliğindedir. Fransa'nın tüm üst tabakasının bu şekilde aynı yerde yaşaması Fransa'nın sosyal, sanatsal, kültürel ve siyasi geleceğini de önemli ölçüde etkilemiştir. Versailles Fransa'nın hatta tüm Avrupa'nın sanat ve kültür merkezi haline gelmiştir (Allen, 2007, s.107). Bu dönemin gastronomi tarihi açısından önemi büyüktür. Fransa'nın en ünlü aşçılarından Versailles Sarayı'nda birlikte çalışmaya başlaması, Klasik Fransız Mutfağı olarak da adlandırılan rafine mutfağın (haute cuisine) doğmasında önemli bir etken olmuştur. Rafine mutfak; reçeteler, kullanılan malzemeler, pişirme teknikleri kadar yemekle ilgili kurallar, ritüeller ve uygulamalar açısından da halk mutfağından tamamen farklıdır. Rafine mutfağın en önemli özelliklerinden biri uzun bir zaman içerisinde kendiliğinden oluşan ve olgunlaşan bir mutfak değil, aşçı ve diğer mutfak uzmanlarının neredeyse bilimsel denebilecek bir yaklaşımla geliştirdikleri pişirme teknikleri ve reçeteleri, kendine has kuralları içeren son derece sistematik hatta teknik bir mutfak olmasıdır (Beaugé, 2012; Civitello, 2011, s.171).

Fransızca Yemek Kitapları

Klasik Fransız mutfağının kurucusu olarak kabul edilen François Pierre de la Varenne tarafından 1651 yılında yazılan “Le Cuisinier Français” (Fransız Şef) Fransız gastronomi tarihi içerisinde bir dönüm noktası olarak kabul edilmektedir. 75 yıl içerisinde 30 baskısı yapılan eserin en önemli özelliklerinden biri Rönesans’ın Fransız mutfağına etkilerini ortaya koyan ilk yazılı kaynak olmasıdır (Gillespie, 2001, s.45). “Le Cuisinier Français” Fransız mutfağının özellikle 16. yüzyılın ortalarından itibaren yoğun olarak hissedilen İtalyan etkisinden çıkarak ulusal bir nitelik kazanması sürecinde çok uzun bir süre temel kaynak olarak şefleri ve gastronomi yazarlarını etkilemiştir. Gastronomi alanında yazılmış bir eserin, büyük kitlelere ulaşması ve etkisini uzun yıllar devam ettirmesi nadir rastlanan bir durum olduğundan, en çok tartışılan, övülen ya da yerilen eserlerden biri olmuştur. Günümüzde de bu eserle ilgili akademik çalışmalar yapılmaktadır. Kitabın bu kadar başarılı olmasının nedenlerinden biri, tariflerin çok açık, kolay anlaşılabilir ve uygulanabilir olmasıdır. Tariflerde kullanılan malzemeler de kolay ulaşılabilir olduğundan sadece aristokrat sınıfa hizmet sunan profesyonel aşçılara değil yemek yapabilen herkese hitap edebilmiştir. “Le Cuisinier Français”i bu kadar özel kılan belki de en önemli özelliği ise yazıldığı döneme göre son derece ilerici bir yöntemle yazılmış olmasıdır. Kitapta tarifleri verilen yemeklerden çok bu tariflerin yazımında kullanılan sistematik ve bütünsel yöntem yenidir. Bu yöntem sayesinde kitap evrensel bir nitelik kazanmış ve etkisini yüzyıllar boyunca sürdürmüştür (Fine, 2020).

1674 yılında basılan “L’Art de Bien Traiter” (İyi Yaşama Sanatı) Le Cuisinier Français’den sonra tüm 17. yüzyıl süresince yazılmış en yenilikçi ve önemli Fransızca yemek kitabı olarak karşımıza çıkmaktadır. Kitabın yazıldığı tarih itibarı ile henüz bir rafine mutfak kavramından bahsetmek mümkün değildir. Ancak kitap ilginç bir şekilde rafine mutfağın ayırt edici temel özelliklerini yansıtmaktadır. Yemeğin tat dışındaki duyuşsal algılara etkileri ayrıntılı bir şekilde incelenmiş, doğru pişirme yönteminin görünüş, doku ve koku üzerindeki etkileri de açıklanmıştır. Dönemin yemek anlayışını kaba olarak niteleyen yazar için yemekte zarafet temel amaçtır. Bu yenilikçi eserin bir diğer ilginç özelliği ise yazarı hakkında hemen hemen hiçbir bilginin olmamasıdır. Bunun nedeni yazarın eserde ismini değil L. S. R. kısaltmasını kullanmış olmasıdır (Albala, 2013, s.147).

İlk işaretleri “L’Art de Bien Traiter”de görülen büyük değişim, bu eserden 75 yıl sonra yayımlanan iki önemli kitapla birlikte net bir şekilde ortaya konmuştur. Bu kitaplardan ilki François Marin tarafından yazılan “Les Dons de Comus: ou L’Art de cuisine”dir (Comus’un Armağanı: Yemek Pişirme Sanatı). 1789 yılında aristokrat sınıfın tamamen ortadan kaldırılmasıyla sonuçlanacak olan sosyal ve siyasi dönüşüme paralel olarak Marin’in hitap ettiği kesim yalnızca aristokrat sınıfa hizmet veren profesyonel aşçılar olmaktan çıkmıştır. Modern mutfağın (modern cuisine) ilk önemli temsilcilerinden olan Marin’in eseri aristokrat sınıf yanında orta sınıflara ve profesyonel şefler yanında yemeğe ilgi duyan tüm okuyuculara da hitap etmektedir (Albala, 2003, s.107; Beaugé, 2012).

“Nouvelle Cuisine” (yeni mutfak) akımının öncülerinden Menon 1739 yılında yayımladığı “Nouveau Traité de la Cuisine” (Yeni Mutfak Anlayışı) adlı kitabında bu yeni akımın temel özelliklerini ortaya koymuştur. Menon aynı zamanda bu kitabın 1742 yılındaki 3. baskısını “La Nouvelle Cuisine” (Yeni/Yenilikçi Mutfak) olarak adlandırarak bu kavramı literatüre kazandıran kişi olmuştur. François Marin ve Menon’un öncüsü olduğu Nouvelle Cuisine, Fransız mutfağında devrimsel bir dönüşümü ifade etmektedir. Fransız mutfağının dönem itibarı ile Avrupa’daki belirleyici ve başat konumu nedeniyle bu dönüşüm Avrupa ve dünya gastronomisini büyük ölçüde etkilemiştir. Günümüz rafine mutfak anlayışının da temelini oluşturan Nouvelle Cuisine’in en önemli özelliği reçeteler, pişirme

teknikleri ya da yemekte kullanılan malzemelerden öte rafine yemek anlayışında ortaya koyduğu değişimdir. Bu yeni anlayış yemekte gösteriş ve abartı yerine zarafet ve inceliği, karmaşa yerine dengeyi, aşırılık yerine sadeliği ön plana çıkarmaktadır. Yemeğin duyuşsal niteliği kadar sağlık üzerine etkileri de önemli bir husus olarak ön plana çıkmaktadır (Beaugé, 2012; Gillespie, 2001, s.48-49).

Yeni Çağ'ın sonu olarak kabul edilen 1789 Fransız Devrimi ile aristokrat sınıf ortadan kaldırılırken bu sınıfa ait rafine mutfağın ticarileşerek halka açık restoran ve işletmelere taşınması süreci de gerçekleşmiştir. Daha önce aristokrat sınıfa hizmet veren aşçılar ya 1760'ların başından itibaren sayıları hızla artan restoranlarda çalışmaya başlamış ya da kendi restoranlarını açmışlardır. Rafine mutfağın ticari mutfaklara uygun hale getirilmesi ve sonrasındaki gelişim sürecinde Nouvelle Cuisine ile ortaya çıkan anlayış belirleyici bir rol oynamıştır (Rao, Monin & Durand, 2003).

Sonuç

Yeni Çağ, 21. yüzyıla kadar ülkelerin hatta kıtaların kaderini belirleyen ve tüm dünya tarihi içerisinde eşine az rastlanır devrimsel değişim ve dönüşümlerin yaşandığı bir dönem olarak karşımıza çıkmaktadır. Yeni Çağ Avrupa'sını şekillendiren Rönesans, matbaanın yaygınlaşması, Amerika kıtası ile kurulan doğrudan bağlantı, Avrupa'da ulusal devletlerin ortaya çıkması gibi önemli gelişmeler kaçınılmaz olarak gastronomi alanında da etkilerini göstermiştir. Yeni Çağ, aynı zamanda günümüzde de varlığını ve önemini koruyan pek çok yeni kavram ve akımın ortaya çıktığı dönemdir. Avrupa'nın dünyada ekonomik, askeri ve siyasi güç merkezi haline gelmesine paralel olarak Avrupa'daki ulusal mutfak kültürleri de gastronomi alanında belirleyici ve etkin bir nitelik kazanmışlardır. Gastronomi alanında yazılmış çok sayıda değerli eserin geniş kitlelere ulaşabilmesi nedeniyle bu dönem modern gastronomi literatürünün de temelini oluşturmuştur. Halk mutfakları ve rafine mutfak anlayışında bu dönemde meydana gelen değişimlerin ve bu değişimleri büyük ölçüde belirleyen literatürün incelenmesi günümüz mutfak kültürlerinin gelişimi açısından önem arz etmektedir. 2010'lu yıllardan itibaren önem kazanan "New Nordic Cuisine" (Yeni Kuzey Mutfığı) yada "Yeni Anadolu Mutfığı" gibi yenilikçi akımların temel özellikleri incelendiğinde Yeni Çağ'da şekillenen "Nouvelle Cuisine" anlayışıyla paralel olduğu görülmektedir. Dinamik bir yapıya sahip olan gastronomi alanındaki değişim ve gelişmeler incelendiğinde uzun bir zaman içerisinde gerçekleşen ve devamlılık arz eden süreçler olduğunu söylemek mümkündür. Bu süreçlerin temelini oluşturan düşünce ve anlayış tam olarak benimsenmeden, uluslararası düzeyde tanınan ve ticari olarak başarılı örneklerin ortaya konması mümkün olmamaktadır. Türkiye bu noktada çok çarpıcı bir örnek olarak karşımıza çıkmaktadır. Son derece köklü ve zengin bir mutfak kültürü olmasına rağmen Anadolu yada Türk mutfığı, uzun yıllar uluslararası düzeyde tanınan rafine bir mutfak haline gelememiştir. Bu durumun en önemli nedeni, mutfığı modernize etme çabalarının uyarılma ve taklit etme düzeyinde kalmasıdır. Anadolu mutfığını, özüne ve ruhuna sadık kalarak, rafine ve yenilikçi bir yaklaşımla ortaya koyan "Yeni Anadolu Mutfığı" akımı ise uluslararası düzeyde büyük bir başarı elde etmiştir. Bu başarının en somut sonucu, İstanbul'un 2022 yılında, dünyanın en etkili gastronomi rehberi olan Michelin tarafından uluslararası bir gastronomi destinasyonu olarak kabul edilmesi ve beş Türk restoranının Michelin yıldızı ile ödüllendirilmesi olmuştur. Gastronomi alanında yüzyıllarca belirleyici rol oynamış olan mutfak kültürlerinin tarihsel gelişimlerinin incelenmesi, bu alanda çalışan akademisyen, eğitmen ve uygulayıcılar için yol gösterici olacaktır.

KAYNAKÇA

- Aksoy, M., & Üner, E. H. (2016). Rafine mutfağın doğuşu ve rafine mutfağı şekillendiren yenilikçi mutfak akımlarının yiyecek içecek işletmelerine etkileri. *Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 3(6), 1-17.
- Albala, K. (2002). *Eating right in the Renaissance* (Vol. 2). California: University of California Press.
- Albala, K. (2003). *Food in early modern Europe*. Connecticut: Greenwood Publishing Group.
- Albala, K. (2011). *Food cultures of the world encyclopedia* (Vol. 2). Santa Barbara: Greenwood Publishing Group.
- Albala, K., (2012). *Cookbooks as historical documents*. In Pilcher, J. M. (Ed.). *The Oxford handbook of food history* (227-240). Oxford:Oxford University Press.
- Albala, K. (2013). *Food: A cultural culinary history*. Virginia:The Great Courses.
- Albala, K. (2014). *Premodern Europe*. In Freedman, P., Chaplin, J. E., & Albala, K. (Eds.). *Food in time and place: The American historical association companion to food history*. California: University of California Press.
- Allen, S. L. (2007). *In the Devil's garden: A sinful history of forbidden food*. New York: Ballantine Books.
- Beaugé, B. (2012). On the idea of novelty in cuisine: A brief historical insight. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 1(1), 5-14.
- Civitello, L. (2011). *Cuisine and culture: A history of food and people*. John Wiley & Sons.
- Clark, S. (2001). Magic. In Stearns, P. N. (Ed.). *Encyclopedia of social history* (vol 5) (29-40). New York: Charles Scribner's Sons.
- Copenhaver, B. P. (1984). Scholastic philosophy and renaissance magic in the De Vita of Marsilio Ficino. *Renaissance Quarterly*, 37(4), 523-554.
- Crofton, I. (2013). *A curious history of food and drink*. New York: Quercus.
- Fernández-Armesto, F. (2002). *Near a thousand tables: a history of food*. New York: Simon and Schuster.
- Fine, L. G. (2020). The transformative influence of La Varenne's *Le Cuisinier Francois* (1651) on French culinary practice. *Frontiers in Nutrition*, 7(42), 1-10.
- Gillespie, C., & Cousins, J. (2001). *European gastronomy into the 21st century*. Burlington: Butterworth- Heinemann.
- López-Terrada, M. (2014). The history of the arrival of the tomato in Europe: An initial overview. *Traditom*,1-17.
Retrieved from
http://traditom.eu/fileadmin/traditom/downloads/TRADITOM_History_of_the_arrival_of_the_tomato_in_Europe.pdf
- Nadeau, C. A. (2020). Food fit for a king: Exploring royal recipes in Francisco Martínez Montañó's 1611 cookbook. *Bulletin of Spanish Studies*, 97(4), 615-633.
- Parasecoli, F. (2014). *Al Dente: A history of food in Italy*. London: Reaktion Books.
- Pilcher, J. M. (2006). *Food in world history*. New York: Routledge.

- Rao, H., Monin, P., & Durand, R. (2003). Institutional change in toque ville: Nouvelle cuisine as an identity movement in French gastronomy. *American Journal of Sociology*, 108(4), 795-843
- Samancı, Ö. (2015). *Orta Çağ ve Rönesans dönemlerinde mutfak kültürü*. İçinde Yılmaz, H. ve Dündar, A. (Ed). *Gastronomi Tarihi* (108-131). Eskişehir:Anadolu Üniversitesi.
- Snodgrass, M. E. (2004). *Encyclopedia of kitchen history*. New York: Routledge.
- This, H. (2013). Celebrate chemistry. Recent results of molecular gastronomy. *European Review*, 21(2), 158-174.
- Üner, E. H. ve Aksoy, M. (2022). *Yemeğin Kültürel Tarihi*. İçinde Aksoy, M., Çekiç, İ., Tahmaz, G. S. (Ed). *Yemeğin Kültürel Temelleri* (39-60) Ankara: Detay Yayıncılık.
- Wells, K. D. (1988). *Clio in the kitchen: The work of Bartolomeo Scappi*. *The Yale University Library Gazette*, 63(1/2), 32-41.

Renaissance in the Kitchen: The Early Modern European Culinary Culture

Emir Hilmi ÜNER

Ankara University, Vocational School of Beypazarı, Ankara/Türkiye

Extended Summary

In this research, the general characteristics of the Early Modern European culinary culture have been examined. The effects of the Renaissance and other important developments of the early modern period on culinary cultures and the important cookbooks of the period, which have been the basis of modern gastronomy literature, were also examined.

The early modern period was an age of revolutionary transformation and innovation especially in science, art and philosophy, that shaped today's world. In this period, in parallel with the radical changes, emerged in all areas of life, important developments were also experienced in European culinary culture. The Renaissance, spread use of printing press, the direct connection with the American continent, emergence of national states in Europe inevitably showed their effects on gastronomy. The Early Modern Age is also the period of many new concepts and movements, which's effects and importance continue today. As Europe became the center of economic, military and political power in the world, national culinary cultures in Europe have also gained a decisive and effective role in world gastronomy. In this period, many cookbooks were written and reproduced by the printing press. This period also formed the basis of modern gastronomy literature.

The renaissance flourishing in Italian city-states in 15th century, affected gastronomy as many other areas. Visual aesthetics gained importance in food and presentation. Great attention was paid to etiquette and hygiene rules at the table. The effects of the Renaissance on Italian culinary culture were also influenced other culinary cultures and formed the basis of Nouvelle Cuisine, which would literally appear in France in the 1730s. Nouvelle Cuisine represents the transformation process of European culinary culture from the Middle Ages to the Modern Ages.

One of the most important development in the period is the transformation of the regional cuisines of the Middle Ages into "national" cuisines. Although there were regional cuisines originating from climatic, geographical and cultural differences in Medieval Europe, these cuisines were not nationalized. With the emergence of national states in Europe, culinary cultures were also nationalized and regional culinary cultures became Italian, Spanish French... cuisines. National cuisines, which are a reflection of national culture and identity, are shaped by cultural accumulation and social unity beyond climatic and geographical conditions. Common culinary rules, traditions and rituals as well as recipes and ingredients, have become important components of national culinary cultures.

Although the Europeans are familiar with ancient texts translated from Arabic to Latin, they had a unique intellectual treasure thanks to the Byzantine scholars who fled to the West, especially after the conquest of Istanbul by the Turks in 1453. They brought very valuable books with them to Europe. These scholars, who fled to Europe, knew Latin and Ancient Greek well, allowing them to read and understand valuable Ancient texts that had been forgotten in monasteries and libraries for hundreds of years. These works formed the infrastructure of a great mental transformation in fields such as science, art and philosophy. Ancient texts written in the field of gastronomy were also rediscovered centuries later. One of the best example of this situation is the republishing of the book in the 1400s, which is thought to have been written by Apicius in Ancient Rome around 400 BC. The early modern period is a

blooming era for gastronomy literature compared to the Middle Ages. By the renaissance, while there was a great increase in the number of books written, the subjects of these books also differed. It is seen that the subjects of the books written in this period were mostly about human and daily life rather than theology and spirituality. Many important cookbooks were written in this period and influenced both professional chefs and home cooks for ages. The printing press enabled these books to reach many people at once. These works have been reprinted many times and translated into other languages. In this way, the effects of these books spread all over Europe for a long time. Some of these works, which are the basis of modern gastronomy literature, have been republished dozens of times over the centuries. Even in recent times academic studies have been published about the works of writers such as Bartolomeo Scappi, Francisco Martínez Montañón, François Pierre de la Varenne.

While precious metals were transported from the New World to Europe by the direct connection to the Americas by the end of the 15th century, many new foodstuffs were also introduced to the old world which they had never met before. The Americas has enriched the world culinary cultures as well as the commercial wealth of European countries. For the first time in human history, unique plant and animal species of continents have spread to the whole known world. Local fauna and ecosystems have changed, as well as the foods people consume. Easy-to-grow and fertile agricultural crops like potatoes and corn, originating from the Americas, have saved the peoples of Old World from starvation which were faced with famine.

Another important development of the early modern period is the radical change of the social and political structure. During the Middle Ages there were strict distinctions among social classes in every field of life regulated by the church. It was determined by strict rules that which class could eat which food when, how and how much. As the lower classes gained power against the aristocracy, the culinary habits of these classes also changed. While strict distinctions among classes loosened the aristocratic cuisine began to be imitated by lower classes. This also helped to create a common cuisine shared by the whole community. In the early 1760s, the first modern restaurant was opened in Paris. it has become so popular that many entrepreneurs have invested in this new sector. The adaptation of French haute cuisine to commercial restaurants made this refined cuisine available to the lower classes. While the aristocracy was abolished during the French Revolution, the chefs serving this class started to work in these public restaurants. In this way, haute cuisine unlike the aristocracy has survived thanks to these restaurants.