

Modern Mutfak (Nouvelle Cuisine) Anlayışının Gabriel Tarde'nin Sosyal Taklit Teorisi ve İletişim Bağlamında Analizi

Uğur KAÇAN*

Öz

Bu çalışmanın temel amacı, gastronomi ve modern mutfak anlayışında önemli bir mi-henk taşı olan “Yeni Mutfak (Nouvelle Cuisine)” akımının, ünlü Fransız Sosyolog “Gabriel Tarde”nin sosyal taklit teorisi ve iletişim perspektifinden incelenmesidir. Literatür taraması aracılığıyla gerçekleştirilen çalışmada çeşitli analizler yapılmıştır. Öncelikle “Yeni mutfak” devriminin ortaya çıkış süreci, Gabriel Tarde'nin günümüzde hala geçerliliğini koruyan “Sosyal taklit teorisi” bağlamında analiz edilmiştir. Tarde'nin perspektifinden, “Yeni mutfak” akımını destekleyen şeflerin gelenek taklitçiliğinden inovatif yaklaşıma doğru geçiş aşamaları da irdelenmiştir. “Yeni Mutfak” akımının doğuşunda eski ge- nekleri taklit eden ve mutfak devrimine (Tarde'nin deyimiyle “buluş”) yol açan idealist şeflerin ne denli önemli rol oynadıkları da saptanmıştır. “Yenilikçi şeflerin” toplumda tutunma süreçleri, Tarde'nin çeşitli yaklaşımları ışığında açıklanmaya çalışılmıştır. Bu- nun yanında, Gabriel Tarde'nin görüşlerinin güncelliğini hala koruduğu ve sosyal bilimler alanında araştırma yapacak çoğu bilim insanı için önemli referans kaynağı oluşturacağı değerlendirilmektedir. Son olarak, Yeni mutfak akımının geleneksel medyaya yansımaları ve çeşitli ülkeler üzerinde yarattığı etki irdelenen konular arasındadır.

Anahtar Kelimeler: Gabriel Tarde, Sosyal Taklit Teorisi, Yeni Mutfak, Gastronomi, İletişim

* Sorumlu Yazar Dr. Öğr. Gör. - Piri Reis Üniversitesi - Aşçılık Programı

ORCID: 0000-0002-8532-5618

Makalenin Geliş Tarihi: 17.11.2022

Düzeltilme Tarihi: 08.12.2022

Makalenin Kabul Tarihi: 12.12.2022

Makalenin Yayın Tarihi: 30.12.2022



Analysis of Modern Cuisine (Nouvelle Cuisine) in the Context of Gabriel Tarde's Social Imitation Theory and Communication

Uğur KAÇAN*

Abstract

The main purpose of this study is to analyze the “New Cuisine” (Nouvelle Cuisine) movement, which is an important milestone in the understanding of gastronomy and modern cuisine, from the perspective of the famous French Sociologist “Gabriel Tarde”'s social imitation theory and communication sciences. In this study, which was conducted through a literature review, various analyses were made. First of all, the process of the emergence of the “New Cuisine” revolution was analyzed in the context of Gabriel Tarde’s “Social imitation theory”, which is still valid today. The transition stages of the chefs who support the “New cuisine” movement from imitator to innovator approach were also examined from Tarde’s point of view. It was also determined that the idealist chefs, who imitated the old traditions and led to the culinary revolution (“invention” in Tarde’s words), played an important role in the birth of the “New Cuisine” movement. In addition, it is considered that Gabriel Tarde’s views are still up to date and will constitute an important reference source for most scientists who will conduct research in the field of social sciences. Finally, the reflection of the New Cuisine movement on traditional media and its impact on various countries are among the topics discussed.

Keywords: Gabriel Tarde, Social Imitation Theory, Nouvelle Cuisine, Gastronomy,

Communication

*Dr. - Piri Reis University - Cookery Program
ORCID: 0000-0002-8532-5618

Submitted: 17.11.2022

Revised: 08.12.2022

Accepted: 12.12.2022

Published: 30.12.2022



Giriş

Dünya ülkeleri için modern mutfak anlayışı düzenine geçiş oldukça çetin bir sürecin sonucu olarak gerçekleşmiştir. Özellikle Fransa'da filizlenen ve bütün dünyaya yayılan mevcut akım eski mutfak (ancienne cuisine) anlayışını kökünden değiştirmiştir. 1970'lerde gerçekleşen "Nouvelle cuisine (Yeni mutfak)" hareketinin yarattığı etki gastronomi dünyasında önemli değişimlere sebep olmuştur. Mutfağın ve yemek pişirmenin statüsü zanaatçılıktan sanata doğru evrim geçirmiştir. Gösterişli şehir restoranlarındaki ünlü şeflerin restoranlarından yerel küçük kasaba marketinin organik reyonlarına kadar, bütün kademelerde söz konusu "Yeni mutfak" akımının derin ve kalıcı izlerine rastlamak mümkündür. Bu felsefe; Fransa'da hayat bulmuş, dünyanın dört bir köşesine yayılıp kendini kabul ettirmiştir.

Nouvelle cuisine (yeni mutfak) akımından önce Fransız coğrafyası birçok mutfak devrimlerine şahit olmuştur. 17. Yüzyıldaki ünlü şefler La Varenne ve Massialot yemek tarihçisi Stephen Mennell'e göre "hem orta çağ yemeklerinden uzaklaşma sürecini hem de modernitenin ilk adımlarını" temsil eden yemek kitaplarıyla Fransız mutfak kültüründe devrim yaratmıştır. 1730'ların sonlarında François Marin ve Menon, modern yeni mutfağın temel karakteristiklerinden biri olarak bilinen, galeta unu yerine un kullanarak sosları hafifleten pişirme tarzını desteklemiş olup, yemeklerin doğal tatlarını maskeleyen yoğun baharat kullanımına karşı da negatif bir duruş sergilemiştir (Mennell, 1987: 77-78).

Fransız Devrimi, sosyal ve politik manzaranın yanı sıra gastronomi tarafını da değiştirdikten sonra, Antoine Careme isimli devrimci şef, eski ve yeni mutfaklar arasında bir başka dönüşüm yaratmıştır. Amy Trubek'e (2000) göre Careme ünlü kitabı "Le cuisinier parisienne"nin girişinde "sade, zarif ve görkemli" olması sebebiyle eski ve modern mutfak arasında bir kıyaslama gerçekleştirip modern mutfağın üstünlüğünü ortaya koymuştur.

Yeni mutfağın sosyolojik boyutta değer kazanması ya da bu akımın topluma yayılması üç farklı süreçle temellendirilebilir. İlki içsel etki olarak ifade edilen ve söylenti, dedikodu, şaka benzeri hususların kişiler arası iletişim yoluyla ağızdan ağıza yayıldığı süreci belirtmektedir. Bu husus, dönemin devrimci mutfak şeflerinin birbirlerine yaydıkları yenilikçi düşünceler olarak örneklendirilebilir. Bir diğer etki olarak bilinen dışsal etki ise, bireyler arasındaki kişilerarası temasın dışındaki herhangi bir bilgi kaynağının yayılmasıdır. Gault ve Millau adında ünlü yemek eleştirmenlerinin de basılı medyada yarattığı etkiyle yönlendirdiği yeni mutfak akımı bu etkiye örnek olarak verilebilir. Bireyler mesajı bu etkide kişilerarası temaslarından bağımsız olarak almaktadır. Dış etkinin en popüler temsilcisi olarak kitle iletişim araçları kullanılmaktadır. Karma etki modelinde ise yukarıda sözü edilen içsel ve dışsal etkilerin birleşimi söz konusudur. Yeni mutfak akımı dahil birçok yeniliğin karma etkiler yoluyla yayıldığını söylemek mümkündür.

On dokuzuncu yüzyılın sonu Philéas Gilbert, Châtillon-Plessis ve yemek dergisi L'Art Culinaire'in yazı işleri ekibi, Fransız mutfağında kapsamlı bir revizyona ihtiyaç duyulduğunu ilan eden bir manifesto yayınladıklarında 1970'lere kadar hüküm sürecek kapsamlı bir mutfak hareketi başlamıştır. Auguste Escoffier adlı ünlü şefin öncülüğünü yaptığı bu akımın temel düşüncesi mutfak pratiklerini keskin kurallar çerçevesinde standardize etmektir.

Yukarıda verilen bilgilere istinaden söz konusu çalışma "Yeni mutfak (nouvelle cuisine)" akımının 1970'lerde enkarnasyona uğramasını yani yaratım süreçlerini ünlü sosyolog

Gabriel Tarde'nin ve iletişim biliminin penceresinden analiz etmeyi amaçlamaktadır. Öncelikle Gabriel Tarde'nin hayatı ve düşünce yapısı irdelenen konular arasındadır. Bu bağlamda, Tarde'nin sosyoloji ile ilgili fikirlerine yer verilmiştir. Akabinde, "Yeni mutfak" kavramını oluşturan unsurlar ve özellikler belirtilmiştir. Ayrıca, bilim dünyasında yankı uyandıran "taklidin yasaları (the laws of imitation)" görüşü detaylı olarak incelenmiş, Yeni mutfak anlayışının ortaya çıkış süreci bu bağlamda değerlendirilmiştir. Bununla beraber, modern mutfak anlayışının toplumlara yansması ve geleneksel medya tarafında ne tür etkilerinin olduğu ortaya konmuştur.

1. Gabriel Tarde

Gabriel Tarde (1843-1904) özellikle Sosyoloji ve Kriminoloji alanında yaptığı çalışmalarla 19. Yüzyılın sonlarında Fransa'da ün kazanmış bir bilim insanıdır. Hukuk alanında eğitim almış olan Tarde'nin şöhreti ölümünün akabinde İngilizceye çevrilen eserleri sayesinde Amerika'da büyük bir yankı uyandırmıştır. Amerikalı sosyologlar ve antropologlar kendisinin eserlerini yakından takip etmekte ve ilham almaktaydı (Kinnunen, 1996: 437).

"Taklit kanunları" isimli eseri Tarde'nin en önemli eserlerinden biridir. Yazarın, söz konusu çalışmadaki esas amacı, yasaları uzay ve zamanın olasılıklarından bağımsız "saf (pure)" ve "genel (general)" bir sosyolojinin temellerini atmaktır (Tarde, 1890: 3). Tarde, sosyal gelişimin bireyler nazarında gerçekleştiğini (individual renovative initiatives) ifade etmektedir. Bireyler tarafından ortaya konan icat, keşif veya yeniliklerin sosyal gelişimin temelini oluşturduğunu belirtmiştir. Sonraki yıllarda söz konusu görüşe doğrudan karşı çıkan ünlü sosyolog "Emile Durkheim" ise sosyolojinin bireysel düzeyde incelenmemesi gerektiğini, sosyal gelişimin makro düzeyde incelenmesinin makul olacağını ileri sürmüştür (Thomassen, 2012: 232).

Tarde'a göre tekrar ve benzerlik, tüm bilimlerin varlığını belirleyen evrensel olgulardır. Diğer bir ifadeyle, fenomenleri saymayı ve ölçmeyi mümkün kılan benzerlikler ve tekrarlar bilgisidir. Bu nedenle, olaylar arasında bir neden-sonuç ilişkisi kurmak için bu ilişkinin tekrarlanması gerekmektedir. Tekrarlama, biri büyüme veya artış (bir dine mensup olanların sayısındaki artış, büyüyen bir vücuttaki hücre sayısındaki artış, vb.) olmak üzere belirli biçimler alabilir. Bununla birlikte, sayma veya ölçme olmaksızın bilimin gerçekleşmesi de mümkün değildir. Tarde, sosyal bilimlerdeki tekrarın eş anlamlısının "taklit" olduğunu ifade etmektedir (Thomassen, 2012: 244).

Ünlü bilim insanı, benzerlik olgusunu sosyal, biyolojik ve fiziksel açılardan açıklayan unsurun "evrensel tekrar" olduğunu ileri sürmektedir. Dolayısıyla sosyal dünyadaki benzerlikler; gelenek, moda, kasıt ya da içgüdü gibi birçok parametre fark etmeksizin çeşitli taklit ifadelerinin doğrudan ya da dolaylı sonuçlarıdır. Tarde, her toplumsal benzerliğin kökenlerinin taklitte bulunacağını tespit etmiştir (Barry, Thrift, 2007). Sosyal dünyada işleyen tekrar mekanizması, yani taklit, bazı ilginç özelliklere sahiptir. İlk olarak, bir geometrik ilerleme yasasına tabidir. Bu anlamda Tarde, hem ekonomide hem de diğer disiplinlerde yenilik yayılım teorisinin ve özellikle S eğrisinin öncüsü gibi görünmektedir (Rogers, 1995; Kinnunen, 1996; Marsden, 2000). İkinci olarak, bu tekrar asla mekanik değildir, bu da bir yeniliğin taklit süreci içinde değiştirildiği ve yeniden yapılandırıldığı anlamına gelmektedir. Başka bir deyişle, taklit, yakınsama ve monotonluk ile karakterize edilen bir dünyaya yol açmamaktadır. Aksine, zorunlu olarak farklılaşma ve çeşitlilik üretmektedir. Bu düşünceden yola çıkarak Tarde, "tekrarlar varyasyonlara uygundur" hipotezini ileri sürmektedir (Tarde, 1890: 7). Taklit nesnelere, örneğin belirli bir

dilin sözleri veya bir dinin mitleri hususunda, bağlam değişikliklerinin bir sonucu olarak, bir ırktan veya ulustan diğerine taklit vasıtasıyla değiştirilmektedirler. Üçüncüsü, taklit belirsiz veya kesin, bilinçli veya bilinçsiz, gönüllü veya gönülsüz olabilmektedir. Son olarak, ayrı taklit süreçleri birbiriyle temasta bulunabilir, birbirini güçlendirebilir veya rekabet edebilirler (Tonkonoff, 2013).

Gabriel Tarde, yeni toplumun tanımını ekonomistlerin öne sürdüğü hizmetlerin veya faydanın mübadelesine ve iş bölümüne dair tanımın aksine benzerlik ile taklit ilkesine dayalı olduğunu ifade etmiştir. Dolayısıyla söz konusu araştırmacı toplumun, birbirini taklit eden ve birbirine benzeyen sosyal varlıklardan oluştuğunu iddia etmektedir (Tarde, 1890: 12). Ünlü sosyolog Tarde, eğitimi de taklidin bir aracı olarak görmektedir. Toplumun doğuş öyküsünün bir kişinin diğerini taklit etmesiyle başladığını öne sürmektedir. Taklidin tanımını ise sosyologların aksine psikologların yapmasının daha doğru olacağını belirten Tarde, sosyal insanın, yaşadığı toplumu taklit etmekten kaçamayacağını ifade etmektedir (Warneryd, 2008: 1686).

Durkheim gibi Tarde da yeni fikirlerin ve uygulamaların ortaya çıkışına atıfta bulunmak için buluş, icat ve hayal gücü, yaratıcı hayal gücü gibi birkaç eşanlamlı terim kullanmaktadır (Glaveanu 2019). Durkheim'dan farklı olarak Tarde, taklidi toplum anlayışımızın merkezinde ve yaratıcılığı tetikleyen unsur olarak görmektedir. Farklı kökene sahip bireylerin, çeşitliliklerini anlamlandırmak için birbirlerini taklit ederek, yeni fikirlerin, uygulamaların ve ürünlerin ortaya çıktığını savunmaktadır. Kısacası, taklit olmadan yaratıcılık olmamakta, bireyler birbirinden çeşitli unsurları ödünç almakta ve beklenmedik bir sonuç meydana çıkmaktadır. Böylece yaratıcılığın bütünlüsel (combinatorial) bir görünümünü sunmaktadır (Simonton 2010).

1.1. Gabriel Tarde ve Sosyoloji

Tarde'nin sosyoloji ve doğa bilimleri arasındaki ilişkilere ilişkin anlayışının üç farklı yönü mevcuttur. Tarde, ilk olarak, bilimler arasında "belirli bariz analogiler" olduğunu belirtmiştir:

"Şimdi okuyucularım, belki de sosyal varlığın, sosyal olduğu ölçüde, özünde taklitçi olduğunu ve taklidin, toplumlarda organik yaşamdaki kalıtım veya organik cisimler arasındaki titreşim rolüne benzer bir rol oynadığını anlayacaklardır" (Tarde) 1903: 11).

Tarde'ye göre toplumsal, "yaşamsal olana benziyordu" ama aynı zamanda jeoloji, kimya ya da astronomiye benzetilerek de anlaşılması mümkündü. Örneğin tekrar yoluyla yayılma olgusu evrensel olsa da farklı alanlarda farklı biçimlere dönüşmüştü. Örnek olarak, dalgaların fiziği, çağdaş toplumlarda fikirlerin hızla yayılmasını anlamak için yararlı bir benzetme sağlamıştır:

"Bir kibrit çakıyorum, havada başlattığım ilk dalgalanma anında geniş bir uzaya yayılacak ... Malthus ve Darwin'in bir türün bireylerinin geometrik dizide artma eğilimi konusundaki iyi bilinen yasaları doğrudur. Günümüzde artan nüfus yoğunluğumuzun ve uygarlıktaki ilerlememizin yayılmalarını olağanüstü bir şekilde hızlandırması dışında, her türlü yararlı sürecin yayılması aynı şekilde sağlanmaktadır. Tıpkı sesin hızının ortamın yoğunluğuyla orantılı olması gibi" (Tarde 1903: 17; 2001a: 77).

Tarde, temel kavramlarının her biri ile ilgili olarak benzer bir argüman geliştirmiştir: tekrar, uyum ve karşıtlık (Joseph 1999: 15; Tarde, 2001a). Tarde'ye göre, aynı türden ilişkiler (tekrar, uyum veya karşıtlık), az çok farklı biçimler alsalar da farklı alanlarda (hayati,

sosyal, moleküler ve yıldızsal) gözlemlenebilir (Tarde 2001a: 67).

Tarde, tüm bilimlerin sosyal birey, hücre veya kimyasal atom gibi kendi temel varlıklarını oluşturduğunu vurgulamıştır (Tarde, 1999a: 36). Yine de bu temel varlıkların kendileri bileşik ve süreç içinde kabul edilmelidir. Tarde için bireysel varlık izole bir birim değil, çeşitli taklit çizgileri arasındaki bir kesişme veya müdahale noktasıydı. Bu şekilde, en küçük varlıkların “farklılık” ve “karmaşıklık” bakımından, uzaklardan gözlemlediğimiz kümelerinden daha “zengin” olarak kabul edilebileceği bir anlam içermektedir (Latour 2001: 119).

Üçüncüsü, Tarde'nin sosyolojisi her şeyden önce bir ilişkiler sosyolojisidir. Tarde'ya göre, temel sosyal eylemler, bilinç durumlarında değişikliklere yol açan ilişkilerdi (Tonkonoff, 2013). Kendisinin astronomi alanıyla şu şekilde bir analogi gerçekleştirmişti:

“Temel mekanik olgu (le fait mécanique élementaire) nedir? Hareket mi? Hayır, tıpkı temel toplumsal gerçeğin bilinç olarak tanımlanamayacağı gibi. Hareket nasıl mekanığın ön koşuluysa, bilinç de sosyolojinin ön koşuludur. Temel mekanik gerçek, bir molekülün veya kütlemin diğeri üzerindeki hareketiyle belirlenen bir hareketin iletişimi veya herhangi bir şekilde değiştirilmesidir. Özellikle, temel astronomik gerçek, gök cisimlerinin sürekli eliptik hareketini içeren bu tekrarlanan çekimlerin etkisi ile, bir küre tarafından uygulanan çekim olarak tanımlanabilir. Aynı şekilde, temel sosyal gerçek, bir bilinç durumunun, bilinçli bir varlığın bir başkası üzerindeki eylemi aracılığıyla iletilmesi veya değiştirilmesidir” (Tarde, 1898a: 64).

1.2. Taklidin Yasaları (The Laws of Imitation)

Tarde, taklit olgusunun keskin sınırlarını çizmekte oldukça zorlanmıştır. Neredeyse tüm örneklerinde bir olayın ya da eylemin buluşa dönüşmesine izin veren potansiyel bir fazlalık ortaya çıkmaktaydı (Le play, 2005: 143). Bu düşünce doğrultusunda her olay başka bir şeyin tohumunu içermekteydi. Tarde, genellikle deha işaretinin bir savunucusu olarak anlaşılrsa da yaratıcılığın sadece deha ile ilişkilendirilmediği düşüncesini savundu. Birey için bilinçli olan çoğu zaman bilinçsiz bir şekilde yenilik yapar ve aslında en taklitçi insan şu ya da bu yönden bir yenilikçidir...” (Tarde 1903: 14). Ayrıca, buluş anı bilinçli bir eylem olabileceği gibi, taklitçi akımların beklenmedik birleşiminden de eşit derecede kaynaklanabilir (Tarde 2001a: 103). Aslında, rutin olarak tekrarlanan bir fikir veya uygulamanın çelişkili olduğu düşüncesi; tereddüt veya kafa karışıklığından (Deleuze 1994: 314) başka hiçbir şeyden kaynaklanamaz. Belki de Rousselot'lu Tarde'nin fonetik üzerine çalışmasının çekici yanlarından biri, sosyolojide gerçekleştirilmemiş olan, farkın yaratıldığı kesin yeri ve anı belirleme olasılığına işaret etmesiydi. Tıpkı fizikçilerin mikro-fiziksel ilişkileri ve dönüşümleri inceleyerek büyük ölçekli fenomenleri açıklamaya çalıştıkları gibi, Tarde de sosyolojiyi artımlı ve sonsuz küçükleri incelemeye yönlendirmiştir (Alliez 1999: 10; Tarde 1999a: 37).

Yukarıdaki görüşe ek olarak, Tarde, sürekli olarak yeni teknolojilerin, fikirlerin ve entelektüel modalardan yayılma hızı karşısında şaşkına dönmüştü. Bu bağlamda Tarde, fikirlerin hızlı bir şekilde iletilmesini sağlayan telgraf ve demiryolu gibi yeni altyapı teknolojilerinin önemine vurguda bulunmuştur. Bu tür teknolojilerin gelişimi, sosyal ve coğrafi değişim için kritik olarak gördüğü inançların ve arzuların yayılma hızını arttırmıştır. Bir icattan ve birbirini izleyen buluşlar silsilesinden doğan bir endüstri, ancak buna tekabül eden tüketim arzusu, psikolojik eylemler aracılığıyla bireyden bireye yeterince yayıldığı ölçüde yaşayabilmektedir. Bu sürecin temelinde çalışmanın olduğu aşikardır, ve belirli

Modern Mutfak (Nouvelle Cuisine) Anlayışının Gabriel Tarde'nin Sosyal Taklit Teorisi ve İletişim Bağlamında Analizi

bir endüstrinin gelişimi tamamen bu arzunun yayılmasına bağlıdır. Zira bu arzu, iletişimdeki güçlüklerin, devletlerin sınırlarının, sınıf ayrılıklarının, törelerin veya dinsel fikirlerin oluşturduğu bazı engellerin ardından, dar bir bölgede hapis kalacak ve mevcut sektörün/fenomenin büyüme evresi gerçekleşmeyecektir.

Tarde'ye göre buluş, toplumsal evrimin anahtarıdır:

"Toplumsal dönüşümlerin taklit edilen bireysel girişimlerle açıklandığını söylediğimde, buluşun, bireysel girişimin tek etkili güç olduğunu söylemiyorum, ne de gerçekte var olduğunu da söylemiyorum. En güçlü kuvvettir, ama ben diyorum ki yönlendirici, belirleyici ve açıklayıcı kuvvettir" (Taymans 1950: 616).

Ancak Tarde, kölece bir evrimsel yaklaşımı savunmuyordu: icatlar; sistemi her türlü öngörülemez ve "tesadüfi" yollarla meydana gelen yeni ve orijinal kombinasyonlar üretmiştir:

"Arşimet'i, Descartes'i, Leibniz'i, Lagrange'ı alıp götürün.", yaşayanlardan bahsetmiyorum bile, geriye ne kalacak? Diğerleri onların yerini alacaktı, diyeceksin. Emin misin? Başkaları başka bir şey keşfederdi (Taymans 1950: 619)"

Ünlü sosyolog buluşun temelini taklit olduğunu ileri sürmüştür ve Tarde için modern ekonomi aynı zamanda tutkulu bir taklidi teşvik eden bir makine olmuştur. Salgınları, tutkulu çıkarların sonuçlarıdır (Latour ve Lepinay 2008:9) ve piyasalar, bu çıkarların altını çizmenin ve güçlendirmenin basit bir yoludur. Aslında, Tarde'ye göre, en verimli icatlar genellikle lüks mallara duyulan arzudan türemiştir (Tarde 1902a). Tarde'nin tanımladığı ekonomi; "biçim ve ruh olarak, tüketici isteklerinin (enthusiasm) izlenmesine ve düzenli olarak bu isteklerin gerçekleştirilmesine dayanmaktadır". Sıra dışı olanı olağan bir duruma dönüştürmek, arzu ve isteklerin yayılması anlamında önem arz etmektedir.

Toplumsal hayatın tüm yönlerinde geçerli olan taklit yasaları Tarde'in teorilerinin temelini oluşturmaktadır. Özellikle kriminoloji üzerine yaptığı çalışmalarda Tarde, üç tür tekrarlayan örüntüye dikkat çekmektedir. Bu husus, kendisini üç taklit yasasını formüle etmeye yöneltmiştir.

Tarde'ye göre ilk ve en bariz yasa, insanların yakın ilişki içinde oldukları oranda birbirlerini taklit etmeleridir. Temasın yakın, hayatın aktif ve heyecanlı olduğu kalabalıklarda (özellikle şehirlerde), taklit sıklıkla görülmekte ve toplum değişime uğramaktadır. Tarde, söz konusu fenomeni moda olarak tanımlamaktadır. Temasın daha uzak ve aktivitenin daha az olduğu gruplarda ise taklit seviyesi daha düşük seyretmekte ve topluluklar nadiren değişikliğe uğramaktadır. Tarde, bu fenomeni gelenek olarak tanımlamaktadır. Ünlü sosyolog, her toplumda taklidin iki temel biçimi olan "moda" ve "gelenek" olgularının süregeldiğini ifade etmiştir. Moda, sonunda bir gelenek olarak toplumda kök salacak belirli bir eylemi yaymakta; fakat gelenek sırası geldiğinde yeni bir moda tarafından tekrar devre dışı bırakılmakta ve döngü bu şekilde devam etmektedir (Wilson, 1954:5)

İkinci yasa, taklitlerin yayılma yönü ile ilgilidir. Genellikle üstün olan, aşağı olan tarafından taklit edilmektedir. Aynı zamanda Kriminolojist olan Tarde, suç kayıtlarında ölüm ve cinayet gibi suçların izini sürmüştür. Bu suçlar, başlangıçta yalnızca kraliyet kademesinde vuku bulmaktaydı; fakat on dokuzuncu yüzyılın ikinci yarısında, tüm sosyal kademelerde meydana gelmeye başlamıştı. Kraliyet ortadan kalktıktan sonra, başkentler suçların kümelendiği sahalara dönüştüler. Çocuklara yönelik uygunsuz saldırılar önceleri yalnızca büyük şehirlerde görüldü, ancak daha sonra çevre bölgelerde de mey-

dana gelmişti. Tarde, taklidin söz konusu yayılma yasası fikrini bir kriminolojist olarak yaşadığı toplumdan esinlenerek ortaya atmıştır (Wilson, 1954:5).

Tarde, taklidin son yasasını “yerleştirme (insertion)” olarak adlandırmıştır. Bu yasaya göre, birbirini dışlayan iki moda bir araya geldiğinde, biri diğerinin yerini almaktadır. Bu husus gerçekleştiğinde eski yöntemde azalma, yeni yöntemde artış gözlemlenmektedir. Tarde yine bu yasaya örneği kriminolojiden örneklendirmektedir. Bıçakla öldürme ve silahla öldürme kıyaslandığında, suçluların eski bir yöntem olan bıçak kullanımından (azalma) ziyade silah kullanımına doğru bir yönelimin olduğunu (artış) tespit etmiştir. Tarde, bu hususun bazı istisnalar ihtiva ettiğini de belirtmiştir. Dış kaynaklı modalardan etkisiyle iki olgunun da aynı anda artış gösterebileceği durumların bulunduğunu ifade etmiştir. Bahse konu duruma örnek olarak “çalışma” ve “çalma” eylemlerinin artışı verilebilmektedir. Endüstriyel gelişmeyle doğru orantılı olarak çalışan birey sayısı artsa dahi paraya olan ihtiyaç da artış göstereceğinde “hırsızlık” oranlarında azalma görülme-yip yükseliş görülecektir. Dolayısıyla sanayileşmenin ilerlemesi, ticari duyarlılık, değerli madenlere karşı talep gibi dış parametrelerin (moda) suç sayısını arttırdığı gözlemlenmiştir. Tarde, sanayileşmeye eşlik eden ve gittikçe artan ekonomik ihtiyaçların suçları azaltmaktan ziyade teşvik ettiğini ima etmektedir (Wilson, 1954:6).

2. Yeni Mutfak Kavramı (Nouvelle cuisine)

“Yeni Mutfak” teriminin kullanılması Menon, Marin ve La Chapelle gibi şeflerin yemek kitapları incelendiğinde 1730'lara kadar uzanmaktadır (Mennell, 1985: 163). Ünlü Fransız şef Escoffier'in fikirlerinin hakim olduğu 19.yüzyıl sonlarında tekrar gün yüzüne çıkmıştır. Gastronomi dünyasında önemli bir yere sahip yemek yazarları Henri Gault ve Christian Millau; ünlü şefler Paul Bocuse, Michel Guerard ve Roger Vergé'nin uyguladıkları yemek stilini Yeni Mutfak (Nouvelle Cuisine) olarak adlandırmışlardır. Barr ve Levy'ye (1984) göre Gault ve Millau, gastronomi dergilerinde yayınlanan «Vive la nouvelle cuisine française» başlıklı 1973 tarihli bir makalede bu mutfak tarzını belirli kurallara bağlamışlardır. Gault ve Millau adlı yemek araştırmacıları bir sonraki çalışmalarında (1976) bahse konu mutfak akımı için ortak olan birtakım özellikleri belirlemişlerdir (Mennell, 1985: 163-164).

- a. Aşçılıkta gereksiz karmaşıklık reddedildi ve pişirme teknikleriyle ilgili olarak, haşlama, fırınlama ve buharda pişirmenin tercih edilmesi tavsiye edildi.
- b. Mennell'in iddiasına göre, birçok gıda ürününün (özellikle balık, deniz ürünleri, av kuşları, dana eti, yeşil sebzeler ve pate) pişirme süreleri azaltıldı, bu nedenle Mennell'in (1985: 163) iddiasına göre, daha doğal pişirmenin bir sonucu olarak “unutulmuş tatları ortaya çıkarmak” amaçlandı.
- c. Mümkün olan en iyi malzemelerin kullanılması önerildi.
- d. Uluslararası otellerin uzun menüleri reddedildi ve yerine daha minimize edilmiş menüler geçti.
- e. Etler için kullanılan yoğun ve güçlü marinasyonlardan kaçınıldı, av hayvanlarının eti karmaşık ve ağır bir şekilde servis edilmeyip, daha taze ve sade bir şekilde sunuldu.
- f. Zengin ve ağır kategoride yer alan, özellikle espanyol ve beşamel tarzındaki sosların kullanılması gerekli görülmemiştir. Yemeklerin doğal lezzetlerini maskeleyemeyecek tarzda müdahalelere sıcak bakılmış, soslamada daha çok otlar, limon suyu ve sirke kullanımı teşvik edilmiştir.
- g. Fransa'nın yüksek mutfak anlamına gelen “haute cuisine” akımıyla gelen yoğun ve sofistike yemek kültürünün saf dışı bırakılıp bölgesel/yöresel mutfaklar-

dan ilham alınması önerilmiştir.

h. Modern mutfak teknolojisi, deneysel olarak da olsa kullanılmıştır. Mutfak robotları, mikrodalga fırınlar ve donmuş gıdaların kullanımı engellenmedi.

i. Yiyeceklerin diyetetik etkileri, menü planlamasının önemli bir unsuruydu. Kırmızı etlerin kullanımı (kuzu eti hariç) tercih edilmedi ve kızartma tarzı ağır pişirme yöntemlerine yer verilmedi. Tuz ve şeker kullanımı olabildiğince minimize edildi.

j. Yeni şefler gelenekçilikten öte yeniliğe oldukça önem verdiler. İnovasyon ve deneyler mutfağın merkezinde yer almıyordu.

Mannell (1985), Barr ve Levy (1984) ve Levy (1986) gibi yazarlar için "Yeni Mutfak", "Yüksek Mutfak (Haute Cuisine)" akımının bir devamı, prosedürel gelişimindeki en son süreç olarak kabul edilmektedir. "Süreç" kavramı, daha radikal terimlere göre tercih sebebi olmaktadır. Nihai olarak dönüşümü seleflerinden bağımsız olarak ansızın ortaya çıkan bir durum şeklinde ifade etmek yanlıştır. Yeni mutfak, daha az malzeme kullanılarak daha fazla ayırt edicilik, pişirmede doğal tatların artırılması ve temel sosların kullanımıyla daha az unsur maskelendiği için lezzet bakımından daha farklı olan yemeklerin üretilmesindeki söz konusu basitlik ile kendini göstermektedir (Mennell, 1985: 165).

Gastronomi kültürünü ya da mutfak anlayışını değiştirme ya da dönüştürme çabası çeşitli problemleri de beraberinde getirmektedir. Özellikle Murcott (1986), Mennell'in (1984) çalışmasında gurme taraftarlığına (foodie partisanship) dair statükocu ve taraflı görüşleri olduğunu iddia etmektedir.

Mennell ve diğer araştırmacıların konumuyla ilgili temel sorunsallardan bir tanesini de sosyal, beslenme ve mutfak boyutlarının söz konusu 10 maddelik kurallar bütününden tam ve kesin bir şekilde ayrılmamış olmasıdır. Dolayısıyla mutfak felsefesini ve tekniklerini somut bir şekilde ortaya koyan "Yeni Mutfak" akımı, bir dizi sosyal değer ve kaygılar konusunda ise muğlaklık yaratmaktadır.

2.1. Modern Mutfak Anlayışının Topluma Yansımaları

Modern mutfak anlayışının toplumsal bir boşlukta üretilmeyeceği açıkça bilinmektedir. Bu anlayış, uygulayıcı şeflerin değerlerini, inançlarını ve ideolojilerini yansıtan sosyal bir bağlamda kavramsallaştırılıp hayat bulmaktadır. Yeni mutfak akımının toplumsal üretimin bir sonucu olarak ortaya çıkması bu durumla ilişkilendirilebilir. Kompleks süreçlerin yer aldığı bu akımda "bireycilik (individualism)" kavramı merkezde yer almaktadır. Bireycilik, söz konusu akımı benimseyen ve yaymak isteyen bireylerin retoriğinde ve imajlarında önemli bir rol üstlenmektedir.

Nouvelle mutfağın oluşumunda önem atfedilen "bireycilik" retoriği 1970'lerde bir dizi olaylarla kendini ortaya koymaktadır (Gillespie, 1994: 22). Bunlardan ilki, başlangıçta küçük bir grup restoran sahibi şeflerin gerçekleştirdikleri Yeni mutfak uygulamalarıdır. Menülerini bahse konu felsefeye uygun olarak tasarlayan bu şefler, büyük otellere de ilham olmuş ve köklü dönüşümü başlatmışlardır (Barthes, 1972).

"Girişimcilik" kavramı, Yeni mutfağın hayata geçmesinde önemli bir rolü üstlenmektedir. Dönemin şefleri kendi istekleri doğrultusunda yiyecek-işletmesi açma yolunu seçmişlerdir. Yeni mutfak akımının tohumlarının atıldığı dönemde toplum tarafından henüz takdir kazanmamış ve kabul görmemiş özellikleri sebebiyle zor koşullarda kendi işletmelerini açmak zorunda bırakılmışlardır (Hwang ve Powell, 2005:198).

Yeni mutfak akımının filizlenme aşaması toplumsal bağlamda incelendiğinde, yenilikçi şeflerin, aşçılık mesleğine ve yiyecek-içecek işletmelerine yönelik geliştirdikleri öz algı (self-perception) kavramı da oldukça önemlidir. Yeni mutfağı benimseyen şeflerin mevcut dönemdeki meslektaşlarından daha idealist, vizyoner ve yaratıcı oldukları da açıkça gözlemlenmektedir. Söz konusu yeteneklerin sistematik bir açıklaması henüz geliştirilmemiştir. Diğer taraftan, 19.yüzyılın sonlarında üstünlük kazanan ve bir mutfak aristokrasisinin devamı niteliğindeki akımların benimsediği değerlerle Yeni mutfak akımının hayata geçirilmesi mümkün gözükmemektedir. Çok daha kuralcı ve eski gelenekleri benimseyen bir doğaya sahip Yüksek Mutfak (Haute Cuisine) ve Klasik Mutfak (Cuisine classique) gibi akımların gölgesinde Yeni mutfağın oluşum süreçleri incelenmeye değerdir. Modern mutfak anlayışının ortaya çıkışının öncesinde var olan statükocu akımlar, aşçılık mesleğini ve eğitimini ciddi anlamda kontrol altına almakta ve geleneklerin dışına çıkışa müsaade etmemekteydiler.

Georges Auguste Escoffier (1846-1935) adlı ünlü Fransız şefin kurduğu mutfak sistemi, eski Avrupa aristokrasilerinin ve yüksek burjuvazi değerlerini yansıtmakta, Yeni mutfak (Nouvelle cuisine) akımı ise esas olarak orta sınıfın değerlerini barındırmaktadır. Yenilikçi şeflerin gastronomi ilhamları için metropollerden yörelere yönelme eğilimleri salt bir "doğallık" arayışı ile değil, yöresel pazarlarla bilinçli bir ilgilenimin yansımasıdır. Modern mutfak anlayışını benimseyen Fransız şeflerinin küçük burjuva (petit-bourgeois) kökene sahip olmaları ve taşrada iş kurmaları yukarıda bahsedilen olguyla ilişkilidir.

Gault ve Millau tarafından özenli bir şekilde tarif edilen Yeni mutfağın temel özellikleri, geçimleri sınıf ve coğrafi koşullara göre şekillenen şeflerin duyarlılıklarını yansıtmaktadır. Bu akımı destekleyen şeflerin çoğu metropol alanlarda olduğu kadar çeşitli yörelerde de hizmet vermektedir.

Sanatsal özgürlükle birleşen risk ve girişimciliğin tümü, Yeni mutfağın oluşumunu çevreleyen "bireycilik (individualism)" retoriğinin ifadeleridir. Sanatsal özgürlük, risk ve girişimcilik hususları "sorumluluk (responsibility)" kavramı ile yakından ilişkilendirilebilmektedir. Yeni mutfak felsefesiyle yoğrulan şef-işadamları işletmelerinde; üretim, ürün kalitesi, standartlar gibi birçok konuda önemli bir sorumluluk üstlenmektedir.

Geleneksel restoranlarda yemeğe ulaşım bir garson aracılığıyla yerine getirilmektedir. Yeni mutfak anlayışında ise şef, servis personeli konumundaki garsonların becerilerini de üstlenmekte ve müşterinin tabağına olan müdahale yalnızca şefler tarafından gerçekleştirilmektedir. Tüketiciler, Yeni mutfak felsefesi sunan bir restorandaki akşam yemeği deneyimine iyi servis hizmetinden dolayı iştirak etmemektedir. Yemeklerin görüntüsü ve lezzeti başta olmak üzere bütün deneyimler şef tarafından kontrol edilmekte ve garsonların rolü gittikçe azalmaktadır (Rao, Monin ve Durand, 2003: 801).

Yeni mutfağın temel paradigmalarından biri de şeflerin kendilerini yeniden ortaya koydukları, tüketicilere daha fazla yakınlığın sağlandığı, işletmenin merkezinde oldukları görüşüdür. Mevcut akım, garsonların üstlendiği işlevleri azaltarak, yiyecek-içecek işletmelerinde sermayenin ağırlıklı olarak mutfakta yoğunlaşması fikrini desteklemektedir. Söz konusu sermaye, işgücü, tesis veya ekipman olarak tezahür edebilir. Modern mutfak yaklaşımına rağmen, gümüş servis ekipmanlarla servis usullerine karşı olan talep birtakım yiyecek-içecek işletmelerinde günümüzde de devam etmektedir. Gelenekçi yaklaşımın bir devamı olarak bu tarz işletmelerde garsonlar, melez bir şef olarak müşterilerin yanında çeşitli yemek hazırlıklarını gerçekleştirmektedir.

Yeni mutfak akımı hem üretim hem de tüketim açısından orta sınıfa ait olduğu bilinmektedir. Bazı araştırmacılar, söz konusu mutfak akımına yönelik tüketicinin gelir durumunu gösterdiğini ifade etmektedir (Barr ve Levy, 1984: 65). Bireylerin yemek yeme ritüellerindeki lüks arayışı, toplumun diğer kesiminden farklılaşma isteği ile ilişkilendirilmektedir (Riley, 1984). Sosyo-kültürel olarak üst tabakalarda yer alan kesimin "farklılaşma" çabasının bir yolu da iyi (gurme) yemeğe yönelik sergilediği seçkin tavırla kendini göstermektedir (Riley, 1984: 103). Yüksek gelir sahibi bireylere hitap eden Yüksek mutfak (haute cuisine) kültürünün yarattığı "iyi yemek (good food)" ve "iyi tat (good taste)" gibi kalıplaşmış unsurlar Yeni mutfak akımı tarafından yeniden yaratılmış ve mevcut kültür dönüştürülmüştür.

Nouvelle mutfak kültüründe yemek yeme deneyimi bireylerin gelir düzeylerini göstermemekte, sahip olunan görgüyü ortaya koymaktadır. Daha önce alışılmadık bir gastronomi kültürüne sahip yiyecek-içecek işletmesinde yaşanan deneyim üretici açısından olduğu kadar tüketici açısından da risk unsurları içermektedir. Çeşitli gurme eleştirmenlerin dışında halk bu tarz yeniliklere daha olumlu tepkiler verecektir. İnovasyonu sıklıkla teşvik eden tatbilir kişilerin ise yüksek beklentilerinden kaynaklı olarak, hayal kırıklığı yaşama riski de oldukça güçlü bir ihtimaldir. Söz konusu risk unsurları, şefler ve halkın arasındaki yakınlığı güçlendirmenin önemli bir yoludur. Psikolojide bu husus, halkın inovatif şeflerle kurduğu empati olması şeklinde açıklanabilir. Ana akımın dışında davranan statükoya karşı gelen yaratıcı, bağımsız ve deneysel girişimler halk tarafından genelde takdirle karşılanmaktadır.

Yeni mutfağın doğallığı, sınıfsal ve ekonomik değerler açısından da son derece önemli bir işlevi yerine getirmektedir. Söz konusu akım estetik gurme pişirme şeklini ifade ederken geleneksel Yüksek mutfak (haute cuisine) akımı ise "aşırılığı" ve "lüksü" vurgulamaktadır. Yeni mutfak akımının hâkim olduğu işletmelerde yüksek fiyatlama söz konusu olabilmekte, fakat sembolik ifadeyle "gastronomik anlamda açgözlülere" hitap etmemektedir. Yeni mutfağın sunduğu doğallık ve sağlık motifleri, yüksek mutfağın sahip olduğu karmaşık, yoğun ritüel içerikli, lüks ve aşırılık faktörlerinin yarattığı suçluluk unsurlarını azaltmaktadır.

Modern mutfak anlayışı ile resim ve görsel sanatlarda 19. Yüzyılda ortaya çıkan "natüralizm (doğalcılık)" felsefesi arasında analogi yapıldığında, her iki akımda da çeşitli ortak paydalara rastlamak mümkündür. Her iki görüş de doğallığı ve gerçeğe dönüşü yansıtmaktadır. Tüketiciler için "yeme erdeminin (eating virtue)" vejetaryen olmayan versiyonu olarak ifade edilebilir. Aynı zamanda, yükselişe açık orta sınıf profesyonellerinin gizli kalmış yeteneklerini açığa çıkaran bir mutfak anlayışıdır. Bazı araştırmacılar (Barr ve Levy, 1984: 65) bir gıda ürününün kırk saniyede pişirildiği bir evde önemli bir devrimin gerçekleşmiş olduğunu belirtmektedir. Hazırlık sürecinden sofraya kadar misafirlerle beraber olma durumunun, aşçılığı tiyatroya dönüştürdüğü ifade edilebilir.

Nouvelle mutfağın temel niteliklerini koruyan şefleri takip eden herkes kendi evlerinde; doğal, sanatsal ve yaratıcı bir şekilde yemek yapabilirler. Taklit en içten iltifat şekli olarak görülmektedir (Dahl, 2013: 3). Taklit olasılığının artması sektördeki profesyonellerin başarılarıyla doğru orantılıdır.

3. Modern Mutfak Anlayışı (Yeni Mutfak) ile Sosyal Taklit Teorisinin İlişkilendirilmesi

Klasik bilim akımlarında olduğu gibi mevcut mutfak paradigmalarını takip eden statükocu şeflerin sistem eleştirileri çoğu zaman yersiz pozisyonudur (Ewoldsen, 2017: 2). Bu

paradigmalar, sistemin işlevsel ve etkin yürütülmesine yönelik kurgulanmış olduğundan ve geçmişten gelen bir birikimin ürünü olmasından kaynaklı olarak genellikle güvenli liman rolü üstlenirler. Ayrıca, sistemin içinde aktif olarak yer alan bir birey, paradigmaların ortaya koyduğu tutarsızlıkların genellikle farkında olmamaktadır. Tarde'nin de belirttiği gibi insanlar genel olarak mevcut sistemi taklit etme eğilimindedir. Yeni mutfak görüşünü taklit etmeye çalışan bireylerden bir kısmı farkında olmaksızın bir buluşun ya da devrimin habercisi konumundalardır. Taklitçi şeflerden bazıları anormalliklerin ve yeni sosyal beklentilerin farkında olmuş ve mevcut paradigma (eski gelenekler) yıkılma sürecine girmiştir (Del Moral, 2020: 7). Tarde'nin penceresinden bakıldığında taklit ve buluş arasında net bir fark gözükmemektedir. Ona göre, her buluş bir taklidin içinde potansiyel olarak barınmaktadır. Taklitler buluşlara ve buluşlar da yeni sosyal olgulara neden olmaktadır (Davis, 1906: 17). Taklitten doğan buluş, toplum tarafından taklit edilmediği ya da tekrarlanmadığı sürece silinip gitmektedir. Yeni mutfak akımının şefleri, eski paradigmaların ışığında her şeye rağmen varlığını sürdürmeye devam etmiş ve gelenekçi şeflerin de taklit ettiği bir akım yaratmışlardır (Çebi, 2012: 5).

Tarde'nin perspektifinden Yeni mutfağın oluşum sürecini üç farklı şekilde incelemek mümkündür. Yukarıda bahsedilen "taklit" veya "tekrarlama" unsurları Yeni mutfağın temelini oluşturmaktadır. Bunun dışında diğer bir unsur "karşı koyma" veya "çatışma" olarak karşımıza çıkmaktadır. Yeni mutfağın inovatif ve idealist şeflerinin meydana getirdiği akım, muhtelif sosyal çevrelerde takdir görmeye ve yayılmaya başladıktan sonra "gelenekçi" olarak anılan sosyal gruplardan itirazlar yükselmeye başlamıştır. Söz konusu sosyal dirence sahip statükonun savunucuları neofobik bir tutum sergilemekteydi. Misoneizm şeklinde adlandırılan ve yeniliğe karşı gösterilen bir direnç ya da tepki olarak bilinen olgu, bu çatışmanın temelini oluşturmaktadır.

Önceki ifadelerde de anlatıldığı üzere, taklidin son aşamasını "uyum" veya "buluş" unsurları oluşturmaktadır. Bu aşamada durgun suya atılan taşla yayılmaya başlayan su dalgaları taklit aracılığıyla topluma nüfuz etmektedir. Çeşitli taklitler arasında galip gelen ya da güçlü olan akım diğerlerini (daha güçsüzünü) yok etme eğilimi göstermektedir. İki tarafın da eşit güçte olduğu ve kaynaştığı durumlar da söz konusu olabilmekte, bu durum yeni bir buluşu ortaya çıkarmaktadır (Topçuoğlu, 1961: 179). Yeni mutfağın bu perspektiften konumlandırmasını "daha güçlü olan" şeklinde yapmak yerinde olacaktır.

"Buluş" terimi Tarde'nin sosyal taklit teorisinin yaratım sürecinde önem atfettiği kavramlardan biridir (Borch, 2005: 83). Tarde, "buluş" ve "yenilik" kelimelerini benzer şekilde ifade etmekte ve eş anlamlı olarak tanımlamaktadır (Tarde, 1903: 2). Bu terimleri önceki geleneklerden türeyen ve modern ifadeyle "güncelleme" anlamı taşıyacak şekilde tarif etmektedir.

"Yeni mutfak", hem mutfak, beslenme ve sosyal açıdan, hem "Yüksek mutfağın (haute cuisine)" önceki geleneklerinden hem de onunla çağdaş olarak var olan diğer yemek formlarından daha üstün olarak sunulmuştur. Etik anlamda, Yeni mutfak anlayışının, yalnızca özünde 'iyi' olmakla kalmamakta, aynı zamanda var olanın en iyisi olduğu iddia edilmektedir (Wood, 2012: 87). Murcott'un (1982) yaptığı bir araştırmada işçi sınıfı annelerinin "akşam yemeklerinin (et, patates, sebze ve sostan oluşan)" aile sağlığının korunmasına yönelik hayati bir unsur olarak görmektedir. Yeni mutfak akımının savunucuları da yemeğin iyiliğini ve rafine bir damak tadına sahip olanların refahı için merkeziliğini vurgulamaktadır. Söz konusu iyilik, kullanılan malzemelerin saflığından ve bunların pişirilmesinde kullanılan yöntemlerden kaynaklanmaktadır. Bu bağlamda yeni mutfak fel-

Modern Mutfak (Nouvelle Cuisine) Anlayışının Gabriel Tarde'nin Sosyal Taklit Teorisi ve İletişim Bağlamında Analizi

sefesi insanoğlunun prehistorik kökenlerinde yakaladığı doğayı ve doğallığı temsil eden anlayışa geri dönüş olarak ifade edilebilir. Doğa ve doğallık unsurları sadelik (simplicity) ve tazeliğe (freshness) verilen önemle kendini ortaya koymakta ve çeşitli ülke şefleri bu felsefeyi mutfaklarına taşımıştır.

Şefler tarafından gerçekleştirilen ve süreklilik arz eden yenilik, deney ve özveri; yeni mutfağın sadece aşçılık değil, sıradan mutfak sanatının ötesinde "sanat" içerdiği önermesini desteklemek için geliştirilmiş unsurlardır. Bu mutfak akımı, yemeklerin yalnızca üretimini değil sunumunu da resim ve heykel arasında bir yerde duran sanatsal bir etkinlik olarak tasvir etmektedir.

Mennell (1985: 144-145) yukarıdakine benzer bir görüşü savunurken, aynı zamanda mutfakla ilgili "büyük adamlar" teorilerine karşı uyarıda bulunmaktadır. Birkaç yüzyıl geriye giden yüksek mutfaktaki sanatsal uğraşların ayrıntılı kanıtlarını sunmaktadır. Bu nedenle, Yüksek mutfakta önceki geleneklere göre Yeni mutfak tarzının varsayılan sanatsal üstünlüğü ve yeniliği, tarihsel olarak, yerleşik uygulamanın en son tezahüründen başka bir şey değildir.

Yeni mutfağın öncüleri malzemelerin tazeliğini vurgulamıştır. İkinci sınıf taklitçiler ise çoğunlukla masraf ve maliyet yönleriyle ilgilenmiştir. Yeni mutfak, rafine undan uzak durmak, yağları azaltmak ve kızarmış (yağda) yiyeceklerden kaçınmak gibi sağlığa aykırı bütün unsurları kökünden reddetmekteydi. Yiyeceklerin sağlıklı pişirme ve doğru porsiyonlama yöntemleriyle birlikte sunulmasıyla bireylerin yiyeceklerden aldığı kalori miktarında da ciddi bir düşüş yaşanmıştır.

"Yeni Mutfak" akımının önemli paradokslarından bir tanesi de yaratıcılık ve bireyciliğe yapılan vurguda sistematik yasalar yer alırken, tariflerin yer aldığı referans kitapların mevcut olmamasıdır. Özetle bu felsefeyi temsil eden resmi bir yemek repertuarı literatüre kazandırılmamıştır. Pek çok şef çeşitli tarif kitapları yayınlamış olsa da Escoffier zamanında kaleme alınmış kılavuz kitaplara meydan okuyabilecek seviyede bir eser henüz literatürde yer almamaktadır. "Yeni mutfak" akımını sistemleştirecek, tariflerin standartlarını belirleyecek kaynak bir kitabın mevcudiyeti ise yerini almayı hedeflediği akımlardan farkını ortadan kaldırmış olacaktır. Söz konusu yeni oluşumun temel taşlarından olan yenilik, yaratıcılık ve deney unsurları önemini kaybedecekti.

Bahse konu akımı destekleyen profesyonellerin mutfağı yalınlaştırma çabaları "gerçek" sanat anlayışına doğru atılan adımın bir habercisi ve rekabet unsurunu körükleyen bir olgu olarak karşımıza çıkmaktadır. Bununla birlikte, Yeni mutfağın temel ilkelerini benimsemek, şeflerin eski geleneklere karşı eleştirel bir tavır alma biçimi ve kendilerini geleneksel şeflerden ayırt etme duruşunu ortaya koymaktadır. Her iki durumda da mutfağın sadeleştirilmesi hususu "bireycilik (individualism)" söyleminin bir parçasını oluşturmaktadır.

4. Modern Mutfak Anlayışının (Yeni Mutfak) Medyaya Yansımaları

Klasik ya da gelenekçi mutfak anlayışına karşı açılan savaş; edebiyat, drama ve film gibi sanatlara karşı sergilenen saldırıyla eş zamanlı olarak gerçekleşmiştir. McAdam (1995) tanımlanabilir bir protesto döngüsüne ilişkin yaptığı ayırım da ana akımdan alınan ilhamın (Fransız devrimi gibi), çeşitli yan hareketlere (spin-off movement) yol açtığını belirtmektedir. Söz konusu yan hareketler, ana akımın özelliklerini temsil etmektedir. Tarde'nin de ifade ettiği gibi durgun bir suya atılan taş ana akım, dışarı doğru yarattığı

dalga ve yayılım ise “yan hareketler” olarak ifade edilebilir. Fransız devrimi, eski rejim mutfağının sonunu getiren ana akım olarak karşımıza çıkmakta, 1968 olayları da Yüksek ve Klasik mutfağın gerilemesine Yeni mutfağın yükselişine sebep olmuştur. Dolayısıyla, taklitler beraberinde sürekli olarak bir buluş yaratmıştır (Mennel, 1993).

Yeni mutfak hareketi, 1968 yılında gerçekleşen okul karşıtı gösterilerin bir yankısıydı; ilk oluşumları 1965'te görülmüştür. Mevcut akım, 1970'te kesin olarak ortaya çıkmış (Beauge´ 1999; Fischler 1993: 57) ve 1972'de okul karşıtı olarak etiketlenmiştir. Edebiyat, tiyatro ve film dünyalarındaki okul karşıtlığı ile Yeni mutfağın başlangıcı arasındaki zaman farkı, Fransız gastronomisinin profesyonelleşmesinin bir sonucudur.

1960'lı yılların sonlarından itibaren Yeni mutfağın basılı medya tarafı olan “Kleber-Columbes” ve “Gault Millau” gibi rehberler, halihazırdaki Michelin otoritesine meydan okumuştur. Diğer taraftan, “Michelin Rehberinin” şöhreti ciddi anlamda zarar görmemiş, etkisi günümüzde hala devam etmektedir (Opazo, 2012: 82).

Ünlü yemek yazarı Camba'ya göre (Luján, 1988: 248) yirminci yüzyıl boyunca gastronomik gelişmeler analiz edildiğinde, mutfak literatüründe devrim yapan millet Fransa olmuştur. Aroma vericilerin ana ürünleri gölgelediği, lezzetin yoğun soslarla kaybolduğu, garnitürlerin ana yemekle rekabet ettiği eski paradigmalara, geleneksel medyanın da desteğiyle zarar görmüş ve Yeni mutfak akımının temelleri bu doğrultuda atılmıştır.

Yeni mutfak devrimine yazılılarıyla katkıda bulunan dönemin ünlü Fransız yazarlarından biri Edmond Sailland olmuştur. Sailland, romancılık mesleğini bırakan fakat edebi becerilerini Fransa'nın yöresel mutfaklarını tanıtmak için kullanan önemli bir yazardır. “Willy” adlı yayınevinin ana yazarlarından olan Sailland, Gastronomi üzerine ortaya koyduğu bazı söylemlerle Fransa ve Dünya gastronomisinde önemli etkiler yaratmıştır. Basit yiyecekleri karmaşık, rustik yiyecekleri de rafine olanlara kıyasla tercih edilmesinin gerekliliğini vurgulamıştır. “Curnonsky” olarak tanınan ve Fransa'da olduğu kadar dünyada da gastronomi kültürüne katkıda bulunmuş bir yazar olarak yirmi sekiz ciltlik “La France Gastronomique” serisini kaleme almıştır (Forne, 2017: 27).

Basit olan bir yemek, egzotik ve heyecan verici unsurları bünyesinde barındırabilmektedir. Yemeğin eski ya da orijinal formu basit bile olsa insan duyarlarını pozitif anlamda harekete geçirebilmektedir. Yeni mutfağı destekleyen yazarlar ve şefler eski ya da basit formda olan yemeklerin takdir edilmelerini önemli ölçüde desteklemiştir. Dönemin ünlü devrimci şeflerinden Michel Guerard açtığı restorana “ateşteki tencere” anlamı taşıyan “Pot au feu” adını vererek statükocu yaklaşıma karşı manidar bir tepki göstermiştir (Poulin, 1997: 109). Basitlik ve doğallık vurgusunu hayata geçirmeyi başarabilen Michel Guerard gibi idealist şefler Yeni mutfak akımının global anlamda yayılmasının en önemli aktörleri konumundadır.

Naulin'e (2015: 326) göre, Henri Gault ve Christian Millau Yeni mutfak kavramını dünyada tartışan ve basılı medyada sunan ilk gazetecilerdir. Gault ve Millau 1973 yılında Yeni mutfağın kurucu olayı olarak kabul edilen “Vive la Nouvelle Cuisine Française” adlı makaleyi yayınlayarak mevcut akımın temellerini atmıştır.

Son yıllarda teknolojinin de gelişmesiyle beraber iletişim araçlarında büyük bir dönüşüm gerçekleşmiştir. İnternetin başlattığı medya çağıyla beraber gastronomik hadiseler daha hızlı yayılıp etkisi çok daha yüksek olmaktadır. 1970'lerde temeli atılan Yeni mutfak akımının sosyal çevredeki ilk yankıları geleneksel medyanın gazete ve dergi ayağıyla

Modern Mutfak (Nouvelle Cuisine) Anlayışının Gabriel Tarde'nin Sosyal Taklit Teorisi ve İletişim Bağlamında Analizi

gerçekleşmiştir. 1990'larda internetin insan hayatına girmeye başladığı zamandan itibaren yeni medya araçlarıyla iletişim hızı gittikçe ivme kazanarak doruk noktaya ulaşmıştır (Forne, 2017: 6).

Yeni mutfak devrimi, yaygın görsel bir medya aracı olan sinemayı da önemli ölçüde etkilemiştir. Ünlü Alman romantik komedi filmi olan 2001 yapımı "Bella Martha" Yeni mutfak akımına sıklıkla atıfta bulunmaktadır. Film, Akdeniz mutfağının bir mutfaktan daha fazlası olduğunu öne sürmektedir. Aynı zamanda, yiyecek hazırlama ve tüketimini çevreleyen kültürel işlev ve uygulamaları da içermektedir. Filmde, Yeni mutfak (Nouvelle Cuisine) akımı enfes ve sofistike olarak tasvir edilmektedir. Martha mutfakta sadeliğe inanmakta, basit gibi görünen bir yemeği her şefin pişiremeyeceğini ve mutfak ustalarının sadeliğe yaklaşımındaki özenin meslek açısından çok kıymetli olduğunu değerlendirmektedir. Ayrıca film gelenekçi mutfak anlayışı ile Yeni mutfak anlayışı arasında güzel bir sinematografi sergileyerek mutfak anlayışlarının dönüşümünü izleyiciye aksettirmektedir (Novero, 2004: 40).

Gastronomi; sosyal ve politik bağlamda bilgi aktarımı sağlayan bir fenomeni temsil etmektedir. Ünlü gazeteciler Henri Gault ve Christian Millau ile Paul Bocuse gibi şefler tarafından temelleri atılan Yeni mutfak devrimi dünya çapında önemli etkiler yaratmıştır. Bu hususa örnek olarak İspanya'da Yeni mutfak akımından doğan ve Bask bölgesindeki şeflerin girişimleriyle başlatılan, ünlü İspanyol şef Ferran Adria tarafından büyük şöhrete ulaşan yemek hareketi verilebilir (Forne, 2017: 33). Arenos'a (2011) göre, Yeni mutfak akımı Fransa'daki Mayıs 1968 politik olaylarından etkilenmişse, Bask mutfağının mevcut girişimi de İspanya'da meydana gelen siyasi geçişten doğmuştur. Arenos (2011), yirmi birinci yüzyılın başlarında "El Bulli" adlı restoranla başlayan küresel mutfak hareketinin gastronomi kültürüne önemli etkilerinin olduğunu savunmaktadır. Tekno-duyusal olarak nitelendirilen söz konusu mutfak devriminde yeni kavramlar, teknikler ve teknolojiler kullanılmaktadır. Sınırların ortadan kaldırıldığı İspanyol mutfak devriminde; mimarlar, oyun yazarları, şairler, müzisyenler, antropologlar, psikologlar ve tasarımcılar gibi çeşitli disipline gelen bilgiyle gastronominin repertuarını genişletmek oldukça önemlidir (Arenos, 2011: 64).

İspanyol mutfağındaki büyük değişiklik Katalan şeflerin, Fransa'da doğan Yeni mutfak akımından yeterince deneyim kazandıktan sonra Moleküler mutfağa yönelmeleriyle başlamıştır. Moleküler gastronomi olarak adlandırılan bu akım, şefler ve bilim insanlarının ortak çalışmasıyla ortaya çıkmış, var olan yemek algısını kökünden değiştiren bir mutfak trendidir (Mcgee, 2004; This, 2006). Günümüzde varlığını koruyan ve çeşitli üniversitelerde dersleri verilen bir disiplin olan Moleküler gastronominin kökenlerinde Yeni mutfağın etkileri açıkça gözükmektedir.

Yukarıda bahsedilen girişim sayesinde Katalan ve İspanyol şefler, Ferran Adria sayesinde tüm dünya medyasının ilgisini çekmeye başlamıştır. Ünlü Fransız gazetesi "Le Monde" ile Amerikan gazetesi "New York Times" mevcut İspanyol girişimine yayınlarında önemli ölçüde yer vermiştir. Aynı doğrultuda, Huidobro (2006) bask bölgesindeki şefleri "Rock yıldızı" şeklinde tanımlamıştır. Gabriel Tarde'nin de belirttiği üzere, Ferran Adria, kendi düşüncelerine karşı şefler tarafından ciddi bir eleştiriye maruz kalmıştır. Söz konusu tartışmalar, Adria'nın çalışmalarında şüpheli ve tehlikeli malzemeler kullanıldığı iddiasına dayanmaktadır. Negatif eleştiriler, basılı medyada sıklıkla yer alarak tekno-duyusal mutfağa az da olsa zarar vermiştir (Pujol, 2009: 438).

Yeni mutfağın Fransız gastronomisine yansımalarına ilişkin “moda ve tasarım bağlamında daha çekici bir imaj” yaratmak amaçlamıştır. Fransız mutfak söylemlerinin incelenmesi sonucunda Opazo (2012: 83), bir söylemin yazılı metinlere dönüştürülmesinin, mutfak ürünlerini doğrudan kullanım konumundan çıkardığını ve zaman içinde entelektüel ürünlere dönüşmeyi mümkün kıldığını» ileri sürmüştür. Söz konusu durum “gıda iletişimi” kavramına atfedilen boş zaman biçimi (form of leisure) algısını önemli ölçüde güçlendirmektedir. Bu, önemi ve medya etkisi giderek artan sayısız gastronomik içeriğin yönlendirdiği sosyal düzende doğal bir sonuçtur. Yirminci yüzyılın başında İspanyol basınında yemek hakkında çıkan yazılar filizlenmeye başlasa da özellikle Katalan ve İspanyol medyasının gastronomik içeriklere tam manasıyla yer vermeye başlaması ünlü İspanyol yemek yazarları Lujon, Domingo ve Perucho'dan sonra gerçekleşmiştir (Hidalgo ve Segarra, 2014: 325).

Sonuç

Modern mutfak anlayışı, Fransa'dan başlayarak bütün dünyaya yayılan sosyal bir hareketi ifade etmektedir. 1970'li yıllardan günümüze kadar yiyecek işletmelerinin menüleri incelendiğinde bu mutfak akımının ne denli etkili olduğu açıkça gözlemlenmektedir. 1970'lerden sonra özellikle yabancı şefler, menülerine gittikçe artan bir oranda yeni mutfak anlayışının hâkim olduğu imza yemeklerini eklemeye başlamıştır. Nouvelle mutfak akımı son derece başarılı bir devrim olup, 21. yüzyılda Fransız mutfağı başta olmak üzere birçok uluslararası şefler menülerini bu doğrultuda oluşturmuşlardır. Söz konusu akım aynı zamanda restoran sektöründe de önemli değişikliklere sebebiyet vermiştir. Eski servis sisteminde garsonların müşteri masasında yemek hazırlama süreçlerine yardımcı olmaları da artık tarihe karışmış oluyordu. Bu mutfak devrimiyle beraber tabaklar mutfakta şefler tarafından son dokunuş gerçekleştiriliyor, garsonlar bu sunumlara doğrudan ve hiçbir müdahalede bulunmaksızın müşteriye götürüyorlardı.

Klasik ve gelenekçi mutfağın temsilcilerinden ünlü Fransız şef Auguste Escoffier'in ölümünden sonra, Fransız temelli “Yüksek Mutfak” paradigması gittikçe zayıflamaya başlamıştır. Escoffier ekolüyle kurulmuş olan eğitim sistemi ve bu geleneğin takipçileri durumdaki profesyonel şeflerden bazıları 1970'lerde kesin bir şekilde ortaya çıkacak “Yeni mutfağın (Nouvelle Cuisine)” ilk tohumlarını seyrek bir şekilde atmaya başlamışlardı. Yeni mutfağın radikal bir şekilde ortaya çıkışını kolaylaştıran, 1968'de Paris'teki anti-otoriter protestolar ve bu hareketi karakterize eden “hakikat (truth)”, “hafiflik (lightness)”, “basitlik (simplicity)” ve “hayal gücünden (imagination)” oluşan dört slogandı.

Guèrard, Senderens, Troisgros kardeşler, Chapel ve Bocusse gibi devrimci ve idealist şeflerin ortaya çıkmasının temel nedeni, Escoffier'in önerdiği gibi mutfak zanaatkârı olmayı sürdürmeyi reddetmeleriydi. Bu akımı savunan bireyler, şeflik konumunu girişimcilik ile birleştirerek yenilikçi yemekler oluşturabilen, gastronominin yeni/modern filozofları rolünü üstlenmek istiyorlardı. Bu akımı kitlelere yaymak konusunu misyon haline getirmiş iki önemli yemek yazarı ve gazeteci olan Henri Gault ve Christian Millau'nun da çabaları son derece önemlidir.

Nouvelle Cuisine'in kültürel olarak kabullenilmesinin arka planında yukarıda da bahsedildiği üzere söz konusu mutfağa ilgi duyan gazeteci, şef ve halkın yaratmış oldukları birlik ve bütünlük duygusu mevcuttur. Gault ve Millau, Yeni mutfağı geliştirmeye yönelik basılı medya kanalını aktif ve etkin bir şekilde kullanarak sürece pozitif katkılarda bulunmuştur.

Gabriel Tarde sosyal taklide yönelik teorisinin kesin sınırlarını tam olarak belirleyememiştir. "İletişim sosyolojisi"nin yasalarını ise son derece titizlikle meydana getirmiştir. Söz konusu yasaların temelinde iki unsur göze çarpmaktadır. Öncelikle iletişim olgusuna dayanan bir "sosyoloji"; ikinci olarak, iletişim biçimlerinin şehir ve köy hayatlarını da içeren ve çeşitli sosyal ortamlarda değişen süreçleri mercek altına alan bir "sosyoloji" Tarde'ye göre iletişim sosyolojinin dayanak noktaları olarak belirlenmiştir.

Gabriel Tarde, iletişim üzerine araştırmalarıyla tanınan öncü sosyologlardan biri olarak kabul edilmektedir (Hughes, 1961: 557). Tarde, yazdığı eserlerin çoğunda "iletişim" olgusunu yüzeysel olarak irdelenmiştir. Bu çalışmanın da ana omurgasını oluşturan "sosyal taklit teorisi" Tarde'nin çağdaş çalışmalarına kıyasla "iletişim" kavramına detaylı olarak yer vermemektedir.

Ünlü Sosyolog, sosyal olgular açısından en önemli hususun iletişim olduğuna dikkat çekmektedir. İletişimin temelinde taklitçilik olduğunu vurgulamaktadır. "Taklitçi olmak", bir bireyin eylemlerinin diğer zihinlerde yarattığı iletişime (etkileşime) dayanması anlamına gelmektedir (Çebi, 2012: 10). Gabriel Tarde'ye göre taklit, sosyal iletişimi tam manasıyla çevrelemektedir. İletişimi, kültür öğelerinin ve unsurlarının yayılması şeklinde ifade etmekte, sosyal taklit perspektifinden iletişimin oynadığı hayati rolü eserlerinde ortaya koymaktadır. Nouvelle Cuisine (Yeni mutfak)'in yayılmasında Tarde'nin de öne sürdüğü üzere zihinlerin birbirine benzemesi ve bireylerin aralarındaki iletişimin iyi bir düzeyde olmasının önemli payı bulunmaktadır. Tarde, iletişimin toplum hayatında belirleyici, dönüştürücü ve etki edici gibi çeşitli fonksiyonlara sahip olduğunu savunmaktadır. Yeni mutfak akımının filizlenme sürecinde Gault ve Millau gibi etkin bireylerin "dili" iletişimin güçlü bir silahı olarak kullanmaları süreç için dikkate değerdir.

Luhmann'ın çalışmaları esas alındığında taklidin tıpkı iletişim gibi kar topu etkisiyle geçmişten günümüze büyüdüğü, ya da şekil değiştirdiği ifade edilebilir. Her taklit bir önceki geleneği yansıtmakta ve taklit, iletişim yoluyla var olmaktadır. Yeni mutfak akımının bütün aşamalarında görüldüğü üzere "iletişim", taklitlerin toplumda büyümesinin en majör vasıtasıdır.

Bu çalışmada, inovasyonun ya da yeniliğin (Yeni mutfak) sosyal taklit teorisi bağlamında ortaya çıkış süreci irdelenmiştir. İnovasyon süreçleriyle iletişimin rolü ilişkilendirilmiş olup, yeniliklerin yayılması düşüncesinin yalnızca iletişim ve sosyoloji gibi disiplinlerde incelenmeye değer pozisyonda kalmamasının gerektiği tespit edilmiştir. Tarde'nin sosyal taklit teorisinin gerçekleşmesinde iletişim biliminin rolü yadsınamaz. Bahse konu inovasyon ve dönüşüm sürecinde iletişimin fonksiyonu büyük önem arz etmektedir. Fütüristik düşünce kalıplarıyla düşünüldüğünde, gerek gastronomi gerek diğer alanlarda gerçekleşmesi planlanan bütün inovasyon ya da yeniliklerde iletişimden yardım alınması elzemdir. İletişim biliminin salt bir şekilde günlük anlam değiş-tokuşlarına indirgenmeyip, aynı zamanda yapılanma süreçlerinde (sosyo-teknik rejimler ve kurumlar da dahil olmak üzere sosyal yapıların üretimi ve yeniden yaratılması) de hatırı sayılır derecede öneme sahip olduğu bilinmelidir.

"Yeni mutfak" tarzı, yiyecek-içecek işletmeleri ve haneler ekseninde düşünüldüğünde geleneklerden kopuşun ve değişimin açıkça görüldüğü bir fenomen olarak incelenebilmektedir. Söz konusu devrim dünya gastronomi kültüründe önemli etkiler meydana getirmiş ve çeşitli mutfak akımlarının doğuşuna sebep olmuştur. Bir yemek kültür devrimi olarak nitelendirilebilecek bu girişim, ülkelerin geleneksel medyalarının da itme kuvve-

tiyle global bağlamda benimsenen bir harekete dönüşmüştür. Ortaya çıktığı dönemden itibaren basılı medyada Yeni mutfak akımına ilişkin yemek yazarlarının kaleme aldığı yazınlar sürecin başarıya ulaşması için önemli dönüm noktalarından birini oluşturmaktadır. Ayrıca bu akımın toplumda yarattığı etki sinema gibi çeşitli sanat dalında işlenen Yeni mutfak temasıyla da tespit edilebilmektedir. Basitliğin ve doğallığın savunucusu konumundaki Yeni mutfak akımının günümüze yansımalarını ve çeşitli hareketin yaratımına katkıda bulunduğunu ise son derece gelişmiş durumdaki yeni medya araçları vasıtasıyla gözlemek mümkündür.

KAYNAKÇA

- Alliez, E. (1999) "Tarde et le probleme de la constitution", in G. Tarde (1999a), 9: 32.
- Arenos, P. (2011). La cocina de los valientes. Barcelona: Ediciones B, Grupo Zeta.
- Barr, A. and Levy, P. (1984). The Official Foodie Handbook. London: Ebury Press.
- Barry, A., & Thrift, N. (2007). Gabriel Tarde: imitation, invention and economy. *Economy and society*, 36(4): 509-525.
- Barthes, R. (1973). *Mythologies*. London: Paladin.
- Beauge, Benedict. 1999. *Aventures de la cuisine française, cinquante ans d'histoire du gout*. Paris: Nil Editions
- Borch, C. (2005). "Urban Imitations: Tarde's Sociology Revisited", *Theory, Culture & Society*, 22 (3): 81-100.
- Çebi, M. S. (2012). Yeniliklerin yayılmasında sosyal taklidin ve kanaat önderlerinin işlevsel önemi: Gabriel Tarde'in sosyal taklit teorisi açısından bir inceleme. *İletişim Kuram ve Araştırma Dergisi*, 2012(34), 1-18.
- Dahl, D. (2013). Social influence and consumer behavior. *Journal of Consumer Research*, 40(2), 3-5
- Davis, M. M. Jr. (1906). *Gabriel Tarde: An Essay in Sociological Theory*, Dissertation, New York: Columbia University.,
- Del Moral, R. G. (2020). Gastronomic paradigms in contemporary Western cuisine: from French haute cuisine to mass media gastronomy. *Frontiers in nutrition*, 6, 192.
- Ewoldsen, D. R. (2017). Normal science and paradigm shift. *The international encyclopedia of communication research methods*, 1-17.
- Fischler, C. (1993). A nutritional cacophony or the crisis of food selection in affluent societies. *For a better nutrition in the 21st century.*, 57-65.
- Fusté Forné, F. (2017). *Food Journalism: Building the discourse on the popularization of gastronomy in the twenty-first century* (Doctoral dissertation, Universitat Ramon Llull).
- Gillespie, C. H. (1994). *Gastrosophy and nouvelle cuisine: entrepreneurial fashion and fiction*. *British Food Journal*.
- Hidalgo-Mari, T., Segarra-Saavedra, J. (2014). Televisión y gastronomía. Análisis histórico de la programación televisiva desde una perspectiva publicitaria. *Pensar la Publicidad. Revista Internacional de Investigaciones Publicitarias*, 7 (2): 317-341.
- Hwang, H., & Powell, W. W. (2005). Institutions and entrepreneurship. In *Handbook of entrepreneurship research* (pp. 195-232). Springer, Boston, MA.
- Kinnunen, J. (1996). Gabriel Tarde as a founding father of innovation diffusion research. *Acta sociologica*, 39(4): 431-442.
- Latour, B., Lépinay, V. A. (2008). L'économie, science des intérêts passionnés. *G. Tarde, Psychologie Économique*, 2-10.
- Le Play, F. (2005/2006) "Anthologie et correspondance" (ed. S. Baciocchi et J. David), *Les*

E´tudes Sociales 142-144: 5.

Levy, P. (1986). *Out to Lunch*. London: Chatto and Windus.

Lujan, N. (1988). *Historia de la gastronomía*. Esplugues de Llobregat: Plaza y Janés Editores.

Marsden, P. 2000. Forefathers of Memetics : Gabriel Tarde and the Laws of Imitation, *Journal of Mimetics-Evolutionary Models of Information Transmission*, 4(1), <http://jome-mit.cfpm.org/2000/vol14/marsden>

McAdam, Doug. 1995. "Initiator" and "Spin-off" Movements: Diffusion Processes in Protest Cycles." 217-39 in *Repertoires and Cycles of Collective Action*, edited by Mark Traugott. Durham, N.C.: Duke University Press.

Mcgee, H. (2004). *On food and cooking the science and the lore of the kitchen*. New York: Scribner.

Mennell, S. (1985). *All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*. Oxford: Blackwell.

Mennell, S. (1993). *All Manners of Food: Eating and Taste in England and France From the Middle Ages to the Present*. Urbana-Champaign: University of Illinois Press.

Murcott, A. (1982). On the social significance of the 'cooked dinner' in South Wales. *Social Science Information* 21, 677-696.

Novero, C. (2004). Nouvelle cuisine meets the German cinema: Bella Martha's recipe for contemporary film. *Food & Foodways*, 12(1): 27-52.

Opazo, Pilar, M. (2012). *Appetite for innovation: the organization of creativity at "el Bulli"*. Doctoral Dissertation, Columbia University.

Poulain, J. P. (1997). *Mutations et modes alimentaires*. Le mangeur et.

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.

Riley, M. (1984). Hotels and group identity. *Tourism Management* 5 (2), 102-109.

Rogers, E.M. 1995. *Diffusion of innovation*, 4th edition, New York : The Free Press.

Simonton DK. 2010. Creative thought as blind-variation and selective-retention: combinatorial models of exceptional creativity. *Phys. Life Rev.* 7:156-79.

Svejenova, S., Mazza, C., & Planellas, M. (2007). Cooking up change in haute cuisine: Ferran Adrià as an institutional entrepreneur. *Journal of Organizational Behavior: The International Journal of Industrial, Occupational and Organizational Psychology and Behavior*, 28(5), 539-561.

Tarde, G. (1902a) *Psychologie Économique* (two vols), Paris: F. Alcan.

Tarde, G. (1999b) *Les Lois Sociales*, Paris: Les Empêcheurs de Penser en Rond.

Tarde, G. (1883) "L'archéologie et la statistique", *Revue philosophique* XVI: 363-84.

Tarde, G. (1898a) "Les deux éléments de la sociologie", *Annales de l'Institut international-*

- al de sociologie, VIII, in *E'tudes de Psychologie Sociale*, Paris: V. Giard & E. Briere.
- Tarde, G. (1903). *The Laws of Imitations*, (Translated Elsie Clews Parsons), New York: Henry Holt and Company.
- Tarde, G. (1999a) *Monadologie et Sociologie*, Paris: Les Empecheurs de Penser en Rond.
- Tarde, G. (2001a) *Les Lois de L'imitation*, Paris: Les Empecheurs de Penser en Rond.
- Tarde, G. 1890. *Les lois de l'imitation* (Paris: Félix Alcan; Paris: Editions Kimé, Paris, 1993).
- Taymans, A. (1950) 'Tarde and Schumpeter: a similar vision', *Quarterly Journal of Economics* 64: 611-22
- This, H. (2006). *Food for tomorrow*. *EMBO reports*, 7: 1062-1066.
- Thomassen, B. (2012). *Émile Durkheim between Gabriel Tarde and Arnold van Gennep: founding moments of sociology and anthropology*. *Social Anthropology/Anthropologie sociale*, 20(3): 231-249.
- Tonkonoff, S. (2013). *A new social physic: The sociology of Gabriel Tarde and its legacy*. *Current Sociology*, 61(3): 267-282.
- Topçuoğlu, H. (1961). "XIX. Yüzyıl Sosyologlarında Hukuk Anlayışı", *Ankara Üniversitesi Hukuk Fakültesi Yayınları*, No: 151, Ankara.
- Trubek, Amy B. *Haute Cuisine: How the French Invented the Culinary Profession*. Philadelphia: University of Pennsylvania Press, 2000.
- Wärneryd, K. E. (2008). *The psychological underpinnings of economics: Economic psychology according to Gabriel Tarde*. *The Journal of Socio-Economics*, 37(5): 1685-1702.
- Wilson, M. S. (1954). *Pioneers in Criminology I--Gabriel Tarde (1843-1904)*. *J. Crim. L. Criminology & Police Sci.*, 45, 3.
- Wood, R. C. (2012). *The shock of the new: a sociology of nouvelle cuisine*. In *Culinary taste* (92-107). Routledge.