



Pastacılıkta Kullanılan Tabakların Tarihsel Gelişimi ve Günümüzde Kullanılan Sunumlar ve Tabaklar Üzerine Bir İnceleme (Historical Development of Plates Used in Pastry and a Review of Presentations and Plates Used Today)

Menekşe CÖMERT^a , *Elanur ŞAHİN^b 

^a Ankara Hacı Bayram Veli University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Ankara/Turkey

^b İskenderun Technical University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Hatay/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi:03.10.2021

Kabul Tarihi:20.12.2021

Anahtar Kelimeler

Tabak

Pasta sunumları

Dominique ansel

Cedric grolet

Jessica préalpató

Öz

Tabak, medeniyetin doğuşuyla ortaya çıkan, yemeklerin konulması için kullanılan, zaman içerisinde sanatsal boyut kazanan mutfak aracıdır. Tabaklardaki sunumların günümüze kadar çeşitli değişimler gösterdiği görülmektedir. Çalışmada pastacılıkta kullanılan tabaklar ve sunumlardaki değişim incelenmiştir. Araştırmada nitel araştırma yöntemi tercih edilmiştir. Veriler doküman inceleme ve internet kaynaklı veriler kullanılarak toplanmıştır. Araştırmanın evrenini "The World's 50 Best Restaurants" tarafından "Dünyanın En İyi Pasta Şefi" olarak seçilen kişilerin instagram sayfalarında yer alan pasta sunumu fotoğrafları oluşturmaktadır. Örneklem grubunu "The World's 50 Best Restaurants" tarafından "Dünyanın En İyi Pasta Şefi" olarak seçilen Dominique Ansel, Cedric Grolet ve Jessica Préalpató'nun instagram sayfalarında 1 Mart 2020 ile 1 Mart 2021 tarihleri arasında paylaştıkları pasta sunum fotoğrafları oluşturmaktadır. Elde edilen veriler, içerik analizi tekniği kullanılarak analiz edilmiştir. Şeflerin instagram sayfalarında paylaştıkları pasta sunumlarının çoğunlukla tek porsiyon şeklinde, tezgah veya tabakta gerçekleştirildiği görülmektedir. Kullanılan tabaklar genellikle yuvarlak, beyaz ve standart boyutlardadır. Sunumlarda, doğallığın ve minimalist yapının ön planda olduğu tespit edilmiştir.

Keywords

Plate

Pastry presentations

Dominique ansel

Cedric grolet

Jessica préalpató

Abstract

Plate is a kitchen tool that emerged with the birth of civilization, used to put food, and gained an artistic dimension over time. It is seen that the presentations on the plates show various changes until today. In the study, the plates used in pastry and the change in presentations were examined. Qualitative research method was preferred in the study. Data were collected using document review and internet sourced data. The universe of the research consists of the pastry presentation photos on the instagram pages of the people selected as the "World's Best Pastry Chef" by "The World's 50 Best Restaurants". The sample group consists of the pastry presentation photos shared by Dominique Ansel, Cedric Grolet and Jessica Préalpató, who were selected as the "World's Best Pastry Chef" by "The World's 50 Best Restaurants", on their Instagram pages between March 1, 2020 and March 1, 2021. The obtained data were analyzed using the content analysis technique. It is seen that the pastry presentations shared by the chefs on their Instagram pages are mostly made in a single portion, on the counter or on a plate. The plates used are usually round, white and standard sizes. It has been determined that naturalness and minimalist structure are at the forefront in the presentations.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar

E-posta: elanur.sahin@iste.edu.tr (E. Şahin)

DOI:10.21325/jotags.2021.925

GİRİŞ

Günümüzde yemek yeme eylemi, sadece insanların fizyolojik bir ihtiyacını gidermekle kalmayıp aynı zamanda farklı konular ile birlikte ele alınmaktadır. Yemek yeme, sosyal bir varlık olan insanın varoluşundan itibaren fiziki bir ihtiyacı olmasının yanında toplumsal ve kültürel bir kavram olarak tüketmeyi ve etkileşimi ifade etmektedir. Yemek ile birlikte insanlar arasında yaşanan etkileşimler, tarihsel gelişimler, yaşamdaki çeşitli değişimler, yemeğin gündelik bir olay olmaktan çıkıp sanatsal bir ürün olarak değerlendirilmesine neden olmuştur. Söz konusu bu değişimler ise insanlığın ve medeniyetin doğuşundan günümüze kadar geçen sürede farklı evrelerden etkilenerek meydana gelmiştir (Deroy vd., 2014, s. 1).

Coğrafi keşifler, göçler, savaşlar, kültürlerarası çeşitli etkileşimler, Rönesans, Sanayi Devrimi ve teknolojinin gelişmesi gibi pek çok unsur, yemek yeme eyleminde olduğu kadar bu amaçla kullanılan araç gereçler ile sunumlarda da değişimi ortaya çıkarmıştır. Bu değişimi, tabaklar ve sunumlar şeklinde iki farklı boyutta incelemek gerekmektedir. Tarihsel süreçte tabaklar, sunumlarda yaşanan değişimlerin çok öncesinde çeşitli evrelerden geçmiştir. Tabaklar en genel ifadeyle yemeğin konulduğu kap şeklinde tanımlanmaktadır (TDK, 2021). Tarihsel süreçte yemeklerin konulduğu bu kaplar için bitki yapraklarından ağaç gövdelerine, taş oymalarından seramik ve porselene kadar farklı malzemeler kullanılmıştır. Ayrıca bu tabaklar yemek yemeye yarayan işlevsel bir araç olarak ifade edilmektedir. Günümüzde tabak üretiminde en çok kullanılan malzeme olan porselenin ise M.S. 700'lü yıllarda Çin'in Tang Hanedanlığı zamanında üretildiği ve en kaliteli seramik olduğu bilinmektedir (Yılmaz, 2017, s. 2).

Porselen tabaklar yüzyıllar boyunca Çin'in ve Uzak Doğu'nun hakimiyeti altında olan, Batı'nın sırrını çözmeye çalıştığı, esrarengiz ve hayranlık uyandıran ürünler olarak tanımlanmaktadır. Bu tabakların Avrupa'ya ilk taşındığı tarih 13. yüzyıla denk gelmektedir (Ağatekin, 2018, s.919-920). Porselen tabaklar Avrupa'ya geldiği tarihten, 1710 yılında Meissen porselen fabrikası açılışına kadar olan süreçte, Doğu'ya ait gizemli güzelliğini korumaktadır. Bu tarihten itibaren krallar ve soylular kaliteli porselen üretimi konusunda rekabete girmiştir. Böylece Avrupa'da porselen tabak üretimi başlamış ve gelişmiştir. Porselen gelişiminde XIV. Louis'in önemli bir katkısının olduğu düşünülmektedir. XIV. Louis gastronomi ve mutfak sanatlarına düşkün bir kral olarak bilinmektedir. Tahtta olduğu uzun yıllar boyunca Fransa'da porselen tabak üretiminin yanında sofrada ve yemek sunumları konusunda da önemli değişimler yaşanmasında etkili olmuştur. Böylece onunla birlikte yemek sunumlarında kullanılan tabaklar sanatsal bir boyut kazanmıştır. Ayrıca benzer durum pasta sunumlarında da görülmeye başlamıştır (Deroy vd., 2014, s. 3-4; Yılmaz, 2019, s. 216).

XIV. Louis ile birlikte sunumlarda yaşanan değişim Marie Antonin Careme ile farklı bir boyuta taşınmıştır. Careme özellikle pastacılık ürünlerinde kullandığı büyük miktarda ürünlerin sanatsal sunumları ile dikkat çekmektedir. Sunumlarda ortaya çıkan estetik kaygı Careme ardından Escoffier ile devam etmiştir. Ardından Nouvelle mutfak akımı ile birlikte oldukça sade ve miktar olarak giderek azalan sunumlar tercih edilmeye başlanmıştır. Böylece bireysel tabak sunumlarına doğru bir yönelim başlamıştır. Ayrıca bu sadeleşmeyle birlikte sunumlarda miktarlar azalmıştır. Tabak sunumları ayrıca moleküler mutfaktan da etkilenmiş ve bu mutfak ile birlikte kullanılmaya başlayan yeni üretim teknikleri de tabak sunumlarına yansımıştır (Deroy vd., 2014, s. 4; Velasco vs., 2016, s. 10).

Yemeklerde ve pastacılık ürünlerinde kullanılan tabaklar ve tercih edilen sunumların tarihsel süreçte sürekli bir değişim içerisinde olduğu görülmektedir. Bu sebeple yapılan bu çalışmada öncelikli olarak pastacılıkta kullanılan

tabaklar ve sunumların tarihsel gelişimi incelenmiştir. Ardından günümüzde tercih edilen tabaklar ve sunumların “Dünyanın En İyi Pasta Şefleri” tarafından nasıl yapıldığı değerlendirilerek günümüzdeki durumunun ortaya konulması hedeflenmektedir.

Kavramsal Çerçeve

Araştırmanın bu bölümünde konu ile ilgili öncelikli olarak tabakların tarihsel gelişiminden bahsedilmektedir. Ardından tabak sunumlarına ve bu sunumlarda tarihsel süreçte yaşanan değişimlere değinilmektedir.

Tabakların Tarihsel Gelişimi

İşlevsel bir araç olarak insanların hayatına giren tabak, tarihsel süreç boyunca değişim geçiren bir eşya olarak dikkat çekmektedir. Tarih öncesi dönemlerde yemek yeme amacıyla bir kaba ihtiyaç duyulması doğrultusunda ortaya çıkan, tarih boyunca çeşitli malzemelerle ve tekniklerle üretilerek önemli ticari bir ürün haline dönüşen tabak, “yiyecek koymaya yarayan derince ve yayvan kap” şeklinde tanımlanmaktadır (TDK, 2021). Başka bir ifade ile hazırlanan yemeklerin masaya servisinde kullanılan mutfak eşyası olarak ifade edilmektedir (Tınmaz & Yılmaz, 2019, s. 98).

Tabaklar, sofrada adabının en önemli bileşenlerinden biri olmakla birlikte, bu özelliği sayesinde büyük gelişimler gösteren de bir üründür. Bu gelişim süreci için çeşitli bitkilerin, meyve kabuklarının kullanımı ile taş ve ahşap gibi malzemelerden üretilen kapların kullanımı sayılabilir. Bu gelişimin yanında tabak üretiminde en önemli nokta ise seramik ailesinin ortaya çıkışı ile gerçekleşmiştir. Seramik, en yalın hali ile yüksek sıcaklıkta pişirilen toprak ürünü olarak ifade edilmektedir. Earthenware, stoneware ve porselen olarak üç farklı sınıfa ayrılan seramikler, tabak üretiminde kullanılan en yaygın ürünleri ifade etmektedir. Kalitesini açıklamak için earthenware, stoneware ve porselen şeklinde bir sıralama kullanılmaktadır. En kaliteli seramik ürünün ise Çin’in Tang Hanedanlığı (M.S. 618-907) zamanında icat edildiği belirtilmektedir (Bülbül, Sezgin & Kara, 2016, s. 2373; Yılmaz, 2017, s. 2).

Seramik yüksek sıcaklıkta pişirilen bir toprak ürünüdür. Gözenek yoğunluğu açısından bir kalite sıralaması yapılmaktadır. Earthenware bu sınıflandırmada kalite olarak en alt seviyede olan malzemeyi ifade etmektedir. 800-1100°C aralığında bir sıcaklıkta pişirilen earthenware, tam pişmeye maruz kalmadığı için yumuşak ve gözenekli bir yapıya sahiptir. Sınıflandırmada earthenwareden bir üst kademede yer alan, 1200-1300 °C sıcaklıklarda pişirilen ve İngilizce taş anlamına gelen “stone” kelimesi ile birleşik şekilde oluşturulmuş olan stoneware gelmektedir. Gözenek yapısı earthenware’a göre daha sıkı fakat porselen ile kıyaslandığında oldukça düşük yapıdadır. Earthenware’a göre daha sert, genellikle gri renkte taşa benzeyen bir görüntüsü vardır. Porselen ise yaklaşık 1450 °C sıcaklıkta pişirilen oldukça sert ve beyaz görünümlü bir malzemeyi ifade etmektedir. Teknik olarak stoneware’in gelişmiş bir formundan oluşmaktadır (Yılmaz, 2019, s. 205).

Tang Hanedanlığı (M.S. 618-907) zamanında keşfedilen porselen Ming Hanedanlığı (M.S. 1368-1644) döneminde ise oldukça ilerlemiş bir seviyeye ulaşmıştır. Bu dönemde Doğu Çin’de “Jingdezhen” isimli küçük kasaba ise “Porselenin Başkenti” olarak ifade edilmeye başlanmıştır. Porselen üretiminin Çin’de ortaya çıkmasının ve gelişmesinin çeşitli sebepleri bulunmaktadır. İlk olarak Çinli ustaların Batılı ustalar ile kıyaslandığında farklı teknolojiler kullanarak yeni malzemeler keşfetme konusunda daha hırslı olmalarının etkisi olduğu düşünülmektedir. Diğer önemli etkinin ise Çin porselen endüstrisinin sahip olduğu jeolojik avantajlardan kaynaklanmaktadır. Bu jeolojik avantajlar; Gao Ling dağına atfen kaolin olarak isimlendirilen özgün kil türü ve Çin taşı olarak ifade edilen

petunosenin varlığı olarak sıralanabilir. Bu malzemeler porselenin iki temel unsurunu oluşturmaktadır. Pişirme işlemi gerçekleştiğinde eriyen petunse ısıya dirençli kaoline tutunmakta ve kaynaşmaktadır. Sonuç olarak beyaz, sert, saydam porselen üretilmiş olmaktadır (Yılmaz, 2017, s. 3).

Yüzyıllar boyunca Çin'in hakimiyeti altında olan porselen tabak üretimi, deniz ticaretinin gelişmesi ile birlikte başta Marco Polo olmak üzere Portekizli denizciler gibi pek çok tüccarın aracılığıyla Avrupa'ya taşınmıştır. Porselenin Avrupa'ya taşınması, Orta Doğu üzerinden gerçekleşmiştir. Porselenin Batılı yazılı kaynaklarda ilk ortaya çıkışı ise Marco Polo'nun seyahatnamesi ile olmuştur. İpek Yolu üzerinden giderek 1271 yılında Çin'e ulaşan ve 27 yıl sonra Avrupa'ya dönen Marco Polo'nun yazılarında porselen için Uzak Doğu'nun ışıltılı ve en kaliteli seramiği olduğunu ifade etmek için "porcellana" kelimesi kullanılmıştır. Ayrıca İpek ve Baharat yollarında porselen tabaklar önemli birer ticari ürünü olarak yüzyıllarca rağbet görmüştür (Yılmaz, 2017, s. 3; Ağatekin, 2018, s. 919-920).

13. yüzyılda Avrupa'ya gelen porselenin yeniden icadı olarak düşünülen gelişim, 18. yüzyılda Aydınlanma düşüncesi ile gerçekleşmiştir. Bu gelişimin temelleri ise kimyanın simyadan ayrı modern bir bilim olarak ortaya çıkmasına dayanmaktadır. Gerçek ve bugün bilinen anlamda porselen üretimi ise yine bu dönemde 1709 tarihinde Saksonya Prensi ve Polonya kralı Augustus'un himayesi ve kontrolünde üretilmiştir. Ardından 1710 tarihinde Meissen'de Avrupa'nın ilk porselen fabrikası üretime başlamıştır. Augustus dışında diğer hükümdarlar arasında da porselen ilgi çekici bir malzeme olarak dikkat çekmektedir. 1718'de Viyana'da, 1720'de Venedik'te, 1735 yılında Doccia'da, 1756 yılında Fransa'da Sèvres ve 1775'te Kopenhag'ta porselen fabrikaları açılmıştır. Açılan bu fabrikalar önce sadece saraylara ve aristokratik siparişlere dönük üretim gerçekleştirmiştir. Her kesimden porselene olan talebi karşılamak adına ithal porselenler de pazarda önemli yer edinmiştir. Uzak Doğu porselen ticareti liderliğini Kraliçe I. Elizabeth ile kurulan ve İngiliz Doğu Hindistan Şirketi ile birlikte İngiltere'ye bırakmıştır. Ayrıca bu yıllarda Çin'in porselen üretim merkezi haline gelen Jingdezhen'de Batı'ya ait olan silindirik bira bardakları, tabaklar, sosluklar, çorba potları gibi malzemeler Batı'ya ait desenlerle üretilmiştir. Mavi-beyaz olarak üretilen ürünlerin etkisiyle Doğu, bir süre sonra ihracat konusunda tekrar gelişim gösteren bir konuma gelmiştir (Yılmaz, 2017, s. 4; Ağatekin, 2018, s. 920; Güngör, 2020, s. 770).

Türkiye'de kullanılan tabakların tarihsel gelişimine bakıldığında ise, sürenin uzunluğu ve pek çok değişkenin etkisinden bahsetmek gerekmektedir. Türkler önceleri göçebe bir yaşam tarzı benimsemiş ve o dönemlerde Orta Asya'da yaşamışlardır. Ardından Anadolu'da yerleşik hayata geçen Türkler, Selçuklu ve Beylikler döneminde bu hayat tarzını benimsemiş farklı kültürlerle de etkileşim içerisinde olmuştur. Orta Asya'dan getirilen mutfak kültürlerini Anadolu'nun bereketli coğrafi koşulları ile çeşitlendirmişlerdir. Türkler Osmanlı imparatorluğu sürecinde çok farklı coğrafyalara hakim olmuş ve pek çok kültürle etkileşim içinde olmuştur. Cumhuriyetle birlikte günümüze kadar geçen sürede ise; Türk Mutfağı uzun ve köklü bir tarihsel geçmişe sahip güçlü bir mutfak olarak görülmektedir. Bu kapsamda kullanılan tabaklar açısından da değişimler yaşanmıştır. Uzun tarihsel süreçte Türkler de diğer pek çok toplum gibi yüzyıllar boyunca yemekleri elleri ile ortada bulunan tek tabaktan alarak yeme eylemini gerçekleştirmiştir. Türk kültürünün önemli bir boyutunu oluşturan siniden yemek yeme geleneği ise günümüzde hala kullanılmaya devam etmektedir. Bireysel tabakların, çatal, kaşık ve bıçak takımlarının kullanımı ise Osmanlı'nın son dönemlerine, 19. yüzyıla denk gelmektedir (Bülbül vd., 2016, s. 2375). Türkiye'deki porselen üretiminin ise 1891 yılı ile başladığı bilinmektedir. Yıldız Çini Fabrika-i Hümayûnu'nun kurulması ile birlikte ilk gerçek porselen üretimi

başlamıştır. Başlangıçta bu üretim Avrupa ile benzer şekilde sadece saray için sınırlı sayıda üretilmiştir. Halk tarafından kullanılmaya başlaması ise erken Cumhuriyet dönemlerinde gerçekleşmiştir (Yılmaz, 2017, s. 11).

19. yüzyıl ile birlikte yaşanan bu pek çok değişim ve gelişmeyle birlikte tüm dünyada sofrada da farklılıklar ortaya çıkmıştır. Önceleri sinide ve yerde yenilen yemek düzeni yerini masa ve sandalyeler kullanılarak yemek yeme düzenine ve kişiye özel tabaklar ve çatal kaşık bıçakların yer aldığı sofralara bırakmıştır. Sofra adabında yaşanan bu değişimlerle birlikte kullanılan ekipmanların görsel özellikleri ve kaliteleri de en az yemek kültüründeki gelişmeler kadar önem arz etmeye başlamıştır (Sevim, 2017, s. 197-198). 21. yüzyılda tabakların sadece yemeklerin konulduğu bir kap olmadığı aynı zamanda görselliğin ön planda olduğu görülmektedir (Kefeli vd., 2019, s. 198). Bu sebeple tabaklar farklı şekillerde çok çeşitli renk ve desenlerde tasarlanmıştır. Ayrıca kişilerin ve toplumların izlerini taşıyan araçlar haline de gelmiştir (Riegler, 2013, s. 14).

Tabak Sunumları ve Tarihsel Gelişimi

Günlük yemek yeme eylemlerinde yiyecekler hiçbir zaman tek başına servis edilmemektedir. Bu yiyecekler her zaman bir kap içerisinde yer almaktadır. Bu kaplar; bir tabak, tek kullanımlık bir kağıt, plastik veya ambalaj olabilmektedir. Günümüzde tabaklar sadece görsel olarak önemli birer malzeme haline gelmemekte aynı zamanda yemeklerin sunumları için de estetik ve sanatsal değerler katarak dikkat çekmektedir. Bir yemeğin lezzeti kadar görüntüsü, görsel olarak sunduğu özellikler de bir restorandan veya şeften istenen ve beklenen durumlar haline gelmektedir. Son yüzyılda tabak sunumlarında mutfak akımlarının, gastronominin gelişiminin ve gastronomiye verilen değerdeki artışın, teknolojinin gelişiminin, yeme ve içme alışkanlıklarında yaşanan değişimlerin, seyahat imkanının ve küreselleşmenin etkileri bulunmaktadır (Deroy vd., 2014, s. 1).

Tabakların yemeklerin sunumunda önemli birer tamamlayıcı olmaları tarihsel süreçte Japon Kaiseki sanatında da görülmektedir. Sanatsal bir bakış açısıyla yemek sunumlarının ortaya çıkmasının ilk örnekleri bu sanatın yansımalarıyla olmaktadır. Kaiseki eski, geleneksel bir tören olarak ifade edilmektedir. Ayrıca bu sanat tabak süsleme ile yemeğin sanatsal boyutunun ortaya çıkmasında önemli katkılarda bulunmaktadır. Geleneğe göre yemeklere uygun ve özenle seçilmiş tabaklar kullanılmaktadır. Tabak ile yemeklerin ve sunumun bir bütün oluşturmasına özen gösterilmektedir. Kaiseki geleneğinden yola çıkarak Japon ve daha genel anlamda Doğu'nun Batı gastronomisi üzerindeki etkisini tabaklar ve sunumlar açısından da ortaya koymak mümkündür. Söz konusu etkinin henüz izlerinin olmadığı Orta Çağ dönemlerinde Batı'da yemekler, eski ekmeklerin ortasının açılması ve içerisine aktarılması ile servis ediliyordu. Asiller ve kralların sofralarında ise özellikle ziyafetlerde, büyük boyutta yemek kapları içerisinde farklı yemeklerin büyük miktarlarda servis edildiği bilinmektedir. Fransız Mutfağı özelinde bakıldığında sunumlarda zenginliğin gösterilmesi adına altın ve safranı simgelemesi amacıyla sarı armalar üzerinde yer alan yüksek rütbelerin rengi olduğu için ise yeşil renklerin kullanıldığı görülmektedir. Buna ek olarak altından yapraklar krala sunulan ve genellikle etlerin sunumunda kullanılan ürünler arasında yer almaktadır (Deroy vd., 2014, s. 3).

Fransız mutfağının günümüzde en iyi mutfaklar arasında yer almasında yaşadığı tarihsel sürecin etkisi bulunmaktadır. Ayrıca bu süreçte dünya gastronomisini etkileyen mutfak akımlarının ortaya çıktığı yer olmasının da önemli etkileri olmaktadır. 17. ve 18. yüzyılda temelleri atılmaya başlayan "haute cuisine" ve bu akımda önemli etkileri olan "Güneş Kral" olarak bilinen XIV. Louis hem mutfakta hem de sofrada değişimlerin yaşanmasına katkı sağlamıştır. XIV. Louis'nin etkilerinin, Fransız mutfağının hem lezzetli hem de estetik çekiciliğinin oluşmasının başlangıç noktası olduğu görülmektedir. İlerleyen yüzyılda diğer etkili kişi olarak Fransız şef Marie-

Antoine Careme görülmektedir. Careme, Napolyon'dan Rus çarı I. Alexander'a kadar pek çok krala hizmet etmiştir. Bu nedenle "Kralların Aşçısı" ve "Aşçıların Kralı" olarak anılmıştır. Ayrıca mimariye hayran ve ilk ünlü pastacılarından biri olarak da bilinmektedir. Mimariye olan ilgisi ve mutfak sevgisi Careme'in yemeklerini de mimari birer sanat eseri şeklinde sunmasına neden olmuştur. Onunla birlikte sunumlar, dikey olarak yüksek, miktar olarak fazla ve görsel olarak birer heykeli andıran sanatsal bir değer kazanmıştır. Careme'in sunumlarının günümüzde etkisi olan iki önemli çıktısı bulunmaktadır. Bunlardan ilki sunumlara belirli kurallar dışında fikir ve üretim özgürlüğünü getirmiş olmasıdır. Bu yaklaşıma göre tıpkı Kaiseki geleneğinde de olduğu gibi bireyler kendi zevk ve istekleri doğrultusunda sunumlar ortaya koyabilmektedir. Careme'in diğer katkısı ise tabak sunumlarının daha sanatsal, özgün ve keyifli olabileceğini ortaya çıkarmasıdır. Bu iki katkı günümüze kadar geçen süreçte yavaş yavaş etkisini göstermiştir (Deroy vd., 2014, s. 3-4; Uçuk & İlhan, 2021, s. 36).

Careme'in ardından George Auguste Escoffier Fransız Mutfağı'nın temellerinin daha sağlam, sistematik ve düzenli bir duruma gelmesini sağlamıştır. Escoffier ile birlikte yemeklerin sunumları daha standart bir duruma gelirken büyük miktarlarda sunumlardan da nispeten vazgeçilmiştir. Söz konusu bu değişimde özellikle Rus servisinin etkisinin bulunduğu düşünülmektedir. Rus servisi ile yemeklerin servis şekilleri, sunum miktarları ve sıraları gibi pek çok konuda değişiklik yaşanmış olup bu değişim yemek sunumları ve kullanılan tabakları da değiştirmiştir. Escoffier'nin etkisi olan belirli standartlara uygun, temel kabul edilen tekniklerle ve malzemelerle üretim yapma ve sunma şekli 20. yüzyılın ortalarına kadar devam etmiştir. Bu tarihte birlikte Fernand Point öncülüğünde ortaya çıkan "Nouvelle Cuisine" akımı, özellikle tabak sunumlarında neredeyse radikal değişimlerin yaşanmasına neden olmuştur. Doğal tatların ve yerel ürünlerin önemli konular haline gelmesi ve tabaklarda kullanılmasının ötesinde sunumlarda da sadelik ön plana çıkmaya başlamıştır. Söz konusu sunumlar ve Yeni mutfak akımı, Paul Bocuse ile onun sade ve zarif yemek sunumlarıyla da önemli gelişimler göstermiştir. Tabak sunumlarının daha sanatsal hale gelmesinde iki kardeşin etkisinden özellikle bahsetmek gerekmektedir. Yeni mutfak akımının temsilcilerinden olan Jean ve Pierre Troisgros kardeşler, Japon mutfağının da etkisinin gözlemlendiği sanatsal tabak sunumları ile bilinmektedir. Ayrıca Japonların tatlara yaklaşımında ilham alarak yemeklerin daha estetik sunulması konusunda da öncülük etmişlerdir (Deroy vd., 2014, s. 4; Aksoy & Üner, 2016, s. 6).

Yeni mutfak akımı ile birlikte minimalist sunumlar kullanılmaya başlamıştır. Moleküler mutfak son 40 yıldır daha minimalist sunumların ön plana çıktığı bir mutfak akımı olarak bilinmektedir. Ferran Adria ve Grant Achatz gibi şeflerin önderliğinde yemek sunumları farklı boyutlar kazanmıştır. Yemek sunumları masanın bir tabak olarak kullanıldığı ve her yemeğin müşteriye takdim edilmesinin sanatsal gösteri haline geldiği bir şekle bürünmüştür. Moleküler mutfak tekniklerinin uygulanması sonucunda yemekler bilinen formlarından farklı formlarda sunulabilmekte ve bu da şeflere yaratıcılık açısından özgürlük vermektedir (Deroy vd., 2014, s. 5; Spence vd., 2014, s. 8).

Tabak sunumları perspektifi açısından ele alındığında da moleküler mutfağın önemli katkıları bulunmaktadır. Sunumlarda etkileri görülen moleküler mutfak konusu aynı zamanda gastronominin bilim ve sanat birlikteliğinin de bir kanıtı olarak ifade edilebilmektedir. Gastronominin 20. ve 21. yüzyılda özellikle önem verilen bir konu haline gelmesiyle birlikte bilim ve sanat ayrımı noktasında da fikir farklılıkları yaşanmaya başlamıştır. Gastronomi pek çok disiplin ile ilgili ve kapsamlı bir çalışma alanı sunmaktadır. Önceleri gastronominin sadece bilim ve sonraları sadece sanat olarak ifade edilmesi, gastronomi için oldukça sınırlı bir tanımlama olmaktadır. Bu noktada moleküler mutfak

ile çeşitli bilimlerin katkıları ile ortaya çıkan moleküler gastronomi, söz konusu yemeklerin sunumunda ise sanatsal bir değer daha bir farkındalık oluşturacak boyutta ortaya çıkmasını sağlamıştır. Dolayısıyla gastronomi hem çeşitli bilim dallarının hem de sanatsal alanların içerisinde yer alabilmektedir. Nitekim bu durum günümüzde yemek stilistiği, yemek fotoğrafçılığı ve tabak sunumları gibi alt çalışma alanlarının ortaya çıkmasını sağlamıştır (Sipahi, Ekincek & Yılmaz, 2017, s. 391; Uçuk, 2017, s. 77-78).

Gastronomi ile sanat arasındaki ilişki gün geçtikçe artmakta ve tabak sunumları üzerinde görülmektedir. Bu durum bir çalışma alanı olarak da giderek önem kazanmaktadır. Ayrıca son 10 yılda yapılan akademik çalışmalarda gastronomi ile sanat ilişkisi sıklıkla incelenen bir konu olduğu görülmektedir. Söz konusu ilişki, özellikle gastronomi bölümlerinde verilen sanat eğitimi ve uygulamaları (Çağlayan, 2019; Bingöl & Özkaya, 2020), tabak sunumları (Çiftçi, 2019) ve tabak tasarım teknikleri (Uçuk, 2017; Eren, 2019) araştırma konularında gerçekleştirilmektedir. Yapılan bu çalışmalarda gastronomi ile sanat ilişkisinin öneminden, gastronomi eğitimi verilen okullarda sanat dersinin yer alması gerekliliğinden ve tabak sunumlarında kullanılan sanatsal tekniklerden bahsedilmektedir.

Tabak sunumları ile ilgili gerçekleştirilen çalışmalar incelendiğinde son yıllarda tabak sunumlarının çeşitli kriterlerinin tüketici tercihleri üzerine etkisinin incelendiği çalışmaların sayılarının giderek arttığı gözlemlenmektedir. Söz konusu çalışmalarda, yemeğin sunum şeklinin yemeği beğenme üzerine etkileri (Zellner vd., 2011; Youssef vd., 2015, s. 1), tabak sunumlarının yiyeceğin lezzetini beğenmeye etkileri (Zellner vd., 2014, s. 31) ve tabakta yer alan yiyecek sayısının tabak sunumlarını tercih etme üzerine etkileri (Wood, Michel & Spence, 2016) incelenmiştir.

Günümüzde yemek sadece bir biyolojik ihtiyaç olmanın çok ötesinde bir sosyalleşme formu ve ifade biçimi olarak yer almaktadır. Tabak sunumlarında tarihsel süreçte yaşanan tüm gelişimler, teknoloji ve küreselleşme ile 21. yüzyılda da değişim göstermeye devam etmektedir. Sosyal medyanın özellikle bu değişimde önemli etkileri bulunmaktadır. Kişilerin restoran tercihlerinde sadece karın doyurmak için lezzeti ön planda tutmadığı görülmektedir. Restoran tercihlerinde gidilecek restoranın konumu, atmosferi, yemekleri, sunumları hatta şefler etkili olmaktadır. Dolayısıyla yiyecek içecek işletmeleri de rekabet ortamında söz konusu kriterleri en iyi şekilde sunma yoluna gitmektedir. Restoranın şefi ve şefin yaratıcılığının ifadesi, bir nevi imzası olarak ifade edilen yemek ve tabak sunumları ise bu noktada en önemli bileşenler olarak görülmektedir (Sevim, 2017, s. 198; Uçuk & Özkanlı, 2017, s. 53; Böyükyılmaz & Yaman, 2018, s. 254-255). Tabak sunumları ve sunumlarda kullanılan tabakların tarihsel gelişimlerini incelemek, güncel durumları hakkında bilgiler sunmak üzerine araştırmalar gerçekleştirilmek önem arz etmektedir. Bu çalışmada tabakların ve tabak sunumlarının tarihsel gelişimini sunmak ve pastacılık alanında gerçekleştirilen sunumları incelemek hedeflenmektedir.

Yöntem

Çalışma kapsamında pastacılık ürünlerinin sunumlarında tabakların tarihsel geçmişinin incelenmesiyle birlikte günümüzdeki durumunun ortaya konulması amaçlanmaktadır. Bu kapsamda çalışmada tabakların ve pasta sunumlarının tarihsel gelişiminin ortaya konulması amacıyla dolaylı nitel veri toplama yöntemlerinden biri olan doküman incelemesi tercih edilmiştir. Doküman incelemesi, araştırmacının seçtiği araştırma konusu hakkında yazılı materyallerin incelenmesini ifade etmektedir (Yıldırım & Şimşek, 2016, s. 189). Nitel araştırmalarda doküman analizi yalnız başına bir veri toplama yöntemi olabilirken bazı çalışmalarda diğer veri toplama yöntemleri ile birlikte de kullanılabilir. Buradan hareketle, bu çalışmada pastacılıkta kullanılan sunumları ve tabakları inceleme

amacına yönelik olarak nitel veri toplama yöntemlerinden biri olan internet kaynaklı veri toplama tekniği de kullanılmıştır. İnternette nitel araştırma yapmak amacıyla e-posta, web siteleri, haber grupları, forumlar ve sosyal medya (instagram, twitter) gibi farklı alanlar tercih edilebilmektedir (Yıldırım & Şimşek, 2016, s. 226). Bu çalışmada internet kaynaklı veriler, bir sosyal medya platformu olan instagramdan yararlanılarak toplanmıştır.

Araştırmanın evrenini “The World's 50 Best Restaurants” tarafından “dünyanın en iyi pasta şefi” olarak seçilen kişilerin instagram sayfalarında yer alan pasta sunumu fotoğrafları oluşturmaktadır. Araştırma evreni, araştırmanın yapıldığı ve sonuçların genellendiği grubu ifade etmektedir. Evrenin tamamına ulaşmanın zor olduğu durumlarda ise evreni temsil eden, evrenden seçilen belirli sayıda elemandan oluşan bir alt grupla çalışmak gerekmektedir. Araştırmanın örneklem grubunu oluşturan bu grup ise çeşitli örnekleme yöntemleri tercih edilerek oluşturulmaktadır (Coşkun vd., 2015, s. 132-133). Bu çalışmada örnekleme yöntemi olarak amaçlı örnekleme yöntemi kullanılmıştır. Amaçlı örneklemede araştırmacı, araştırma problemine cevap bulacağını düşündüğü kişileri seçerek örneklem grubunu oluşturmaktadır (Coşkun vd., 2015, s. 142). Bu araştırmanın örneklem grubunu ise “The World's 50 Best Restaurants” tarafından “dünyanın en iyi pasta şefi” olarak seçilen 2017 yılında Dominique Ansel, 2018 yılında Cedric Grolet ve 2019 yılında ise Jessica Préalpato’nun instagram sayfalarında 1 Mart 2020 ile 1 Mart 2021 tarihleri arasında paylaşılan pasta sunum fotoğrafları oluşturmaktadır. Araştırmada elde edilen veriler, içerik analizi yöntemi kullanılarak analiz edilmiştir. İçerik analizi ile elde edilen verilerin sistematik bir şekilde çözümlenmesi ve yorumlanması mümkün olabilmektedir (Yıldırım & Şimşek, 2016, s. 242).

Bulgular

Araştırmada pastacılıkta kullanılan tabak sunumlarının tarihsel gelişimi doküman incelemesi ile ortaya konulmuş, güncel durumu otaya koymak amacıyla ise 2017 ile 2019 yılları arasında “The World's 50 Best Restaurants” tarafından “dünyanın en iyi pasta şefi” olarak seçilen Cedric Grolet, Dominique Ansel ve Jessica Préalpato’nun instagram sayfalarında 1 Mart 2020 ile 1 Mart 2021 tarihleri arasında paylaşılan pasta sunumları ve tabak sunumlarıyla ilgili fotoğrafları incelenmiştir. Söz konusu şeflere ait instagram sayfaları ile ilgili bilgiler Tablo 1’de sunulmuştur.

Tablo 1: Şeflerin Instagram Sayfaları Hakkındaki Bilgiler

	Dominique Ansel	Cedric Grolet	Jessica Préalpato
Takipçi Sayısı	493bin	1,9 Mn	82.1bin
Paylaşım Sayısı*	286	185	19
Pasta Sunumu Paylaşım Sayısı	128	150	13
Tabakta Pasta Sunumu Paylaşım Sayısı	21	33	12
İlk ve son paylaşım tarihi**	02.03.2020-28.02.2021	01.03.2020-27.02.2021	17.03.2020-05.02.2021
*: Sınırlama getirilen tarihler arasında sayfalarda yapılan paylaşım sayısını ifade etmektedir.			
**: Sınırlama getirilen tarihler arasında sayfalarda paylaşım yapılan tarih aralıklarını ifade etmektedir.			

Araştırma kapsamında, 2017, 2018 ve 2019 yıllarında “dünyanın en iyi pasta şefi” olarak seçilen şeflerin instagram sayfaları incelenmiş ve elde edilen veriler içerik analizi yöntemi kullanılarak analiz edilmiştir. İçerik analizi sonucunda elde edilen kodlar ve kategorilere ilişkin bilgiler ise Tablo 2’de verilmektedir. Buna göre şeflerin instagram sayfalarında paylaştıkları fotoğraflar; sunum miktarı (boyutu), sunum şekli, sunulan ekipman ve sunumda kullanılan tabaklar olmak üzere dört kategoride incelenmiştir.

Sunum miktarı kategorisinde; tek porsiyonluk sunumlar, tam ürün sunumları ve çoklu sunumlar olmak üzere üç kod bulunmaktadır. Tek porsiyonluk sunumlar, bir kişiye servis edilecek boyutta üretilen veya o boyutta dilimlenmiş bir ürünü ifade etmektedir. Tam ürün sunumları, dilimlenerek servis edilebilecek boyutta hazırlanmış ürünleri, çoklu sunumlar ise tek porsiyonluk ve tam ürün sunumlarının birlikte yer aldığı paylaşımları ifade etmektedir.

Sunum şekli kategorisi ise; bütün halde sunumlar, dilimlenmiş/kesilmiş sunumlar ve bölünmüş sunumlar olmak üzere üç koddan oluşmaktadır. Bu kategoride yer alan bütün halde sunumlar, herhangi bir bölme veya kesme işlemi uygulanmamış ürünleri ifade ederken, ikinci kategori bıçak ile kesilen veya dilimlenen ürünleri, bölünmüş sunumlar ise elle koparılmış ya da ısırılmış ürünleri ifade etmektedir.

Üçüncü kategori olan sunulan ekipman kategorisi, tezgahta sunumlar, tabakta sunumlar, pasta standında sunumlar, ambalajda sunumlar ve elde sunumlar olmak üzere beş kod içermektedir. Bu kategoride yer alan kodlar, paylaşımlarda yer alan farklı sunum yerlerini veya ekipmanlarını belirtmektedir.

Son olarak sunumda kullanılan tabaklar kategorisinde ise tabağın şekli, tabağın rengi, tabağın desen/model durumu ve tabağın boyutu olmak üzere dört kod yer almaktadır. Dördüncü kategoride yer alan söz konusu kodlar ise farklı alt kodlardan oluşmaktadır. Bu alt kodlar; beyaz ve siyah gibi renk çeşitleri, yuvarlak ve kare gibi şekiller, desenli olma veya olmama durumu, standart veya farklı ölçüler olmak üzere tabağın boyutunu belirten alt kodlar olarak sıralanabilir.

Tablo 2: İçerik Analizi ile Elde Edilen Kategori ve Kodlar

Kategoriler	Kodlar
Sunum Miktarı(Boyutu)	Tek Porsiyonluk Sunumlar
	Tam Ürün Sunumları
	Çoklu Sunumlar
Sunum Şekli	Bütün Halde Sunumlar
	Dilimlenmiş/Kesilmiş Sunumlar
	Bölünmüş Sunumlar
Sunulan Ekipman	Tezgahta Sunumlar
	Tabakta Sunumlar
	Pasta Standında Sunumlar
	Ambalajda Sunumlar
	Elde Sunumlar
Sunumda Kullanılan Tabaklar	Tabağın Şekli
	Tabağın Rengi
	Tabağın Desen/Model Durumu
	Tabağın Boyutu

2017 yılında “The World's 50 Best Restaurants” tarafından “dünyanın en iyi pasta şefi” olarak seçilen Dominique Ansel’e ait instagram sayfasında yer alan sunumlara yönelik fotoğraf paylaşımları ile ilgili bilgiler Tablo 3’te verilmektedir. Sunum miktarına göre incelendiğinde %80,5’inin tek porsiyonluk sunumlardan oluştuğu görülmektedir. Ardından %18 oranla tam ürün sunumlarına ait fotoğraf paylaşımları yer almakta ve %2 oranla ise çoklu sunumların yer aldığı fotoğraf paylaşımları bulunmaktadır. Söz konusu fotoğraflar sunum şekli dikkate alınarak incelendiğinde ise %46,1’inin bütün halde sunulduğu, %26,6’sının dilimlenmiş/kesilmiş sunumlardan oluştuğu görülmektedir. Sunulan ekipman açısından incelendiğinde %31,2’sinin sunumlarının tezgah üzerinde gerçekleştirildiği görülmektedir. Yiyecek sunumlarında %30,5’inin ambalajlar kullanılarak yapıldığı paylaşımlar yer

almaktadır. Ardından %15,6'sının elde sunumlar ve %13,3'ünün ise tabakta sunumlardan oluştuğu görülmektedir. Sunum fotoğraflarının %3,9'unun pasta standında olduğu ve %5,5'inin ise diğer seçeneğine dahil olan söz konusu ekipmanların birlikte kullanıldığı fotoğraflardan olduğu dikkat çekmektedir. Aynı zamanda Dominique Ansel, kruvasan (croissant) ve donut isimli fırıncılık ürünlerinin isim ve yapım teknikleri açısından bir birleşimden oluşan "Cronut" isimli ürünü keşfeden bir şef olduğu bilinmektedir. Bu ürün kruvasan ve donut gibi tek porsiyonluk olarak üretilmekte ve sunulmaktadır. Şefin sunumlarının tek porsiyonluk sunumlar olması ile ambalajda ya da tezgahta sunumlarının çoğunlukta olmasının temel nedeni olarak bu durum düşünülmektedir. Ayrıca şefin işletmesi "Bakery" (Fırın/Pastane) olarak geçtiği için hamur temelli ürünler olması sebebiyle de tercih edilen sunumları da etkilemektedir.

Tablo 3: Dominique Ansel'e Ait Sunum Paylaşımları İle İlgili Bulgular

Kategoriler	Kodlar	n	%
Sunum Miktarı(Boyutu) (n: 128)	Tek Porsiyonluk Sunumlar	103	80,5
	Tam Ürün Sunumları	23	18
	Çoklu Sunumlar	2	1,5
Sunum Şekli (n: 128)	Bütün Halde Sunumlar	59	46,1
	Dilimlenmiş/Kesilmiş Sunumlar	34	26,6
	Bölünmüş Sunumlar	11	8,5
	Diğer*	24	18,8
Sunulan Ekipman (n: 128)	Tezgahta Sunumlar	40	31,2
	Tabakta Sunumlar	17	13,3
	Pasta Standında Sunumlar	5	3,9
	Ambalajda Sunumlar	39	30,5
	Elde Sunumlar	20	15,6
	Diğer**	7	5,5
*: Diğer seçeneğinde yer alan sunumlar, kategori kapsamında yer alan kodların birkaç tanesinin bir arada olduğu sunumları ifade etmektedir (örn; bütün + kesilmiş sunumlar)			
**: Diğer seçeneğinde yer alan sunumlar, kategori kapsamında yer alan kodların birkaç tanesinin bir arada olduğu sunumları ifade etmektedir (örn; tezgahta + elde sunumlar)			

Dominique Ansel'e ait sunum paylaşımları ile ilgili "sunumda kullanılan tabaklar" kategorisinde yer alan kodlar kendi içerisinde alt kodlara ayrılmaktadır. Buna göre sunumda kullanılan tabaklar kategorisi; tabağın şekli, tabağın rengi, tabağın desen durumu ve tabağın boyutu olmak üzere dört alt koddan oluşmaktadır. Dominique Ansel'e ait paylaşımlarda kullanılan tabaklara ilişkin bulgular Tablo 4'te gösterilmektedir. Dominique Ansel'e ait tabak sunumu paylaşımlarında kullanılan 21 tabaktan %81'i yuvarlak tabak, %19'u dikdörtgen şeklinde tabaklardan oluşmaktadır. Tabakların renklerine bakıldığında ise %48'inin beyaz renkte, %19'unun ahşap renginde, %14'ünün şeffaf ve %19'unun ise diğer kategorisinde yer alan renklerden oluştuğu görülmektedir. Diğer kategorisinde yer alan tabakların renklerinin ise mavi, gri, siyah ve karışık renklerden oluştuğu tespit edilmiştir. Sunumlarda kullanılan tabakların desen durumu incelendiğinde ise büyük bir oranla %86'sı düz/desensiz tabaklardan oluştuğu, %14'ünün ise desenli olduğu görülmektedir. Son olarak tabağın boyutu açısından incelendiğinde tabakların %95,2'sinin standart ölçülerde, %4,8'inin ise farklı ölçülerde olduğu tespit edilmiştir.

Tablo 4: Dominique Ansel'e Ait Paylaşımlarda Kullanılan Tabaklara İlişkin Bulgular

Kodlar	Alt Kodlar	n	%
Tabağın şekli (n: 21)*	Yuvarlak	17	81
	Dikdörtgen	4	19
Tabağın rengi (n: 21)	Beyaz	10	48
	Ahşap	4	19
	Şeffaf	3	14
	Diğer**	4	19
Tabağın desen durumu (n: 21)	Düz/Desensiz	18	86
	Desenli	3	14
Tabağın boyutu (n: 21)	Standart***	20	95,2
	Farklı Ölçüler	1	4,8

*: Bir önceki tabloda yer alan sunulan ekipman kategorisinde bulunan diğer seçeneğinde de kullanılan tabaklar dahil edilmiştir.

** : Bu gruba gri, mavi, siyah ve karışık renkli tabaklar dahildir.

***: Standart ifadesi uluslararası olarak yiyecek içecek işletmelerinde kullanılan tabak ölçüleri dikkate alınarak kullanılmaktadır.

2018 yılında “The World's 50 Best Restaurants” tarafından “dünyanın en iyi pasta şefi” olarak seçilen Cedric Grolet'e ait instagram sayfasında yer alan sunumlara yönelik fotoğraf paylaşımları ile ilgili bilgiler Tablo 5'te verilmektedir. Buna göre sunum miktarı kategorisi incelendiğinde sunumların %50,7'sinin tek porsiyonluk olarak yapıldığı tespit edilmiştir. Sunumların %36'sının tam ürün sunumları şeklinde gerçekleştiği, daha sonra %12,7'sinin diğer grupta sunumlar, %0,6'sının ise çoklu sunumlardan olduğu görülmektedir. Diğer kategorisinde yer alan sunumların ise tek ve tam porsiyonluk sunumlardan oluştuğu dikkat çekmektedir. Paylaşılan fotoğrafların, sunulan ekipman açısından incelendiğinde %49,3'ünün tezgahta olduğu, %20,7'sinin ambalajda ve elde sunumlar olduğu görülmektedir. Son olarak ise %11,4'ünün diğer seçeneğinde sunumlardan olduğu dikkat çekmektedir. Cedric Grolet, Fransa'nın Paris şehrinde çalışan bir şef olarak bilinmektedir. Şefin paylaştığı ürünler çoğunlukla kremalı ve meyveli tartlar, kruvasan çeşitleri gibi klasik Fransız pastacılığına ait ürünlerden oluşmaktadır. Sunumlarının bu ürünlerden oluşmasının sebebi olarak yaşadığı bölge ve yörenin etkisinin olduğu düşünülmektedir. Şefin paylaşımlarında yer alan sunumlarının büyük bir kısmında gerçekçi meyve, sebze veya kuruyemişlerin görüntüsüne sahip pastalar ile modern yaklaşımların benimsendiği görülmektedir.

Tablo 5: Cedric Grolet'e Ait Sunum Paylaşımları İle İlgili Bulgular

Kategoriler	Kodlar	n	%
Sunum Miktarı (Boyutu) (n: 150)	Tek Porsiyonluk Sunumlar	76	50,7
	Tam Ürün Sunumları	54	36
	Çoklu Sunumlar	1	0,6
	Diğer*	19	12,7
Sunum Şekli (n: 150)	Bütün Halde Sunumlar	103	68,7
	Dilimlenmiş/Kesilmiş Sunumlar	11	7,4
	Bölünmüş Sunumlar	2	1,3
	Diğer**	34	22,6
Sunulan Ekipman (n: 150)	Tezgahta Sunumlar	74	49,3
	Tabakta Sunumlar	31	20,7
	Pasta Standında Sunumlar	6	4
	Ambalajda Sunumlar	11	7,3
	Elde Sunumlar	11	7,3
	Diğer***	17	11,4

*: Diğer seçeneğinde yer alan sunumlar, kategori kapsamında yer alan kodların birkaç tanesinin bir arada olduğu sunumları ifade etmektedir (örn; tam + tek sunumlar)

** : Diğer seçeneğinde yer alan sunumlar, kategori kapsamında yer alan kodların birkaç tanesinin bir arada olduğu sunumları ifade etmektedir (örn; bütün + kesilmiş sunumlar)

***: Diğer seçeneğinde yer alan sunumlar, kategori kapsamında yer alan kodların birkaç tanesinin bir arada olduğu sunumları ifade etmektedir (örn; tabakta + tezgahta sunumlar)

Cedric Grolet'e ait sunum paylaşımları ile ilgili kategorilerden birisi olan "sunumda kullanılan tabaklar" kategorisinde yer alan kodlar kendi içerisinde de alt kodlara ayrılmaktadır. Cedric Grolet'e ait paylaşımlarda kullanılan tabaklara ilişkin bulgular Tablo 6'da verilmektedir. Bu tabloya göre tabak şeklinin kodu, yuvarlak, dikdörtgen ve diğer olmak üzere üç alt koddan oluşmaktadır. Tabak renklerinin kodu, beyaz ve ahşap rengi olmak üzere iki alt koddan; tabağın desen durumu düz/desensiz ve desenli olmak üzere iki alt koddan ve tabağın boyutu kodu ise standart ve farklı ölçüler olmak üzere iki alt koddan oluşmaktadır. Cedric Grolet'e ait tabak sunumları şekil açısından incelendiğinde %64,5'inin yuvarlak tabaklardan, %22,6'sının dikdörtgen tabaklardan ve %12,9'unun ise diğer seçeneğine dahil olan kare, oval ve özel tasarım tabaklardan oluştuğu görülmektedir. Renk açısından incelendiğinde ise tabakların %93,5'i beyaz tabaklardan ve %6,5'i ahşap rengi tabaklardan oluşmaktadır. Tabağın desen durumuna göre yapılan analiz sonuçlarına bakıldığında %87'sinin düz/desensiz olduğu ve %13'ünün ise desenli olduğu tespit edilmiştir. Son olarak tabak boyutlarına göre yapılan analiz sonucunda tabakların %64,5'inin standart ölçülerde, %35,5'inin ise farklı ölçülerde olduğu tespit edilmiştir.

Tablo 6: Cedric Grolet'e Ait Paylaşımlarda Kullanılan Tabaklara İlişkin Bulgular

Kodlar	Alt kodlar	n	%
Tabağın şekli (n: 31)	Yuvarlak	20	64,5
	Dikdörtgen	7	22,6
	Diğer*	4	12,9
Tabağın rengi (n: 31)	Beyaz	29	93,5
	Ahşap	2	6,5
Tabağın desen durumu (n: 31)	Düz/Desensiz	27	87
	Desenli	4	13
Tabağın boyutu (n: 31)	Standart	20	64,5
	Farklı Ölçüler	11	35,5

*: Diğer seçeneğine kare, oval ve özel tasarım tabaklar dahil olmaktadır.

2019 yılında "The World's 50 Best Restaurants" tarafından "dünyanın en iyi pasta şefi" olarak seçilen Jessica Préalpato'a ait instagram sayfasında yer alan sunumlara yönelik fotoğraf paylaşımları ile ilgili bilgiler Tablo 7'de verilmektedir. Buna göre sunumların %76,9'u tek porsiyonluk, %23,1'i ise tam ürün sunumu olarak gerçekleştirilmiştir. Sunum şekli dikkate alınarak incelendiğinde ise %38,5'inin bütün halde sunumlardan oluştuğu, %7,7'sinin dilimlenmiş/kesilmiş sunumlardan ve %53,8'inin ise diğer şekilde gerçekleştirilen sunumlardan oluştuğu görülmektedir. Sunulan ekipman açısından analiz sonucunda %92,3'ünün tabakta ve %7,7'sinin tezgahta yapıldığı tespit edilmiştir. Jessica Préalpato, Alain Ducasse au Plaza Athénée'nin pasta şefi olarak çalışmaktadır. Sunumlarında çoğunlukla doğal ürünleri kullandığı ve doğal şekillerde sunum eğilimi gösterdiği görülmektedir. Kendi pastalarını tanımlamada tatlı ile doğalın birleşimi şeklinde ifadeler kullanmaktadır. Pastalarını hazırlarken tercih ettiği ve onun pastacılığını yansıtan bu tarz, sunumlarda ve kullandığı tabaklarda da görülmektedir. Sunumlarda yoğun olarak doğal ürünlerin doğal görüntüleri ile kullanılması dikkat çekmektedir. Bu amaçla özellikle şeftali ve çilek gibi taze meyvelerin tercih edildiği ve çoğunlukla da doğal görüntüleri bozulmadan dilimlenmiş şekilde bu meyvelerle tabak sunumları yapıldığı görülmektedir.

Tablo 7: Jessica Préalpato'ya Ait Sunum Paylaşımları İle İlgili Bulgular

Kategoriler	Kodlar	n	%
Sunum Miktarı (Boyutu) (n: 13)	Tek Porsiyonluk Sunumlar	10	76,9
	Tam Ürün Sunumları	3	23,1
Sunum Şekli (n: 13)	Bütün Halde Sunumlar	5	38,5
	Dilimlenmiş/Kesilmiş Sunumlar	1	7,7
	Diğer*	7	53,8
Sunulan Ekipman (n: 13)	Tezgahta Sunumlar	1	7,7
	Tabakta Sunumlar	12	92,3

*: Diğer seçeneğinde yer alan sunumlar, kategori kapsamında fine dining sunumları içermektedir.

Jessica Préalpato'a ait sunum paylaşımları ile ilgili kategorilerden birisi olan “sunumda kullanılan tabaklar” kategorisinde yer alan kodlar kendi içerisinde alt kodlara ayrılmaktadır. Jessica Préalpato'ya ait paylaşımlarda kullanılan tabaklara ilişkin bulgular Tablo 8’de verilmektedir. Bu tabloya göre tabakların şekilleri açısından inceleme yapıldığında %83,4’ünün yuvarlak, %8,3’ünün kare ve %8,3’nün ise diğer şekillerde tabaklardan oluştuğu tespit edilmiştir. Tabağın rengine göre gerçekleştirilen analiz neticesinde %33,3 ‘ünün beyaz, %25’inin siyah ve %41,7’sinin ise gri, kırmızı ve kahverengi gibi farklı renklerden oluşan diğer gruba dahil olan tabaklardan oluşmaktadır. Tabakların desen durumuna göre yapılan analiz sonucunda %75’inin düz/desensiz tabaklardan oluştuğu, %25’inin ise desenli tabaklardan oluştuğu tespit edilmiştir. Son olarak tabağın boyutlarına göre yapılan inceleme sonucunda ise %25’inin standart ölçülerde, %75’inin ise farklı ölçülerde tabaklardan oluştuğu tespit edilmiştir.

Tablo 8: Jessica Préalpato'ya Ait Paylaşımlarda Kullanılan Tabaklara İlişkin Bulgular

Kodlar	Alt kodlar	n	%
Tabağın şekli (n: 12)	Yuvarlak	10	83,4
	Kare	1	8,3
	Diğer*	1	8,3
Tabağın rengi (n: 12)	Beyaz	4	33,3
	Siyah	3	25
	Diğer**	5	41,7
Tabağın desen durumu (n: 12)	Düz/Desensiz	9	75
	Desenli	3	25
Tabağın boyutu (n: 12)	Standart	3	25
	Farklı Ölçüler	9	75

*: Diğer seçeneğinde yer alan tabak şekilleri belirsiz şekilde olanları ifade etmektedir.
 **: diğer seçeneğinde yer alan tabakların renkleri gri, kırmızı, kahverengi ve karışık renklerden oluşmaktadır.

Sonuç ve Öneriler

Tarihsel süreç boyunca mutfakların geçirdiği evreler farklı kültürlerle yaşanan etkileşimlerden etkilenerek farklı alanlarda değişimler olarak ortaya çıkmıştır. Söz konusu bu değişimler mutfak sanatları açısından ele alındığında yemeklerin sunumlarında kullanılan tabaklar ve sunum şekillerini de etkilemiştir. Böylece sunumlarda değişim ve gelişim göstermektedir. Buradan hareketle bu çalışmada pastacılıkta kullanılan tabakların ve sunumların tarihsel gelişimleri incelenerek günümüzde pastacılık sunumlarında kullanılan tabakların ve sunumların nasıl olduğu ortaya konulmaya çalışılmıştır. Bu doğrultuda nitel araştırma yöntemleri tercih edilmiştir. Doküman inceleme tekniği ve internet kaynaklı veri toplama tekniği kullanılmıştır. Tabaklar ve sunumların tarihsel gelişimleri hakkında bilgiler sunulmuştur. Ayrıca “The World’s 50 Best Restaurants” tarafından “dünyanın en iyi pasta şefi” olarak 2017, 2018

ve 2019 yılında seçilen şeflerin instagram hesapları incelenmiştir. Elde edilen veriler içerik analizi kullanılarak analiz edilmiştir.

Tabakların insanlığın varoluşundan itibaren mutfak ve sofraya kültürü içerisinde yer aldığı görülmektedir. Tarihsel gelişimine bakıldığında ise işlevsel bir ürün olmaları nedeniyle önemli araçlar olarak yer almıştır. Tabakların ortaya çıkışı medeniyetin doğuşu kadar eski tarihlere kadar uzanmaktadır. İlk ortaya çıkışının Çin’de olduğu bilinmektedir. Uzak Doğu ve Çin en kaliteli tabaklardan birisi olarak bilinen porselen tabakların ilk üretildiği ve yüzyıllar boyunca ticaretinin yapıldığı yer olarak dikkat çekmektedir. Seramik ailesinin en kaliteli üyesi olan porselen, Çin’in Tang Hanedanlığı zamanında üretilmeye başlamıştır. 13.yüzyılda Portekizli denizciler ile İpek ve Baharat yolları aracılığıyla Avrupa’ya götürülmüştür. Daha sonraki süreç ise Batı’nın aynı kalitede porselen üretmek için Doğu ile rekabete girdiği zamanlar olarak ifade edilmektedir. Porselen, Rönesans etkisiyle sanatsal ve değerli bir ürün haline dönüşmüştür. Porselen Batı’nın nezdinde “Beyaz Altın” olarak ifade edilmiştir. Saray mensupları tarafından porselen koleksiyonculuğu yapılmaya da başlanmıştır. Avrupa’da Doğu’nun ürettiği kalitede porselen üretimi ise ancak 18. yüzyılda gerçekleşmiştir (Yılmaz, 2019).

Batı’nın porselen tabaklara olan düşkünlüğü, Rönesans ile birlikte sanatsal kaygının ön plana çıkması sonucunda artış göstermiştir. Benzer durum yemeklerin ve pastaların sunumları açısından da yaşanmıştır. Sunumlarda yaşanan değişimler, tarihsel süreçte birkaç belirli durumdan etkilenmiştir. Söz konusu değişimlerde; Fransa kralı XIV. Louis, Marie Antonin Careme gibi mutfak sanatlarına düşkün krallar ve dünya çapında ün kazanmış şefler ile Klasik, Yeni ve Moleküler mutfak gibi mutfak akımlarının etkisi olmuştur. XIV. Louis ile başlayan sunumlardaki sanatsal düzen Careme ile zirveye çıkmıştır. Careme kralların aşçısı ve aşçıların kralı olarak anılmaktadır. Bu isimleri almasının nedenleri arasında ise krallara aşçılık yapmış olması ve aşçılık sanatını farklı bir noktaya taşımasından kaynaklanmaktadır. Careme, büyük miktarlarda yemek ve özellikle pasta sunumları ile ön plana çıkmaktadır. Pasta sunumlarında önemli mimari yapıları örnek almıştır. Ayrıca büyük miktarlarda yapmış ve sanatsal bir bakış açısını kullanmıştır. Careme sonrasında George Auguste Escoffier ile birlikte mutfakta sadeleşme başlamıştır. Klasik bir mutfak sanatı oluşması açısından ilerleme kaydedilmiştir. İlerleyen dönemde ise yeni mutfak akımı ile sadelik ve doğallık en belirgin sunum yapısı olarak ortaya çıkmaya başlamıştır. Sunumlar daha minimalist bir görünüm kazanırken, sunumlarda kullanılan tabakların şekillerinde, boyutlarında ve renklerinde de sadelik hakim olmuştur. Moleküler mutfağın ortaya çıkmasıyla birlikte ise yemeğin hazırlık tekniklerinde yaşanan değişimler sunumlar üzerinde de etkisini göstermiştir (Deroy vd., 2014).

Günümüzde pastacılığın üretim süreçlerinde pek çok teknik kullanılmaktadır. Tarih boyunca ise sanatsal kaygı pastacılığın sadece sunum aşamasında önem arz etmiştir. Günümüzde pastacılıkta kullanılan tabaklar ve sunumlar tıpkı yemeklerin sunumunda olduğu gibi daha sade ve görsel olarak tatmin edici ve doğala dönük bir şekilde sunulmaktadır. Araştırma kapsamında incelenen instagram sayfalarının sahibi olan şeflerin sunumları da günümüzdeki bu yapıyı yansıtmaktadır. Instagram sayfaları hakkında genel bilgilere bakıldığında Dominique Ansel’in 493 bin, Cedric Grolet’in 1,9 milyon ve Jessica Préalpato’nun 82,1 bin takipçisi bulunmaktadır. Takipçi sayıları açısından incelendiğinde 2018 yılında “Dünyanın en iyi pastacısı” seçilen Cedric Grolet’in daha fazla takipçi sayısının olduğu dikkat çekmektedir. Bu durumun nedenleri arasında Grolet’in gerçekçi pasta sunumlarının yer alması ve diğer şeflerin paylaşımları ile karşılaştırıldığı daha sanatsal bir görsellik ile ürünlerini sunması sıralanabilir. Ayrıca inceleme yapılan sosyal medya platformu olan instagramın fotoğraf ve videolara dönük bir

platform olması nedeniyle fazla takipçisi olan sayfaların alanında uzman kişiler tarafından yönetiliyor olmasının da bu farklılıkta etkili olduğu düşünülmektedir.

Araştırma kapsamında bir yıllık bir süreç içerisinde paylaşılan sunumlar incelenmiştir ve paylaşım sayıları açısından bakıldığında en fazla pastacılıkla ilgili paylaşımın Dominique Ansel, ardından Cedric Grolet ve son olarak ise Jessica Préalpato tarafından yapıldığı tespit edilmiştir. Dolayısıyla “Dünyanın en iyi pastacısı” olarak seçildikleri yıllar dikkat alındığında en erken seçilen şefin paylaşım sayısının da daha fazla olduğu görülmektedir. Bu noktada en iyi pastacı olarak seçilmenin, zaman içerisinde şeflerin tanınırlığı konusuna da katkı sağladığını ifade etmek mümkündür. Şeflerin pasta sunumu paylaşımlarının yapıldığı yer açısından bir inceleme gerçekleştirildiğinde, Dominique Ansel ve Cedric Grolet’in paylaşımlarının yaklaşık %20’si tabak sunumlarından oluşurken, Jessica Préalpato’nun paylaşımlarının ise yaklaşık %68’i tabak sunumları şeklinde gerçekleştirilmiştir. Şef Préalpato, kendi pastacılığını ifade ederken pastacılıkla doğallığın buluşması şeklinde ifadeler kullanmaktadır. Ayrıca Grolet ve Ansel’in instagram hesaplarının daha aktif şekilde kullanılıyor olması ve hazırlanan pastalarının miktarlarının da farklılık göstermesi söz konusu farklılıkların sebepleri olarak verilebilir.

Dominique Ansel, “Cronut” ismini verdiği ürünü keşfetmiştir. Croissant ve Donut ürünlerinin yapım şekli ve isim olarak birleşiminden oluşan ve tek porsiyonluk olarak hazırlanan Cronut, şefin instagram sayfasında en sık paylaştığı ürün olarak dikkat çekmektedir. Bu nedenle paylaşımlarında yer alan sunumların büyük bir kısmını tek porsiyonluk sunumlar oluşturmaktadır. Sunum şekli açısından yapılan incelemeler neticesinde ise çoğunlukla bütün halde sunumların yer aldığı tespit edilmiştir. Sunumların yapıldığı ekipman/yere bakıldığında tezgahta ve ambalajda sunulan ürünlerin çoğunlukta olduğu görülmektedir. Sunumlarda kullanılan tabakların belirlenen tarihler arasında toplamda 21 tane olduğu tespit edilmiştir. Bu tabaklar, şekil açısından çoğunlukla yuvarlak, renk açısından büyük oranda beyaz, desen açısından genellikle düz/desensiz ve boyut açısından ise çoğunlukla standart ölçülerden oluşmaktadır.

2018 yılında “The World’s 50 Best Restaurants” tarafından “Dünyanın En İyi Pasta Şefi” seçilen Cedric Grolet, gerçekçi gıda sunumları ile bilinmektedir. Sebze, meyve ya da kuruyemişlerin görüntüsüne sahip gerçekçi pasta sunumları en sık paylaşılan ürünler olarak dikkat çekmektedir. Gerçekçi pastalara ek olarak instagram paylaşımlarının önemli bir kısmını da doğal meyvelerle dekore edilmiş olan tartlar oluşturmaktadır. Şefin pasta sunumu ile ilgili paylaşımları genel olarak bütün halde tek porsiyonluk ve tam ürün sunumlarından oluşmaktadır. Ayrıca bu sunumlar çoğunlukla tezgah üzerinde gerçekleştirilmiştir. Bu durumun en önemli nedeni ise şef sunumlarının instagram platformu kullanılarak inceleniyor olmasıdır. Tezgah üzerine tekli veya çoklu ürünlerin yer aldığı görsel bir şölen şeklindeki paylaşımlar sıklıkla tercih edilen paylaşım türlerini oluşturmaktadır. Tabakta gerçekleştirilen pasta sunumlarında ise Dominique Ansel’in sunumlarına benzer şekilde yuvarlak ve beyaz tabakların kullanımının daha sık tercih edildiği tespit edilmiştir. Şefin pastalarını temel Fransız pastacılık ürünleri olan taze meyveli ve kremalı tartlar, kruvasanlar ve şefi ifade eden gerçekçi ürünler olması, bu ürünlerin görsel olarak canlı ve farklı renklerden oluşması nedeniyle beyaz tabakların daha sık tercih edildiğini ifade etmek mümkündür.

2019 yılında “The World’s 50 Best Restaurants” tarafından “dünyanın en iyi pasta şefi” seçilen Jessica Préalpato, Alain Ducasse au Plaza Athénée’nin pasta şefidir. Jessica Préalpato, pastaları için doğal görseleğe sahip ürünler ve tatlı ile doğallığın karışımı şeklinde ifadeler kullanılmaktadır. Bu ifadeler aynı zamanda sunumlarda benimsediği tekniklerin de ortaya çıkmasını sağlamaktadır. Sunumlarında, pastalarında kullandığı doğal ürünleri mümkün

oldukça doğal görünümünü kullanarak sunmaktadır. Bu sebeplerden dolayı Jessica Préalpato'nun instagram sayfasında yer alan pasta sunum paylaşımları incelendiğinde sunum miktarı olarak tek porsiyonluk sunumlar, sunum şekli açısından 'fine dining' sunumlar ve sunulan ekipman açısından ise yüksek bir oranla tabakta sunumları tercih ettiği tespit edilmiştir. Tabakta gerçekleştirdiği sunumların diğer şeflerle kıyaslandığında daha fazla olması, şefin pastalarının çoğunlukla meyvelerden ve doğal sunumlardan oluşmasından kaynaklanmaktadır. Söz konusu sunumlarda kullanılan tabaklar üzerine bir inceleme gerçekleştirildiğinde şekil olarak diğer şeflere benzer şekilde yuvarlak tabaklar kullanılırken, renk açısından diğer şeflerden farklı olarak siyah tabak çoğunlukta olmakla birlikte beyaz ve gri, kırmızı, kahverengi gibi renklerden oluşan tabakların kullanıldığı tespit edilmiştir.

Şeflerin instagram paylaşımlarında yer alan pasta sunumları incelendiğinde genel olarak doğallığın ön plana çıktığını söylemek mümkündür. Dominique Ansel'in sunumlarında özellikle Cronut gibi fırıncılık ürünleri ve bu ürünlerin ambalaj veya tezgahta sunumları öne çıkarırken, Cedric Grolet'in sunumlarında taze meyvelerin kullanıldığı tartlar ile gerçekçi meyve ve kuruyemiş şeklinde pasta sunumlarının çoğunlukla olmasıyla birlikte tezgah üzerinde sunulduğu ve Jessica Préalpato'nun sunumlarında ise doğal ürünlerin doğal görüntülerini koruyarak büyük çoğunlukta tabakta sunulduğu görülmektedir. Kullanılan tabaklar ise Dominique Ansel ve Cedric Grolet özelinde çoğunlukla beyaz ve yuvarlak tabaklardan oluşmakta, Jessica Préalpato'da ise yine yuvarlak tabaklar kullanılmakla birlikte tabak renkleri çeşitlilik göstermektedir. Desen açısından bakıldığında tabakların büyük çoğunluğu düz/desensiz tabaklardan oluşmaktadır. Dolayısıyla günümüzde 19. yüzyıl öncesinde kullanılan ve koleksiyonların en değerli parçaları haline gelen desenli tabakların tercih edilmediğini söylemek mümkündür.

Bilimsel araştırmalarda araştırmacıdan veya çevresel faktörlerden kaynaklı çeşitli sınırlılıklar yer alabilmektedir. Bu çalışmada da bazı sınırlılıklar mevcuttur. Çalışmada internet kaynaklı verilerden yararlanılmış olması yönüyle sınırlıdır. Ayrıca çalışma üç farklı şefin instagramda belirlenen bir yıllık süre içerisinde yaptıkları pasta sunum fotoğrafları ile sınırlandırılmıştır. Tabakların ve pasta sunumlarının incelendiği bu araştırma sonucunda elde edilen bilgiler ışığında bundan sonraki çalışmalar açısından önerilerde bulunulabilir. İlerleyen zamanlarda gerçekleştirilecek çalışmalarda farklı örneklem gruplarında ve veri toplama teknikleri kullanılarak araştırma tasarımları yapılması önerilebilir. Bu çalışma kapsamında sadece pastacılık alanında yer alan sunumlar incelemiştir. Gelecekte yapılacak çalışmalarda yemek sunumlarının incelendiği çalışmalar da planlanabilir. Bu sayede günümüzde yiyecek türlerine göre sunum farklılıklarının daha net görülmesi sağlanabilir. Ayrıca bir şefin herhangi bir sosyal medya hesabında yer alan tüm fotoğraflarının incelendiği çalışmaların planlanması da sunum farklılıklarının ortaya konulması açısından güzel sonuçlar çıkaracaktır.

Beyan

Makalenin tüm yazarlarının makale sürecine verdikleri katkı eşittir. Yazarların bildirmesi gereken herhangi bir çıkar çatışması yoktur.

KAYNAKÇA

- Ağatekin, E. (2018). Çağdaş seramik sanatında mavi beyaz tabaklar. *İdil Sanat ve Dil Dergisi*, 7(48), 919-930.
- 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.

- Bingöl, M. P., & Özkaya, F. D. (2020). Gastronomi ve mutfak sanatları alanında temel sanat eğitimi uygulamaları. *İnönü Üniversitesi Kültür Ve Sanat Dergisi*, 6(1), 175-192.
- Böyükıılmaz, S., & Yaman, M. (2018). Mutfak sanatlarında gösterge biliminin tabak sunumlarına yansımaları. *Uluslararası Turizm, Ekonomi ve İşletme Bilimleri Dergisi (IJTEBS)*, 2(2), 253-259.
- Bülbül, S., Ceyhun Sezgin, A., & Kara, S. (2016). Osmanlı mutfak kültüründe yemek kapları: İznik çok renkli seramik örnekleri. *Itobiad: Journal of the Human & Social Science Researches*, 5(8).
- Coşkun, R., Altunişik, R., Bayraktaroğlu, S., & Yildirim, E. (2007). *Sosyal bilimlerde araştırma yöntemleri*. Sakarya: Sakarya Yayıncılık.
- Çağlayan, E. (2019). Temel sanat eğitimi dersinin gastronomi ve mutfak sanatları eğitimindeki yeri ve önemi. *Itobiad: Journal of the Human & Social Science Researches*, 8(4).
- Çiftçi, H. (2019). *Gastronomi sanatında tabak dizaynına etki eden faktörlerin araştırılması: İstanbul örneği* (Yüksek Lisans Tezi). İstanbul Okan Üniversitesi, İstanbul.
- Deroy, O., Michel, C., Piqueras-Fiszman, B., & Spence, C. (2014). The plating manifesto (I): From decoration to creation. *Flavour*, 3(1), 1-11.
- Eren, E. (2019). *Yiyecek içecek işletmelerinde tabak tasarım tekniklerinin satın alma niyeti ve müşteri memnuniyeti üzerine etkisi* (Yüksek Lisans Tezi). Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Çanakkale.
- Güngör, M. C. (2020). 18. yüzyıl Avrupa porselenlerinde Osmanlı figürleri. *İdil Sanat ve Dil Dergisi*, 9(69), 769-778.
- Kefeli, E., Sabancı, M., Canpolat, Ö., & Kızıldemir, Ö. Sanat ve Estetiğin gastronomideki yeri (2019). *4. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi* (ss. 198-205). Nevşehir.
- Riegler, S. (2011). *Dish: 623 colorful, wonderful, dinner plates*. New York: Artisan Books
- Sevim, C. (2017). Yemek kültürü ve sofrası seramikleriyle etkileşimi. *Sanat ve Tasarım Dergisi*, 7(2), 195-206.
- Sipahi, S., Ekincek, S., & Yılmaz, H. (2017). Gastronominin sanatsal kimliğinin estetik üzerinden incelenmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(3), 381-396.
- Spence, C., Piqueras-Fiszman, B., Michel, C., & Deroy, O. (2014). Plating manifesto (II): The art and science of plating. *Flavour*, 3(1), 1-12.
- Tınmaz, O., & Yılmaz, H. (2019). Kültür, sınıf ve statünün göstergesi: tabak. *4. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi* (ss. 84-89). Nevşehir.
- Türk Dil Kurumu (2021). *Tabak*. Erişim adresi: <https://sozluk.gov.tr/>
- Uçuk, C. (2017). *Gastronomide tabak tasarım teknikleri ve yenilikçi sunum anlayışları* (Yüksek Lisans Tezi). Gaziantep Üniversitesi, Gaziantep.
- Uçuk, C., & İlhan, İ. (2021). Gastronomi perspektifinden estetik ve yemek. *Aydın Gastronomy*, 5 (1), 35-44.
- Uçuk, C., & Özkanlı, O. (2017). Gastronomi turizmi: tabak prezentasyonunun gastronomi turizmindeki yeri. *Uluslararası Kırsal Turizm ve Kalkınma Dergisi (IRTAD)*, 1(1), 51-54.

- Velasco, C., Michel, C., Woods, A. T., & Spence, C. (2016). On the importance of balance to aesthetic plating. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 5, 10-16.
- Woods, A. T., Michel, C., & Spence, C. (2015). Odd versus even? An investigation on the impact of number of food items on plating preferences. *PeerJ PrePrints*, (No. e1731).
- Yıldırım, A., & Şimşek, H. (2016). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Yılmaz, E. (2017). Kadın ve ten: 18. yüzyıl batı tasavvurunda porselen çağrışımları. *Yedi*, (18), 1-16.
- Yılmaz, E. (2019). Seramik-sofra adabı etkileşimi ve politik söylem aracı olarak 18. yy porselen yemek takımları. *Itobiad: Journal of the Human & Social Science Researches*, 8(1).
- Youssef, J., Juravle, G., Youssef, L., Woods, A., & Spence, C. (2015). Aesthetic plating: A preference for oblique lines ascending to the right. *Flavour*, 4(1), 1-10.
- Zellner, D. A., Siemers, E., Teran, V., Conroy, R., Lankford, M., Agrafiotis, A., ... & Locher, P. (2011). Neatness counts. How plating affects liking for the taste of food. *Appetite*, 57(3), 642-648.
- Zellner, D. A., Loss, C. R., Zearfoss, J., & Remolina, S. (2014). It tastes as good as it looks! The effect of food presentation on liking for the flavor of food. *Appetite*, 77, 31-35.

Historical Development of Plates Used in Pastry and a Review of Presentations and Plates Used Today

Menekşe CÖMERT

Ankara Hacı Bayram Veli University, Faculty of Tourism, Ankara /Turkey

Elanur ŞAHİN

Iskenderun Technical University, Faculty of Tourism, Hatay /Turkey

Extensive Summary

While eating has been among the basic physical needs of people throughout history, various variables have emerged during the birth of civilization and the realization of the act of eating. The act of eating has become a part of socialization for people beyond meeting a physical need. When socializing and eating are used in the same place, the people, places and dishes in which the food is served gain different meanings. The plates and the places where the dishes were served, which gained an artistic dimension as time passed, only served the purpose of putting the food in the oldest ages. Plates that emerged in line with this need were first produced using tree leaves, tree trunks or stones, and then ceramics obtained by firing the soil were discovered. Then, porcelain, which is expressed as the highest quality ceramic, started to be produced during the Tang Dynasty of China.

When we look at the historical development of plates as the containers in which the dishes are served, the most important point is the discovery of porcelain. Porcelain, which is the most valuable part of the ceramic family, has a very important place in table manners. Porcelain plates have remained the mysterious beauty of the East for centuries. Especially in China, the production and use of ceramic and later porcelain products dates back to ancient times. Therefore, the presence of porcelain plates in table manners has caused it to be in a valuable position in terms of aesthetics and traditions. Porcelain plates, which were brought to Europe with the 13th century, turned into admirable products that were collected for the nobles and the public, especially the kings, until the 18th century. As a matter of fact, porcelain factories were opened one after another in Europe with the 18th century. In Turkey, porcelain production started in the last period of the Ottoman Empire.

In the European stage of the historical development of plates, significant changes were experienced in the presentation of food and pastry with the Renaissance. Artistic plates and food presentations, which started with XIV. Louis, have passed through various stages in the process until the 21st century and reached their accepted form today. In this process, Marie-Antione Careme, George Auguste Escoffier and culinary trends have important effects. Food and pastry presentations, which gained an artistic dimension with Careme, were simplified with Escoffier. With the Nouvelle cuisine trend, simplicity has come to the fore. With this trend, porcelain plates have started to be used relatively more in the presentation of food. As a result of the emergence of new food production techniques with the molecular gastronomy movement, it has been possible to realize the presentations in an aesthetic way thanks to scientific contributions. The simplicity that started with Escoffier has continued until today with the Nouvelle cuisine and Molecular gastronomy movement.

It is seen that the plates and pastry presentations have passed through various stages in the historical process. In addition, the emergence of presentations in line with aesthetic concerns has caused visibility to be as effective as

taste. In line with these reasons, in this study, it is aimed to examine the historical development of plates and pastry presentations and to reveal their current status. For this purpose, document analysis, which is one of the qualitative research techniques, was preferred in the research. Data from the internet was used as a data collection tool. The universe of the research consists of the sharing of pastry presentations on the Instagram pages of the world's best pastry chefs selected by "The World's 50 Best Restaurants". Purposive sampling technique was preferred as the sampling technique in the study. The sample group consisted of Dominique Ansel, who was selected as the "World's Best Pastry Chef" in 2017 by "The World's 50 Best Restaurants", Cedric Grolet, who was elected in 2018, and Jessica Préalpato, who was elected in 2019, on their Instagram pages between March 1, 2020 and March 1, 2021 consists of pastry presentation photos. The obtained data were analyzed using content analysis technique.

According to the findings obtained within the scope of the study, naturalness and simplicity come to the fore in the pastry presentations shared by the chefs on their Instagram pages. Chef Dominique Ansel, who discovered a new product called "Cronut" by combining the production techniques of croissant and donut products, frequently shares this product on her Instagram page. For this reason, the chef's pastry presentations are generally made in a single portion in terms of quantity, in shape as whole or cut. Plate presentations are mostly created by using white, round and unpatterned plates.

Chef Cedric Grolet, who has the highest number of followers, draws attention with his realistic pastry presentations and fresh fruit tart presentations. In line with these products, pastries are presented in single portions, whole or cut in the Instagram posts of the chef. As a presentation place, the bench was especially preferred. As a presentation place, especially the bench was preferred. It is thought that the fact that the chef mostly makes realistic pastry products is effective in choosing these presentation places. In addition, sharing on a social platform such as Instagram caused the presentations made at the counter to be more intense.

The majority of Jessica Préalpato's presentations were made on plates. It is frequently preferred in pastry presentations using fruit. It is noteworthy that in the pastry presentations in question, it is important to include the most natural forms of fruits. It has been determined that the pastry presentations made by the chef on the plate are more compared to other chefs. Although the plates on which pastry presentations are made are mostly white, black, gray and red colors are also among the choices.

As a result of this research conducted on the Instagram pages of Dominique Ansel, Cedric Grolet and Jessica Préalpato, who were selected as the best pastry chefs in the world in different years by The World's 50 Best Restaurants, it was determined that simplicity and naturalness prevail in their pastry presentations. The intense preference of fruits and sauces in different colors caused the places where the presentation took place to be counters. In addition, it is thought that white plates are often preferred because they provide a visually interesting image.