



İyi yemeğin formülü: Moleküler gastronomi

Dışarıda yemek yemenin hayatımızdaki yeri her geçen gün biraz daha genişliyor. Euromonitor ve Future Foundation'a göre son on yılda belirgin bir şekilde yaşanan bu değişimin önemli sebepleri; artan refah, artan şehirleşme, az kişili (bir-iki kişilik) hanelerin oranındaki artış ve farklı kültürlerin damak tadlarını sunan restoranların dünyanın dört bir tarafına yayılması.

Durum böyle olunca da, milyarlarca dolarlık global yemek kültürü (ya da yemek işi) sürekli bir devinim ve yenilik arayışı içerisinde oluyor. 1990'lı yıllarda "otantik yemekler" yükselirken, 2000'lerin başında bu akımın yerini "füzyon mutfağı" almıştı.

Şimdilerde ise "haute cuisine" den başlayarak restoran mönülerindeki en gözde eğilimlerinden biri "moleküler gastronomi". Fizik ve kimyadaki kuralların/kanunların yemek hazırlama tekniklerine uygulanması olarak

tarif edilebilecek moleküler gastronomi, yemek yeme ve hazırlama kültürümüze hızla, müthiş provokatif ve deneyimsel tabaklar sunuyor: Sodyum alginat ve kalsiyumdan yapılan sahte havyarlar, masada sürekli yanan halde duran alevli içecekler, sebzedden üretilmiş spagettiler, likid nitrojen kullanılarak servis anında "ışık hızı" ile üretilen dondurmalar, buz küpünde sunulan tuz köpüklü margaritalar... Son iki-üç yıldır, Ferran Adria'dan Pierre Gagnaire'ya kadar neredeyse tüm "ünlü şefler" in yarattıkları menülerinde moleküler gastronominin yansımalarını görmek mümkün.

Moleküler gastronominin yeni bir bilim dalı mı, yoksa bir tabak yemeği daha pahalıya satmak için ortaya atılmış bir şov mu olduğu tartışmasını bir yana bırakırsak, bu eğilimi ortaya çıkartan sebep aslında çok açık: Hayatımızı her geçen (on) yıl radikal bir şekilde değiştiren bilimsel gelişmeler, hayatımızda müthiş bir önemi olan yediğimiz yemekleri pişirme/hazırlama tekniklerini şu ana dek hemen hemen hiç etkilemedi. Mutfaklardaki tencereler tavalar, ocaklar ve hergün kullandığımız yemek tarifleri yüzyıllardır aynı formlarını koruyorlar. Moleküler gastronomi, işte tam da bu durumu bilimsel teknikler ile değiştirme ihtiyacına cevap arıyor.

Chicago'daki Moto, Barcelona yakınlarındaki El Bulli, Miami'de geçen ay açılan ve kendini "Test Mutfağı" olarak konumlandıran 10 kişilik Paradigm... Dünyanın cazibe merkezlerinde açılan bu yeni restoranlar moleküler gastronomiyi deneyim dünyasının yeni oyuncuğı haline getiriyor.

