

İYİ, GÜZEL, ÖZGÜN YEMEĞİN PEŞİNDEKİ YOLCULUK: GASTRONOMİ

Yrd. Doç. Dr. Serdar SÜNNETÇIOĞLU

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi,
Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Doç. Dr. Ferah ÖZKÖK

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi,
Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları

ÖZET

Bu çalışmada kimilerine göre bir kültür ögesi olan kimilerine göre ise yemek sanatı olan gastronomi olgusunun güzeli arayış felsefesi içerisinde irdelenmesi amaçlanmıştır. Bu kapsamda gastronomi, gastronomi turizmi olguları ve çeşitli gastronomi akımları literatür taraması ile incelenmiştir. Sonuç olarak diğer kültür ve sanat unsurlarında olduğu gibi yalnızca gastronomi kavramının bile iyi, güzel yemeğe ulaşma anlamında bu felsefe içerisinde değerlendirilebileceği, buna bağlı olarak kişilerin bu yemeklere ulaşmak için gastronomi turizmine katıldıkları anlaşılmıştır. Bunun dışında güzelin göreceli bir kavram olmasından hareketle farklı kesimlerin güzel yemeğe ulaşma konusunda farklı yöntemlere ve felsefeleri olduğu görülmüştür. Bundan sonrada kişilerin güzel ve özgün yiyecekler ortaya çıkarma ve bunlara ulaşma konusunda daha farklı akımlar oluşturacağı ve denemeler yapacağı da su götürmez bir gerçek olarak karşımıza çıkmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, gastronomi turizmi, moleküler gastronomi, füzyon mutfak, yavaş yemek

ABSTRACT

In this study, it is aimed to examine the gastronomy phenomenon, which some people define as a cultural object, and some people define as an art of cooking, in the philosophy of the beautiful search. In this context, gastronomy, cases of gastronomy tourism and various gastronomic currents have been examined by literature review. As a result, it is understood that only the concept of gastronomy can be appreciated in this philosophy in terms of reaching good food, as it is in other culture and artistic elements, and accordingly people are participating in gastronomic tourism in order to reach these dishes. Apart from that, within the scope of beauty being a relative concept, it has been seen that groups to reach to good food have reached different ways and philosophies. After that,



it is an unquestionable fact that people will come up with different trends in discovering and reaching beautiful and original foods, and that they will make experiments.

Key Words: *Gastronomy, gastronomy tourism, molecular gastronomy, fusion cuisine, slow food*

1. GİRİŞ

Gastronomi kavramı “yiyecek ve içecek kültürünün bilime ve sanata dönüşmesi” olarak nitelendirilebilmektedir. Gastronomi; sağlığa uygun, iyi düzenlenmiş, hoş ve lezzetli mutfak, yemek düzeni ve sistemi ve azami damak, göz zevkini amaçlayarak sofraya, yiyeceklerin yenmeye hazır hale getirilmesini sağlamak olarak açıklanmaktadır. Buna bağlı olarak gastronomi turizmi, güzel ve iyi yemeğin peşindeki yolculuk olarak değerlendirilebilir. Bu çalışmada diğer sanat dallarında ve kültür öğelerinde olduğu gibi yeme-içme kültüründeki arayışların ve tercihlerin güzeli arama felsefesi ile ilişkisinin araştırılması amaçlanmaktadır. Bu kapsamda farklı kültürlerin yemeklerinin “aynı tabakta bilinçli bir şekilde buluşturulması anlamına gelen” füzyon mutfağı ve “yiyecek ve içecekleri biyokimyasal ve fiziki- kimyasal süreçlerden geçirilerek değişik şekil ve tatlarda hazırlayarak sunmak” olarak tanımlanabilen özgün, yaratıcı ve yenilikçi bir teknik” olan moleküler mutfak gibi yeni uygulamaların yanı sıra “küresel yemek kültürüne karşı olan ve yemek masasının sadece karın doyurma yeri olmadığı, tam aksine aileler, arkadaşlıklar, dostluklar, iş ortamları gibi benzeri güzel sosyal oluşumları birleştiren bir kültür, bir adap olduğu düşüncesi olarak kabul edilen “slowfood (yavaş yemek) gibi eskiye, tencere yemeklerine dönüşü simgeleyen akımlara da değinilerek güzeli arama olgusu gastronomi temelinde tartışılmıştır.

2. METODOLOJİ

Çalışma literatür taramasıyla oluşturulmuş kavramsal bir çalışmadır. Çalışma verileri ikincil kaynaklar taranarak elde edilmiştir. Bu bağlamda güzeli arayış olgusu temelinde gastronomi ve gastronomi turizmi irdelenmiş ve ardından güzeli arayış olgusuna örnek teşkil edecek üç temel gastronomik akım (moleküler gastronomi, füzyon mutfak ve yavaş yemek) açıklanmıştır.

3. GÜZELİ ARAYIŞ VE GASTRONOMİ

İnsanlar, bilinen ilk öykülerinden bu yana güzelliğe tutkun ve eğilimli olmuşlardır. Bunun başlıca nedeni, güzellikteki etkileme gücü ve insandaki etkilenme eğilimidir. İster doğal, ister sanatsal, isterse insanî güzellikler olsun, etkilemek güzelliğin, etkilenmek de insanın doğasında vardır (Taşdelen, 2015: 384).Güzellik, bir nesnenin, özünde haz veya beğeni duygusu oluşturmaya yol açan temel özelliğine denilmekte olup (Özden, 2002: 61), insanların sosyal ve psikolojik durumları nedeniyle ortaya koydukları değişken bir değer olarak adlandırılmaktadır(Çelikelden, 2016: 278). Güzeli kavramını felsefi ve estetik açıdan derinlemesine ilk ele alan kişinin Platon olduğu belirtilmiştir. Platon genel olarak tek bir “güzeli” tanımı kullanmaz. Örneğin Büyük Hippias diyalogunda güzel hakkındaki “hazcılık ve yararcılık” düşüncelerinin sentezi yapılır; Gorgias ve sonraki diyaloglarda “iyi ve güzel birleşimine gidilir; Timaios’da “iyi olan her şey güzel” olarak görülür; Devlet, Beşinci Kitap’ta “yararlı olan, güzel” olarak kabul edilir; Symposium’da ise “her şey tek başına ne güzel, ne çirkin, gerçekleştirilme biçimine göre güzel ve ya çirkin” kabul edilmiş; yine Devlet



Beşinci kitapta “bir davranış iyi ve doğru olarak yapılmışsa güzel olarak kabul edilmiştir (Ülger, 2013: 17). Güzeli arayış ise gizemli Anadolu coğrafyasındaki uzun yürüyüşün adı ve farklı kültürlerin dünyamızı zenginleştirenyüzü olarak adlandırılmaktadır (Sözen ve Sözen, 2008). Hegarty ve O’Mohony (2001) de sanat ve güzellik arasında uzun zamandır bir bağ olduğunu, bir sanat eserinin güzel olması için belirli düzenlilik kurallarına uymasının gerektiğini belirtmiştir. Gastronomi için ise bunun renk, sıcaklık, tat ve doku gibi alanlarda menü dengesinin ve uyumun olmasına bağlı olduğuna bazı durumlarda ise gastronomik bir eser yaratmak için kullanılan hammaddelerin estetik olması ile belirlenebileceğini vurgulanmıştır.

3.1. Gastronomi Kavramı ve Mutfak Sanatı

Gastronomi, “İyi yiyeceği seçme, hazırlama, sunma ve yiyecekten zevk alma sanatı” olarak tanımlanmaktadır (EncyclopædiaBritannica.2000). Başlangıçta gastronomi soylular için kullanılmaktayken, zaman içinde kavram bölgesel ve yerel mutfağı içeren “köylü mutfağı” haline gelmiştir. Geniş aralıkta yiyeceği kapsadığı gibi yiyeceklerle ilgili kültürel pratiklerin artmasıyla gastronomi kavramı kültürel uygulamaları kapsayan bir hal aldı ve aynı zamanda Scarpato’nun da bahsettiği gibi “gastronomik kültür” kavramı konuşulmaya başlandı. Daha sonraları yiyecek hazırlama ve tüketme turizmin önemli bir parçası olan küresel bir sektör haline gelmiştir. Genel olarak diğer hizmetler ve deneyimlerle birlikte post-modern tüketiciye sunulan bir kültürel sanayi olarak adlandırılabilir ayırt edici bir üretim, hazırlama ve sunuş ortaya çıkmıştır (Richards, 2001: 3).

Gastronomi terimi, Yunanca gaster (mide) ve nomas (yasa) sözcüklerinden meydana gelmiştir. Gastronomi teriminin ilk defa 1801 yılında Joseph Berchoux’un “Gastronomi ya da Tarladan Sofraya İnsan” kitabıyla Fransız diline yerleşmiş bir sözcük olduğu belirten Mil (2009), ‘iyi yeme sanatı’ ve ‘belirli bir bölgedeki mutfak gelenekleri ve stilleri’ açıklamasının günümüzde gastronomi kelimesinin karşılığı olarak kabul edildiğini ifade etmektedir. İnceöz (2009) gastronomiyi ‘yemek sanatı’ olarak adlandırmaktadır. Gastronomi kelimesinin 1835 yılında popüler hale gelerek Fransız akademi sözlüğünde “iyi yemek yeme sanatı” olarak belirtildiği ayrıca o zamanlardaki gastronomların, iyi yeme ve içme sanatçısı olarak algılandığı belirtilmektedir.

Gastronominin 19. yy başlarında estetik tartışmalara duyulan kesintisiz açlığı doyurmanın bir yolu olarak ortaya çıktığı vurgulanmaktadır (Spang 2007’den aktaran Uçuk ve Özkanlı, 2017: 359). Günümüzde ise artık sağlıklı, lezzetli ve kültürel değerleri içeren gastronomi kavramının öne çıktığı ve yemek yeme kültürünün bir estetik ve sanat ürünü haline geldiği belirtilmektedir (Yılmaz ve Şenel, 2016: 43). Myhrvold (2013: 13) de yemeğin, vücut için gerekli olan enerji alımını sağlaması gibi açık bir işlevinin yanında bunun da ötesinde bir işlevi olduğundan gıdaların büyük bir zevk kaynağı olduğundan bahsetmiştir.

Scarpato (2001) ayrıca temellerinin mükemmel gıdaların ve yeme-içme yemeklerinin keyfini kuşatan yeni gastronominin temelini Jean-Anthelme Brillat-Savarin tarafından atıldığını belirtmiştir. Brillat-Savarin, özgün, özerk ve profesyonel bir gastronomik uygulayıcının öncüsüdür ve modern toplumların düzenlenmesinde, akademisyen rehberlik görevini tamamladığından, gastronominin yakında kendi "akademisyenleri, üniversiteleri, profesörleri ve ödülleri" olacak ve diğer bilimler arasında yerini alacaklarını yazdığından bahsedilmiştir (Scarpato, 2001: 54). Gerçekten de günümüzde artık gastronominin günümüzde akademisyenleri ve üniversitelerde bölümleri olmaya başlamıştır hatta İtalya’da University of Gastronomic Sciences adlı gastronomi üniversitesi mevcuttur.



Yemek yapmanın sanat olup olmaması ile ilgili iki farklı görüş bulunmaktadır. Sanat olduğunu destekleyenler yiyeceğin, duyularımızı, akıllarımıza ve duygularımıza dikkatle seçilen kelimeler veya fırça vuruşları kadar derinlemesine etki edebileceğini, gıda ile olan ilişkimizin oldukça samimi olduğunu, çünkü onu doğrudan tükettiğimizi belirtmektedir. Dolayısıyla, gıdanın sanatı olmaması için bir sebep olmadığını doğru ön koşulları sağladığını vurgulamaktadırlar. Bunun aksine, aşçıların, eleştirmenlerin ve tüketicilerin yiyeceklerle ilgili geleneksel fikirleri, yemeğin bir sanat değil, zanaat ürünü olduğu yönündedir. Çünkü yemeğin, kurallar ve geleneklerle derinden sınırlandırıldığını düşünmektedirler (Myhrvold, 2013: 13). Mutfağın ya da yemeğin bir sanat olup olmadığı tartışmaları bir yana dursun günümüzde kişiler her şeyi olduğu gibi yiyecekleri de en güzel şekilde hazırlama ve güzel olarak hazırlanmış yiyecekleri tüketme eğilimindedirler.

Estetiğin ve performansın bir arada sunulduğu mutfak sanatları, yemeğin hazırlanması, pişirilmesi ve sunumu olarak açıklanmaktadır ve artık yalnızca lezzetli yemekler yapmak bir aşçı için yeterli görülmemekte yaptığı yemekleri en güzel şekilde sunulmasının önemli olduğu vurgulanmaktadır (Arıkan ve Ekincek, 2016: 21). İnsanların yalnızca ihtiyaçlarını gidermek amacı ile yediği ve içtiği dönemlerden günümüze kadar oldukça değişen alışkanlıklarına dahil edilen sanatsal yaklaşıma, gastronomi ile ilintilendirilerek varılabileceği düşünülmektedir. Hammaddelerin, yenilebilir son şeklini alıncaya kadar geçen süreçte uygulayıcısı olan aşçıların zanaattan sanata geçebilme konusunda istekli oldukları ve çalışmalarını bu yönde gerçekleştirdikleri görülmektedir. “Yenilebilir sanat” olma iddiası ile günümüzde oldukça yaygın bir söylem olduğu bilinen gastronominin uygulama alanının, yenilebilir maddelere verilen şekil, ürünlerin şekilsel dizaynı ve yemek yenilen tabakların düzenlenmesi aşamalarında oldukça gelişme gösterdiği söylenebilir (Uçuk ve Özkanlı, 2017: 357). Yemeğin süslemesinin ve sunumunun yemeğin kalitesi hakkında bilgi vereceği belirtilerek "güzel olan lezzetlidir" söyleminin geçerli olabileceği bu doğrultuda çekici süsleme ve sunum gibi görsel uygulamaların kişilerin algısını hatta deneyimlediği yemeğin tadını etkileyebileceğinden bahsedilmiştir (Arıkan ve Ekincek, 2016: 23).

Yemeği sanata dönüştüren şeflerin, aynı zamanda tabakları da sanata dönüştürdükleri, şeflerin doğanın bizlere sunduklarını, sihirli ve naif dokunuşlarla sanata çevirirken, bir yandan tabak süsleme sanatı ile damaklarda iz bırakmayı hedefledikleri belirtilmektedir. Bu kapsamda şefler, tabak denildiği zaman, yalnızca lezzet oluşturmayı değil, aynı zamanda oluşturdukları lezzetleri, en iyi şekilde sunmayı da sanat olarak görmektedir. Zarafet, gastronomi alanında sunum olarak ön plana çıkıyor. Sunum, yalnızca görsellik olarak değil, aynı zamanda aromatik kokular ve duyguları ortaya çıkaran soyut bir kompozisyon olarak kullanılıyor(www.mutfakgurmesi.com, 2017). Yemek sunumunun, gastronomiyi damağa olduğu kadar göze de hitap eden çok algılı bir sanat dalı olmaya doğru taşıyan önemli bir tamamlayıcı olduğu vurgulanmakta ve tabak süslemelerinin eski dönemlerden beri kullanıldığı bilinmekle birlikte füzyon mutfağı, moleküler gastronomi gibi akımlarla birlikte daha önemli hale geldiği belirtilmektedir (Arıkan ve Ekincek, 2016: 34).

Görüldüğü üzere gastronomi kelimesi ile ilgili tanımlara kavramın açıklanmasında iyi, güzel kaliteli yiyeceği oluşturma ve deneyimleme felsefesinin yattığı anlaşılmaktadır. Bu deneyimi yaşamak için ise insanlar sürekli yaşadıkları yerden başka destinasyona giderek turizm faaliyeti içerisinde bulunmaktadır ki buna da gastronomi turizmi denilmektedir.

3.2. Gastronomi Turizmi



Gastronomi turizmi “hazırlanan yiyecek ve içecekleri aramak ve tadını çıkarmak için seyahat etmek” olarak tanımlanabilir (Wolf, 2002’den aktaran Santich, 2004: 20). Scarpato (2001: 52) gastronominin en iyi yiyecek ve içeceklerden zevk almakla ilgili olduğunu belirtmiştir. Fields ise gastronominin kişilerin alışkın olduğu yiyeceklerden ve yeme şekillerinin itişisi; yeni ve heyecanlı yiyeceklerin ise çekimi ile ilgili bir olgu olduğunu vurgulamıştır (Fields, 2001: 36).Gastronomi kelimesinin ilk olarak Antik Yunan’da geçtiği belirtilmektedir. Sicilyalı Yunan Arcestratus’un M.Ö. 4. yüzyılda yazdığı “Gastronomia” adlı b, Akdeniz yiyecek ve şarap rehberi niteliğindeki kitap büyük olasılıkla en eski kitaptır. M.S. 200 yıllarında Athenaeus tarafından yazılmış bir eserdeki bazı bilgilerin haricinde, bu kitabın günümüze ulaşmadığı açıklanmaktadır. Ulaşılan bu bilgilerde de Arcestratus’un en iyi yiyecek ve içeceği bulmak için, Antik Akdeniz bölgesini keşifler gerçekleştiren, turizm ve gastronomi arasında bilinen en eski bağlantıyı birini kuran farklı bir karakter olduğu anlatılmaktadır. Arcestratus bulgularını kaydederek kendinden sonra gelenler için rehber yapma amacıyla olduğu anlaşılmaktadır. Buna örnek olarak, “Torone’de köpekbalığının karın boşluğunun alt kısmının alın, üzerine biraz kimyon ve tuz serptikten sonra fırına verin” gibi tavsiyeler verdiği görülmektedir (Santich, 2004: 16).

Kivela ve Crotts (2005) ile Horng ve arkadaşları (2012), ‘gastronomi turizmi’ kavramının ilk kez 1998 yılında ortaya atıldığını ve turistlerin, diğer toplumların kültürlerini yiyecekleri aracılığıyla öğrendiklerini ifade etmek için kullanıldığını belirtmiştir. Lin ve arkadaşları (2011), gastronomi turizmini yiyecek ve içecekleri tatmak amacıyla seyahat etme ya da en azından seyahatin bir kısmında yiyecek ve içecekleri tatmak motivasyonu ile hareket etme olarak ifade etmektedir. Özel bir yemeği tatmanın, yemeklerin farklı üretim süreçlerini görmenin ve ünlü bir şefin elinden yemek yemenin de gastronomi turizmi kapsamında ele alındığı belirtilmektedir (Yüncü, 2009: 29-30). Kivela ve Crotts (2006)’a göre gastronomi turizmi, unutulmaz ve eşsiz bir gastronomi deneyimi yaşamak amacıyla yeni yiyecek ve içecekleri keşfetmektir. Surenkok ve arkadaşları (2010), ‘yiyecek turizmi’ ve ‘gurme turizmini’ özel bir restorana ziyaret etmek, özel bir yemeği yemek, bir yiyecek marketini veya şarap mahzenini ziyaret etmek sonucu doğan hareketlilik olarak tanımlamaktadır. Gastronomi turistleri için ise gidilen destinasyon kültürüne özgü yiyecek ve içecekleri deneyimlemek kadar gidilen destinasyonda sunulan yeni, farklı ve özgün tatları deneyimlemek de önemlidir (Kivela ve Crotts, 2006; McKrecher, 2008; Surenkok vd, 2010; Yüncü, 2009; Durlu-Özkaya ve Can, 2012; Gonca, 2009).

Görüldüğü üzere gastronomi turizmi kapsamında kişiler iyi, farklı ve güzel yiyeceklerin arayışı içerisinde ve bu arayış uğruna zaman, emek ve para harcamaktadırlar. Bu kapsamda iyi, güzel yemeği oluşturma peşindeki bazı temel gastronomi akımlarına değinilmesi gereklidir.

3.3. Moleküler Gastronomi Akımı

Moleküler gastronomi, 1980’li yıllarda Nicolas Kurti ve Herve This tarafından ortaya konmuş olup yemeğin ya da gıdanın, pişme anında ortaya çıkan fiziksel ve kimyasal değişimlerini inceleyen ve açıklayan bilimdir. Moleküler gastronominin genel olarak sunum amaçlı olduğu düşünülmektedir (Özgen, 2015: 99). Bunu Barham ve diğerleri (2010: 2315) ise moleküler gastronominin bazı yiyeceklerin neden kötü olduğunu, bazılarının vasat, iyi ve bazen de kesinlikle lezzetli olduğunu gösteren bir bilimsel çalışma olarak düşünülmesi gerektiğinden bahsetmiştir. Risbo ve diğerleri (2013: 117) ise moleküler gastronomiyi tanımlamanın anahtarının, moleküler gastronominin, beslenme ve yeme ile ilişkili tutkulu



duygulara sahip olması gerçeğinden hareketle bir başlangıç noktası olması gerektiğine olan ısrarı olduğunun belirtilmesinde yattığını vurgulamıştır.

Moleküler gastronomi kavramını ilk olarak fizikçi Nicholas Kurti “Mutfaktaki Fizikçi” adlı konuşmasında kullandığı belirtilmektedir. Temel amacı mevcut durumu iyileştirmek, yeni yiyecek hazırlama yöntemleri geliştirmek ve bunların sonucunda hazırlanan ürünün tadının her seferinde aynı olmasını sağlamak olarak açıklanmaktadır (Cömert ve Çavuş, 2016: 120). Bunun dışında This (2006) moleküler gastronominin öğrenilmesiyle daha sağlıklı ve daha çekici yemekler yapmanın yollarının bulunacağı ve daha iyi ve güzelyemeklerin hazırlanabileceğini belirtmiştir. Moleküler gastronomi şeflere heyecan verici yeni yemekler ve buluşlar yaratmalarında yardımcı olacaktır.

Moleküler gastronominin “*Haute cuisine*” kapsamında değerlendirilebileceği belirtilmekte, şeflerin de bu kapsamda pişirmede fiziksel ve kimyasal süreçleri dikkate alarak yenilikçi, entelektüel ve duysal deneyimleri yaşatma peşinde oldukları vurgulanmaktadır (Vega ve Ubbink, 2008: 375). Uçuk ve Özkanlı (2017) bu mutfağı rafine mutfak olarak değerlendirmiş ve yüksek sınıf kişilere üstün gıdaların sunulduğu mutfak anlamına geldiğinden bahsetmiştir. *Haute cuisine*, eğilim belirleme, imaj oluşturma ve bir bütün olarak mutfak hizmetleri için kalite standartlarının oluşturulmasında önemli bir rol oynamaktadır (Surleront ve Johnson 2005’den aktaran Albors, García-Segovia, Martínez-Monzó ve Hervas-Oliver, 2013: 2). *Haute cuisine* restoranları, hem kaliteli malzemelerle hem de mutfak sanatıyla ilgili yüksek profilli yemek isteyen kişilere hitap eden riskli işletmeler olup yüksek getiri potansiyeline sahiptir (Stierand, Dörfler ve Lynch, 2008: 3).

Moleküler gastronominin bir pişirme şekli olarak görülmesinin yanlış olduğu, pişirme sırasında temel mekanizmaları anlamaya yönelik bilimsel nitelikli bir yaklaşım olarak bilinmesinin daha doğru olduğu belirtilmekte ve son zamanlarda önemli derecede tanınırlığa ve bilinirliğe ulaştığı vurgulanmaktadır (Vega ve Ubbink, 2008: 372). Normal ve bildik yiyeceklerin aksine moleküler gastronomik yiyecekler maksimum derecede zevk almayı hedefleyen sanatsal çalışmalar olarak da nitelendirilmektedir (Mielby ve Frost, 2010: 214). Moleküler gastronomi, sadece ve sadece lezzeti artırıcı yeni bilimsel keşiflerin ve yaratıcılığın peşindedir. Örneğin beynin tat alma işlevinin nasıl yerine geldiği ve bu bilgiyle bir yemekten en fazla nasıl keyif alınır konusu, moleküler gastronominin ilgi alanını oluşturmaktadır. Yani, "lezzeti artırmanın bilimi"dir. (Kırım, 2007) Moleküler mutfakta amaç sadece karın doyurmak değil, hayal edilenin ötesinde farklı bir dünyaya taşıyarak büyülemektir. Merak içinde olasılıkların sınırsız olduğu lezzetleri tadarken, anın keyfini çıkarmayı hedefler, insanı alışlagelmiş yemek alışkanlıklarının dışına sürükler. Örneğin, Ferran Adria El Bulli restoranında aljınatları kullanarak küreselleştirme sistemini geliştirdi ve ağızda patlayıp tamamen eriyen jelli küreleri hazırlamıştır. Fat Duck restoranında ise Heston Blumental yağın aromayı tutma özelliğini keşfettikten sonra fesleğen, zeytin ve soğan üçlüsünün tatlarının birbirine karışmadan sırasıyla algılandığı lezzeti geliştirmiştir. Moleküler mutfak çok büyük bir güce sahiptir. Geleneksel mutfağın modernleştirilmesini ve yemeğin şaşırtıcı ve heyecan verici duysal deneyime dönüşmesini sağlar (Gök, 2014). Benzer şekilde Cömert ve Çavuş (2016) da son yıllarda dünyanın en iyi restoranları listelerinde ilk üç sıralarda sürekli moleküler gastronomi uygulamaları gerçekleştiren restoranların yer aldığını belirtmiştir. Buradan moleküler mutfağın tüketiciler ve eleştirmenler tarafından oldukça beğenildiği açıkça ortada olduğu görülmektedir.



Günümüzde moleküler gastronomi yiyeceklerin tarladan sofraya doğru dönüşüm aşamalarını disiplinler arası bir yaklaşım ile şu sorulara cevap aramaktadır (Vega ve Ubbink, 2008: 376):

-Üretim yöntemleri yiyeceklerin nihai lezzet ve dokusunu nasıl etkilemektedir?

-Bu içerikler farklı pişirme yöntemleriyle nasıl değişime uğrarlar?

-Beynimiz yiyeceğin lezzetiyle ilgili tüm duylardan gelen sinyalleri nasıl yorumlamaktadır?

-Nadir ve gelişmiş lezzetlere ulaşmak için yeni pişirme yöntemleri kullanılabilir mi?

Moleküler gastronomi teknikleri kullanılarak; küreleşen sıvılar (meyve ve sebze patlakları), yiyeceklerde yoğun aromalar oluşturulması, sıvı nitrojen kullanılarak yapılan yiyecekler, alışılmamış sıcaklıkta yiyeceklerin sunumu, köpük tekniği kullanılarak yiyeceklerin sunulması, sous-vide tekniği ile hazırlanan yiyecekler ve sıcak jöleler hazırlanabileceği belirtilmiştir (Cömert ve Çavuş, 2016: 122).

3.4. Füzyon Mutfak Akımı

1980'li yıllarda Batı teknikleri ile Uzakdoğu teknik ve malzemelerinin birleştirilmesi şeklinde ortaya çıktığı belirtilen füzyon mutfağı (Sandıkçı ve Çelik 2005:42; Doğdubay vd., 2007:39) 'farklı uluslara, değişik yörelere ait yemek pişirme teknik ve malzemelerinin bilinçli bir şekilde aynı tabakta karışması, birleşmesiyle oluşan, özgün, yaratıcı ve yenilikçi bir teknik' olarak tanımlanmaktadır (Sandıkçı ve Çelik, 2005; Gonca, 2009; Mil, 2009).Doğdubay ve arkadaşları (2007) füzyon mutfağını, çeşitli dünya mutfaklarının özel yemeklerinin birbiriyle karıştırılarak farklı bir mutfağın ortaya çıkması olarak tanımlamaktadır. Füzyon mutfak uygulamaları yeni, farklı ve özgün bir ürün yaratma doğrultusunda bilinçli olarak iki ulus mutfağının birleştirilmesi esasına dayanır. Füzyon mutfağında, farklı uluslara ait mutfak malzemesi, işleme ve pişirme tekniği gibi işlemlerin sentezlenmesi, birleştirilmesi ve sonunda elde edilen yemeğin her iki mutfakta yer alan yemekten çok farklı bir ürün olması temeldir Can vd. 2012).

Füzyon mutfak, eklektik mutfak, kültürlerarası mutfak, çok kültürlü mutfak, dünya mutfağı gibi çeşitli adlarla anılan buakımın temel özelliği ulusal sınırları, coğrafi ve kültürel mesafeleri ortadan kaldırarak dünyanınher köşesinden (bölgesinden) yöntem, malzeme, pişirme tekniği ve tatları aynı mutfakta aynıtabakta bir araya getirmesidir. Bu yeni mutfağı kısaca dünyanın doğusu ve batısının, kuzeyi vegüneyinin aynı tabakta birleşmesi olarak nitelemek mümkündür (Scarpato ve Daniele 2003'den aktaran Aksoy ve Üner, 2016: 10). Füzyon mutfağı üç farklı yöntemle sınıflandırılabilir. Birincisi, farklı kültürlerden gelen yakın bölgelerin gıdalarının kombinasyonu. Eklektik olarak da adlandırılan ikinci yöntem bir gıda kültürü belirleyicisi olmakla birlikte, diğer mutfaklarda kullanılan teknikler ve malzemeler de kullanılmaktadır. Son metot, tüm dünya mutfaklarından herhangi bir mutfağı saptamaksızın birleştirmektir (Sarioğlan, 2014: 64)

3.5. Yavaş Yemek Akımı

Günümüzde artık gıdaların nasıl elde edildiği, dağıtıldığı ve hazırlandığı konusu artık sürdürülebilirlik, küreselleşme ve geleceğin dünyası tartışmalarının merkezinde yer almaktadır (Uçuk ve Özkanlı, 2017). Yavaş yemek felsefesi, yemeklerin kalitesini yükseltmenin ve yemek yemeğe zaman ayırmanın, yaşamdan zevk almanın en kolay yolu olduğunu benimsemektedir. Yavaş yemek akımıyla birlikte gastronomi bilimini ekolojik



gereklere uyumlu hale getirildiğinde yani yemek zevki bilimini doğanın korunması hizmetine sokulduğunda mümkün olan en iyi gıdaların üretileceği belirtilmektedir (Petrini 2007'den aktaran Yurtseven, Kaya ve Harman, 2010: 35).

Petrini (2001), Fransız terimi olan “terroir” in yavaş yemek akımına temel olduğunu vurgulayarak doğal faktörlerin (toprak, hava, deniz seviyesinden yükseklik, bitki örtüsü ve mikro iklimler) ve insani faktörlerin (gelenekler ve toprağı işleme şekilleri) bileşiminin her bölgeye yiyecek yetiştirilmesi, ve pişirilmesi bakımından özgün bir karakter sağladığını ifade etmektedir. Hall (2012), ise yavaş yemeğin ekoloji, gastronomi, zevk ve etiğin birleştiği noktada bulunduğunu vurgularken, lezzet ve kültür standardizasyonuna, gıda endüstrisinde çok uluslu şirketlere ve endüstriyel tarımın sınırsız gücüne karşı çıktığını belirtmekte ve her bireyin yerel yemek, gelenek ve kültürlerini korumada sorumluluk sahibi olduğu noktasına dikkat çekmektedir. Petrini (2007), yavaş yemek düşüncesinin iyi, temiz ve adalet boyutlarından oluştuğunu vurgulamaktadır. Ergüven (2011) ise bu hareketin, taze, yöresel ve mevsim ürünlerinin avantajlarını öne çıkarmak yanında aile ve arkadaşlarla birlikte yenilen öğünlerin sosyal rolüne de vurgu yapmaktadır. Osborne (2001)'a göre yavaş yemek hareketinin felsefesi, fastfood hareketinin yayılmasını önlemek ve küresel ekonominin yavan tadı olan, sağlıksız mutfağından büyükannelerimizin özeniyle hazırlanan otantik yerel yemeklere geri dönmektir. Yavaş yemek hareketinin gıda ile ilgili biyolojik çeşitliliğin sürdürülebilirliğin öneminin daha geniş anlamda anlaşılabilmesinin yanı sıra yavaş tüketim açısından uluslar arası öneme sahip olduğu belirten Hall (2012), yavaş yemek akımının yavaş turizme katkısını incelemiş ve bu akımın sürdürülebilirlik açısından önemli olduğunu belirtmektedir. Ergüven (2011), artan yaşam kalitesi ve sürdürülebilirlik bilinci yanında organik ve yöresel gıda maddelerine artan talebin yavaş yemek hareketini olumlu etkilediğini belirtmektedir. Yavaş yemek hareketinin, daha yavaş, daha ahenkli bir ritmi hedefleyen, “eko-gastronomi” hakkında geniş kitleleri eğitmek için çalışmakta olduğu belirtilmekte ve kültürel ve biyolojik çeşitliliği, gıda üretiminde sürdürülebilirlik ve küresel çevrenin korunması gibi konulara değindiği ifade edilmektedir (Allen ve Albala,2007.; Walter,2009Yavaş yemek ve yavaş şehir oluşumlarının felsefesi; yerel yiyeceklerle ürünlerin elde edilmesi, bunların korunması ve gelecek nesillere aktarılması şeklinde açıklanabilir. “Ark of Taste” adı verilen “Lezzet Sandığı” yerel ürünleri ve unutulmaya yüz tutan ürünleri korumak amacıyla oluşturulan önemli bir girişimdir. Bu sandıkta yer alacak ürünlerde aranan nitelikler şöyle sıralanabilir; ürünün istisnai bir kalitesinin olması, belli bir bölgeye has olması ya da yerel uygulamalarla işlenmiş olması, yerel alanla ilgili isim ve tarihsel bir bağının olması(Nosi ve Zanni, 2004).

Yavaş yemek işlevleri arasında duyuşsal zevkin kültürel bir olgu olduğu ilkesinden yola çıkarak kişileri okul çağından itibaren yemek kültürlerini keşfetmeyi tat ve koku eğitimleri ile kaliteli gıdalara karşı olumlu tutumlar yaratmayı amaçlayarak eğitimler vermek yer almaktadır (Yurtseven, Kaya ve Harman, 2010: 25).

4. SONUÇ

Görülüyor ki insanlar ilk çağlardan beri temel ihtiyaçları olan yemeğin de iyi ve güzel olanını arama peşindedirler. Bunu M. Ö 4 yy da yazıldığı söylenen “Gastronomia” adlı eserden anlamaktayız. O çağlardan günümüze kadar olan süreçte de bu arayış hep sürmüş ve gelecekte de süreceği tahmin edilmektedir. Gastronomi kelimesi başlı başına “iyi güzel yemek sanatı” olarak tanımlandığı görülmekte ve yemek yapmanın bir sanat dalı olup olmadığı tartışılmış ve hala günümüzde tartışılmaktadır. Hegarty ve O'Mahony (2001) de



gastronominin seçim, hazırlama, sunum ve gıdaların gastronomik yönleri ile çoğu "güzel sanat etkinliği" kategorisine düpedüz örtüştüğünü savunulmaktadır; Onlara göre gelişmiş ve stilize edilmiş sunum ve katılım yöntemleri, çoğu durumda tüketim için değil, aynı zamanda statü, ritüistik ve estetik amaçlar için tasarlanmaktadır. Günümüze bakıldığında kişiler sürekli yemek ve seyahat bloglarını ve programlarını takip etmekte ve burada beğendiği yiyecekleri evlerinde yapmaya çalışmakta ya da beğendiği bir yemeği yerinde yani yöresinde yemeğe gitmektedir. Açık bir şekilde iyi güzel ve özgün yemeğin peşindeki yolculuk olduğu görülen bu hareketliliğe gastronomi turizmi adı verilmektedir. Bu pazar ise azımsanmayacak kadar büyüktür şöyle ki TURSAB gastronomi raporuna (2015) göre 2014 yılında Türkiye'ye gelen turistler yaptığı 34.3 milyar dolar harcamanın 6 milyar 523 milyon dolarını yeme içmeye harcıyor. Bu da toplam harcamalar içinde yüzde 19'luk pay demek. Yani gelen turistin cebinden çıkan paranın beşte biri yemeğe gidiyor. Bu da turist başına 157.5 dolarlık restoran faturası anlamına geliyor. Yurt dışına tatile giden Türkler ise yeme içme için Türkiye'ye tatile gelenlerden 36.5 dolar daha fazla harcıyor. 2014 yılında yurt dışına gidenlerin kişi başına yeme içme için düşen rakam 194 dolar düzeyindedir. Bu da toplam harcamalar içinde yüzde 28-30'luk paya denk geliyor.

Öte yandan teknolojiyle birlikte moleküler gastronomi olarak adlandırılan akımın yeni yöntemlerin yemek yapmada etkili olduğunu gösterdiği ve farklı, göze hitap eden sunumlar ile insanları büyüleyen yiyeceklerin yapıldığını ve sadece buna yönelik restoranların açıldığını ve bunların dünyanın en iyi restoranları olduğu anlaşılmaktadır. Bu gastronomi akımı hem lezzet olarak hem de görünüm olarak başlı başına bir güzeli arayış örneği olarak düşünülmesi gereken bir akımdır. Bunun dışında farklı yörelerin mutfaklarını birbirleriyle harmanlayan bir oluşum olan füzyon mutfak akımı da özgün, yaratıcı yeni yiyeceklerin ortaya çıkmasını amaçlayan bir akım olarak göze çarpmaktadır. Son olarak yavaş yemek akımını incelediğimizde aslında güzelin "göreceli" bir kavram olduğunu bize anlatan bir oluşum olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu akıma göre farklı sunumlar, teknolojik kullanımlar değil eskinin tencere yemekleri güzeldir ve kapitalizm aslında yiyecekleri standartlaştırmaktadır. Hızlı değil yemeğin tadını çıkararak yavaş bir şekilde yenmesi gerektiğini ve yerel halkın sömürülmeden bu yiyecekleri üretmenin önemli olduğunu savunmaktadır.

İleride de gastronomi konusunda hem üretim hem de tüketim boyutunda kişilerin hangi yiyecekleri güzel olarak adlandırdıkları değişebileceğinden daha farklı akımlar da ortaya çıkabileceği düşünülmektedir.



KAYNAKÇA

- AKSOY, M. ÜNER, E. H. (2016). Rafine Mutfağın Doğuşu ve Rafine Mutfağı Şekillendiren Yenilikçi Mutfak Akımlarının Yiyecek İçecek İşletmelerine Etkileri. *Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, (6), 1-17.
- ALBORS, J., GARCIA-SEGOVIA, P., MARTÍNEZ-MONZÓ, J., HERVAS-OLIVER, J. (2013). Creativity and Innovation Patterns of Haute Cuisine Chefs. *Journal of Culinary Science & Technology*, 11(1), 19-35.
- ALLEN, G., ALBALA, K. (2007). *The Business Of Food Encyclopedia Of The Food And Drink Industries*. Greenwood Press.
- CÖMERT, M., ÇAVUŞ, O. (2016). Moleküler Gastronomi Kavramı. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 4(4), 118-131.
- ÇELİKELDEN, G. (2016). Teşbihe Felsefi Bir Bakış. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 4 (24), 277-297.
- DOĞDUBAY, M., GİRĞİN, K., G., GİRİTOĞLU, İ. (2007). Yiyecek-İçecek Endüstrisinde Bir Pazarlama Stratejisi Olarak Ürün Geliştirme Çalışması (Füzyon Mutfak Uygulaması)", *I. Çeşme Ulusal Turizm Sempozyumu Bildiriler Kitabı*, 33-41.
- DURLU-ÖZKAYA, F. CAN, A. (2012), Gastronomi Turizminin Destinasyon Pazarlamasına Etkisi. *Türk Tarım Dergisi*, 206, 28-33.
- ERGÜVEN, M. H. (2011). Cittaslow- Yaşamaya Değer Şehirlerin Uluslar Arası Birliği: Vize Örneği. *Organizasyon Ve Yönetim Birliği Dergisi*, 3 (2), 201-210.
- FIELDS, K. (2002). *Demand For The Gastronomy Tourism Product: Motivational Factors*. In A. Hjalager & G. Richards, G. (Eds.), *Tourism And Gastronomy*. London-New York: Routledge
- GONCA, G. (2009). Gastronomi Ve İnovasyon, www.acikarsiv.atilim.edu.tr/Browse/25/Goncaguzel.Pdf, Erişim Tarihi: 21.03.2017
- GÖK, İ. (2014). *Sınırsız Olasılıklar Sıra Dışı Lezzetler: Moleküler Mutfak*. <http://beefandfish.com/beef-fish/yemek-kulturu/sinirsiz-olasiliklar-sira-disi-lezzetler-molekuler-mutfak.html> (Erişim Tarihi 22.04.2017).
- HALL, C., M. (2012). *The Contradictions And Paradoxes Of SlowFood: Environmental Change, Sustainability And The Conservation Of Taste*, Editörler: S. Fullagar, K. Markwell & E. Wilson,. Bristol: Channel View.
- HEGARTY, J. A., O'MAHONY, G. B. (2001) Gastronomy: A Phenomenon Of Cultural Expressionism And An Aesthetic For Living. *Hospitality Management* 20, 3-13.
- HORNG, J.S., TSAI C.-T. (Simon) (2012), Culinary Tourism Strategic Development: An Asia-Pacific Perspective. *International Journal Of Tourism Research*, 14, 40-55.
- İNCEÖZ, S. (2009). Turistlerin Seyahat Motivasyonunun Belirlenmesinde Türk Mutfağına Yönelik Bir Durum Değerlendirmesi. *3. Ulusal Gastronomi Sempozyumu Ve Sanatsal Etkinlikler*, Antalya.
- KIRIM, A. (2007). Moleküler Gastronomi. <http://www.turkcebilgi.com/kose-yazisi/10045/molekuler-gastronomi> (Erişim Tarihi 21.04.2017)



- KİVELA, J., CROTTS, C. J. (2006). Tourism And Gastronomy: Gastronomy's Influence On How Tourists Experience A Destination. *Journal Of Hospitality & Tourism Research*, 30(3), 354-377.
- LIN, Y.C., PEARSON, E. T. ; CAI, A.,L. (2011). Food As A Form Of Destination Identity: A Tourism Destination Brand Perspective. *Tourism And Hospitality Research*,11 (1), 30-48.
- MCKRECHER, B., OKUMUŞ, F., OKUMUŞ, B. (2008). Food Tourism As A Viable Market Segment: It's All How You Cook The Numbers. *Journal Of Travel & Tourism Marketing*, 2 (2), 137-148.
- MIELBYI L. H.,FROST, M. B. (2010). Expectations And Surprise In Molecular Gastronomic Meal. *Food Quality and Preference*, 21, 213-224.
- MİL, B. (2009). Yemek Pişirmede Gastronomiye Uzanan Bakış Açısıyla Küreselleşen Yemek. 3. *Ulusal Gastronomi Sempozyumu Ve Sanatsal Etkinlikler*, Antalya.
- MYHRVOLD, N. (2013). The Art In Gastronomy: A Modernist Perspective. *Gastronomica: The Journal of Food and Culture*, 11(1), 13-23.
- NOSI, C., ZANNI, L. (2004). Moving From Typical Products To Food Related Services: The Slow Food Case As A New Bussines Paradigm. *British Food Journal*, 106(10/11),779-792.
- OSBORNEO, L. (2001). The Year In Ideas: A To Z.; Slow Food 2001", <http://www.nytimes.com/2001/12/09/magazine/the-year-in-ideas-a-to-zslow-food.html>, Erişim Tarihi: 27.03.2017.
- ÖZDEN, H. Ö. (2002). Hellenizm Öncesi Yunan Felsefesinde Güzellik Anlayışları. *Atatürk Üniversitesi İlahiyât Tetkikleri Dergisi*, 17, 61-92.
- ÖZGEN, I. (2015). *Menü Planlama*. TRAMEP. Ankara: Beta Yayıncılık.
- PETER B., LEIF H. S.. WENDER L. P. BREDİe, Michael B. F. Per M., Jens R., Pia, S., and Louise, M.(2010). MolecularGastronomy: A New EmergingScientificDiscipline. *Chemical. Reviews*, 110 (4), 2313-2365.
- PETRINI, C. (2001). *Slow Food: The Case For Taste*. New York: Columbia University Press.
- PETRINI, C. (2007). Taking Back Life: The Earth, The Moon, And Abundance. *5.Slow Food International Congress*, Mexica :Peubla.
- RICHARDS, G. (2002). *Gastronomy: An Essential Ingredient In Tourism Production And Consumption?* In A. Hjalager& G. Richards, G. (Eds.), *Tourism And Gastronomy*. London-New York: Routledge.
- RISBO J. , Mouritsen, O. G. Frøst, M. G., Joshua David Evans, J. D. & Reade, B. (2013). Culinary Science in Denmark: Molecular Gastronomy and Beyond. *Journal of Culinary Science&Technology*, 11(2), 111-130.
- SANDIKÇI, M. ÇELİK, S. (2005). Füzyon Mutfak Uygulamaları ve Müşteri Memnuniyeti Açısından Önemi. *I. Ulusal Gastronomi Sempozyumu Ve Sanatsal Etkinlikler*, Antalya
- SANTICH, B. (2004). The Study Of Gastronomy And Its Relevance To Hospitality Education And Training. *Hospitality Management* 23, 15-24.



- SARIOĞLAN, M. (2014). Fusion Cuisine Education And Its Relation With Molecular Gastronomy Education (Comparative Course Content Analysis). *International Journal on New Trends in Education and Their Implications*, 5 (3), 64-70.
- SCARPATO, R. (2002). Sustainable Gastronomy As A Tourist Products. In A. Hjalager& G. Richards, G. (Eds.), *Tourism And Gastronomy*. London-New York: Routledge.
- SÖZEN, G., SÖZEN, Z. (2008). *Anadolu Topraklarında Güzeli Arayış*. Yeni Zamanlar Sahaf Yayıncılık
- STIERAND, M., DÖRFLER, V. KYNCH, P. (2008). *Haute Cuisine Innovations: The Role of the Master-Apprentice Relationship* -Developmental (Discussion) Paper. <http://viktordorfler.com/webdav/papers/CulinaryInnovations.pdf>
- SURENKOK A., BAGGIO R., CORIGLIANO M.A. (2010). *Gastronomy and Tourism in Turkey: The Role of ICTs*. In: Gretzel U., Law R., Fuchs M. (eds) *Information and Communication Technologies in Tourism* . Springer, Vienna S, 567-578
- TAŞDELEN, V. (2015). *Bir Güzellik Ve Sevgi Felsefesi: Platon'un Şölen Diyalogu İle Fuzûlî'nin Leylâ Ve Mecnun Mesnevîsinin Karşılaştırılması* <http://www.ayk.gov.tr/>
- THIS, H. (2006). *Food for tomorrow*. EMBO Reports, 7(11), 1062-1066.
- UÇUK, C., ÖZKANLI, O. (2017). Gastronomide Tabak Prezantasyonunun Önemi. *VI. Ulusal II. Uluslararası Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu Bildiri Kitabı*, 357-367.
- ÜLGER, E. (2013). Platon'un Sanat Kuramının Düşünsel Evrimi. *Flsf Felsefe Ve Sosyal Bilimler Dergisi*, 16, 15-28.
- ÜNER, E. H., ŞAHİN, G. G. (2016). Türkiye Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Her Şey Dâhil Satış Sistemi İçinde Değerlendirilmesi. *Journal Of Tourism And Gastronomy Studies* 4(3), 76-100.
- WALTER, L. (2009). Slow Food And Home Cooking : Toward A Relational aesthetic Of Food And Relational ethic Of Home. *The Journal Of The Center Fot Food In Community And Culture*, 1, 1-23.
- YILMAZ, H. ŞENEL, P. (2016). *Kitle İletişiminde Gastronomi*. (İçinde Bir İletişim Biçimi Olarak Gastronomi Ed. Hakan Yılmaz) Ankara: Detay Yayıncılık
- YURTSEVEN, R. KAYA, O., HARMAN, S. (2010). *Yavaş Hareketi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- YÜNCÜ, H. R. (2009). *Sürdürülebilir Turizm Açısından Gastronomi Turizmi ve Perşembe Yayıncılık*. 10. Aybastı-Kabataş Kurultayı, Eskişehir
- <https://www.mutfakgurmesi.com/single-post/2017/02/06/%C5%9Eeflerin-Tuvali-Tabaklar>