

Review Article / Derleme Makale

Geçmişten günümüze gastronomi akımlarının toplumsal değişimler açısından değerlendirilmesi

Evaluating gastronomic trends from the past to the present in terms of social changes

Mehmet Fatih Kayran ¹

Dilek Atçı ¹

1 Harran Üniversitesi, Halfeti Meslek Yüksekokulu, Türkiye

2 Mersin Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Türkiye

Article info

Anahtar Kelimeler:

Gastronomi, mutfak, akım, gastronomi akımları, mutfak akımları.

Keywords:

Gastronomy, cuisine, trend, gastronomy trends, cuisine trends.

Received: 06.05.2024

Accepted: 10.06.2024

E-ISSN: 2979-9511

DOI: 10.58625/jfng-2476

Kayran & Atçı; Geçmişten günümüze gastronomi akımlarının toplumsal değişimler açısından değerlendirilmesi

Evaluating gastronomic trends from the past to the present in terms of social changes

Available online at <https://jfng.toros.edu.tr>

Corresponding Author(s):

*Mehmet Fatih Kayran, fatihkayran@hotmail.com

Özet

Gastronomi, toplumsal değişimlerin ve tarihsel dönüşümlerin önemli bir göstergesidir. Toplumsal değişimlerin gastronomiye etkisi incelendiğinde, yemek kültürünün toplum üzerindeki derin etkilerini görmek mümkündür. Bu bağlamda, gastronomi ve yemek kültürü, bireylerin kimlik oluşturma sürecinde ve toplumsal değişimin anlamlandırılmasında önemli roller üstlenmektedir. Çalışmanın amacı geçmişten günümüze gelen gastronomi akımlarının toplumsal değişimlerle ilişkisini değerlendirmektir. Bu çerçevede çalışmada, gastronomi alanında yaşanan değişimler ve toplumsal yansımaları alan yazın taranarak incelenmiştir. İnsanların yemek yeme alışkanlıkları, temel ihtiyaçları karşılama düzeyinden psikolojik tatmin, estetik ve kendini gerçekleştirme gibi daha derin faktörlere doğru evrilmiştir. Bu evrim, çeşitli mutfak akımlarının ortaya çıkmasına ve gastronominin sürekli olarak yenilenmesine yol açmıştır. Gelişen mutfak akımları insanoğlunun artık sadece karın doyurmak için değil aynı zamanda psikolojik tatmin, estetik ve kendini gerçekleştirme gibi faktörlerden de etkilenerek yemek yemeye yöneldiğini göstermektedir. Geçmişten günümüze gastronomi akımları, toplumların değişiminde önemli rol oynamıştır. Gastronominin dinamik yapısı göz önüne alındığında, ilerleyen dönemlerde üretim ve tüketim beklentilerinin değişebileceği ve mutfakta gelişen teknoloji ve bilim



artan etkisiyle yeni mutfak akımlarının doğabileceği ve toplumsal değişimlere etki etmeye devam edeceği söylenebilir.

Abstract

Gastronomy is an important indicator of social changes and historical transformations. When the impact of social changes on gastronomy is examined, it is possible to see the profound effects of food culture on society. In this context, gastronomy and food culture play significant roles in the process of identity formation for individuals and in the interpretation of social change. In this study, changes in the field of gastronomy and their reflections in the present day were examined by reviewing the literature. People's eating habits have evolved from meeting basic needs to deeper factors such as psychological satisfaction, aesthetics, and self-realization. This evolution has led to the emergence of various culinary trends and the constant renewal of gastronomy. The evolving culinary trends indicate that humans are now inclined to eat not only to satisfy their hunger but also to fulfill psychological satisfaction, aesthetics, and self-realization. Gastronomy trends from the past to the present have played an important role in the change of societies. Gastronomy and food culture are important for shaping individuals' identities and determining the meaning of social change. Considering the dynamic nature of gastronomy, it can be said that production and consumption expectations may change in the future, and new culinary trends may emerge with the increasing influence of technology and science in the kitchen, continuing to impact societal changes.

Extendend Abstract

Aim and introduction: The aim of this study is to evaluate the relationship between gastronomic trends from the past to the present and social changes. Gastronomy is defined as a concept where the culture of eating and drinking meets art and science. Gastronomy represents health, aesthetic concerns, delicious meals, and a good dining arrangement. It also refers to a procedure that involves making food ready for consumption (1). Gastronomy is an area where the process of human nutrition has been systematically examined throughout history. It has a broad field of study that is active in all stages of eating and drinking activities, such as purchasing,

receiving, storing, preparing, cooking, serving, and consuming (2). When the historical development of meals is examined, it is seen that significant and radical changes occurred between the 16th and 21st centuries. Innovations in technology, politics, social, and philosophical fields during this period have continuously triggered changes in food and kitchen areas, reshaping them in line with world conditions (3).

Methodology: This study is conceptual that is created through a literature review. In the study, culinary trends that have emerged with technology, science, and other factors were examined through relevant literature to understand the changes in people's basic need for food and drink and their relationship with social changes.

Literature Review: Classical cuisine, modern or haute cuisine, and avant-garde culinary trends, among many others, have emerged and continue to exist. The main reasons for these trends are creativity and aesthetic concerns (4). Fast food refers to food that is quickly prepared and ready to be consumed, either in restaurants or as take-out. The term "fast food" from English has entered into our language as "hızlı yemek" or "çabuk yemek." The modern meaning of fast food dates back to 18th century. During a social process when people are generally rushed in daily and work life, meals like fast food have become attractive in terms of efficiency and convenience.

The "Slow Food" movement emerged as a gastronomic movement that opposes the negative effects of rapidly changing world that is presenting food as a source of pleasure and enjoyment. This movement aims to preserve traditional and local food cultures, support access to natural and healthy foods, and ensure the sustainability of food systems. Unlike fast food, Slow Food emphasizes the importance of time during the preparation and consumption of food, aiming to make people's eating experiences more conscious and healthy.

Diet is a pattern or regimen applied with the aim of preserving or correcting health. Diet cuisine involves the process of preparing meals, organizing menu lists, or implementing ready-made menu lists which consists of healthy cooking methods. The "Diet Cuisine Movement", also known as dietetic cuisine, emerged in the 1970s under the leadership of the French chef Michel Guérard and quickly gained great interest, mainly due to increasing health problems.

"Fusion cuisine", which emerged in the 1980s as fusion of Western and Far Eastern techniques and ingredients, is defined as "an original, creative, and innovative approach created by consciously bringing

together cooking techniques and ingredients from different nations and regions" (1). Fusion cuisine eliminates national boundaries, geographical and cultural distances by combining methods, ingredients, cooking techniques, and flavors from different regions of the world in the same kitchen and on the same plate. In summary, it can be described as a cuisine where the East, West, North, and South tastes joined in the same meal.

"The Molecular Gastronomy Movement" emerged in the 1980s as a significant development in the field of cuisine and was proposed by Hervé This and Nicolas Kurti, physics professors at the University of Oxford (5). Molecular cuisine aims to achieve and emphasize differences in taste and texture through chemical and physical changes without significantly altering the main structure of food ingredients (6). The main purpose of molecular cuisine is to improve the current situation, develop new methods for cooking, and ensure that the prepared meal has the same appearance, taste, and flavor every time (7).

In recent years, "the Surf & Turf Cuisine Trend", which has rapidly spread, has become a modern trend, especially in the United States and Australia. The Surf & Turf experience is based on the presentation of seafood and red meat in the same menu. The term "Surf" refers to seafood such as lobster, shrimp, and large fish, while "Turf" refers to valuable red meat groups such as fillet. When the history of Surf & Turf meals is examined, it is seen that it emerged primarily in the mid-1960s, especially in North America, as a style preferred by the middle class as an economical and gap filling option.

Another culinary trend based on molecular gastronomy is the "NbN" kitchen (Note By Note Cuisine) movement, which emerged under the leadership of Herve This. The basic proposal of the NbN kitchen is related to the development of food. The second stage is based on the idea that foods consist entirely of compounds. In other words, the NbN kitchen prepares foods using pure compounds or compound mixtures instead of traditional ingredients such as meat, fish, vegetables, or fruits. With the development of this method, it is targeted to evaluate foods and reduce waste. The aim is to prevent the food wastage in kitchens due to reasons such as spoilage, decay, and misuse (3).

"Neurogastronomy" is a concept proposed by Shepherd in 2006. Neurogastronomy suggests that it is possible to establish a system that addresses issues such as the biochemical preparation of meal, the molecular biology of odor reception, and the scanning of odors with images, and relating them to the brain-taste system. It is stated that through this system,

individuals' perception of food consumption could be healthier (8).

Results: The changing eating habits of people, leaving natural and local nutrition have led to an increase in health problems. This has led to a resurgence in popularity of diets focused on healthy and local eating, as well as the Slow Food culinary movement. However, with the advancement of technology, emerging trends like fusion, molecular, NbN, and neurogastronomy have also brought innovations and visually appealing meals into the kitchen. Thanks to these trends, restaurants started to offer new and interesting flavors and consumers prefer different kinds of experiences.

Gastronomy is a significant reflection of societal changes and historical transformations. These changes help us to understand how eating habits have shaped and how societies have evolved. Evaluating gastronomic trends in terms of societal change can show the impact of food culture on society. In this context, gastronomic trends that have emerged from the past to the present have influenced societies in their respective periods. In this sense, gastronomy and food culture play an important role in shaping personnel identities and interpreting social change.

Considering the constantly changing nature of gastronomy, we can anticipate further changes and innovations in production and consumption patterns in the future. Parallel to the increasing influence of technology and science on the kitchen, new culinary trends are likely to emerge. Particularly due to globalization, more efforts are needed to preserve local food cultures and promote sustainable agriculture.

GİRİŞ

Gastronomi, yeme ve içme kültürünün sanat ve bilimle birleştiği bir kavram olarak tanımlanmaktadır. Gastronomi, sağlıklı, estetik kaygıları olan, lezzetli yemekleri ve iyi yemek düzenini temsil eder. Ayrıca, yiyeceğin tüketilmeye hazır hale getirilmesini içeren bir düzenlemeyi ifade eder (1).

Gastronomi, insanların beslenme sürecinin tarih boyunca sistemli bir şekilde incelendiği bir alandır. Yeme-içme faaliyetlerinin satın alma, teslim alma, depolama, hazırlık, pişirme, servis,

tüketim gibi tüm aşamalarında etkin olan geniş bir çalışma alanına sahiptir (2).

Gastronomi, insanlık tarihi boyunca sürekli değişim ve gelişim gösteren dinamik bir alandır. Yeme-içme alışkanlıkları, ilk başlarda yalnızca temel ihtiyaçları karşılamaya yönelikken, zamanla psikolojik tatmin, estetik ve kendini gerçekleştirme gibi daha derin faktörlerle şekillenmeye başlamıştır. Bu dönüşüm, tarih boyunca çeşitli mutfak akımlarının ortaya çıkmasına neden olmuş ve gastronomi kültürünü zenginleştirmiştir (1).

Yemeklerin tarihsel gelişimi incelendiğinde, 16. ve 21. yüzyıl arasında önemli ve radikal değişikliklerin yaşandığı görülmektedir. Bu dönem boyunca teknoloji, siyasi, sosyal, felsefi gibi alanlarda gerçekleşen yenilikler, yemek ve mutfak alanında sürekli olarak değişimleri tetiklemiştir ve dünya koşullarına uygun bir şekilde toplumsal değişmelerle yeniden şekillenmiştir. 16.yy. da Avrupa'da Rönesans ile birlikte bilim, sanat ve kültürde büyük ilerlemeler kaydedilmiştir. Yemek kültürü de bu ilerlemelerden etkilenmiş; yemekler daha sanatsal ve sofistike hale gelmiştir. Keşifler Çağı ile yeni dünyalardan getirilen baharatlar, meyveler ve sebzeler Avrupa mutfaklarına dahil olmuştur. Özellikle şeker, kakao, patates ve domates gibi ürünler yemek kültürünü kökten değiştirmiştir. 17. ve 18. yüzyıllarda gösterişli ziyafetler ve Fransız mutfağının yükselişi, yemeğin estetik ve zenginliğin bir göstergesi olarak kabul edilmesini sağlamıştır. 19. yy. da Sanayi Devrimi ile birlikte gıda üretiminde makineleşme ve endüstriyel yöntemler kullanılmaya başlanmıştır. Bu, gıdaların daha hızlı ve ucuz üretilmesini sağlayarak, pratik ve hızlı tüketim alışkanlıklarını beraberinde getirmiştir. Bu gelişmeler çerçevesinde devam eden 20.yy. pratik ve hızlı tüketim alışkanlıklarını beraberinde getirmiştir. Fast food'un yükselişi, moleküler gastronomi ve daha sağlıklı beslenme alışkanlıklarının gelişmesi bu yüzyılın belirleyici özelliklerindedir. 21. yy. geldiğinde ise postmodernizmin etkisiyle Füzyon mutfağı, Slow Food hareketi, teknolojinin artan rolü ve sürdürülebilir tüketim trendleri öne çıkmıştır. (3). Geçmişten günümüze yaşanan gelişmeler,

yemek kültürünün toplumsal değişimlerle nasıl iç içe geçtiğini ve sürekli olarak evrildiğini göstermektedir.

Çalışmada, yeme-içme alışkanlıklarının tarihsel gelişimini ve bu süreçte ortaya çıkan farklı mutfak akımlarını ele alarak, gastronomi tarihine kapsamlı bir bakış sunulmaktadır. Klasik, modern ve avangart mutfak akımlarının yanı sıra, süreç içinde gelişen sekiz yeni mutfak akımının toplumsal değişimlerle ilişkisi değerlendirilmiştir. Bu anlamda çalışmanın, gastronomi alanındaki değişimlerin toplumsal değişimlerle ilişkisini anlamak ve gelecekteki trendleri öngörmek açısından literatüre katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

Metodoloji

Bu çalışma, literatür taramasıyla oluşturulan kavramsal bir çalışmadır. Literatür taraması yapılırken gastronomi, mutfak, akım, gastronomi akımları, mutfak akımları anahtar kelimelerinden faydalanılmıştır. Çalışmada, teknoloji, bilim ve diğer etkenlerle birlikte ortaya çıkan mutfak akımları ilgili literatür incelenerek insanların temel ihtiyacı olan yeme-içme beklentilerinin değişimi ve toplumsal değişimlerle ilişkisi ortaya konmaya çalışılmıştır.

Gastronomi ve Mutfak Akımlarının Gelişimi

Gastronomi terimi, ilk olarak 1804 yılında Fransız şair Jacques Berchoux tarafından yayınlanan bir şiirin adı olarak ortaya çıkmıştır (9). Kökenlerine bakıldığında, gastronomi kelimesinin Yunanca "gastros" (mide) ve "nomos" (yasa, kural) kelimelerinden türetildiği bilinmektedir (14). Gastronomiyle ilgili ilk çalışma, 1825 yılında Jean Anthelme Brillat-Savarin tarafından "Tadın Fizyolojisi" adıyla yayınlanmıştır. Bu çalışmada, Fransız gastronom Brilhat-Savarin, gastronomiyi "insanın beslenmesiyle ilgili her şeyin sistematik bir incelemesi" olarak tanımlamıştır (45). Gastronomi kavramı, yeme içmeyle ilgili geniş bir anlama sahip olması nedeniyle tanımlanması zor bir kavramdır (9). Bu nedenle, gastronomi alanında birçok farklı tanım bulunmaktadır.

Scarpato (9), gastronomi kavramını iki ana kategoriye ayırmıştır. İlk olarak, en basit haliyle en iyi yiyecek ve içecekten haz alma durumu olarak

tanımlamıştır. İkinci olarak ise gıda anlamına gelen her şeyi kapsayan bir disiplin olduğunu belirtmiştir. Bu da yiyecekler ve içeceklerin yanı sıra diğer unsurları da içermektedir. Richards (10) ise gastronomiyi yemeğin hazırlanması, pişirilmesi, servis edilmesi ve tüketilmesi süreçlerinin tamamı olarak tanımlamıştır. Santich (11) ise gastronominin bir bilim olduğunu belirterek, yiyecek ve içeceklerin üretimi, tüketimi, nerede, nasıl, niçin ve ne zaman üretildiğinin araştırılması gereken bir alana odaklandığını açıklamıştır (12).

Gastronomi, sağlıklı, göz alıcı, lezzetli ve iyi yemek yeme sistemi olarak tanımlanır (13, 14). Bu bilim dalı, yiyecek ve içeceklerin tarihsel gelişimini takip ederek, geliştirerek ve tanıtarak günümüze kadar ulaşmalarını sağlar. Ayrıca, gastronomi sanat ve bilim unsurlarını da içeren bir alandır (15). Yiyecek ve içecek çeşitlerini, üretimini, sunumunu, tüketimini, mikrobiyolojisini, fizyolojisini, beslenmesini, yeme-içme alışkanlıklarını ve yiyecek-içecek işletmelerinin yönetimini kapsar (16).

Gastronomi en kapsamlı şekilde, yiyecek ve içeceklerle ilişkili malzemelerin nasıl kullanılacağını belirleyen, farklı mutfak kültürlerinin benzer ve farklı yönlerini ortaya koyan, yemekten alınan lezzet ve hazzı en üst noktaya taşıyan; tarih, kültür ve yemeği bir araya getiren bir bilim dalı olarak tanımlanabilir (17, 18). Bu yönüyle gastronomi kültürün de önemli bir bileşeni olmaktadır.

19.yy başlarında açlık doyurma yöntemi olarak ortaya çıkan gastronomi günümüzde estetik ve sanat ürünü haline gelmiştir. Bugün ise gastronomi kavramının sağlıklı, lezzetli ve kültürel değerleri içerdiği ve yemek yeme kültürünün bir estetik ve sanat ürünü haline geldiği vurgulanmaktadır (1). Myhrvold (19) ayrıca yemeğin vücut için gerekli besin öğelerinin alınmasının ötesinde bir işlevi olduğunu ve yiyeceklerin büyük bir zevk kaynağı olduğunu ifade etmiştir.

Ortaçağ, Roma İmparatorluğu'nun çöküşünden sonra Avrupa mutfağının oluştuğu bir dönemdir. Bu dönem, göçler dönemi olarak da adlandırılır ve Anglo-Saksonlar, Slavlar, Bulgarlar, Avarlar,

Hunlar, Vikingler, Vandallar ve Kumanlar gibi farklı toplulukların kıtaya göç ettiği bir zaman dilimini kapsar. Göç hareketleriyle birlikte Yahudi ve Müslüman gruplar Avrupa'ya katılmıştır. Bu göçler, Haçlı seferleri ve Doğu ile ticaret ilişkileriyle birlikte Avrupa mutfaklarını diğerlerinden farklı hale getirmiştir. Özellikle Bağdat-Trabzon-İstanbul güzergâhından geçen ticaret yolu, kültürel etkileşimi teşvik ederek, Avrupa mutfaklarında önemli bir değişime yol açmıştır (3).

Ortaçağ döneminde belirgin olarak toplumsal sınıf farklılıkları yaşanırken, bu farklılıklar yeme içme biçimlerini etkileyerek gelir, sosyal statü vb. faktörlerin de etkisiyle farklı mutfak kültürlerinin oluşmasına yol açmıştır. XIV. Louis'in Fransa Kralı olarak mutfak sanatlarına olan ilgisi ve François Pierre'nin "Fransız Şef" adlı kitabının 1651'de yayımlanmasıyla Fransa'da sofistike bir mutfak gelişmeye başlamıştır (20, 3). Rafine mutfağın temeli, yiyecek ve içeceklerin bilimsel ve özenli bir yaklaşımla zevk ve deneyim için hazırlanmasına dayanır (21).

Fransa kökenli nouvelle cuisine veya yaratıcı, seçkin mutfak akımı, diğer ülkelerin mutfaklarını da etkilemiştir. Bu akım, yemeklerin görsel sunumu ve lezzeti arasındaki uyuma büyük bir önem atfeden bir felsefeyi benimsemiştir. Yeni mutfak akımıyla birlikte yemek sunumları daha özenli hale gelmiş, porsiyonlar küçültülerek, mutfakta sistematik ve bilimsel bir yaklaşım benimsenmiştir (22).

Rao ve diğerleri (23); Klasik Fransız mutfağının Escoffier ile birlikte zirveye çıktığını ve etkisini 1960'lara kadar dünya çapında kabul ettirdiğini belirtmektedir. Ayrıca, söz konusu dönemde en başarılı şefler olarak anılan Careme ve Escoffier tarafından belirlenen standartları ve tarifleri en iyi şekilde uygulayan şeflerin varlığına dikkat çekilmektedir. Ancak Rao ve diğerleri, bu durumun şefleri yaratıcılıktan uzaklaştırdığını ve gelişimlerini engellediğini, aynı zamanda aşçılık sanatını da yeniliklere kapalı, katı ve değişmez kuralların bir bütünü haline getirdiğini ifade etmektedirler. Rao ve diğerleri, bu dönemde değişen sosyal, ekonomik ve teknolojik koşulların mutfağı ve aşçılık sanatını diğer dönemlerde de olduğu gibi etkilemesinin

kaçınılmaz olduğunu vurgulamaktadırlar.

Avangart mutfağın ortaya çıkmasının bir nedeninin, mutfakta yenilik ve görsel beğeni arayışı olduğu ifade edilebilir. Avangart mutfağın ortaya çıkışı, klasik mutfağın dayattığı ilkelere ve klasik mutfak savunucularının kapalılığına tepki olarak görülmektedir. Avangart mutfağın temel fikri, mutfağın aşçıların yaratıcılığının sınırlanmaması gereken bir alan olduğu düşüncesinden kaynaklanmaktadır. Bu akım, yaratıcı şeflerin dikkatini çekmiş ve günümüzde birçok şef tarafından benimsenen bir akım haline gelmiştir (2). Formun Üstü

Gastronomide Yeni Akımlar

İnsanlar, yiyecek ve içecekleri tüketerek temel ihtiyaçlarının yanı sıra sosyal ve psikolojik ihtiyaçlarını da karşılamaktadırlar. Bu tüketim, eğlenmek, keyifli zaman geçirmek ve farklı deneyimler elde etmek amacıyla gerçekleştirilmektedir (24).

Mutfaklar, evrim geçirerek teknolojik, ekonomik ve sosyolojik değişimlere uyum sağlamışlardır. İnsanların tarih öncesi dönemlerde avcılık ve toplayıcılığa dayalı beslenme alışkanlıklarından günümüz otel ve restoranlarının ticari mutfaklarına doğru değişim süreci yaşanmıştır (25). Mutfakların tarihsel olarak incelenmesi, 16. yüzyıldan 21. yüzyıla kadar önemli evrimler ve derin değişimler geçirdiğini ortaya koymaktadır (3). 20. yüzyılda dışarıda yemek yeme alışkanlığının yaygınlaşmasıyla birlikte yiyecek-içecek endüstrisinde büyük bir dönüşüm yaşanmış ve bu değişim farklı mutfak akımlarının ortaya çıkmasına sebep olmuştur (4).

Klasik mutfak, modern veya yüksek mutfak (haute cuisine) ve avangart mutfak akımlarının yanı sıra birçok başka mutfak akımı ortaya çıkmış ve bu akımlar günümüzde de hala uygulanmaya devam etmektedir. Bu akımların temel nedeni yaratıcılık ve estetik kaygılardır (4).

Fast-Food

Fast food, restoranlarda veya seyyar olarak hızlı bir şekilde tüketilmeye hazır hale getirilerek satışa sunulan yiyeceklerdir. İngilizce kökenli olan fast food terimi dilimize "hızlı yemek"

veya "çabuk yemek" olarak geçmiştir. Fast food akımı, insanların zaman ve gelirlerinin kısıtlı olduğu dönemlerde yeme-içme ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla ortaya çıkmıştır. Bu akımın temel prensibi, önceden hazırlanan sınırlı bir menüden seçilen yiyeceklerin hızlı bir biçimde sunulmasını sağlamaktır (4). Fast food yiyeceklerinin modern anlamda geçmişi 18. yüzyıla kadar dayanmaktadır. Gündelik hayat ve çalışma hayatında insanların genellikle koşuşturduğu bir toplumsal süreçte, fast food gibi yiyecekler verimlilik ve pratiklik anlamında çekici hale gelmiştir. Bu yiyecekler genellikle hızlıca hazırlanıp, tüketilmesinden dolayı zamanın daha etkili bir şekilde kullanılması açısından cazip hale gelmiştir. Ayrıca, fast food genellikle uygun fiyatlıdır ve birçok ihtiyacı karşılamak için bir alternatif olarak görülmektedir. 18. yy'dan günümüze kadar popülaritesini sürdüren temel bir fast food örneği, Fish & Chips (balık ve patates kızartması), günümüzde İngiltere'nin geleneksel hızlı hazır yiyeceği olarak bilinmektedir. Fish & Chips, ilk kez 1780'lerde Kuzey İngiltere sokaklarında satılmaya başlanmıştır. Lancashire'da balık ve patates kızartmasının bir arada satışa sunulması, fast food akımının başlangıcı olarak kabul edilir (26).

Fast food üretim ve tüketimde standartlaşmayı getirir, hatta fabrikalardaki gibi standart ve otomatik bir üretim sistemine dayanmaktadır. 1920'li yıllarda Amerika'da yaygınlaşan "hot dog" arabalarıyla birlikte fast food akımı belirgin hale gelmeye başlamıştır. Kaliforniya'da 1948 yılında kurulan McDonald's, ilk fast food restoranı olarak bilinir. Kuruluşundan itibaren 119'u aşkın ülkede 36.000 üzerinde restoran ile fast food alanında dünyanın en büyük markası olarak hizmet etmektedir. Mcdonalds tüm restoranlarıyla dünyada yılda 100 milyon kişiye hizmet vermektedir. 1986'da İstanbul Taksim'de açılan McDonald's ise Türkiye'deki ilk fast-food restoranı olmuştur. Günümüz itibari ile Türkiye'de ki restoran sayısı ise 253'dür (27). McDonalds örneğinde görüldüğü üzere fast food akımının geçmişten günümüze popülaritesini arttırarak, küresel şirketlerin hakimiyetinde özellikle franchising ile dünya geneline yayıldığı söylenebilir.

Slow-Food

Slow Food akımı, yemeği bir zevk ve keyif kaynağı olarak göstererek, hızla değişen dünyanın getirdiği olumsuz etkilere karşı çıkan bir gastronomi akımı olarak ortaya çıkmıştır. Bu akım, geleneksel ve yerel yemek kültürlerini korumayı, doğal ve sağlıklı gıdalara erişimi desteklemeyi ve gıda sistemlerinin sürdürülebilirliğini sağlamayı amaçlar. Slow Food, fast foodun aksine, yemeğin hazırlanması ve tüketilmesinde zamanın önemli olduğunu vurgular. Bu yaklaşım, insanların yemek yeme deneyimini daha bilinçli ve keyifli hale getirmeyi amaçlar. Yerel ve mevsimsel ürünlerin kullanımını teşvik ederken, endüstriyel tarımın ve standartlaşmış gıdaların yaygınlaşmasının getirdiği olumsuz etkilere karşı durmaktadır. Slow Food, aynı zamanda sosyal bir harekettir ve insanların bir araya gelerek yemeği paylaşmasını, yerel toplulukları desteklemeyi ve gıda adaletsizliğiyle mücadele etmeyi de içermektedir. Slow Food akımının temel amacı, insanların daha sağlıklı, daha mutlu ve daha bilinçli bir şekilde yemek yemelerini sağlayarak, toplumun genel refahını artırmaktır (28).

Bu akımın kökeni, McDonald's'ın etkisiyle başlamıştır. 1986 yılında İtalya'nın Roma şehrinde, İspanyol Merdivenleri olarak bilinen bölgede McDonald's restoranının açılacak olması büyük bir tepkiyle karşılanmıştır. Gazeteci Carlo Petrini liderliğinde başlayan bu tepki, küresel restoran zincirlerinin yerel ürünleri ve lezzetleri yok ettiğini ve insan sağlığını tehdit ettiğini vurgulamıştır. Hızlı yemek kültürü olarak adlandırılan fast food'un yerine, hayattan zevk alarak ve çeşitli tatları hissederek tüketilebilecek bir yemeğe odaklanması gerektiği belirtilmiştir. İspanyol Merdivenleri meydanında Mc Donald's restoranının açılacağı gün, insanlar tarafından toplanılmış ve yöresel ürünlerle hazırlanan yemekler dağıtılarak restoranın açılması engellenmiştir. Bu olay sonucunda yavaş yemek akımı ortaya çıkmış ve günümüze kadar birçok alanda yaygınlaşmıştır (29).

Slow Food (yavaş yemek), organik ürün çeşitliliğini destekleyen, hızlı yemek alışkanlığına karşı bir tepki olarak ortaya çıkan ve damak tadına önem veren insanlara hitap

eden bir akımdır. Bu akım, yemekten tat almayı ve yemekle sosyalleşmeyi önemseyen bir ilke benimser. Slow Food felsefesi, iyi, temiz ve adil yemeklerden zevk alma kavramına dayanır. Slow Food, sürdürülebilir tarım, balıkçılık ve sağlıklı hayvancılığı desteklerken, geleneksel el sanatlarını teşvik etmeyi amaçlar. Bu hareket, taze, yerel ve mevsimine uygun ürünlerin avantajlarını vurgularken, öğünlerin aile ve arkadaşlarla birlikte tüketilmesinin sosyal rolüne de dikkat çeker. Slow Food hareketi, tüketicileri çevre kirliliği ve genetiği değiştirilmiş gıdaların tehlikeleri konusunda uyarmaktadır. Bu akım, bugün dünya genelinde 160'tan fazla ülkede milyonlarca insanın katıldığı bir küresel hareket haline gelmiştir. Slow food akımı, yemek yeme deneyimi ile fiziksel doyumun yanı sıra duysal ve sosyal anlamda da tatmin sağlamayı hedeflemektedir (30).

Diyet Mutfağı

Diyet, sağlığı koruma veya düzeltme amacıyla uygulanan bir beslenme düzeni veya rejimdir. Diyet mutfağı ise, sağlıklı pişirme yöntemlerini kullanarak yemek hazırlama, menü listelerini düzenleme veya hazır menü listelerini uygulama sürecidir. 1970'lerde Fransız şef Michel Guérard'ın öncülüğünde ortaya çıkan diyet mutfağı veya diyetetik mutfak akımı, kısa sürede büyük ilgi görmüştür (32). Bu ilginin başlıca nedeni artan sağlık sorunlarıdır. Son yıllarda, bireyler özel sağlık durumları nedeniyle beslenme programlarına daha fazla dikkat etmektedirler. Örneğin, çölyak hastalığı, kolesterol, kalp rahatsızlığı, diyabet gibi durumlar farklı beslenme gereksinimlerini ortaya çıkarmaktadır. Bu alanda dünya üzerinde dikkat çeken en önemli rahatsızlıklar arasında obezite yer almaktadır. Dünya Sağlık Örgütü verilerine göre; dünyada 1,9 milyar fazla kilolu ve 650 milyon obez birey bulunmaktadır (31). Beslenme engelleri nedeniyle, bireylerin yiyecek ve içecek hizmetlerinde farklı talepleri bulunmaktadır. Günümüzde işletmeler, menü planlama sürecinde bu kriterlere dikkat ederek, diyet yemeklere ve içeceklere yer vermekte ve beslenme engellerine yönelik yeni menüler oluşturarak diyet mutfağının önemini ortaya koymaktadır (32).

Füzyon Mutfak

Füzyon mutfağı, 1980'lerde Batı tekniklerinin Uzakdoğu teknikleri ve malzemelerinin birleştirilmesiyle ortaya çıktığı belirtilen bir akımdır (33). Bu akım, "farklı uluslara ve bölgelere ait yemek pişirme teknikleri ve malzemelerinin bilinçli bir şekilde bir araya gelerek oluşturulan, özgün, yaratıcı ve yenilikçi bir yaklaşım" olarak tanımlanmaktadır (1). Füzyon mutfağı, ulusal sınırları, coğrafi ve kültürel mesafeleri ortadan kaldırarak dünyanın farklı bölgelerinden gelen yöntemleri, malzemeleri, pişirme tekniklerini ve tatları aynı mutfakta ve aynı tabakta birleştiren bir özelliğe sahiptir. Bu yeni mutfağı özetle, doğunun, batının, kuzeyin ve güneyin aynı tabakta buluştuğu bir şekilde tanımlamak mümkündür (3).

Füzyon mutfağı, üç farklı yöntemle sınıflandırılabilir. İlk yöntem, yakın bölgelerden gelen farklı kültürlerin gıdalarının birleştirilmesidir. İkinci olarak, eklektik olarak adlandırılan yöntemde bir gıda kültürü belirlenirken diğer mutfaklarda kullanılan malzeme ve tekniklerin de kullanılmasıdır. Son yöntem ise, herhangi bir mutfağı belirlemeksizin tüm dünya mutfaklarından öğeleri birleştirmektir (34). Füzyon mutfağının kökeni Kaliforniya'dır ve Türkiye'de özellikle İstanbul'da yoğun bir şekilde uygulanmaktadır. Changa Restoran, Mikla Restoran, Banyan Restoran ve Cezayir Restoran, İstanbul'da füzyon mutfağını başarıyla uygulayan mekanlardan bazılarıdır. Türkiye'deki füzyon mutfak çalışmaları, Türk mutfağı ürünlerini Fransız, İtalyan ve Uzak Doğu mutfaklarının lezzetleriyle birleştirerek yeni yemekler ortaya çıkarmaktadır. Örneğin, Türk mutfağının önemli lezzetlerinden birisi olan patlıcan beğendi ile Fransız mutfağına ait peynirli suflesinin birleşmesiyle "Patlıcan Beğendili Sufle" adında bir füzyon yemeği ortaya çıkmıştır. Tarhanalı levrek fileto, kırmızı biber tatlısı ile baharatlı ve ananaslı tiramisu da füzyon mutfağının örneklerindedir (4, 33).

Moleküler Mutfak

Moleküler gastronomi akımı, mutfak alanında önemli bir gelişme olarak 1980'lerde ortaya çıkmış ve Hervé This ve Nicolas Kurti,

Oxford Üniversitesi'nde fizik profesörleri tarafından önerilmiştir (5). Moleküler mutfak, gıda maddelerinin ana yapısını büyük ölçüde değiştirmeden, kimyasal ve fiziksel değişikliklerle lezzet ve dokuda farklılıklar yakalamayı ve sunmayı amaçlar (6). Moleküler mutfağın temel amacı, mevcut durumu iyileştirmek, yiyecek hazırlamak için yeni yöntemler geliştirmek ve elde edilen yiyeceğin her seferinde aynı görünüm, tat ve lezzete sahip olmasını sağlamaktır (7). This (35) ayrıca, moleküler gastronominin öğrenilmesiyle daha sağlıklı, cazip ve tatlı yemeklerin hazırlanabileceğini ve şeflere heyecan verici yeni yemekler keşfetmelerine yardımcı olacağını ifade etmiştir.

Moleküler mutfak, yiyeceklerin orijinal formlarından çıkarak yeni formlara dönüşmesini sağlayan keşfedilen tekniklerle ilerlemektedir. Yeni formlara ulaşmak için jelleştirme, kapsüleleştirme, köpükleştirme, soğuk pişirme, sous-vide pişirme, tat ve koku transferi, tozlaştırma ve tütsüleme gibi teknikler kullanılmaktadır. Moleküler gastronomi yaklaşımıyla, tüketicilerin duyuları aldatılarak yaratıcı bir şekilde hayal güçlerinin sınırları zorlanmaktadır. Bu da yemek yeme deneyimini, tüketiciler için beklenmedik heyecan ve macera dolu bir serüvene dönüştürmektedir. Tüketicilerin beklentilerini aşan menülerle karşılaşması ve şeflerin yeni menüler oluşturma isteği, moleküler gastronominin ve mutfaktaki yeniliğin canlı kalmasına katkıda bulunan önemli etkenler arasında yer almaktadır (36).

Dünya genelinde faaliyet gösteren moleküler mutfak restoranlarının çoğunluğu İspanya, Fransa, İtalya, İngiltere ve Amerika'da bulunmaktadır. Bu restoranlarda sunulan karnabaharlı ve ballı dondurma, mojito küresi, sebzelerden yapılan spagetti, greyfurt havyarı gibi yiyecekler, moleküler mutfak örnekleridir (37).

Surf&Turf Mutfak

Son yıllarda hızla yayılan Surf&Turf mutfak akımı, özellikle Amerika Birleşik Devletleri ve Avustralya'da etkili olan modern bir trend haline gelmiştir. Surf&Turf deneyimi, deniz

ürünleri ve kırmızı etin aynı menüde sunulması üzerine kuruludur. Surf kelimesi, ıstakoz, karides, büyük etli balıklar gibi deniz ürünlerini ifade etmektedir. Diğer yandan Turf kelimesi, bonfile gibi değerli kırmızı et gruplarını temsil etmektedir. Surf&Turf yemeği, geçmişte incelendiğinde, öncelikle 1960'ların ortasında özellikle Kuzey Amerika'da orta sınıfın ekonomik ve doyurucu bir seçenek olarak tercih ettiği bir tarz olarak ortaya çıktığı görülmektedir. Günümüzde Surf&Turf beslenme tarzı, lüks restoranların menülerinde sıkça bulunan ve yeni bir yemek alışkanlığı olarak kabul edilen bir trend haline gelmiştir (38).

NbN Mutfak

Moleküler gastronomiye dayanan bir diğer mutfak akımı olan "NbN" mutfak (Note By Note Cuisine) akımı, Herve This'in liderliğinde ortaya çıkmıştır (4). NbN mutfağının temel önerisi, yiyeceklerin geliştirilmesiyle ilgilidir. İkinci aşaması ise yiyeceklerin tamamen bileşiklerden oluşması fikrine dayanmaktadır. Yani NbN mutfak, et, balık, sebze veya meyve gibi geleneksel malzemeler yerine saf bileşikler veya bileşik karışımları kullanarak yiyecekler hazırlar. Bu yöntemin geliştirilmesiyle, yiyeceklerin değerlendirilerek israfın azaltılması amaçlanmaktadır. Mutfaklarda bozulma, çürüme ve yanlış kullanım gibi nedenlerle israf edilen yiyeceklerin israfının önlenmesi hedeflenmektedir (3).

Bu tarz mutfaklar, akustik müzikteki notaların kullanıldığı müziği andıran bir yapıya sahiptir. "Note by note" (notalarla yapılan) adı da bu benzetmeyle ilham alınarak verilmiştir (39). Elektronik müzikte trampet veya keman gibi müzik aletlerinin yerine, sadece ses dalgalarının karıştırılarak ses ve müzik oluşturulması söz konusudur. NbN mutfağında, şefler yiyeceklerin farklı aşamalarında şekil, renk, tat, koku, sıcaklık, dokular ve besin öğeleri gibi birçok unsuru tasarlamaktadır (40).

NbN yöntemi hala yeni olduğundan, konuyla ilgili bilgi sınırlıdır. Bu mutfak akımı, genel olarak şefler arasında yeterince tanınmayan ve kullanılmayan bir akımdır. Ancak, 2009 yılında Hong Kong'da Şef Pierre Gagnaire tarafından

bu yöntemin uluslararası tanıtımı yapılmıştır. Ayrıca, Paris'teki Cordon Bleu aşçılık okulunda ise 2010 yılından itibaren her yıl NbN yemeği yapılmaktadır (3).

Nörogastromoni

Nörogastromoni, 2006 yılında Shepherd tarafından ortaya atılan bir kavramdır. Nörogastromoni, biyokimyasal gıda hazırlığı, koku almanın moleküler biyolojisi ve kokuların görüntüyle taranması gibi konuları ele alan ve beyin-lezzet sistemiyle ilişkilendiren bir sistem kurmanın mümkün olduğunu öne sürmektedir. Bu sistem sayesinde kişilerin besin tüketme algısının daha sağlıklı olabileceği belirtilmektedir (8). Shepherd, tarafından belirtilene göre, bilim insanları uzun bir süre boyunca yeme davranışlarımızı etkileyen şeyin hormonlar olduğunu düşünüyorlardı. Ancak Shepherd, bu hormonların bazı yiyecekleri neden daha çok sevdiğimizi veya bazı yiyecekleri diğerlerinden daha fazla tercih ettiğimizi açıklamak için yetersiz olduğunu ifade etmektedir. Shepherd, bu tür soruları ele almak için yiyecek lezzetlerine odaklanan yeni bir yeme biliminin ortaya çıktığını ve bunun Nörogastromoni olduğunu belirtmektedir (41).

Nörogastromoni, lezzet algısının bilişsel ve hafıza üzerindeki etkilerini inceleyen bir alan olarak tanımlanabilir. Nörogastromoni, tat ve koku duyularının yanı sıra diğer tüm duyuları da içermektedir. Bu bağlamda, nörogastromoni çalışmaları, sunulan yemeklerin konuk tatmini üzerindeki etkisi, restoranlarda kullanılan renklerin müşterilerin iştahı ve restoranda geçirdikleri süre üzerindeki etkisi, ayrıca menüde yer alan görsellerin müşteri tercihleri üzerindeki etkisi gibi çeşitli konuları ele alır (42-43-44). Bu disiplin, insanların yemek tercihlerini ve lezzet algılarını anlamak için bilişsel ve duyuşsal süreçleri inceleyerek, toplumsal değişimlerin beslenme üzerindeki etkilerini anlamamıza yardımcı olmaktadır (44).

Gastronomi Akımları ve Toplumsal Değişimler İlişkisi

Gastronomi, toplumsal değişimlerin ve tarihsel dönüşümlerin önemli bir yansımasıdır. Bu değişimler, yemek kültürü ve gastronomik

tercihler üzerinde derin etkiler yaratmıştır. Gastronomik akımların toplumsal değişimler açısından değerlendirilmesi, tarih boyunca yeme içme alışkanlıklarının nasıl şekillendiğini ve toplumların nasıl evrildiğini anlamamıza yardımcı olabilmektedir. Genel bir bakış açısıyla, gastronomik akımları toplumsal değişmeler açısından sınıflandırmak mümkündür. Bu çalışmada incelenen ana akımlar ve bunların toplumsal değişimlerle ilişkileri bu bölümde tartışılmıştır.

Gastronomi, tarih boyunca toplumsal dönüşümlerle sıkı sıkıya bağlı bir şekilde iç içe geçmiş; güç, kültür ve değerlerdeki değişimleri yansıtmıştır. Modern öncesi dönemde, klasik mutfak, gösteriş ve statü göstergesi olarak lüks ziyafetlerin gölgesinde aristokrat etkisi altında geliştiği bilinmektedir. Bu gösterişli gösteriler sadece yemekle ilgili değil; aynı zamanda gösterişli tüketimin bir biçimidir ve aristokrat çevrenin gücünü ve statüsünü pekiştirmektedir. Bu dönemde yemeğin, gösteriş ve zevk aracı olarak kabul edilmesi, toplumdaki sınıf farklılıklarının belirgin olduğu bir döneme işaret etmektedir (46).

Sanayi Devrimi'nin işaret ettiği modern çağ, toplumda derin değişikliklere neden olmuştur. Geleneksel sosyal yapılar alt üst olmuş; endüstrileşme, otomasyon ve hızın egemen olduğu yeni bir çağ doğmuştur (47). Bu dönem, bazıları tarafından "vahşi kapitalizm" olarak tanımlanan, verimlilik ve kâr maksimizasyonuna odaklanan bir dönemi başlatmıştır. Tüm bu değişim insanların nasıl yaşadıklarını ve ne yediklerini yeniden şekillendirerek önemli toplumsal değişmelere neden olmuştur. Bu dönemde yemek, hız ve verimlilik odaklı bir tüketim biçimine dönüşmüştür. Yine dönem ayrıntılı, zaman alıcı yemeklerden; hızlı, pratik seçeneklere bir kayışı simgeleştirmiştir. Bu dönüşüm fast food akımı ile birlikte bu akıma yönelik zincir işletmelerin doğmasına ve endüstriyel işlenmiş gıdaların ortaya çıkmasına neden olmuştur (48). Kentsel yaşamın hızına uygun bir hizmet anlayışı olan fast food akımı modernliğin simgesi haline gelmiştir ve günümüzde de popülerliğini sürdürmektedir (49).

Küreselleşme, günümüzde ekonomik, sosyal, kültürel ve politik alanlarda derin etkiler yaratmaktadır. Bu süreçle birlikte, küresel ticaret ve iletişim olanakları artarken, yerel kültürlerin ve değerlerin homojenleşme riski de artmaktadır. Özellikle gıda ve yeme içme kültürleri, küreselleşme sürecinde büyük değişimlere uğramıştır (3). Küreselleşmeyle birlikte, fast food ve hazır gıda endüstrilerinin hızla büyümesi, yerel mutfak kültürlerinin tehdit altına girmesine yol açmıştır. Bu durum, yerel tarım ve geleneksel gıda ürünlerinin önemini azalmasına ve yerine daha standartlaşmış, küresel tatların geçmesine neden olmuştur. Ancak, bu sürece karşı çıkan ve yerel kültürlerin korunmasını savunan bir tepki de ortaya çıkmıştır. Küreselleşmeyle birlikte geleneksel mutfak kültürleri ve yerel değerler tehdit altına girmiş olsa da yavaş yiyecek hareketi gibi inisiyatifler sayesinde yerel kültürlerin korunması ve sürdürülebilir tarımın teşviki için adımlar atılmıştır (14). Bu sürecin, sadece yemek kültürünü değil, aynı zamanda toplumsal değerleri, kimlikleri ve çevresel duyarlılığı da şekillendirdiği görülmektedir. İnsanlar, sadece yiyeceklerini seçerken lezzet ve besin değerlerine değil, aynı zamanda ürünlerin nasıl üretildiğine, hangi koşullarda yetiştirildiğine ve çevreye olan etkilerine de dikkat etmeye başlamıştır. Bu durum, tüketicilerin bilinçlenmesi ve daha sürdürülebilir tüketim alışkanlıkları geliştirmesiyle sonuçlanmıştır (28).

Post-modern dönemde, yemek kültürü ve gastronomi, bireysellik ve otantik deneyimlerle önemli bir dönüşüm geçirmektedir. Standartlaşmış tüketim alışkanlıklarına karşı bir tepki olarak, insanlar benzersiz ve farklı deneyimler arayışına girmişlerdir (50). Bu durum, moleküler gastronomi, Nbn, Surf&Turf, Füzyon gibi yenilikçi yaklaşımların popülerliğini artırmıştır (51). Post-modern toplumda, bireylerin yemek tercihleri ve tüketim alışkanlıkları, kişisel tercihlerin ve kimliklerin vurgulanmasında bir araç haline gelmiştir (52).

Günümüzde, bireylerin yemek kültürüne yaklaşımı, önceki dönemlere kıyasla daha kişiselleşmiş ve çeşitlenmiştir. Artan seyahat olanakları ve küreselleşmenin etkisiyle, insanlar farklı kültürlerin mutfaklarıyla tanışma ve bu

mutfağları deneyimleme imkânına sahiptirler. Bu durum, yemek kültüründe çeşitliliği ve farklılığı teşvik etmekte ve bireyleri otantik deneyimler arayışına yönlendirmektedir (51).

Post-modern toplumun tüketim alışkanlıklarındaki bu değişim, toplumsal değişimin önemli bir göstergesi olarak kabul edilebilir. Bireylerin yemek tercihleri ve deneyim arayışları, toplumsal yapıdaki dönüşümü yansıtmakta ve kültürel değerlerin yeniden şekillenmesine katkıda bulunmaktadır. Bu bağlamda, gastronomi ve yemek kültürü, bireylerin kimlik inşasında ve toplumsal değişimin anlamlandırılmasında önemli bir role sahiptir (50,53).

SONUÇ

Çalışmada, insanoğlunun en temel ihtiyaçlarından olan yeme-içme konusundaki tarihsel süreç ve bu süreçte ortaya çıkan mutfak akımları ele alınmıştır. Klasik, modern ve avangart mutfağın yanı sıra süreç içinde gelişen sekiz mutfak akımına değinilerek, bu akımların toplumsal değişimlerle ilişkisine yer verilmiştir.

Gastronomi, insanlığın en temel ihtiyaçlarından biri olan yeme-içme konusunda tarihsel bir perspektiften ele alındığında, gastronominin geçmişten günümüze sürekli bir değişim ve dönüşüm içinde olduğu görülmektedir. İnsanlık tarihinde yemek yeme eğilimi, başlangıçta sadece temel ihtiyaçları karşılama amacıyla ortaya çıkmışken, zamanla farklı tatlar ve deneyimler arayışıyla birleşerek çeşitli mutfak akımlarının doğmasına neden olmuştur. Bu akımlar, insanların yalnızca karınlarını doyurmak için değil, aynı zamanda psikolojik tatmin, estetik ve kendini gerçekleştirme gibi faktörlerden de etkilenerek yeme-içme alışkanlıklarını şekillendirmiştir.

İnsanların geçmişten günümüze değişen yeme içme alışkanlıkları, doğal ve yerel beslenmeden uzaklaşmasına neden olarak, sağlık sorunlarının artmasına yol açmıştır. Bu durum, sağlıklı ve yerel beslenmeye odaklı diyetlerin ve slow food mutfak akımının yeniden popüler hale gelmesine neden olmuştur. Bununla birlikte, teknolojinin gelişmesiyle ortaya çıkan füzyon, moleküler, NbN ve nörogastrofomi gibi

akımlar da mutfaktaki yenilikleri ve insanları çeken görsel açıdan çekici yiyecekleri ortaya çıkarmıştır. Bu akımların etkisiyle, restoranlar yeni ve ilginç lezzetler sunmakta ve tüketiciler de bu tarz deneyimleri tercih etmektedir.

Gastronomi, toplumsal değişimlerin ve tarihsel dönüşümlerin önemli bir yansımasıdır. Bu değişimler, yeme-içme alışkanlıklarının nasıl şekillendiğini ve toplumların nasıl evrildiğini anlamamıza yardımcı olmaktadır. Gastronomik akımların toplumsal değişimler açısından değerlendirilmesi, yemek kültürünün toplum üzerindeki etkilerini anlamamıza yardımcı olabilir. Bu çerçevede geçmişten günümüze ortaya çıkan yemek akımları her dönem kendi içerisinde toplumlar üzerinde etki etmiştir.

Gastronominin sürekli değişen yapısı göz önünde bulundurulduğunda, ilerleyen dönemlerde üretim ve tüketim alanlarında daha fazla değişiklik ve yenilikle karşılaşabileceğimizi öngörebiliriz. Gelişen teknoloji ve bilimin mutfak üzerindeki etkisiyle yeni mutfak akımlarının ortaya çıkması muhtemeldir. Özellikle küreselleşmenin etkisiyle, yerel mutfak kültürlerinin korunması ve sürdürülebilir tarımın teşviki konularında daha fazla çalışma yapılması gerekmektedir.

Gastronomi ve yemek kültürü, toplumsal değişimin ve dönüşümün önemli bir göstergesidir. Bu alandaki gelişmeleri izlemek ve anlamak, toplumların kimliklerini ve değerlerini daha iyi kavramamıza yardımcı olabilir. Bu nedenle, gastronomi alanında yapılan araştırmaların ve çalışmaların önemi büyüktür ve bu alandaki çalışmaların artarak devam etmesi gerekmektedir.

Araştırmacıların Katkı Oranı Beyanı

Yazarlar çalışmaya eşit oranda katkı sağlamıştır.

Çıkar Çatışması Beyanı

Bu çalışmada herhangi bir potansiyel çıkar çatışması bulunmamaktadır.

KAYNAKÇA

1. Sünnetçioğlu, S. & Özkök, F. (2017). İyi, güzel, özgün yemeğin peşindeki yolculuk: gastronomi. *Journal of Awareness*, 2 (12), 585-596.
2. Uçuk, C. (2017). Gastronomide tabak tasarım teknikleri ve yenilikçi sunum anlayışları (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
3. 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*, 3(6): 1-17.
4. Erdem, B. & Akyürek, S. (2017). Yeni bir mutfak akımı: yaşayan mutfaklar. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5 (2), 103-126.
6. This, H. (2009). Molecular gastronomy, a scientific look at cooking. *Accounts of chemical research*, 42(5), 575-583.
7. Cömert, M. & Osman, Ç. (2016). Moleküler gastronomi kavramı. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4 (4), 118-131.
8. Yılmaz, İ., Ecem, A. & Arda, E. (2021). Nörogastromi. *Aydın Gastronomi*, 5(2), 143-156.
9. Scarpato, R. (2002). Gastronomy As a Tourist Product: The Perspective of Gastronomy Studies. A.M. Hjalager ve G. Richards (Eds.), *Tourism and Gastronomy içinde* (ss. 51-70). London: Routledge.
10. Richards, G. (2002). Gastronomy: An Essential Ingredient in Tourism Production and Consumption?. A.M. Hjalager ve G. Richards (Eds.), *Tourism and Gastronomy içinde* (ss. 320). London: Routledge.
11. Santich, B. (2004). The Study of Gastronomy and Its Relevance to Hospitality Education and Training. *Hospitality Management*, 23, 15-24.
12. Eren, S. (2007). Türk mutfağı ve HACCP Sistemi; Mutfak Profesyonellerinin HACCP Bilgilerinin Ölçülmesi. I. Ulusal Gastronomi Sempozyumu: Antalya.
13. Ünlü, D. & Dönmez D., M. (2008). Mutfakta Yenilik: Moleküler Gastronomi. II. Ulusal Gastronomi Sempozyumu. Antalya.
14. Özgen, I. (2013). Uluslararası Gastronomiye Genel Bakış. M. Sarıışık (Ed.), *Uluslararası Gastronomi (Temel Özellikler-Örnek Menüler ve Reçeteler) içinde* (ss. 1-32). Ankara: Detay Yayıncılık.
15. Deveci, B., Türkmen, S. & Avcıkurt, C. (2013). kırsal turizm ile gastronomi turizmi ilişkisi: Bigadiç örneği. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 3(2), 29-34.
16. Çalışkan, O. (2013). destinasyon rekabetçiliği ve seyahat motivasyonu bakımından gastronomik kimlik. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1 (2), 39-51.
17. Akgöl, Y. (2012). gastronomi turizmi ve türkiye'yi ziyaret eden yabancı turistlerin gastronomi deneyimlerinin değerlendirilmesi (Yayımlanmış Yüksek Lisans Tezi). Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Mersin.
18. Aksoy, M. & Sezgi, G. (2015). gastronomi turizmi ve güneydoğu anadolu bölgesi gastronomik unsurları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(3), 79-89.
19. Myhrvold, N. (2013). The art in gastronomy: A modernist perspective. *Gastronomica: The Journal of Food and Culture*, 11(1), 13-23.
20. Beaugé, B. (2012). On the idea of novelty in cuisine: A brief historical insight. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 1(1), 5-14.
21. Kırım, A. (2006). Dünyaca ünlü rafine Fransız mutfağı nasıl ortaya çıktı, <http://www.hurriyet.com.tr/dunyaca-unlu-rafine-fransiz-mutfagi-nasil-ortaya-cikti-4795859> (Erişim Tarihi: 10.04.2023)
22. Güran, Y. (2011). Nouvelle cuisine = Yeni mutfak – Tabahatte Fransa çıkışlı yeni bir akım?!, <http://www.yalcinguran.com/2011/05/tabahatte-nouvelle-cuisine-yeni-mutfak-akimi/> (Erişim tarihi: 10.04.2023).
23. Rao, H., Monin, P., & Durand, R. (2003). Institutional change in toque ville: Nouvelle cuisine as an identity movement in french. *Gastronomy, American Journal of Sociology*, 108(4), 795-843.
24. Trihas, N., Kyriakaki, A. ve Zagkotsi, S. (2015). Local cuisine and agricultural products as a means of enhancing tourists' gastronomic experiences in Greece. IMIC2015:1st International Conference on Experiential Tourism, 09 – 11 October, Santorini, Greece, 1-8.
25. Özdemir, B. (2001). Otel işletmelerinde mutfak yönetimi ve her şey dahil (Alliinclusive) uygulamasının mutfak yönetimine etkileri üzerine bir araştırma. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Akdeniz Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Antalya.
26. Tuncel, M. (2000). Fast-food (hızlı yemek) sisteminin türk mutfağına uyarlanması ve bir

- uygulama (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü
27. McDonalds, (2024). Mcdonalds hakkında. <https://www.mcdonalds.com.tr/hakimizda> (Erişim Tarihi: 10.04.2024)
28. Petrini, C. (2001). *Slow food: The case for taste*. Columbia University Press.
29. Özmen, Ş.Y., Birsen H. & Birsen. (2016). Yavaş hareketi: çevreden kültüre hayatın her alanında küreselleşmeye başkaldırı. *İnönü Üniversitesi İletişim Fakültesi Elektronik Dergisi*, 21-37
30. Ergüven, M. H. (2011). Citta-slow yaşamaya değer şehirlerin uluslararası birliği: vize örneği. *Organizasyon ve Yönetim Bilimler Dergisi*, 2 (3), 201-210.
31. Yeşilay, (2024). Obezite, 21'inci yüzyılın en önemli sağlık sorunudur. <https://www.yesilay.org.tr/tr/makaleler/obezite-21inci-yuzyilin-en-onemli-saglik-sorunudur#:~:text=Obezite%20en%20%C3%A7ok%20hangi%20kesimde,650%20milyon%20obez%20birey%20bulunuyor>. (Erişim Tarihi:15.04.2024)
32. Özkaya, F. D., Akbulut, M.A. & Tulga, D. (2017). Gastronomi turizm engellerinde çölyak, *Karadeniz Sosyal Bilimler Dergisi*, 9 (16), 213-228.
33. Karamustafa, K., Birdir, K. & Kılıçhan V. (2016). Gastronomik akımlar çerçevesinde gıda tüketim ölçeği. *Tüketici ve Tüketim Araştırmaları Dergisi*, 2 (8), 29-69.
34. Sarıoğlu, M. (2014). Fusion cuisine education and its relation with molecular gastronomy education (Comparative course content analysis), *International Journal on New Trends in Education & Their Implications*, 5(3).
35. This, H. (2006), Food for tomorrow? How the scientific discipline of molecular gastronomy could change the way we eat, *EMBO Reports*, 7 (11),1062-2006.
36. Aksoy, M. & Sezgi, G. (2017). Moleküler mutfak tekniklerinin duyu analizi yöntemiyle değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5 (4), 546-565.
37. Molecular recipes (2018). Moleküler tarifler, www.molecularrecipes.com, (Erişim: 13.04.2023).
38. Akdağ, G., Özata, E., Sormaz Ü. & Çetinsöz, B. C. (2016). Sürdürülebilir gastronomi turizmi için yeni bir alternatif: Surf&Turf. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4 (1), 270-281.
39. Everts, S. (2012). Note-By-Note cuisine. *Chemical & Engineering News*, <http://cen.acs.org/articles/90/i46/Note-By-Note-Cuisine.html> (Erişim tarihi: 14.04.2023).
41. Uçuk, C. (2022). Holistik tabak: Nörogastronomi, gastrofizik ve sinestezi ekseninde, yemek sunumunun insanın beğeni algısına olan etkilerinin belirlenmesi. Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları ABD, Doktora Tezi, Nevşehir, Türkiye.
42. Baral, S. (2015). Neurogastronomy 101: The science of taste perception. <https://www.eater.com/2015/10/19/9553471/what-is-neurogastronomyake-food-taste-sweeter-how-to-transform-taste-perception-and-why-it-matters/>
43. Kanwal, K.J. (2016). Brain tricks to make food taste sweeter: How to transform taste perception and why it matters. Retrieved from <http://sitn.hms.harvard.edu/flash/2016/brain-tricks-to-m> (Erişim tarihi: 10.05.2023)
44. Palabıyık, S. S. (2020). Neurogastronomy: A new approach to food and flavor. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 21, 100206.
45. Kargılioğlu, Ş. & Akbaba, A. (2016). Yerli gastro turistlerin eğitim seviyeleri ve yaş gruplarına göre destinasyondaki gastronomi turizmi etkinliklerine katılımları: gaziantep'i ziyaret eden gastro turistler üzerine bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1), 87-95.
46. Ingenito, D. (2018). "The influence of aristocratic taste on french haute cuisine." *Journal of Gastronomy Studies*, 14(2), 45-60.
47. Inglehart, R. (1997). "Modernization and postmodernization: cultural, economic, and political change in 43 societies." *Princeton University Press*.
49. Schlosser, E. (2001). *Fast food nation: The dark side of the All-American Meal*. Houghton Mifflin Harcourt.
49. Watson, J. L. (2005). *Golden arches east: McDonald's in East Asia*. Stanford University Press.
50. Ritzer, G. (1993). *The McDonaldization of society*. Sage Publications.
51. Biliciler, E. (2010). *Gastronomi ve Türk mutfacı*. Detay Yayıncılık.
52. Featherstone, M. (1991). *Consumer culture and postmodernism*. Sage Publications.
53. Yıldız, M. & Yılmaz, M. (2020). Gastronomi alanındaki trendlere bir bakış, *Sivas İnterdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5. 19-35.